



ugr

Universidad
de Granada

Programa de Doctorado: Antropología Social y Diversidad Cultural
Departamento de Antropología Social
Universidad de Granada

**LO QUE COMEN LOS MIGRANTES
ECUATORIANOS EN GRANADA. ANÁLISIS DESDE LOS
PROCESOS DE HIBRIDACIÓN A TRAVÉS DE LA
COMIDA**

Autora

Paula Orellana Uribe

Director

José Antonio González Alcantud

Octubre 2015

Editor: Universidad de Granada. Tesis Doctorales
Autora: Paula Orellana Uribe
ISBN: 978-84-9125-565-9
URI: <http://hdl.handle.net/10481/42878>

La doctoranda Paula Orellana Uribe y el director de la tesis José Antonio González Alcantud Garantizamos, al firmar esta tesis doctoral, que el trabajo ha sido realizado por el doctorando bajo la dirección del director de la tesis y hasta donde nuestro conocimiento alcanza, en la realización del trabajo, se han respetado los derechos de otros autores a ser citados, cuando se han utilizado sus resultados o publicaciones.

Granada, Octubre 2015

José Antonio González Alcantud

Director de la Tesis

Fdo.:

Paula Orellana Uribe

Doctoranda

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a horizontal line at the bottom, representing the name Paula Orellana Uribe.

Fdo.:

Agradecimientos

A Daniel Toro Navea, por haberme apoyado como un padre desde que decidí emprender este camino, gracias por creer en mí.

A mi madre, Olga Uribe Bobadilla por tu fe, aliento, ánimo y amor.

A mis hermanos: José Andrés, por enseñarme la hermosa ciudad de Granada y entusiasmarme para que siguiera mis estudios aquí; Mildred, por escucharme, comprenderme y alentarme; Nicole, por estar siempre pendiente, tu comprensión y tu preocupación.

A Carlos Contreras, gracias por tu amor incondicional, contención, aliento y paciencia. Llegaste en el momento justo. Te amo.

A mi director de tesis José Antonio González Alcantud, gracias por animarme a creer que podía terminar este proceso, por tu sabiduría y calidad humana, mezcla escasa en estos días.

A Aracelis Melecio, la persona más libre que conozco, alegraste mis días en Granada con tu compañía y fuiste mi cable a tierra con el doctorado.

A Juanjo, gracias porque me convenciste de no desistir un montón de veces y compartiste generosamente conmigo la mayor parte de este proceso.

A Luisa Bothelo, compañera y amiga, fue lindo tenerte en el camino y contar con tu apoyo hasta el final.

A Carolina Parra, siempre has estado ahí en la mayor parte de mi vida, gracias por tu apoyo, compartir mis alegrías, tristezas y pensamientos más profundos.

A todos los entrevistados ecuatorianos que me abrieron las puertas de sus casas para que realizara esta investigación, gracias por su amabilidad y amistad.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	6
CAPÍTULO I. Antropología de la Alimentación: Estado del Arte	12
1.1. De lo natural a lo cultural: la comida está en todas partes.....	13
1.2. Vertientes de la antropología de la alimentación en las últimas décadas	18
1.3. Los estudios sobre alimentación en España.....	28
1.4. Pensar las comidas en América Latina	32
1.5. ¿Qué se cocina en Ecuador, desde la investigación después del Patrimonio Inmaterial de la UNESCO?.....	35
1.5.1. In situ; los pros y los contras del Patrimonio Inmaterial	45
1.6. Antropología de la alimentación en contexto migratorio	66
1.6.1. De la transculturación a la hibridación, propuesta para trabajar las mezclas en la comida en contexto migratorio de los ecuatorianos de Granada	68
CAPÍTULO II. Migración	75
2.1. ¿Qué conlleva ser un migrante?.....	76
2.1.1. Apreciaciones y sentimientos con los que se identifica el migrante.....	77
2.1.2. Punto de vista que le atribuye la sociedad receptora al inmigrante	84
2.1.3. La mirada desde la sociedad de origen frente al emigrante	92
2.2. El migrante ¿sujeto o actor?.....	93
2.3. Antecedentes demográficos en España, en torno a la población inmigrante censada hasta el año 2011	96
2.4. La inmigración en España, en época de bonanza económica	101
2.5. La inmigración en España en los primeros años de “Crisis” económica.....	106
2.6. Inmigración latinoamericana en España: causas, periodos y características de la población.....	111
2.6.1. La migración latinoamericana de exiliados políticos de los años 60-80	113
2.6.2. La migración económica latinoamericana de los noventa	113
2.6.3. La aceleración de los flujos de entrada latinoamericana a principios del siglo XXI: el protagonismo de Ecuador y Colombia.	114
2.6.4. Género y edad.....	115
2.6.5. La distribución espacial.....	118
CAPÍTULO III. El contexto: una mirada desde el país de origen Ecuador, a la ciudad de destino Granada	119

3.1.	Ecuador	120
3.1.1.	Antecedentes generales de Ecuador	120
3.1.2.	Salida de los ecuatorianos a España.....	123
3.1.3.	El retorno de los inmigrantes ecuatorianos de España, hacia su país de origen.....	125
3.2.	Panorámica general de la ciudad de Granada	128
3.2.1.	Ubicación y geografía.....	128
3.2.2.	Historia, personalidad y rasgos actuales	130
3.3.3.	Actividades económicas de Granada.....	135
3.3.4.	Demografía. Contextualizando la medición de la población dentro de la investigación	139
CAPÍTULO IV. Metodología		155
4.1.	Tema de investigación	156
4.2.	Definición del problema y justificación del estudio	156
4.3.	Reflexión del proceso de investigación	159
4.5.	Técnicas e instrumentos de recolección de datos	163
4.5.1.	Entrevistas en profundidad	164
4.5.2.	Observación participante	167
4.5.3.	Diseño de la muestra - Población de estudio.....	169
4.6.	Perfil de los ocho ecuatorianos entrevistados en Granada.....	174
4.6.1.	Ficha de los entrevistados.....	174
4.7.	Procedimiento de análisis de datos	194
CAPÍTULO V. Análisis de los datos. Otro país, otra comida ¿Somos los mismos?		197
.....		197
5.1.	Caracterización sociodemográfica de los entrevistados	198
5.1.1.	Edad:	198
5.1.2.	Escolaridad:	199
5.1.3.	Ocupación:.....	201
5.1.4.	Estado Civil:	203
5.2.	Trayecto migratorio biográfico: "El recorrido"	204
5.2.1.	Fechas y Motivos de la salida de Ecuador:	205
5.3.	La base de la alimentación de los migrantes ecuatorianos en Granada ¿Qué comen los migrantes ecuatorianos de Granada? ¿Por qué comen lo comen en Granada?	208
5.3.1.	Reflexiones en torno a los ingredientes base, resultados del Cuadro N°1	210
5.3.1.1.	Predilección hacia platos típicos que contienen productos del mar, lo que hay detrás de la abundancia del recurso natural	210
5.3.1.2.	Preferencia de las otras carnes: el Cerdo, el más popular en Ecuador	227
5.3.1.3.	Las frutas y verduras que destacan en los platos típicos	230
5.3.1.4.	Sobre aceites y especias en los platos tradicionales ecuatorianos: se mantiene el aceite de Girasol para algunas recetas tradicionales, y se incorpora el uso habitual del aceite de Oliva ...	239

5.3.1.5. Observaciones concluyentes para el Cuadro N°1	245
5.3.2. Los productos que habitualmente usan los ecuatorianos en Granada. Análisis de los resultados Cuadro N°2	248
5.3.2.1. El Arroz, el grano que señalan como distintivo del “buen ecuatoriano”	250
5.3.2.2. Resultados de las categorías de carnes, pescado, verduras y frutas.....	254
5.3.2.3. Conclusiones Cuadro N°2	260
5.3.3. Análisis y resultados Cuadro N°3	262
5.3.3.1. La Paella lo que más gusta de la comida española.....	263
5.3.3.2. El aceite de oliva y el Azafrán, distintivos de la sazón española.....	269
5.3.4. Procesos para analizar los cambios de la comida en los migrantes ecuatorianos de Granada.....	271
5.3.4.1. ¿Qué elementos y/o ingredientes incorporan en su dieta los migrantes ecuatorianos en Granada?.....	276
5.3.4.2. Lo que se no se transa, lo que falta y lo que se reemplaza en las comidas	283
5.3.5. La identidad en el plato	284
CAPÍTULO VI. Conclusiones	295
6.1. Conclusiones.....	296
6.1.1. A propósito del marco teórico	296
6.1.2. Conclusiones e interrogantes a raíz de los resultados	306
ANEXOS	314
Anexo N°1. Modelo de Encuesta usado para recabar información	315
Anexo N°2. Plan de trabajo de campo en Granada.....	318
BIBLIOGRAFÍA	332

INTRODUCCIÓN

La presente tesis doctoral, tiene como principal objetivo estudiar a través de la comida los procesos de hibridación, desde las directrices planteadas por Néstor García Canclini, entre los migrantes ecuatorianos que viven en Granada. Con el propósito de determinar qué comen y por qué comen habitualmente ciertos productos, se indaga minuciosamente en las transformaciones que experimentan los entrevistados en su alimentación, mediante ciertos elementos que pudieran ser sustanciales: tales como los ingredientes y comportamiento, así como también a través de aquellos elementos simbólicos: las representaciones del imaginario, los significados, los valores intrínsecos asociados a los alimentos, y la identidad de los actores.

Mediante la metodología cualitativa, se llevó a cabo una investigación etnográfica reflexiva para realizar un estudio holístico, en donde la estrategia dialógica desemboca en un constante fluir entre el emic y etic, alcanzado gracias al trabajo de campo realizado durante el 2010-2011, más la recopilación bibliográfica, fundamentado alrededor de dos ejes centrales; la antropología de la alimentación y la migración, sobre estas bases epistemológicas se desprenden otros temas relacionados que son de interés antropológico e interpretativo que se abarcan en la investigación, como son; la globalización, y la identidad.

El corpus de la escritura de la tesis, contempla seis capítulos definidos que dan cuenta de la teoría utilizada, información del contexto, metodología, análisis de los datos y finalmente las conclusiones.

El Capítulo I, es un recorrido a través del estado del arte de la Antropología de la Alimentación, expuesta como un área trascendental en la vida de cada ser humano, por lo mismo es mirado como un hecho biológico, psicológico y social.

A modo de avanzar en la materia, también se realiza una revisión de los principales enfoques de la antropología que han tratado en diversos estudios la alimentación en las últimas décadas. Asimismo, dado que el contexto de la investigación sitúa a los entrevistados entre dos países, se realiza una aproximación teórica del estado de los estudios sobre alimentación en España y cómo se abarca el tema de las comidas en América Latina, especialmente en Ecuador, destacando que prevalecen en los últimos años aquellas investigaciones que apuntan a generar material para patrimonializar de acuerdo a los preceptos de Patrimonio Inmaterial/Intangible de la UNESCO, bajo esta arista se desarrollan algunas ideas en torno a la temática que explican y fundamentan las razones por las cuales no se habla de los platos tradicionales desde la óptica del concepto en cuestión, a lo largo del estudio.

El Capítulo I, termina exponiendo los fundamentos teóricos sobre los cuales se apoya la presente investigación, proponiendo los postulados de la hibridación que desarrolla Néstor García Canclini, como una alternativa para trabajar la Antropología de la alimentación en contexto migratorio.

Por su parte el Capítulo II, corresponde a la revisión bibliográfica de conceptos, cifras y antecedentes pertinentes que permiten contextualizar el fenómeno migratorio. Es así, como desde la teoría se reflexiona sobre lo que conlleva ser un migrante, como se identifica el migrante desde apreciaciones externas y sus propios sentimientos y el rol que se le asigna en la presente investigación siendo más un actor que un sujeto de

estudio, dado que el migrante posee un papel protagónico que influye directamente con sus decisiones y actos en el entramado social.

En el capítulo dedicado a la migración, se proporcionan los antecedentes demográficos en España, y la población inmigrante censada el 2012, periodo en que había finalizado de manera definitiva el trabajo de campo. También se muestran los diversos periodos de la inmigración en España: en época de bonanza económica; durante los primeros años de “Crisis” económica; así como las causas, periodos y características de la población inmigrante latinoamericana que llega a España, precisando además en género, edad y distribución espacial

El Capítulo III, entrega información sobre los principales rasgos o características del contexto territorial de los migrantes ecuatorianos a ambos lados del charco, es decir tanto de Ecuador, expuesto con sus generalidades como país, y Granada la ciudad de destino, vista desde sus peculiaridades y antecedentes más significativos.

Además de entregar los antecedentes generales de Ecuador, se explican los motivos de salida que tuvieron los ecuatorianos para emigrar hacia España y el tema del retorno reciente de los inmigrantes Ecuatorianos a su país de origen, producto de la crisis económica que se vivía durante el tiempo en que se cerró el trabajo de campo de la presente investigación. Mientras que en Granada, además de proporcionar antecedentes generales de la ciudad, se habla de su historia, personalidad y rasgos actuales, centrándose finalmente en la demografía a modo de señalar la medición de la población inmigrante y ecuatoriana dentro de la investigación

El procedimiento con el que se llevó a cabo la investigación, se explica de manera detallada en el Capítulo IV correspondiente a la Metodología, en este apartado se delimitan las áreas de trabajo, empezando por la primera parte del capítulo que proporciona una visión acotada, señalando el tema de investigación, la definición del problema y justificación del estudio, además de una reflexión pertinente acerca del proceso de investigación, los cuales permiten comprender, orientar y conocer el sentido que caracterizó el presente estudio.

Una vez definida la metodología cualitativa, se establecen las técnicas y/o instrumentos de recolección de datos con los que se abordó el trabajo de campo, explicando las razones por las cuales se consideró usar las entrevistas semi-estructuras en profundidad, la observación participante y cómo se obtuvo el diseño de la muestra.

Como parte importante de este capítulo, se enseña de manera detallada el perfil de cada uno de los ocho ecuatorianos entrevistados que participaron en el estudio, para lo cual se confecciona una ficha de entrevista que proporciona datos de los días y lugares en que fueron las entrevistas, así como posteriormente se adjunta una breve descripción biográfica. Finalmente se explica la manera en que se desarrolla el análisis de datos.

A lo largo del Capítulo V, se expone el análisis de los datos, partiendo por una caracterización sociodemográfica de los entrevistados, su trayecto migratorio antes de llegar a Granada, dando cuenta a la vez de las fechas y motivos de la salida de Ecuador.

Posteriormente, se analiza sobre la confección de tres cuadros la base de la alimentación de los migrantes ecuatorianos en Granada con el fin de determinar qué comen los migrantes ecuatorianos de Granada y por qué comen lo comen. Aquí se evidencian la predilección hacia platos típicos que contienen productos del mar y los imaginarios que se construyen detrás de los relatos que manifiestan abundancia en los recursos naturales ecuatorianos. Asimismo, se realiza un recorrido sobre cada uno de los ingredientes que componen las recetas mencionadas por los comensales, determinando su historia, uso y valor tanto dentro de Ecuador como de España. A fin de ir exponiendo los resultados en torno a los productos que habitualmente usan los ecuatorianos en Granada, se van señalando los alimentos que conforman su dieta, incorporando no sólo los alimentos que ya usaban desde su país de origen, sino que a partir de los procesos de hibridación se contemplan las transformaciones de la comida en los migrantes ecuatorianos de Granada, centrándonos en ciertos elementos como los hábitos e ingredientes que incorporan en su dieta, se identifica lo que se no se transa, lo que falta y lo que se reemplaza en sus comidas.

En la última parte del capítulo V, se reflexiona sobre la construcción de la identidad a través del plato, es decir se intenta explicar cómo se construye y reconstruye la identidad de los entrevistados mediante el uso, consumo, valor y simbología de lo que comen.

Finalmente en el Capítulo VI, se exponen las conclusiones de la investigación, organizadas en dos partes: las que surgen en relación al desarrollo del marco teórico y las que se desprenden a raíz de los resultados del análisis de datos. En las conclusiones

se intenta responder a la pregunta inicial de la investigación, y al objetivo trazado, así como también se exponen reflexiones y nuevas interrogantes para futuros estudios.

Todo el trabajo realizado hasta aquí, intenta complementar los estudios desarrollados, esperando a la vez contribuir en la materia, con una mirada distinta, proporcionada por la metodología y los resultados finales de la tesis doctoral.

CAPÍTULO I. Antropología de la Alimentación: Estado del Arte

“Mi abuelo decía que la palabra gastrónomo contenía la palabra astrónomo, y así mis clases de astronomía incluían el uso de especias (...) El astro sol, es la pimienta caliente y quema, además todo lo ve, por eso va bien con todas las comidas (...) Venus era la más bella de las mujeres, por esa razón la canela es a la vez dulce y amarga, como todas las mujeres.

En la tierra hay vida, pero la vida no está así sin más, no hay vida así como así ¿qué se necesita para la vida? – El alimento - ¿y qué es lo que hace más sabroso el alimento? – La sal - la vida también necesita sal, los alimentos y la vida necesitan sal, para ser más sabrosos”

(Boulmetis, T. 2003)

1.1. De lo natural a lo cultural: la comida está en todas partes

Aparte del hecho de respirar, que lo hacemos de manera innata, no existe nada más necesario que el comer, este acto cotidiano y vital lo realizamos varias veces al día, casi de manera mecánica, sin reparar en los complejos procesos que van ligados al verbo; componentes biológicos, emocionales y socioculturales. La comida incide en nuestro aspecto físico, forma de ser, la manera de ver el mundo y comportamiento.

“Dime lo que comes y te diré lo que eres” Brillat-Savarin (1755-1826).

Los hombres y mujeres, no pensamos regularmente en el lugar que ocupa la comida en nuestras vidas, a lo sumo degustamos los platos con placer otorgándoles un sitio especial en nuestras memorias, principalmente por lo que nos transmiten los sabores, texturas, olores y colores. Pero más allá de los sentidos, la comida tiene una relevancia mayor, partiendo de los detalles más simples que suceden a nivel individual, pasando por los que se generan al interior de cada núcleo familiar, hasta llegar a las convenciones culturales que se establecen como normas dentro del entramado social, la alimentación atraviesa todas las arterias socioculturales de los seres humanos.

La comida comunica, es una forma de lenguaje que habla por sí misma; nos muestra rituales, da señales de clases, repara en aspectos de la convivencia, otorga posiciones de género y poder, revela estados de salud, refuerza creencias y evidencia tantos otros aspectos de nuestro interés.

La cuisine a toujours été intégrée dans une vision globale de la culture, seuls les personnes qui n'ont de culture ignorent cela. La cuisine fait partie de la culture des textes, de l'art, de l'écriture, de la chanson, de la peinture, de la vie

quotidienne mais aussi du politique, de l'économique, du social. Des guerres ont été déclenchées pour une poignée de poivre ou pour la domination de la route des épices. (Poinsot, 2010, p.30)

Al permanecer sujeta la comida a todos los aspectos de nuestra existencia, notamos que igualmente es posible abordar la dinámica de la alimentación desde diversas disciplinas; la dieta y nutrición, la economía, los mercados, la psicología, la ecología, la antropología y la sociología, entre tantos otros, en este sentido la definición de Contreras y Gracia (2005), argumenta esta idea al explicar que “la alimentación es un hecho bio-psico-social”, y que del mismo modo que cada área es distinta entre sí, a la vez está interconectada otorgando valor al conjunto” (p.11).

Antes de ceñirme a cualquier profundización teórica y empírica de esta rama de la antropología, creo necesario, resaltar la inmanente relación de la comida con lo natural y lo cultural, dado que este vínculo bien diferenciado en sus partes, lo encontramos presente desde los comienzos de la historia de la humanidad, por ende, es una constante en el desarrollo de la antropología y a su vez en la mayoría de los textos que versan sobre la cocina y el comportamiento alimentario.

La alimentación constituye ante todo uno de los pocos terrenos en que un fenómeno, relevante a la vez para las ciencias biológicas y humanas, es susceptible de una cuantificación precisa y mediatiza una acción recíproca de la naturaleza y la cultura.

La alimentación que sufre la influencia de la cultura actúa sobre el nivel de la nutrición, este afecta al consumo energético y al nivel de actividad de los individuos que constituyen una sociedad, los cuales influyen tanto sobre la cultura material como sobre los sistemas simbólicos que la caracterizan, aunque

sin olvidar que estos diferentes términos se encuentran en reciprocidad de perspectiva. (De Garine, 1998, p.18)

En este aspecto, quisiera destacar la manera en que Montanari (2004), aborda esta relación de opuestos, en el sentido que “de lo natural” el hombre pasa “a lo cultural”, es decir, todo aquello que tenga intervención del ser humano será considerado cultura, mientras que todo lo que sea aportado por la naturaleza, sin ser tocado por el hombre, será propio del plano natural. Esto es el planteamiento básico para entender la distinción de lo Crudo y lo Cocido, formulada por Lévi- Strauss, sobre la cual profundizaremos más adelante.

Digamos que el hombre se traspasa de lo natural a lo cultural, cuando logra controlar los procesos naturales para su beneficio, ambos estados nunca llegan a ser totalmente opuestos e independientes entre sí, porque el hombre para acceder a la naturaleza siempre necesitará de alguna herramienta o saber que será aportado por su cultura, y asimismo la naturaleza se convierte en un “modelo cultural consciente” que sirve para representar al hombre fuera de la naturaleza (Montanari, 2004, p.17), ejemplo de lo último, serían los mitos de fertilidad y sus rituales Aquí volvemos sobre el principal motor que motiva la labor del antropólogo, el estudio de las culturas.

Cuando hablamos de cultura salen a la palestra una infinidad de definiciones y enfoques, aunque no nos detendremos en esta discusión, si es pertinente delimitar cual es la noción de cultura que emplearé.

Desde la clásica definición de Tylor (1871) “la cultura o civilización, en sentido etnográfico amplio, es aquel todo complejo que incluye el conocimiento, las creencias,

el arte, la moral, el derecho, las costumbres y cualesquiera otros hábitos o capacidades adquiridas por el hombre en cuanto miembro de la sociedad”.

Mientras que una definición más contemporánea sería la de Malinowski (1981), quien la describe como "el conjunto integral constituido por los utensilios y bienes de los consumidores, por el cuerpo de normas que rige los diversos grupos sociales, por las ideas y artesanías, creencias y costumbres" (p. 56).

En este caso y para el propósito que se quiere emprender, además se tendrá en cuenta cultura desde la visión de García Canclini (1999), quien la define como “conjunto de procesos de producción, circulación y consumo de las significaciones en la vida social” (p.84).

Recapitulando, se distinguirá la cultura como aquel todo complejo que incluye el conocimiento de todas las construcciones de la vida social del ser humano. Preciséndola en relación con el metabolismo humano; supervivencia física; reproducción; salud; y confort. En tanto esos conjuntos sean considerados como procesos de producción que fluyen, y representen rasgos significativos de un entramado social. Subrayando en el carácter dinámico de las culturas.

La idea de *comida* se asocia gustosamente a la de *naturaleza*, pero el nexo es ambiguo y fundamentalmente impropio. En la experiencia humana, de hecho, los valores esenciales del sistema alimenticio no se definen en términos de naturalidad, sino como resultado y representación de procesos culturales que prevén la domesticación, la transformación y la reinterpretación de la naturaleza. (Montanari, 2004, p.9)

Atendiendo nuevamente a la reciente explicación del traspaso del hombre de lo natural a lo cultural, tenemos que la comida es cultural y no natural porque; en primer lugar se produce, luego se prepara y finalmente se consume y en todos estos procesos está la mano de hombres y mujeres, lo que Contreras y Gracia (2005), en sus esfuerzos por teorizar, han llegado a denominar como “Sistema Alimentario”.

Los criterios de selección de los alimentos operan dentro de realidades culturales a veces difícil de definir, pero ineluctables. La antropología de la alimentación puede ayudar a aclararlas. Sus tareas siguen como en el pasado: contribuir a estudiar de manera suficiente fina el comportamiento alimentario. Evaluar el conocimiento nutricional moderno y su impacto sobre el consumidor, elaborar programas realistas para mantener una buena nutrición según los criterios de la ciencia occidental. (De Garine, 1998, p.30)

Al referirme a la antropología de la alimentación, discurro en todo aquello que rodea el acto de comer, determinado tanto por un orden diacrónico como sincrónico, incidiendo en la cosmovisión de hombres y mujeres, así como en la comunidad a la que pertenecen; desde los elementos que conforman la comida, la producción, distribución, preparación, los rituales en torno a la comida, las maneras de comer, el servir, las ornamentas y/o objetos que se usan para realizar la acción de comer, las creencias y significados, los traspasos y las transformaciones, así como también los procesos que envuelven el acto en sí, ya sean de manera simbólica o concreta.

Porque cada componente permitirá entender, explicar y reconocer un comportamiento determinado, una forma de pensar, desvelar creencias, introducirnos en una cultura y mostrar las transformaciones de su estructura social.

La definición sociológica de la acción de alimentarse mantiene aún sus bases en los aportes de Mauss (1925). El trasfondo último de este concepto es su potencial de revelarnos la dinámica social que subyace a la acción de alimentarse, toda vez que el hecho alimentario se organizaría según estructuras sociales locales, refiriendo roles y estatus, además de la propia concepción cultural de comer. (Carrasco Henríquez, 2007, p.85)

La conceptualización de «Antropología de la alimentación» para Contreras y Gracia (2005) alude a un concepto que conglomerara los estudios de la cultura alimentaria, es decir, “el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura” (p.96, p.37).

1.2. Vertientes de la antropología de la alimentación en las últimas décadas

El interés por estudiar la alimentación no es algo nuevo, desde finales del 1800 y principios de 1900 diversos autores, tanto de la antropología como de la sociología, se han decantado por analizar su papel en la cultura y sociedad.

La idea de este apartado es distinguir los principales referentes y sus trabajos más relevantes, que hayan contribuido en la temática actual, siendo abordados de alguna u otra forma a lo largo de la presente tesis.

Al posicionarnos en el valor comunicativo de la comida, concebida como una forma de lenguaje que permite desentrañar símbolos llenos de significados que se

estructuran en el subconsciente, repercutiendo posteriormente en la estructura social, se estará aplicando los postulados de **Lévi-Strauss**, una de las máximas figuras del estructuralismo francés.

A través de los Mitos¹ de sociedades primitivas latinoamericanas, el autor logra interpretar y/o extraer los elementos que se construyen en torno a las relaciones de parentesco y organización de estas culturas, así como el valor simbólico de los alimentos a nivel de las ideas, tradiciones y la dinámica alimenticia de la caza de ciertos animales, la importancia del fuego, el agua y las constelaciones con los periodos de la cosecha y abundancia de productos. En este trabajo la comida se muestra con claridad en base a sus transformaciones, tratada en oposiciones binarias cultura/naturaleza o crudo/cocido.

El objeto de este libro es mostrar de qué modo categorías empíricas tales como lo crudo y cocido, fresco y podrido, mojado y quemado, etc., definibles con precisión por la pura observación etnográfica y adoptando en cada ocasión el punto de vista de una cultura particular, pueden sin embargo servir de herramientas conceptuales para desprender nociones abstractas y encadenarlas en proposiciones. (Lévi-Strauss, 1968, p.11)

Con la finalidad de homologar el sistema culinario al sistema lingüístico, inspirado en Saussure y la lingüística estructural, Lévi-Strauss en su segunda publicación², propone llegar a una comprensión más profunda de la comida esbozando un triángulo culinario: crudo-cocido-podrido, aquí aparecen los gustemas y tecnemas;

¹ En su obra *Mitológicas*. Lo crudo y lo cocido. (1964)

² El triángulo culinario, publicado en *L'arc*, n°26. (1965)

unidades de gusto y técnicas que transforman el alimento, que interactúan en oposiciones binarias para arribar a sus conjeturas (Delgado Salazar y Delgado Giraldo, 2010), en definitiva presenta un triángulo que sirve como modelo para entender el lenguaje que se da a través de la comida dentro de cada cultura.

Por su parte, **Marshall Sahlins**³, influenciado más por el culturalismo simbólico norteamericano y Mary Douglas⁴ antropóloga británica iniciada en el estructuralismo, comparten la tan conocida formula de Lévi-Strauss “bueno para pensar, bueno para comer”, pero sin embargo abren otras posibilidades de investigación a través del estudio de las preferencias y prohibiciones de los alimentos. “Las explicaciones que ambos ofrecen sobre las aversiones registradas en sociedades tan dispares como la israelita, negándose a comer cerdo, o la anglosajona, rechazando la carne de caballo, sean de orden cultural” (Contreras y Gracia, 2005, p. 127).

El enfoque de Marshall Sahlins abre nuevas perspectivas al considerar la comida dentro de la estructura social como un hecho delimitado por los niveles de positivo y negativo. La comida se ve como un canalizador de las relaciones sociales, y por lo tanto, posee niveles de “lo permitido” y “lo no permitido”. La comida vive las jerarquías sociales y habla de lo próximo y lo extraño. En este enfoque es importante plantear como la concepción de la reciprocidad generalizada pasando por una equilibrada, para terminar con una negativa⁵.
(Delgado, 2001, p. 99)

³ Libro “Cultura y razón práctica”

⁴ Douglas, M. 1973, 1979.

⁵ M. Sahlins, Economía de la Edad de Piedra, Akal, Madrid, 1983, pp. 206-209.

Mary Douglas, da importancia al contexto, donde se generan los comportamientos alimentarios. De esta forma, las explicaciones sobre las preferencias o aversiones hacia ciertas comidas, se encuentran en la lógica cultural. “Cuando hayamos comprendido que la idea que nos hacemos de lo comestible está esencialmente enraizada en la cultura, no en la naturaleza, entonces podemos empezar a pensar en eventuales revoluciones alimentarias en el futuro” (Douglas, 1995, p. 196).

Mary Douglas, desde su enfoque cultural y estructuralista, se aproxima a la comida como a una unión entre los hechos biológicos y los hechos sociales, esto último es lo que más le interesa cuando se trata de “descifrar” una comida. Este enfoque parte de la idea de considerar la comida como un código que debe ser descifrado y el cual corresponde a una sociedad determinada y refleja un sistema social con dimensiones internas y externas. (Delgado, 2001, p.96)

La dificultad que muchos autores ven a la teoría expuesta hasta aquí, radica en que se centran demasiado en la cultura y no aportan otros factores que incidan en el análisis de la comida dentro de la cultura y sociedad. Contreras y Gracia (2005) señalan dos ideas básicas sobre las principales críticas hechas a los trabajos estructuralistas y culturalistas: “ 1) Priorizan el análisis de los elementos descriptivos y estructurales de la comida, y 2) otorgan excesiva autonomía a la razón cultural por encima de fenómenos materiales de orden biológico, ecológico o histórico” (p.127).

Entre los muchos detractores que tuvo Lévi- Strauss, comenzaré nombrando a **Goody Jack**, quien se puede encasillar en el enfoque estructural marxista. El autor por su parte, dedica un capítulo entero de su libro ‘Cocina, cuisine y clase` a analizar el triángulo propuesto por Lévi-Strauss, argumenta que no todo lo relacionado con la

comida y el hombre se explica a través de la cultura, preocupándose así de la incidencia de las políticas económicas en el sistema alimentario.

En su obra, Goody Jack hace análisis comparativos entre culturas diversas entre sí, preocupándose de los procesos de preparación, producción, distribución y consumo, asimismo adquiere importancia el tema de clase y jerarquía social, además el de la industrialización en los procesos de conservación y su incidencia en la vida moderna, finalmente arremete sus conclusiones con el impacto de este último punto a nivel mundial, sobre todo para las economías del tercer mundo. “La alimentación y sus variaciones sólo pueden comprenderse en su interdependencia con el sistema sociocultural” (Carrasco, 2004, p. 344).

Goody Jack, considera la organización social del lugar y económica a través del tiempo vinculándolo al orden mundial en sus fases colonial y post colonial, Así vemos un énfasis en sus análisis a nivel micro (doméstico) y macro (Estado), correspondiendo una función a la historia que contextualiza, revelando a través de la alimentación una estructura dada, donde se evidencian repartos de poder y división sexual del trabajo.

Su contribución repara en el contexto, las clases sociales y la reconstrucción histórica dentro del sistema alimentario, al respecto Carrasco (2004) repara en:

La contextualización se plantea espacial y temporalmente, y nos remite a la delimitación y reconstrucción histórica. Sólo la contextualización permite explicar por qué muchas de las relaciones del sistema alimentario sobrepasan, por ejemplo, fronteras espaciales. Contraste con el planteamiento estructuralista al integrar y no aislar las diferentes esferas del sistema alimentario: ingredientes, comidas, procesos culinarios. (p. 345)

Otro importante oponente a la teoría de Lévi- Strauss es **Marvin Harris**, quien a través de su libro “bueno para comer, bueno para pensar” se posiciona en el enfoque materialista cultural como uno de sus máximos referentes, él cree que más allá de las explicaciones simbólicas codificadas, debe haber algo que explique porque en determinadas culturas y religiones se eligen ciertos productos en menguo de otros. Su estudio está basado en las preferencias y aversiones. “La comida debe nutrir el estómago colectivo antes de poder alimentar la mente colectiva” (Harris, 1999, p. 14).

Su teoría presta atención a las características medioambientales de la región estudiada, a los aspectos relacionados con los costes y beneficios en materia de nutrición y los intereses económicos que actúan en los hábitos alimentarios. “Espero poder demostrar que las grandes diferencias entre las cocinas del mundo pueden hacerse remontar a limitaciones y oportunidades ecológicas que difieren según las regiones” (Harris, 1999, pp.14-15).

“En general, el materialismo cultural acaba resolviendo «enigmas culturales» - en este caso los enigmas relativos a las preferencias y aversiones alimentarias- descubriendo la lógica de su forma específica de adaptación al medio” (Contreras y Gracia, 2005, p.134).

Pero no sólo el contexto geográfico, ni la visión netamente antropológica incide en el entendimiento del comportamiento alimentario, asimismo, tenemos la labor que desarrollan los historiadores, en esta perspectiva, creo que más que defender un enfoque proporcionan pistas para entender muchas de las cuestiones que pueden encontrar su lógica en la historia, en este sentido, interesan los trabajos de **Massimo Montanari**, historiador dedicado a la comida medieval, que aporta muchas pautas para entender la

actual dieta que se lleva en Europa y también el trabajo realizado por **Lucie Bolens** sobre la cocina andaluza, quien a través de su obra, aportará antecedentes al contexto actual, en tanto veamos, cómo se introducen ciertos productos y usanzas vigentes desde el siglo XI-XIII en Andalucía.

El hecho de tener siempre en cuenta la edad, género, nivel educacional y etnia, se debe principalmente a los aportes de los estudios de género⁶, que a partir de los ochentas empezaron a observar el vínculo entre la comida, las relaciones de poder, el estilo alimentario y el cuerpo.

Según dan cuenta Contreras y Gracia (2005):

Las nuevas orientaciones que experimentan algunos trabajos sobre las relaciones entre alimentación y cultura a partir de los años ochenta están vinculadas con las aportaciones que los científicos sociales han ido haciendo desde la economía política (Atkins y Bowler, 2001: 21-22). El análisis sistémico, por un lado, y por la incorporación de la perspectiva histórica, por otro, están en la base de numerosos estudios que han insistido en observar la alimentación como una actividad dinámica y expresiva del orden social. (p.146)

Después de repasar los enfoques más influyentes, notoriamente fraccionados y polarizados de la antropología de la alimentación, comprendidos hasta casi finales de los ochenta, a continuación recurriré a aquellos autores que se hallan en un punto

⁶ A modo de referencia, algunos de los autores más destacados; Bose, 1979; Kaplan, 1980; Murcott, 1983; Chernin, 1985; Orbach, 1986; Charles y Kerr, 1987-1995; Adams, 1990; DeVault, 1991; Moore, 1991; Bordo, 1993; Gracia, 1996; Caplan, 1997; Counihan y Kaplan, 1998; Counihan, 1999, los planteamientos de todos ellos van desde los más originales a las más radicales.

intermedio, con posturas teóricas que buscan lo interdisciplinar, desprendiendo nuevas ideas para los análisis sociales y culturales, ellos son; Bourdieu, Fischler e Igor de Garine.

Si hablamos de comida, rozamos el mundo de los sabores, los olores, los colores y las preferencias de éstos, llegando finalmente al terreno de los gustos, del cual **Pierre Bourdieu** (1988) ha escrito en detalle, en su obra “La distinción. Criterios y bases sociales del gusto”.

Mientras que las prácticas culturales van a ser determinadas por el gusto, este último se forma básicamente a través de dos capitales; el económico y el escolar. Según Bourdieu estos capitales moldean al individuo y lo insertan en una clase social determinada, por lo que el gusto no escapa de las categorías sociales. Digamos que dentro del sistema social el gusto serviría para generar distinción y así poder distinguirse dentro de un grupo y permitir simultáneamente diferenciarse de otros, al momento de consumir cultura. Entendiendo que desde su planteamiento la comida pasaría a ser un consumo cultural, “...el arte y el consumo cultural están predispuestos, consciente y deliberadamente, o no, para cumplir una función social de legitimación de las diferencias sociales” (Bourdieu, 1988, p.7).

El gusto establece división y es enclasante, por lo que hay una incidencia de lo social en el gusto. “El gusto se clasifica y se clasifica el clasificador” (Bourdieu, 1988, p.6).

Si la comida es pensada como una práctica cultural, generada por el habitus, entraría en este juego de preferencias de la vida diaria que tienen que ver con el gusto y la distinción del mismo, denotando la evidencia de la clase social del individuo.

Además, cabe destacar que de acuerdo a ciertas prácticas culturales, también se hallan unos hábitos de alimentación.

Entendiendo que el habitus es a la vez el principio generador de prácticas objetivamente enclasables y el sistema de enclasamiento de estas prácticas (Bourdieu, 1988). Es decir, es el conjunto de prácticas generadas por las condiciones de vida de los grupos sociales así como la forma en la que éstas prácticas vislumbran una relación concreta con la estructura social, esto es, el “espacio de los estilos de vida”. Estos estilos de vida, son aquellos productos del habitus que devienen en sistemas socialmente clasificados. Es decir, se puede observar como aquellas prácticas cotidianas que conforman un estilo de vida se corresponden con un habitus determinado (de clase alta, de pequeña burguesía, etc).

En definitiva, considera que los gustos y las aversiones no escapan a las categorías de clase e intenta desde la cultura entender las relaciones y las diferencias de clase “Aborda los usos sociales de la cultura como capital e instrumento de dominación simbólica” (Fernández, 2002, p.1).

Por su parte, **Claude Fischler** (1995) también cree que comer es pensar “Todo lo que es biológicamente comible no es culturalmente comestible” (p. 33). El omnívoro humano, como él señala en su libro “El (h)omnívoro. El gusto la cocina y el cuerpo, en su constante razonar por lo que come, necesita establecer categorías en términos de orden, de coherencia y de regulación frente a los alimentos que consume, es decir, además de pensar los alimentos, los clasifica.

Para Fischler la alimentación humana necesita estar estructurada es, al mismo tiempo, estructurante. Lo es, desde el punto de vista individual, porque socializa

y encultura al niño; y, desde el punto de vista colectivo, porque simboliza y traduce en sus reglas el éxito de la cultura sobre la naturaleza. (Contreras y Gracias, 2005, p. 144)

El autor después de recorrer diversas vertientes tanto de la antropología, como de la sociología, intenta responder sus cuestionamientos sobre la comida, hilvanando la existencia de un orden establecido por hombre y mujeres, según la cultura a la que éstos pertenezcan, con el fin de desentrañar que elementos intervienen en las elecciones de los alimentos, al respecto señala que no descarta que “el hombre biológico y el hombre social, la fisiología y lo imaginario, están estrecha y misteriosamente mezclados en el acto alimenticio” (Fischler, 1995, p.15).

Además, razona la transformación alimentaria, remitiéndose a la estructura en su conjunto en un sentido horizontal igualitario, más que jerárquico, poniendo en entre dicho, la propuesta de clases y gustos de Bourdieu, dado que los gustos también pueden ser introducidos entre pares, o mediante agentes externos provenientes de otras fracciones sociales, así demuestra que los gustos y sus transformaciones no siempre giran alrededor de las élites y sus criterios de distinción dentro de la sociedad.

Por último los lineamientos sobre los cuales se apoya **Igor de Garine** apuntan a las interrelaciones existentes en una sociedad entre la comida y los diversos aspectos de la cultura, igualmente, alienta el uso de métodos cualitativos en conjunto con los cuantitativos

Igor de Garine en su trabajo “Los aspectos socioculturales de la nutrición” (1995, pp.129-169) muestra cómo en un principio el comportamiento nutricional ha sido

generalmente desde tres puntos de vista: a saber el fisiológico, el psicológico y el sociocultural.

La comida está en el campo de lo psicológico y en el de la personalidad, en el mundo de lo simbólico y en el contexto de la cultura, la primera entendida como un sistema interrelacionado, dónde ésta como tal se encuentra vinculada a todos los aspectos de una sociedad. La comida recorre aspectos como las técnicas de producción, distribución, consumo, transporte y preparación, aspectos como las prohibiciones culinarias, el mundo supernatural y religioso, social y económico. (Delgado, 2001, pp. 96-97)

1.3. Los estudios sobre alimentación en España

En el ámbito español, no es hasta los 90 cuando aparecen los primeros interesados en profundizar la temática alimentaria. Los primeros estudios eran más de orden gastronómico, ligados sobre todo al folklore, pendientes de resaltar las tradiciones populares, si bien se han realizado algunos avances, éstos son sobre todo de compilación de la teoría existente, delimitando así ciertos conceptos como sistema alimentario, cultura alimentaria, entre otros. Es por ello, que los aportes más visibles han sido la creación de manuales que han contribuido a definir el objeto de estudio, proponiendo a la vez una metodología; potenciando la investigación de la realidad urbana; estableciendo parámetros de acción y reflexión frente a la temática, lo cual es bastante positivo. Por lo demás, son los mismos investigadores españoles quienes reconocen que actualmente la mayoría de los actuales trabajos, son mayoritariamente descriptivos.

En definitiva, España al igual que el resto de países, sigue la tendencia de los estudios de las últimas décadas⁷, los cuales:

(...) temáticamente, continúan las aproximaciones críticas sobre las prácticas alimentarias, a las que reconoce una naturaleza compleja, delimitada social, cultural, económica y políticamente, con intereses que compiten entre sí y que todos, de alguna manera, conducen al conflicto y al cambio (Atkins y Bowler, 2001:7-8). Se da una mayor relevancia a los niveles discursivos de los actores sociales, estudiando los modelos de lenguaje y las prácticas en la producción del significado acerca de la comida. Se otorga un interés notable a lo alimentario (cultura popular, textos, relatos individuales). Se acentúa el estudio del cuerpo como lugar crucial de significados para la comprensión de los procesos de identidad y salud. Se favorece el análisis de la identidad y de la subjetividad por medio de los estudios alimentarios. Y finalmente, se resalta la fragmentación de los modelos de consumo antes que su coherencia en términos económicos y culturales y las contradicciones a las que están sometidos los comedores contemporáneos entre la globalización y la diversidad de mercados alimentarios. (Contreras y Gracia, 2005, pp. 152-153)

Esta reciente disposición por ampliar el conocimiento de las dimensiones socioculturales que presenta la comida, lleva a implementar en España diferentes

⁷ “Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la antropología social”, es el título del artículo escrito por Mabel Gracia, donde se profundiza la situación de España respecto a la antropología de la alimentación, ver online en <http://www.scielo.br/pdf/physis/v20n2/a03v20n2.pdf>

observatorios de la alimentación y grupos de investigación en algunas universidades. Por nombrar las más relevantes distinguiré El ODELA⁸, un grupo de investigación consolidado del Parque Científico de Barcelona (Universidad de Barcelona); En la Universidad de Córdoba está el grupo investigación *Cultura Alimentaria Andalucía-América* de la Facultad de Filosofía y Letras, el cual forma parte del Plan Andaluz de Investigación; En Aragón, se encuentra el Equipo de Investigación Multidisciplinar en Alimentación Humana (EIMAH)⁹ de la Universidad de Zaragoza.

Por su parte, el Gobierno español también ha dado espacio entre sus actividades a este aspecto cotidiano de sus ciudadanos, viéndose incrementadas diversas iniciativas orientadas a recopilar antecedentes concernientes a la situación alimentaria del país. Por un lado, tenemos la creación de La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)¹⁰ un “Organismo Autónomo adscrito al Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad que se creó en 2001 con la misión de garantizar el más alto grado de seguridad alimentaria, como aspecto fundamental de la salud pública y promover la salud de los ciudadanos, así como que éstos tengan confianza plena en los alimentos que consumen”. De la misma forma, el Estado mantiene una constante

⁸ Observatori de l'Alimentació, en:

http://www.ub.edu/web/ub/es/recerca_innovacio/recerca_a_la_UB/grups/fitxa/O/ESTALIME/index.html

⁹ Ver más información del equipo y sus actividades en:

<http://moncayo.unizar.es/unizara/mapainvesaragon.nsf/ListaCompleta/131?OpenDocument>

¹⁰ En Internet: http://www.aesan.msc.es/AESAN/web/sobre_aesan/sobre_aesan.shtml

preocupación del consumo mediante el Observatorio de Precios¹¹, este organismo se encarga de registrar la fluctuación de los precios de variados artículos en general, dedicando un ítem exclusivamente a la alimentación.

Asimismo, desde 1987, el ahora Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente¹², a través de la Dirección General de la Industria Alimentaria, realizan encuestas de carácter sociológico a los consumidores de hogares españoles y a los responsables de compras sobre el consumo alimentario en establecimientos de restauración comercial y social en España. Estos estudios revelan algunos aspectos acerca del consumo, las preferencias de productos y la nutrición, entre otras cosas.

Cabe destacar, que debido a la numerosa población extranjera asentada en España, el ex - Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, elaboró durante el 2004 y 2007 el estudio “Hábitos alimentarios de los inmigrantes en España¹³”, en el que se analizan los hábitos alimentarios y de compra de la población inmigrante. Ambos datos sirven para ser contrastados entre sí, además la encuesta se preocupa de estudiar a los colectivos de migrantes como grupos diferenciados, este aporte ha resultado de utilidad en el análisis de la presente investigación.

¹¹ Más información en <http://www.observatorioprecios.es/> y <http://www.magrama.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-alimentacion/observatorio-precios/default.aspx>

¹² Antiguo Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

¹³ En esta dirección de Internet se pueden descargar ambas encuestas <http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/estudios-de-comercializacion/consumo-de-poblacion-inmigrante/>

Esperando que el trabajo realizado además de descriptivo sea innovador, no me he querido encasillar en ningún enfoque específico, dado que la presente memoria de la comida en contextos migratorios, necesita una amplia mirada para arribar a conclusiones reflexivas. A la vez que, considero que los esencialismos, determinismos y en general los ismos de manera individual no valen como única respuesta en el estudio de las dinámicas sociales, dado que siempre inciden una multiplicidad de factores y acontecimientos que unidos desencadenan un resultado, pudiendo explicar así los hechos socioculturales.

1.4. Pensar las comidas en América Latina

“Duerme, duerme, negrito

Que tu mama está en el campo, negrito

Te va traer codornices

Para ti.

Te va a traer rica fruta

Para ti

Te va a traer carne de cerdo

Para ti.

Te va a traer muchas cosas

Para ti”.

Atahualpa Yupanqui

Atendiendo la clasificación de Contreras y Gracia (2005), se podría decir que la construcción teórica de la Antropología de la Alimentación, se estructura en cuatro ejes principales:

Análisis tecno-ecológico y demográfico

Factores que intervienen en los modelos de producción y consumo

Transformaciones de los análisis de los sistemas

Reconstrucción de las tradiciones culinarias

Así como en España la academia destaca por llevar a cabo estudios descriptivos que transitan entre los cuatro puntos que se mencionan arriba, sin notorias preferencias por alguno, en Latinoamérica desde algunos años se trabaja con énfasis en la cuarta referencia, relacionada con la recuperación de tradiciones locales en torno a la comida, adquiriendo sentido sobre todo el contexto andino, por lo mismo, estos estudios irán muy enraizados al primer enumerado, es decir, considerando la ecología y demografía del lugar, principalmente porque todo el continente americano posee una enorme diversidad cultural, compuesta por heterogéneos grupos de indígenas, mestizos y afrodescendientes, entre los cuales, ha emergido durante las últimas décadas, fuertes llamamientos de sectores más reivindicativos, que buscan reconocimiento y una revaloración de sus culturas, doblegadas y menospreciadas por siglos.

Debido a estas orientaciones en la investigación de la comida, no es de extrañar que en Ecuador en el año 1988, surja de la voz de uno de sus intelectuales J.L. Sánchez Parga, un concepto de sistema alimentario, estrechamente ligado al enfoque materialista. “El sistema alimentario es ante todo un subconjunto del orden económico

nacional, en el cual se ubican, operan y reproducen todos los procesos que van desde la producción hasta el consumo” (Carrasco, 2005, anexo I, p. xii).

Para complementar este apéndice, Montecinos (2006) nos ayuda a esclarecer parte del acontecer de los últimos años en Latinoamérica;

Podemos decir que el abordaje de la alimentación, la cocina y la cuisine en América Latina, más que producir vertientes teóricas o modelos comprensivos, se ha abocado más a la historización de las prácticas de la preparación y el consumo, y a desentrañar aspectos regionales o locales de la cocina, así como a los temas de nutrición y pobreza. Entre los cauces que podemos reconocer se encuentran las investigaciones históricas —en las que incorporo la arqueología, la etnohistoria y la etnobotánica—, las antropológicas —ligadas fuertemente al relevo de las cocinas locales o de grupos indígenas, y a las materias de identidad y cocina—, las de la nutrición y los recetarios. (p.29)

Las temáticas abordadas por diversos autores¹⁴ alrededor de la alimentación, se han enmarcado en aspectos variados, tales como: el intercambio y tráfico de alimentos;

¹⁴ Referencia de los autores más destacados en Latinoamérica que han tratado la temática de la alimentación desde diversas perspectivas: Long (1997), Fournier (2003), Rojas (1994); Villagrán y Castro (2004); Muñoz, Barrera y Meza (1980), Lobera (1997), Scott (1997), Saignes (1989), Montecino (1997, 2004, 2006), Arcondo (2002), Flores y Escalante (2004), Rossels (1995), Fernández (1995), Corrèa (1996), Weismantel (1993), Maciel (1996), Guerrero (1985), Platt (1976), Archetti, (1992), Arnold y Yapita (1996), Olivares (1996, 1998, 1999), Ossio (1996), Valenzuela (1957), Plath (1966), Alcalde (1972), Pereira Salas (1977), Estrella (1977), (1986), (1993), (1995), Unigarro (2010), Delgado (2001), Pazos Barrera (2005, 2006, 2008), Cuví (2001), Fried (1986), Álvarez (1997, 2005), Gascón (1998), Murra (1975), entre otros.

etnohistoria y etnobotánica desde sus características biológicas y clasificatoria en general; aspectos históricos; el universo andino con sus rituales, religiosos y la ingesta de bebidas alcohólicas; estudios descriptivos desde diversos enfoques históricos, sociales y antropológicos; los aspectos simbólicos y rituales de los alimentos; los significados y usos ancestrales de productos de origen latinoamericanos como la papa y el maíz; las dimensiones de género y etnicidad en torno a la alimentación ; significados de platos específicos o platos típicos; la sociabilidad a través de los alimentos; el universo de los incas y de otros pueblos originarios; compendios de recetarios de cocina de tradición culinaria; el folclore desde la alimentación, ligados al universo rural y al mundo popular y la ecología local en su relación con la producción e importancia de la producción y comercialización.

1.5 . ¿Qué se cocina en Ecuador, desde la investigación después del Patrimonio

Inmaterial de la UNESCO?

Paralelamente a la reclamación de respeto por la diferencia, en otro sector de la sociedad, se ha ido construyendo un término que en algunos casos ha servido como portaestandarte de una revaloración por lo popular, que a veces confunde y crea controversias, me refiero al concepto de “Patrimonio Cultural Inmaterial o Intangible”, creado por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura, UNESCO.

La expresión fue creada para la salvaguardia del patrimonio inmaterial en la convención de Paris del 2003, basándose en los siguientes fines:

Artículo 1:

- (a) la salvaguardia del patrimonio cultural, inmaterial;
- (b) el respeto del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades, grupos e individuos de que se trate;
- (c) la sensibilización en el plano local, nacional e internacional a la importancia del patrimonio cultural inmaterial y de su reconocimiento recíproco;
- (d) la cooperación y asistencia internacionales. (UNESCO, 2003)

Mientras que su definición se explica en el Artículo 2, de la siguiente manera:

Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas – junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes – que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. A los efectos de la presente Convención, se tendrá en cuenta únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible. (UNESCO, 2003)

La proclamación nace como una instancia que reconoce la diversidad cultural, contribuye a instaurar mecanismos que protegen su mantenimiento frente a la creciente

amenaza de la globalización, fomenta el diálogo entre culturas y promueve el respeto hacia la diferencia, lo cual es bastante positivo y loable desde la teoría, pero en la práctica, como veremos más adelante la propuesta no deja generar controversias.

En una breve recapitulación, veremos como la idea de patrimonio inmaterial o intangible, se gesta en la Conferencia Intergubernamental sobre las políticas culturales celebrada en África, en 1977, los expertos allí presentes cuestionan la noción de cultura, argumentando que esta no se limita a los aspectos materiales del ser humano, sino que va más allá, señalando entre otras cosas, que los valores simbólicos; el plano de las creencias y las costumbres también forman parte de ella. Podemos decir, que es en este momento donde se siembra la inquietud de considerar en futuros proyectos de la UNESCO aquello que no se percibe materialmente, dándole cabida a esa parte de la cultura que consta de complejos procesos para poder ser comprendida.

Posteriormente, en la Conferencia Mundial sobre Las Políticas Culturales (MONDIACULT), que se celebró en la ciudad de México en 1982, se abordan con principal interés las identidades colectivas y modos de expresión de las culturas, es precisamente aquí, donde por primera vez se utiliza oficialmente el término “Patrimonio Inmaterial”, para abarcar aquello que expresa la creatividad de los pueblos. Asimismo, en la conferencia se solicita a la UNESCO que desarrolle sus programas y actividades para salvaguardar y estudiar este patrimonio, en particular las tradiciones orales, cabe destacar que además en esta misma reunión se intenta redefinir la palabra cultura, entrando en juego la identidad y la memoria. “La identidad cultural es la defensa de las tradiciones, la historia y los valores morales, espirituales y éticos

heredados de las generaciones pasadas. (...) los usos culturales presentes y futuros son tan valiosos como los del pasado” (UNESCO, 1982)

Pero no fue hasta 1990, cuando se establecieron las bases para significar al nuevo enunciado, llevándose a cabo una conferencia organizada entre el Instituto Smithsonian, los Estados Unidos de América y la UNESCO, denominada “Evaluación global de la Recomendación de 1989 sobre la salvaguardia de la cultura tradicional y popular: autonomía local y cooperación internacional”. En esta cita, los expertos discutieron y delimitaron las definiciones existentes que se utilizarían para darle forma al patrimonio Inmaterial, descartándose desde un principio la noción de folclore por señalar - según consta en el documento de la UNESCO (2003) - que para algunas comunidades este vocablo era degradante. De esta forma, se cimientan los parámetros para ejercer desde la UNESCO las labores pertinentes en conjunto con sus miembros, quienes solicitan implantar una metodología previa, que permita crear los instrumentos necesarios para la salvaguardia de lo intangible.

Los últimos preparativos hechos de cara a la publicación de la Convención del 2003, son; la Conferencia Universal que acoge la declaración Universal sobre la Diversidad Cultural, en septiembre de 2001; y, la revisión del anteproyecto de la convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, efectuada en París del 2002.

Cabe destacar, que la Convención del 2003, aparte de ser el primer tratado internacional que se posesiona en la materia, “ofrece un marco jurídico, administrativo y financiero para la salvaguardia de este patrimonio” (UNESCO, 2009), el cual se

conforma como un acuerdo entre Estados, que establece derechos y obligaciones de cada una de las partes.

La actual noción de patrimonio, su definición como construcción social, se posiciona en un ámbito donde confluyen procesos de reflexividad y puntos de vista e intereses contrapuestos. Un conflicto determinado por la pluralidad de actores y agentes que intervienen en los procesos de patrimonialización y por el modo en que éstos afectan a ámbitos no sólo simbólico-identitarios (a veces contraponiendo a colectivos con sentimientos encontrados), sino a los márgenes de acción política y a las posibilidades de actuación económica. (Álvarez, 2008, p. 30)

Todo el preámbulo anterior, adquiere sentido cuando se observa que en Ecuador, al igual que en una gran parte de los países del cono sur de América, la investigación antropológica alimentaria se está desarrollando paulatina, enérgica y organizadamente de acuerdo a los planteamientos esbozados por la UNESCO, en materia de Patrimonio Inmaterial.

Esta euforia por patrimonializar inmaterialmente no solo a la comida, sino diversas expresiones del pueblo de Ecuador, se podría explicar por el especial empeño del Estado en potenciar y apoyar la labor de los antropólogos hacia esta dirección, disponiendo recursos económicos, legales y administrativos para tales efectos.

Como primera medida, se instaura el Ministerio de Coordinación de Patrimonio mediante Decreto Ejecutivo 117A de 15 de febrero del 2007, este organismo se hará cargo de “proponer, coordinar y monitorear políticas, planes y programas patrimoniales ejecutados por los ministerios e instituciones del Consejo Sectorial, a través de procesos

de información, apoyo técnico, seguimiento (...) que contribuyan al cumplimiento del Plan Nacional del Buen Vivir”.

Pero esta urgencia de proteger el patrimonio general de Ecuador, cobra realmente fuerza cuando se publica el Decreto de Emergencia del Patrimonio Cultural, emitido por el Presidente de la República, Rafael Correa Delgado, el 21 de diciembre de 2007 (NO. 816) como resultado coyuntural, por el robo de la custodia de Riobamba.

El sábado 13 de octubre de 2007 la ciudad de Riobamba, emplazada en la región central de la Sierra, fue víctima del atentado más reciente en contra del patrimonio cultural ecuatoriano: la Custodia¹⁵ de Riobamba y otros valiosos artefactos del culto católico, resguardados en el Museo de las Madres Conceptas, fueron robados. Estos bienes, considerados patrimonio cultural riobambeño, eran piezas de orfebrería creadas por artesanos de la ciudad durante los siglos XVII y XVIII, y se exhibían en el Museo desde su inauguración, el 8 de septiembre de 1980. (Cabrera, 2011, p.106)

Lo explicado, revela el abandono, destrucción y desinterés del que eran víctima numerosos monumentos nacionales, por parte del Estado, dado que existía una ley frágil y pocos fondos¹⁶ para ocuparse de su restauración. Este gran giro histórico, según el

¹⁵ “Ésta es una pieza del rito católico en la que se exhibe el Santísimo o la hostia consagrada; “[...] consta de una base o pie artísticamente decorada, un cuello largo y la custodia misma, lúnula o viril donde se expone la hostia consagrada” INPC (2010, p. 92 citado en Cabrera, 2011, p. 109).

¹⁶ El Gobierno se comprometió a asignar un alto presupuesto “Inicialmente el Gobierno Nacional asignó USD 33 665 550,00 para realizar el salvataje del patrimonio nacional; sin embargo, debido al

nuevo Ministerio “fue una decisión inédita, inclusive en el ámbito internacional” (Ministerio Coordinador del Patrimonio, 2008-2009, p.9).

Bajo estas directrices, diversas entidades nacionales como la Unidad de Gestión de Patrimonio Cultural, dirigida por la dirección del Ministerio Coordinador de Patrimonio y el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural INPC¹⁷, inician en mayo de 2008 un programa de rescate del patrimonio que recaló en los siguientes aspectos:

1. Dotación de seguridades a los bienes culturales que están en riesgo.
2. Creación de un Sistema Nacional de Gestión de Bienes Culturales; un programa que permite saber dónde, cuánto y en qué estado se encuentra el patrimonio.
3. Campaña de concienciación ciudadana para valorar el patrimonio. (p.9)

Para la ejecución de tal magna tarea, fue necesario adjuntar e implementar organismos públicos y privados, que apoyaran la labor por lo que se integraron universidades y centros especializados en arqueología y antropología para que aplicaran en terreno la normativa.

Con la colaboración de las Universidades Andina Simón Bolívar, Técnica de Ambato, Escuela Politécnica del Litoral (Espol), Universidad de Cuenca y el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) del Azuay, se realizó una gran cruzada para registrar e inventariar el patrimonio mueble, inmueble,

grave estado del patrimonio el presupuesto se amplió a USD 37 143 140,12” (Ministerio Coordinador del Patrimonio, 2008-2009, p. 9).

¹⁷ Web oficial del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural de Ecuador, INPC. <http://inpc.gob.ec/direcciones-regionales/quito-r1-y-r2>

arqueológico, documental (este incluye fotografía, cine y música). También se registró el patrimonio inmaterial, que incluye todas las manifestaciones culturales de nuestro pueblo: tradiciones, juegos populares, lenguas, gastronomía, etc. (Ministerio Coordinador del Patrimonio, 2008-2009, p. 10)

Del mismo modo, participa en esta cruzada el Instituto Iberoamericano del Patrimonio Natural y Cultural, IPANC¹⁸, entidad especializada del Convenio Andrés Bello¹⁹, creado en 1977, como Instituto Andino de Artes Populares -IADAP-, por la VII Reunión de Ministros de Educación de los Países Signatarios del Convenio Andrés Bello –CAB. Actualmente, ha cambiado su denominación conforme al Acuerdo de Sede otorgado por el Gobierno de la República del Ecuador, el 14 de julio del 2006.

El IPANC, es una entidad especializada, con sede en la ciudad de Quito, que goza de personería jurídica y derecho público internacional, orientada al fortalecimiento del patrimonio natural y cultural, antes de la proclama gubernamental ya realizaba:

Proyectos sobre patrimonio, apoyo al pensamiento académico, elaboración de información cultural, oferta de asistencia técnica, realización de foros,

¹⁸ Más información sobre el Instituto Iberoamericano del Patrimonio Natural y Cultural, IPANC, en <http://www.ipanc.org/>

¹⁹ El Convenio Andrés Bello fue suscrito en Bogotá, el 31 de enero de 1970 y empezó a regir el 24 de noviembre del mismo año, con el propósito de favorecer el desarrollo integral de sus pueblos, a través de la integración educativa, científica, tecnológica y cultural. Los miembros que actualmente lo conforman Bolivia, Colombia, Chile, Cuba, Ecuador, España, México, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana y Venezuela.;

seminarios y jornadas culturales, en alianza con instituciones públicas y privadas. Su gestión está al servicio de investigadores, entidades culturales y educativas, gobiernos nacionales y locales, comunidades y grupos sociales organizados. (IPANC)

Pero Ecuador no es el único que ha puesto la mira en el rescate de sus monumentos y tradiciones, dado que existen algunos organismos similares al IPANC y al INPC, en otros países de Latinoamérica, que en caso de no existir, los gobiernos han gestionado programas desde sus Ministerios de Cultura, poniendo en marcha estrategias, como nunca antes se había llevado a cabo.

En Brasil, por ejemplo se creó el Departamento del Patrimonio Inmaterial del IPHAN, dependiente del Ministerio de Cultura; en México, la Dirección General de Culturas Populares e Indígenas, DGPI; en Argentina la Secretaria de Cultura 2002, implementó el programa de “patrimonio cultural alimentario y gastronómico argentino” (Álvarez, 2008); en Colombia el Ministerio de Cultura cuenta con la Dirección de Patrimonio; mientras que en Chile el Ministerio de Cultura creó el “Sistema Gestión Patrimonial” SIGPA.

Llegado a este punto de la investigación en materia patrimonios, destaca el toda la puesta en marcha que ha desplegado el Presidente del Ecuador Rafael Correa con el fin de proteger sobre todo el `patrimonio material´ y tener la intención de hacerlo con el intangible. Un pueblo entero volcado en los intereses de su cultura puede ser un pueblo educado a ser más consciente de los valores que ellos mismos generan y por lo tanto más comprometidos a preservarlos, eso sí, teniendo cuidado los ciudadanos no vuelquen su entusiasmo en posturas competitivas marcadas por nacionalismos, que intenten defender

lo ecuatoriano como lo mejor que existe en términos culturales en comparación con otros países, a la vez que se corra el peligro de homogeneizar la diversidad existente bajo un territorio nacional.

En tal sentido, sostenemos que el registro impulsado por el gobierno ecuatoriano ancló sus propósitos en la identificación de los bienes culturales nacionales, con miras a su conservación y divulgación, y, además, en la construcción posterior de nuevos referentes culturales en un contexto sociocultural en el que las narrativas nacionales y sus referentes deben negociar sus posibilidades significativas con elementos más hábiles y de consumo extendido provenientes de los contextos globales y la sociedad de masas. (Cabrera, 2011, p. 110)

Si el gobierno de Ecuador ha urdido una gran labor, centrando todos sus esfuerzos en seguir los objetivos que estipula la UNESCO en lo que a materia patrimonial intangible respecta, habría que cuestionarse al respecto por qué figuran solo dos expresiones en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural de la Humanidad, que se publica en el sitio web oficial de la entidad internacional. En ella podemos apreciar como desde el año 2008 está reconocido El patrimonio oral y las manifestaciones culturales del pueblo zápara, (compartido con Perú) y el último registro en ser añadido, data del año 2012 otorgado al Tejido tradicional del sombrero ecuatoriano de paja toquilla.

Si la comparamos con España en igual periodo, tenemos doce expresiones registradas, correspondientes a las siguientes de acuerdo a los años de publicación: año 2013, La dieta mediterránea (reconocida en conjunto con Chipre, Croacia, Grecia, Italia, Marruecos y Portugal); en el 2012, el Falconry, a living human heritage (compartido su

registro con 12 países más) y La fiesta de los patios de Córdoba; en el 2011, La fiesta de «la Mare de Déu de la Salut» de Algemesí y la Revitalización del saber tradicional de la cal artesanal en Morón de la Frontera (Sevilla, Andalucía); el 2010, Los “castells”, El canto de la Sibila de Mallorca, y El flamenco; en el año 2009 se registra El Silbo Gomero, lenguaje silbado de la isla de La Gomera (Islas Canarias), los Tribunales de regantes del Mediterráneo español: el Consejo de Hombres Buenos de la Huerta de Murcia y el Tribunal de las Aguas de la Huerta de Valencia; y en el 2008, El misterio de Elche y La Patum de Berga.

A razón de números registrados, Ecuador está muy lejos de alcanzar igual número de patrimonios intangibles reconocidos por la UNESCO como España, por lo mismo se suman nuevas interrogantes, a pesar de toda la implementación que ha dedicado este país ¿Por qué no se ajustan las nuevas políticas patrimoniales a las exigencias de la UNESCO? ¿Dónde está el fallo?

1.5.1. In situ; los pros y los contras del Patrimonio Inmaterial

La teoría se condensa en la redacción de una convención, que en su discurso reconoce la importancia de las expresiones culturales, bajo el alero del Patrimonio Intangible o Inmaterial de la UNESCO, de acuerdo a tres fundamentos básicos: 1. Diversidad cultural, 2. Desarrollo y 3. Sustentabilidad. Los cuales son mencionados, sin embargo no se proporcionan los parámetros a seguir para poder incluirlas “In situ” en el registro que las instituyen a nivel mundial.

Analizando de manera intrínseca cada uno de estos tres fundamentos, una vez aterrizado en un entorno determinado, se identifican otras temáticas y/o conceptos

transversales. En la Diversidad Cultural, se trasponen términos relacionados con las identidades colectivas, la reivindicación de lo simbólico y la usurpación de lo simbólico. El Desarrollo, por su parte se liga principalmente en torno al turismo, en donde la discusión pertinente se centra en la desigualdad de sus prácticas. Mientras que la Sustentabilidad, propicia aspectos de la ecología, poniendo en la palestra lo local v/s global.

Argumentando desde un comienzo que teoría y práctica están en disonancia, a continuación intentaré explicarlo a través de algunos ejemplos y reflexiones sobre lo que se espera y en ocasiones sucede en terreno, con cada uno de los enunciados cuando se encaminan los procesos en dirección al “Patrimonio Inmaterial”.

Pregonar la *Diversidad Cultural*, alienta el rescate de las manifestaciones culturales, fomentando el diálogo y respeto a lo diferente a través del conocimiento y su puesta en valor. Además, al ser tratada como una de las clave del patrimonio, se alude a aquellas expresiones, creencias y tradiciones conferidas a nivel grupal, estableciéndose a su vez, como iconos identitarios colectivos, baluartes en la construcción de identidad.

Si bien la cuestión de la identidad es un problema importante, lo es mucho más la cuestión de la alteridad sin la cual ninguna construcción identitaria es posible. Vivimos en sociedades cuyas crisis de sentido no solo se dan por no saber quiénes somos, sino fundamentalmente por la cada vez creciente incapacidad de poder convivir con la *insoportable diferencia del otro*; de no saber construir puentes dialógicos que hagan posible el conocimiento y reconocimiento, la valoración y el respeto a la diferencia. (Guerrero, 2004, p.129)

La integración de la diversidad cultural, tiene sentido cuando se revisa la historia y se comprueba que muchos grupos étnicos minoritarios y otros tantos que no siendo minorías dentro de Latinoamérica, han sido omitidos, silenciados o simplemente despreciados, perdiendo gran parte de sus creencias ancestrales.

Inherente a la diversidad cultural, se haya la reivindicación de lo simbólico, ansias de recuperar y/o reclamar el espacio que se merece cada cultura, el asunto que nos ocupa, es que en esta fiebre por patrimonializar lo intangible, se dejan de lado los verdaderos protagonistas, quienes confieren y dan significado a las manifestaciones, y en esta carrera de querer obtener ventajas de una simbología singular, existe la posibilidad constante de que ciertos sectores no representativos de la cultura en cuestión, se reapropien o usurpen estas simbologías (Guerrero, 2004 y 2010), para sus propios beneficios.

Mirar la cultura, el patrimonio, la memoria, como escenarios de lucha de sentidos, ayuda a romper esa mirada esencialista e idealizada que ve todo lo popular como patrimonio, o que cree que solo es la cultura popular la que construye el patrimonio, sin considerar que también las elites necesitan construirse recursos patrimoniales, inventar tradiciones, que respondan a sus intereses políticos, ideológicos y económicos. (Guerrero, 2010, p. 1)

Un ejemplo revelador de reapropiación simbólica, es abordado en profundidad por Patricio Guerrero, en su libro “Usurpación simbólica, identidad y poder. La fiesta como escenario de lucha de sentidos” (2004), concibe la cultura como un escenario de luchas de sentido, donde el control de esta se daría en torno a dos procesos: el de usurpación, simbólica y el de insurgencia simbólica (Guerrero, 2010).

En su libro el investigador, da cuenta de cómo la fiesta religiosa de la Mama Negra, organizada todos los años entre el 23 y 24 de septiembre, en la ciudad de Latacunga en Ecuador, desde tiempos coloniales “en honor de la Virgen de Mercedes, patrona de la ciudad, por considerar que ésta la ha salvado por varias ocasiones de la furia del volcán Cotopaxi y ha detenido sus erupciones” (Guerrero, 2004, p.11), se convierte en un ritual concebido por pequeños comerciantes, dedicados a la venta de carne en el mercado, pidiéndole a la virgen que les bendiga y ayude durante el año en sus negocios. Esta celebración por algún motivo cesa y después de unos años reaparece en otra fecha, con distintos protagonistas, con intereses dudosos y connotaciones nuevas, pero bajo el mismo nombre de la fiesta original.

Fuimos viendo como no eran indígenas y campesinos los que ahora danzaban, sino que los señores dejaban su terno y corbata para disfrazarse de poncho, pues tanta ha sido la belleza y la fuerza simbólica de la tradición de la Mama Negra, que desde hace varias décadas los sectores dominantes locales empezaron a apropiarse de esta celebración, de sus símbolos, sus personajes, su vestimenta, su colorido: una reproducción de la fiesta, pero transformando su significado, su significación y su sentido. El carácter religioso de la misma pasó a tener un sentido político y la fiesta a ser instrumentalizada para la legitimación y el ejercicio del poder de esos sectores dominantes. (Guerrero, 2004, pp.11-12)

El ritual ya no era un acto para devoción de la Virgen, sino que se utilizó como instrumento político para promover candidaturas y reafirmar el poder hegemónico de los que cumplían un rol en la localidad, por lo que se le oficializó, como una festividad que conmemora la independencia de la ciudad. Además de los intereses políticos, la

fiesta es rentabilizada en todos sus aspectos, en nombre de la “tradición”, una tradición que ha sido usurpada de los sectores populares.

A través de esta experiencia se puede observar gráficamente como se genera un proceso de usurpación simbólica, con el pretexto de conservar y recuperar los contenidos de la diversidad cultural, se confiere poder y control a una esfera para que logre mantener un status quo. Si reflexionamos en torno a estos procedimientos, ilustrando otros ejemplos relacionados con el patrimonio inmaterial, nos daremos cuenta de que este concepto, no escapa de este tipo de montajes.

Una situación parecida se aprecia en España con el Flamenco, tal como denuncia González Alcantud (2011) al ser enmarcado este arte como patrimonio intangible de la humanidad en 2010, previo a su declaración el gobierno de Andalucía y partidarios con intereses creados en de la idea de ‘patrimonializar’ habían tejido todo un entramado para sentirse los únicos con derecho a saberse expertos en la materia, en desmedro de otras regiones del país, que también cuenta con la tradición flamenca, artilugios como declaraciones en documentos oficiales, así lo demuestran “Corresponde asimismo a la Comunidad Autónoma (andaluza) la competencia exclusiva en materia de conocimiento, conservación, investigación, formación, promoción y difusión del flamenco, como elemento singular del patrimonio cultural andaluz” art. 68 del Estatuto de Autonomía de Andalucía (2008 citado en González Alcantud, 2011, p. 142).

El autor continúa argumentado con perspicacia otras irregularidades a las que deben hacer frente los colectivos que no son representados o no forman parte del círculo administrativo y político de lo ‘inmaterial’:

Existen incluso casos de flamencos multimillonarios que gestionan todo este aparato, agostada su voz, como un auténtico filtro mafioso, pues no puede recibir otro calificativo. La nominación a patrimonio inmaterial de la Humanidad no ha hecho más que evidenciar y multiplicar esos problemas, aumentando las plusvalías de unos pocos. Tras las genéricas alegrías iniciales, la federación de artistas flamencos de Andalucía ha exigido su cuota en los probables beneficios económicos. Durante el verano de 2010 se han sucedido las manifestaciones de flamenco ante la Junta de Andalucía. La problemática está encima de la mesa. (González Alcantud, 2011, p. 142)

Al estar al tanto de estas prácticas en ambos lados del atlántico, es acertado reflexionar sobre los abusos a los que puede dar pie el ser autenticado como patrimonio intangible, otorgándole poder político, administrativo e incluso intelectual a ciertos agentes y/o organismos que sintiéndose con la obligación y el derecho de patrimonializar la cultura en nombre de la UNESCO, hacen de la iniciativa una institucionalización cerrada, rentabilizada al máximo para beneficio de unos pocos.

Tal como advierte González Alcantud, si el patrimonio es aceptado como “administrador de autenticidad”, verificada por la UNESCO y sus autoridades fueran la única vía de reconocimiento de la diversidad:

El patrimonio se habría desustancializado de su autenticidad y la función patrimonial, sostenida sobre la idea de comunidad de pertenencia del objeto patrimonial, y del valor de perennidad de dicho objeto, se habría convertido en un terreno de confrontación, puesto que la comunidad es la que otorga el marchamo de la autenticidad. (González Alcantud, 2011, p.139)

Al confluír diversos intereses, el patrimonio inmaterial se convierte en un terreno de confrontación, Guerrero (2004 y 2010) nos indica, sin embargo, que no todo está perdido en este campo de batalla y que al igual que se dan procesos de usurpación de lo simbólico, por otra parte tenemos que la cultura da la posibilidad de ser “también un instrumento insurgente contra hegemónico, necesario para la lucha por la impugnación, la superación de toda forma de poder, dominación y, para la reafirmación de la vida, que ha hecho posible procesos que hemos caracterizado como insurgencia simbólica” (Guerrero, 2010, p. 3).

La respuesta la encontramos activamente, al comprender que los procesos son de carácter dinámicos y quienes los generan dan vida a sus expresiones, por lo que es a través de los mismos rituales simbólicos donde se pueden disputar lo usurpado, cambiando las memorias, porque estas pertenecen a quienes las crean, por lo que serán ellos quienes podrán rescatarlas de los sectores dominantes, “porque no existen consumidores pasivos, sino que ellos generan estrategias que implican procesos de revitalización de las memorias y las culturas populares” (Guerrero, 2010, p. 6).

Finalmente Guerrero (2004), explica como el pueblo ha rebatido al poder hegemónico la autenticidad de su fiesta de la Mama Negra en el terreno de los sentidos, en su libro enseña cuáles fueron las tácticas y estrategias del cambio que hacen que la fiesta del ayuntamiento no sea reconocida como la verdadera.

La gente que forjó la festividad volvió a realizarla en los días originales, 23 y 24 de septiembre, pero otorgándole mayor valor a los significados que no están presentes en la fiesta del ayuntamiento, por lo que existe una mayor devoción hacia la Virgen, que según ellos es la verdadera protagonista “Una respuesta táctica muy importante ha sido

la de demarcar muy claramente las fronteras simbólicas entre *lo propio y lo ajeno*; lo propio está en el terreno de lo sagrado, lo ajeno se vuelve profano, se politiza, es utilizado por el poder” (Guerrero, 2004, p. 121).

Otra medida puesta en marcha, es que se deja de beber alcohol en exceso durante la celebración, este hecho es muy importante, porque se invierten los papeles, antiguamente los sectores dominantes señalaban a la fiesta de la Mama Negra como un espacio donde los indios del pueblo iban a emborracharse, desprestigiando y desvalorizando el ritual, en cambio en la actualidad sucede lo contrario, son los políticos quienes beben hasta emborracharse. “Esta táctica les ha permitido ganar más legitimidad frente a la ciudadanía, así como mostrar una frontera simbólica de diferencia muy grande frente a la fiesta de noviembre, que para el imaginario colectivo, es una fiesta que se ha degradado, entre otras cosas, por el exceso de bebida” (Guerrero, 2004, pp. 123-124).

Y como de memoria se trata, los auténticos organizadores de la fiesta se han preocupado de que el legado se perpetúe entre sus hijos y los jóvenes de la localidad, para lo cual han creado estrategias dirigidas a las escuelas, para que estas se encarguen de darle valor a lo que los padres y adultos reproducen, de este modo se visibiliza la fiesta de septiembre en el recuerdo “Trasladar la responsabilidad de la organización a los colegios a fin de enfrentar el proceso de degradación al que ha llegado la fiesta y su deslegitimación en la ciudadanía” (Guerrero, 2004, p.157).

Aunque, existen más acciones tendientes a demarcar las diferencias de ambas celebraciones, con lo expuesto hemos visto, que la ciudad de Latacunga no se queda de brazos cruzados frente a la usurpación, pudiendo legitimar la imagen de su fiesta como

“un verdadero hecho cultural con un rostro propio de identidad” (Guerrero, 2004, p. 157).

Guerrero concluye diciendo que si bien la respuesta impulsada por los ciudadanos de Latacunga “no han podido cambiar las relaciones estructurales de orden dominante sí lo han sabido aprovechar para cuestionarlo, para resemantizar sentidos, pero sobre todo para la legitimación, la reafirmación y la revitalización de su identidad y su cultura” (Guerrero, 2004, p. 120).

El escenario de la patrimonialización muestra y/o contrasta ideologías, de las cuales ni siquiera los investigadores en su objetividad logran escapar, revelándose en los textos elegidos frente a la temática, pero para dar espacio a una perspectiva divergente a todo lo aventurado hasta aquí, tratar en este texto, el caso de la comida peruana, que ha alcanzado un reconocimiento a nivel mundial.

Actualmente en Perú, a raíz de su comida considerada un símbolo de unidad gracias a la mezcla de su gente, se evidencia la construcción de un discurso homogéneo, que para el sociólogo Raúl Matta (2010, 2011) puede llegar a ser una distinción positiva, que sirva para olvidar las diferencias sociales y raciales que han estado históricamente en el seno de este país.

Contextualizando, la cocina peruana es el resultado de cinco siglos de intercambios culturales, que se siguen hasta el día de hoy. Los fenómenos migratorios que ayudaron a su conformación a lo largo de la historia serían los siguientes:

La época de los grandes descubrimientos. Llegada de los conquistadores españoles.

Inmigrantes italianos, japoneses y chinos, llegados en la segunda mitad del siglo XIX y la primera mitad del siglo XX. Estos movimientos dan el resultado de dos herencias de la cocina criolla o cocina del mestizaje; de lo costero y lo urbano.

Migración de élite. Gente con recursos económicos, que salió al extranjero en los 90` a estudiar cocina y que han vuelto a su país para abrir restaurantes de categoría²⁰. (Matta, 2010)

Además explica, como los emigrantes que volvieron a Perú convertidos en expertos cocineros, comienzan a fusionar la cocina criolla con las técnicas que aprendieron en el exterior, rescatando para sus nuevos platos los ingredientes andinos que antes habían sido subestimados, adquiriendo estos elementos “tradicionales” un valor positivo, basado en el prestigio social.

Esto originó un cambio de paradigma en el escenario gastronómico peruano. Muchos alimentos e ingredientes históricamente poco valorados, y muchas veces menospreciados, se convierten hoy en objeto de orgullo. Aquello fue el punto de partida de una voluntad política reivindicativa sustentada en la lógica económica de competitividad. (Matta, 2011, p. 202)

Es posible que este argumento sea válido, pero tendríamos que preguntarnos si esas subsanaciones de diferencias son substanciales o aparentes, es decir, saber ¿cómo se ha beneficiado de la comida peruana la señora del mercado y el pequeño agricultor? ¿Qué participación tienen los grupos minoritarios, donde se gesta el uso por los productos nativos, y bajo qué condiciones se incorporan al proceso de

²⁰ La mayoría de estos chef tienen entre 30 y 42 años.

patrimonialización de la comida? Porque según Matta (2011), el salto a nivel internacional de la reputación de la comida peruana recae en los restaurantes y en los esfuerzos de los empresarios.

Independiente de lo cuestionable que pueda ser el proceso peruano que da autenticidad y revaloración a su comida, Matta (2010, 2011), claramente nos muestra la cohesión nacionalista en torno a la comida como algo positivo, afirmando de que en Perú existe una efervescencia por su gastronomía, principalmente por ser objeto de unidad e identidad que atraviesa todos los sectores de clases y étnicos de la sociedad, permitiendo este espacio reconciliar asperezas de siglos.

Se genera así un discurso integrador de élite de otra naturaleza, que es necesario poner en relación con ciertas evoluciones contextuales, como lo son el relevo generacional de las élites de Lima, una mayor mixtura social –sobre todo racial– en las grandes ciudades, la legitimación de la gastronomía como campo cultural a una escala global y los efectos perceptibles de un crecimiento económico sostenido. Este discurso ha sido acogido favorablemente por amplios sectores de la población, ciertamente dispuesta a celebrar “sus cocinas” –lo atesta la multiplicación de festivales culinarios y gastronómicos en todo el país–, incluyendo investigadores y académicos. (Matta, 2011. p. 204)

Pese a las energías que han dedicado las autoridades, chef y empresarios, estableciendo la comida peruana como patrimonio nacional, símbolo de una hegemonía gastronómica, aún no han concretado su entrada en el registro de la UNESCO, como patrimonio inmaterial de la Humanidad.

Siguiendo con otro de los fundamentos que sustentan el patrimonio inmaterial, la noción de *Desarrollo*, tiende a tener como propósito un uso responsable del mismo, para reforzar la identidad local, con vistas a generar oportunidades laborales, que pueden ayudar a disminuir la pobreza, frenar el éxodo rural entre los jóvenes y cultivar un sentimiento de orgullo entre las comunidades (World Tourism Organization UNWTO).

Aplicada en terreno, el Desarrollo que va de la mano del patrimonio inmaterial, está ligado al turismo cultural, el cual cada día se encuentra en expansión, siendo proclive a generar escenarios para el turismo en masa, haciendo con ello, peligrar la conservación del patrimonio.

Cuando se cae en el lado negativo del Desarrollo turístico, surgen inherentemente otras situaciones, como la repartición inequitativa de las ganancias, no es desconocido que existen empresas especializadas en el sector que están muy por encima de las pequeñas comunidades, por lo que existiría un gran grado de desigualdad entre quienes generan y por tanto les pertenecen las manifestaciones y quienes las trabajan o rentabilizan bajo el slogan “Patrimonio Inmaterial”, independientemente si es o no reconocido por la UNESCO. Las acciones encaminadas en esta dirección terminan enriqueciendo a los que vienen de afuera del grupo o a los que simplemente tienen dinero para invertir, además las expresiones que se reproducen para los turistas son a menudo espectáculos simulados de la realidad, descontextualizados y por lo tanto carentes de significados, para que los turistas puedan consumirlo (Suremain y Katz, 2009), estereotipando, a su vez, la identidad de los actores locales.

Las atracciones turísticas definen una relación socialmente construida entre el turista, el lugar y lo que los expertos denominan «marcadores», esto es: la constelación de representaciones y significaciones que identifican con precisión un lugar y unas prácticas determinadas como un espacio turístico. (Álvarez, 2008, p. 39-40)

El patrimonio al ir de la mano del turismo, se conduce por una senda de imparables transacciones comerciales, convirtiéndose en objeto banalizado, que encubre signos de desigualdad social. Espeitx (2004), asegura que el patrimonio alimentario es un triángulo conformado por patrimonio-turismo-desarrollo, porque cuando se habla de desarrollo se hace referencia a la presencia y uso de los productos locales y regionales, dotados de la connotación tradicional que interesa al turismo.

Un ejemplo complejo de inequidad acarreado por el turismo de masas, aconteció en San Pedro de Atacama, un poblado indígena ubicado en la Segunda Región de Chile, en pleno desierto de Atacama, se enclava la cultura atacameña. La comuna cuenta con cerca de 10.000 habitantes, según censo del Instituto Nacional de Estadísticas INE, del año 2012, distribuidos en nueve localidades.

Los inmensos atractivos turísticos naturales y culturales que se encuentran en la zona entre los que destacan los Géiseres del Tatio, el Valle de la Luna, Termas de Puritama, Pukará de Quito y el Salar de Atacama, además de los vestigios de una cultura milenaria como la Atacameña que aún pervive con sus costumbres, rituales y festividades. Han consolidado la región como uno de los ocho principales destinos de los turistas extranjeros en Chile, dada su importancia y el aporte económico que

proporciona al país en materia de turismo, fue declarada Zona de Interés Turístico Nacional.

El incremento del turismo respaldado por la política chilena, ha provocado paulatinamente un deterioro inminente en la calidad de vida de los indígenas, no solo su cultura es afectada, al estar en constante contacto con agentes foráneos, que contribuyen a crear una crisis de su identidad, también existe un devastador deterioro de su riqueza medio ambiental, donde el turismo no ha sido la única causa de todos los daños provocados, sino que también están las grandes empresas mineras, que sin duda son responsables de la mayor parte del problema, por señalar lo más evidente; son ellas quienes utilizan el escaso recurso hídrico que les permitía poseer una agricultura de subsistencia.

Todo este detrimento, no ha hecho más que empobrecer a sus pobladores, así lo explica el antropólogo Alejandro Bustos (2005):

Por su postergación histórica e injusta, los atacameños exigen, actualmente, mejores condiciones de vida, en un contexto socioeconómico caracterizado no sólo por una cultura distinta a la del resto del país, sino de manera muy especial, por tener gran parte de su gente sumida en la pobreza. (p. 134)

Desde hace más de una década numerosos profesionales de la antropología se han venido preocupando por fomentar el dialogo entre las culturas que allí convergen transitoriamente, creyendo que el único camino posible es implementar el turismo intercultural como única salida para que los indígenas del lugar puedan superar la pobreza, que ha traído el turismo de masas desenfrenado.

Algunos reclamos y críticas dicen relación con la *“invasión incontrolada de visitantes”*, con la *“escasa participación en los beneficios económicos del turismo”*, con el aumento de los *“costos de los productos alimenticios”* y de *“especulación de los precios”* del comercio establecido y su enriquecimiento sin límites, con el *“aprovechamiento y deterioro hacia el patrimonio natural y cultural atacameño y que les pertenece en primer lugar”*, con el aumento del *“consumo de alcohol”*, el apareamiento del consumo de drogas, especialmente, entre los jóvenes y de malos hábitos que los padres no pueden controlar, además de ruidos molestos provocado por la atención hasta altas horas de la noche de restaurantes, bares o discoteques, etc. (Bustos, 2005, p. 143)

Debo agregar como conocedora²¹ del lugar y su gente, que la cultura Atacameña, ha sido completamente descontextualizado para atender la demanda turística, quienes en su mayoría se ocupan del fomento del turismo son los agentes foráneos que se han instalado con miras a hacer negocio, ellos son los que tienen la mayoría de los restaurantes, los hoteles, las agencias de turismo con visitas guiadas, las tiendas de souvenir, los locutorios y todo lo que gira en torno a esta empresa.

El atacameño que en la antigüedad vivía de la agricultura y el ganado de llamas y alpacas, hasta el año 2005 se sentían poco beneficiados de esta situación, en parte por la gran cantidad de turistas en las calles en sus lugares de encuentro, y ante la poca

²¹ En el año 2000 realice una investigación en San Pedro de Atacama, denominada “Una propuesta radial intercultural para la radio ‘Atacama la Grande’”, tesis con la que obtuve la licenciatura en Periodismo por la Universidad Católica del Norte.

integración que han tenido de participar desde un comienzo de manera activa y organizada en este sector productivo, aunque si hay experiencias de atacameños que tienen sus restaurantes y hostales, existe una gran parte que trabajan como operadores turísticos o que simplemente no se integran en este sector productivo.

Hasta hace unos años, los atacameños ocupaban los puestos de trabajo de servicios a una escala inferior, pocos de ellos eran dueños realmente de los alojamientos y lugares de comida. Además el paisaje ha cambiado notoriamente, en el pueblo de San Pedro de Atacama, conocida como capital arqueológica de Chile, prácticamente no se ve al autóctono en la calle, está lleno de turistas de todo el mundo, esto ha encarecido los precios de las pocas tiendas del lugar, trayendo basura, los adolescentes ya no quieren seguir las prácticas y costumbres de sus ancestros, deleitándose cada día más con lo que viene de afuera.

Con tales circunstancias, me pregunto si voy a comer el plato típico atacameño que se ofrece a la carta en diversos restaurantes del lugar, conocido como “La Patasca” a base de maíz blanco, capia, cultivados en la zona. Sobre estos antecedentes, habría que preguntarse ¿cómo se cocina? ¿quién lo prepara? y ¿dónde va el dinero que se paga por el plato?, es decir, ¿estará detrás de todo el proceso de elaboración el atacameño, usando sus técnicas rudimentarias, beneficiándose de su patrimonio inmaterial? Ironizando la apuesta de Marvin Harris “bueno para comer” se convierte en “bueno para vender” (Morcusí y Santamarina, 2008, p.129), sin importar mucho el trasfondo de una cultura.

“El mundo atacameño atraviesa por un fuerte proceso de aculturación producto del impacto de la modernidad uno de cuyos síntomas se manifiestan en la profunda,

intensa y sostenida acción del turismo sobre el medio ambiente y cultura” (Bustos, 2005, p.148), en este sentido, valdría la pena preguntarse si se puede hablar de un desarrollo sostenido del turismo a través del patrimonio tanto material como inmaterial de los atacameños, en donde no caben las posibilidades de un desarrollo ecuánime para el poblado autóctono del lugar, sino más bien se presentan desigualdades en varios aspectos.

Las medidas que intentan revertir algunos de los efectos del turismo salvaje, están siendo fomentadas desde el gobierno local y los expertos en interculturalidad, quienes han postulado en los últimos años varias líneas de acción, que van desde la educación intercultural implantada en las escuelas, a la capacitación de los jóvenes para ser guías turísticos, entre otras iniciativas complementarias.

Por último, el argumento de *La sustentabilidad*, concuerda con el componente ecología y respeto a la naturaleza, privilegiando lo local frente lo global adquiere sentido cuando de comida se trata, porque aquí entran en juego los productos e ingredientes que adquieren valor añadido, si son cultivados, cuidados y cosechados a usanza ancestrales sin químicos, manipulaciones genéticas y sin aditivos.

Pero lejos de las convenientes razones, conocidas de sobra, en apoyo a estas prácticas tales como; comer sano; saber de dónde viene lo que comemos; promover y apoyar a los pequeños agricultores; agricultura en armonía con el medio ambiente; y, por último un motivo muy poderoso que desafía directamente la globalización, es actuar en contra de la producción industrializada, esa que invade los supermercados y las tiendas con productos estandarizados y homogéneos (Espeitx, 2008), igualmente surge otro conflicto, relacionado con la identificación de los productos por un territorio, sobre

todo cuando se quiere que estos sirvan de reafirmaciones identitarias sobre la base de nacionalismos, cuando los alimentos representan y se dan en más de una región, conociéndose con el mismo o diversos apelativos, a la vez que pese a su semejanza y constitución, pueden tener sus características propias del lugar.

La patrimonialización de ciertos alimentos cuya localización hace caso omiso de las fronteras administrativas, suscita conflictos y reafirmaciones identitarias. En Brasil, tanto los habitantes de Bahía como aquellos de Espírito Santo, reivindican la excelencia de su *moqueca*, un platillo a base de pescado (Fajans). En el 2003, argentinos y uruguayos se disputaron la patrimonialización del asado, de las empanadas y del dulce de leche (Carro, 2003), siendo que dichos platillos son comunes a la mayoría de las cocinas latinoamericanas. El dulce de leche, por ejemplo, se encuentra a lo largo y ancho del continente bajo diferentes nombres (*manjar blanco, cajeta*) y especificidades locales (Katz, 2007). (Suremain y Katz, 2009, p. 22)

Otro ejemplo carente de territorio, es el que ocurrió en Granada hace algunos años se cocinó una paella con picante, que justamente fue concebida por un chef ecuatoriano, cabría preguntarse entonces si acaso la misma paella al ser concebida con picante deja de ser paella o ¿se puede configurar esta paella como un plato ecuatoriano? ¿Al final qué conforma a un plato tradicional? ¿Qué pasa con su creación, normalmente hecha a partir de mezclas? ¿Cómo se patrimonializa cuando una manifestación no responde a fronteras?

¿Qué tan “ideal” o qué tan “real” es el papel de la alimentación como cimiento de las identidades y las relaciones sociales en la recomposición de las sociedades

latino-americanas? ¿Cómo se articula la alimentación en el proceso de la mundialización, la patrimonialización, la estandarización, la “resistencia gastronómica” e incluso de la reglamentación sanitaria, todas ellas estrechamente ligadas entre sí? ¿Qué podemos deducir a partir de las progresivas transformaciones de los modelos alimentarios y de su relación con las recomposiciones sociales? (Suremain y Katz, 2009, p. 24)

En relación a las últimas acotaciones; biodiversidad, territorialidad y patrimonio cultural “En todos estos temas, la evolución de los procesos de glocalización de los sistemas alimentarios y sus consecuencias a corto, mediano o largo plazo, tanto para las poblaciones como para el entorno, continúan constituyendo un eje de análisis prioritario” (Contreras y Gracia, 2005, p.136).

Cuando entramos en el terreno de lo local y lo global, en aspectos patrimoniales sopesa la idea de García Canclini (1989), en su observación de los modos de existencia contemporáneos, asoman la falta de referentes de identidad, estabilidad y continuidad, la cual se acrecienta ante la evidente amenaza de que desaparecerán las culturas y sus recursos, desplegando de este modo, una especie de ansiedad que termina por atrapar la esencia más notoria de cada cultura y su pasado en cosas que sean representativas, como señala Álvarez (2008):

Este sentimiento nostálgico nos encamina a una “«industria de la nostalgia», en que las manifestaciones del pasado son rescatadas, inventadas, idealizadas, destacadas y estimadas mediante procesos de asignación de valores que incluyen la patrimonialización de la cultura y su transformación en recurso. (p.26)

Es necesario, examinar la alimentación en consonancia con “las dinámicas de desterritorialización y reterritorialización de la cultura, en la medida en que los elementos culturales representados son retirados de sus contextos sociales, culturales, espaciales y temporales para ser incorporados en nuevas representaciones” (Álvarez, 2008, p.26).

Os habréis dado cuenta que los paradigmas enseñados, incluían igualmente, los tres componentes; diversidad cultural, desarrollo y sustentabilidad, interactuando entre sí, normalmente cada uno no funciona de manera independiente, pero he creído pertinente mostrarlas por separado para una mejor comprensión.

Prueba de ello, es que en dependencia de lo local y lo global, tenemos que la fórmula atracción turística (reconocida como algo global) tiende a decantarse por la comida típica para aproximarse a lo local, al respecto Álvarez (2008) puntualiza “el turismo no es sino otra forma de irrupción de lo global en lo local y esto supone la producción en la economía y en la cultura locales de un efecto tanto de potenciación como de erosión” (p. 42).

Cabe destacar que los casos hasta aquí citados, si bien no están incluidos la mayoría en la lista representativa del patrimonio inmaterial de la UNESCO – a excepción del flamenco – se han expuesto, porque los procesos inherentes a cada uno de ellos, se identifican y construyen al alero de dicho precepto. Igualmente, los tres componentes que lo fundamentan y sobre el cual versa una parte del artículo; diversidad cultural, desarrollo y sustentabilidad, interactúan entre sí, y sólo para una mayor comprensión se tratan a lo largo del texto de manera independiente.

Sin embargo, después de revisar minuciosamente los archivos de la UNESCO en su web oficial, se coincide con muchos de los investigadores citados hasta aquí, en afirmar que no existe un criterio clarificador sobre cómo se selecciona un bien patrimonial.

A continuación un párrafo un poco más detallado sobre lo que la UNESCO considera un buen proceder para patrimonializar:

Así como los monumentos y obras de arte se identifican y coleccionan, el patrimonio cultural inmaterial también se puede recopilar y registrar. De hecho, el primer paso que debe dar un Estado para salvaguardar este patrimonio es identificar y registrar o inventariar las expresiones y manifestaciones susceptibles de ser consideradas patrimonio cultural inmaterial. Los inventarios pueden servir luego de base para elaborar medidas de salvaguardia de las manifestaciones o expresiones del patrimonio cultural inmaterial incluidas o descritas en ellos. Las comunidades deben participar en la identificación y definición del patrimonio cultural inmaterial, puesto que son las que deciden qué usos forman parte de su patrimonio cultural. (UNESCO, 2009, p.10)

Revisando la cita textual, entiendo que las culturas son dinámicas, están en constante movimiento y transformación, entonces ¿cómo se propone que el patrimonio intangible sea tratado como bienes materiales? ¿Se puede validar lo que no es estático?, de acuerdo a esta postura ¿no estaríamos viendo a las culturas de una manera esencialista?

Detengámonos tan solo en el primer paso que se plantea, “la identificación del patrimonio”, enseguida pienso en la dificultad que esto suscita, elegir entre muchas

manifestaciones culturales, para patrimonializar solo una, jerarquizar, yendo en desmedro de otras infinitas posibilidades. Realmente por más que se intente desarrollar metodologías para capturar expresiones, cualquier criterio que se utilice podrá ser cuestionado, porque la simbología está más al lado de lo etéreo, de lo voluble, lo imaginado y lo mutable.

Lo positivo que trae consigo el auge del patrimonio inmaterial, es que da visibilidad y valor a las diferentes culturas, ya sea para el caso de Ecuador como para el resto de países vecinos, quienes han fijado la mirada en la cultura, propiciando los recursos necesarios para conocer y determinar la riqueza de su diversidad. O como bien diría al respecto Álvarez (2008) sobre la actual expansión de los procesos de patrimonialización “supone una visión más inclusiva de la historia de la memoria y de la cultura, sumando esas «memorias subterráneas» (Pollak, 1989) que son versiones alternativas y/o negadas de conjuntos, movimientos y actores sociales diversos” (pp. 29-30).

1.6. Antropología de la alimentación en contexto migratorio

“El otro, es ante todo, aquél que come diferente a uno”

(Héritier-Augé, 1985 citado en Suremain y Katz, 2009).

Aunque pareciera que está todo dicho sobre la alimentación, si miramos con asombro descubriremos que aún quedan ventanas abiertas desde donde explorar otros horizontes, descubrir nuevos sabores y saberes, ya sea desde la visión del autóctono, del viajero, del extraño o del inmigrante. Si bien, “nuestras sociedades segregan probablemente tantos discursos sobre los alimentos como ninguna otra sociedad ha

producido” (Fischler, 1995, p. 12), seguirán formulándose interrogantes que deberán ser retomadas y respondidas, principalmente porque las culturas, los hombres y mujeres que las componen están constantemente inventándose, reinventándose construyendo así nuevas formas de vida en sociedad, más aún cuando entran a vivir en un país que les es diferente.

La mayoría de los trabajos que versan sobre la alimentación y el fenómeno migratorio, tienen que ver con; los intercambios mercantiles (comercio étnico, precios, fuente de trabajo, códigos presentes en el valor de los intercambios); la construcción y reconstrucción de identidades (transmisión, memoria, lenguajes, historia, etc.); la nutrición y salud (la dieta y el cuerpo), lo sagrado y lo profano (religión, rituales, simbología, historia), mezcla, fusión (transculturación e hibridación, sustitución de productos, intercambio), la diferenciación de los roles (a nivel social, cultural, generacional y de género), la convivialidad (agentes comunicativos, afectivos y de sociabilización); la función de los objetos y utensilios (tradición, identidad y reconversión) y la configuración de los espacios y horarios que ocupa la alimentación entre los comensales, seguramente estas designaciones no son las únicas que se barajan en la realidad, pero si son las más recurrentes.

De todas las premisas expuestas, existe una que atraviesa la investigación desde el comienzo hasta el final, siendo hilo conductor durante el trayecto y desarrollo del presente trabajo, me refiero a aquella que tiene que ver con los cambios y/o fusiones que experimentan las comidas de los migrantes ecuatorianos en Granada, desde ahí, se ahondará en las transformaciones sustanciales de los sujetos. Entre las numerosas nociones que abarca el mestizaje, se plantean aquí dos conceptos que explican desde las

ciencias sociales los procesos de intercambio que generan nuevos productos; transculturación e hibridación. Desde estos fundamentos teóricos, se propone establecer parámetros apropiados para introducir análisis exhaustivos en las futuras interpretaciones simbólicas de los migrantes en relación a su alimentación e identidad.

Las significaciones de ambos conceptos, las encontramos en los espacios y sistemas alimentarios del mundo entero, la especial atención que prestada al contexto Latinoamericano, donde los mestizajes entre las personas han sido constantes desde antes de la llegada de los españoles al continente, han hecho que las relaciones interétnicas estén cargadas de conflictividad hasta nuestros días, existiendo sentimientos discordantes ante las mezclas.

1.6.1. De la transculturación a la hibridación, propuesta para trabajar las mezclas en la comida en contexto migratorio de los ecuatorianos de Granada

Cada vez que se habla de las tradiciones culinarias de una región, nos planteamos la necesidad de fijar la procedencia de sus ingredientes, los significados y las representaciones que aportan al grupo y sus comensales, profundizando estos aspectos y la historia de cada particular, podemos desentrañar las relaciones que se han entretejido para llegar a un plato o producto determinado, es decir, nos interesan sobre todo los procesos que se han y se llevan a cabo entre diversas culturas para formar algo nuevo.

El término Transculturación, acuñado por Fernando Ortiz (1973), fue propuesto por primera vez en su libro *“Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar”*, publicado en 1940, con el fin de sustituir en la terminología sociológica de la época el vocablo

aculturación. “Por *aculturación* se quiere significar el proceso de tránsito de una cultura a otra y sus repercusiones sociales de todo género. Pero *transculturación* es vocablo más apropiado” (Ortiz, 1973, p. 129).

Malinowski (1973), quien apoyara desde un comienzo este neologismo, alude a la aculturación en el sentido de asimilación (7). “La voz *acculturation* implica, por la preposición *ad* que la inicia, el concepto de un terminus *ad quem*. El «inculto» ha de recibir los beneficios de «nuestra cultura»; es «él» quien ha de cambiar para convertirse en «uno de nosotros»” (p.7).

Siendo Ortiz (1973) elocuente con la idea de instaurar esta nueva palabra, entrega una definición clara y precisa de lo que quiere exponer;

Entendemos que el vocablo *transculturación* expresa mejor las diferentes fases del proceso transitivo de una cultura a otra, porque éste no consiste solamente en adquirir una distinta cultura, que es lo que en rigor indica la voz anglo-americana *acculturation*, sino que el proceso implica también necesariamente la pérdida o desarraigo de una cultura precedente, lo que pudiera decirse una parcial *desculturación*, y además significa la consiguiente creación de nuevos fenómenos culturales que pudieran denominarse *Neoculturación*. (pp. 134-135)

En tanto el término *hibridación*, que estrenará en los noventa, Néstor García Canclini, en su libro “*Culturas Híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad*” (1989), es extrapolado desde la biología para análisis socioculturales. La propuesta desde sus inicios es polémica, dado que el ejemplo de cruce genético fue cuestionado por ser percibido como estéril, y por tanto se consideraba riesgoso

aplicarlo en la sociedad y cultura. A pesar de esas vagas conjeturas de infertilidad, el autor insistirá en publicaciones posteriores en demostrar la fecundidad del término, e irá argumentando con mayor solidez, algunas deficiencias de la idea inicial. “Entiendo por hibridación procesos socioculturales en los que estructuras o prácticas discretas, que existían en forma separada, se combinan para generar nuevas estructuras, objetos y prácticas” (García Canclini, 2001, p.8).

Se puede apreciar en ambas definiciones los procesos originados a partir transacciones simbólicas de las culturas en juego, generando fusiones que dan como resultado nuevas producciones, que para la transculturación se llamarán Neoculturación y en el caso de hibridación, productos híbridos.

En cuanto a sus orígenes, ambos surgen bajo la voz de intelectuales latinoamericanos, por lo que sus exposiciones y argumentos tenderán a observar el mismo contexto donde están insertos. Ortiz estructura su término, a raíz de la comprensión y descomposición de la imagen de la cubanidad, mientras que García Canclini, lo compone frente a las inquietudes que presenta la modernidad, acercándolo a las diversas formas de entender la cultura (cultura de élite, cultura popular y cultura de masas).

Al mismo tiempo, desde sus contextos se dejan entrever sus principales diferencias. La transculturación, claramente se centra en el mestizaje post colonialista, Ortiz en su obra muestra como la cubanidad se engendra con el origen de las ancestrales tradiciones y las nuevas civilizaciones que van a dar lugar a una nueva cultura. “La transculturación; se refuerza en este caso con la imagen de la cubanidad.

Conjugando la representación integradora del pasado con la intuición de la nascencia de un sentido de futuridad” (Portuondo, 2000, párr.4).

En definitiva, Ortiz en su época logra descentralizar la visión occidental que se tenía en torno a las culturas y la idea de razas, además le otorga a la imagen cubana una visión universal, “La transculturación, en tanto creación cultural capaz de reunir raíces culturales diferentes, no se centra solo en la propia identidad, porque esa identidad misma está cuestionada” (Podetti, 2004, p.4).

El sentido que da Ortiz a transculturación está pensada para “contribuir a la asimilación positiva de los mestizajes culturales a la superación de los desgarramientos étnicos” (Portuondo, 2000, párr.5).

En su libro *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*, Ortiz expone una exhaustiva investigación, entre sus líneas poéticas compara y desarticula ambos productos situándolos en estrecha relación con el hombre, quien se crea y transforma, a través de sus costumbres, creencias, valores culturales, económicos e identitarios, entorno al consumo y mercantilización del tabaco y el azúcar. Así demuestra cómo se dan dos procesos de transculturación en Cuba, y de qué forma influyeron en las diferentes culturas que entraron en contacto con la colonización, dando cuenta, por sobre todo “del conocimiento de la composición étnica cubana” Portuondo (2000, párr.5). Sin duda su propuesta fue vanguardista e integradora para la época.

Por su parte García Canclini (2001), revela en sus textos, con diversos ejemplos como la modernidad se ha ido introduciendo en la cultura latinoamericana transformándola. Entre sus planteamientos, destaca la globalización como escenario propicio para nuevos procesos de mezclas interculturales, llamadas hibridaciones.

En su obra argumenta, como la imagen de la globalización que tiene sus orígenes en el traspaso de mercancías, se representa en la actualidad por la fluidez de circulación cada vez mayor de capitales, bienes, mensajes y por una cuarta categoría que él se atreve añadir “la migración”, la cual es de suma importancia, puesto que las personas se desenvuelven en un estado de itinerancia permanente entre sus países de orígenes y destino, particularidad que antes de mediados del siglo XX no era posible concebir del mismo modo (García Canclini, 1999).

Al incorporar, a los actores de la globalización, se puede ver más claramente cómo se produce en ellos la hibridación. Mientras los migrantes en su doble ausencia - ese estar y no estar presentes en ninguna parte²²-, como bien enunciara Sayad (1999), se sientan identificados con rasgos de los diversos lugares donde van asentándose, o dicho de otro modo, vayan adquiriendo influencias de cada realidad cultural, de esta forma, se construirán nuevas identidades culturales más abiertas y menos delimitadas. La actual movilidad, propicia posibilidades de convivencia más fraternas entre los migrantes, que bajo esta dinámica, para el caso de las comidas darán lugar a inventar y compartir recursos materiales e imaginarios simbólicos. Es en este sentido que la hibridación adquiere valor, dado que contribuye a identificar y explicar múltiples alianzas fecundas,

²² La doble ausencia se refiere al sentido de la “*ubicuidad imposible*” contradicción de la estancia provisional del inmigrante-emigrante que no tiene una fecha de término de su estancia, que lo hace estar presente físicamente en el país de destino y a la vez ausente y viceversa, donde está ausente físicamente, está presente de pensamiento. Véase en A. Sayad, “La double absence”, (1999, p.115).

modificando la forma de hablar sobre identidad, diferencia, desigualdad y multiculturalidad. Por consiguiente, la hibridación sirve para explicar las formas más modernas de interculturalidad, en procesos que conllevan elementos típicos de la globalización.

Con todo lo expuesto y rescatando lo más importante de su obra, se reconoce la hibridación como un poderoso hilo conductor que se desliza en medio de oposiciones binarias constantemente en conflicto en las ciencias sociales, tales como; tradición/modernidad, norte/sur , local/global, a la vez que contribuye a cambiar el modo de interpretar las culturas, según palabras de García Canclini (1999) “Más que para reconciliar o emparejar a etnias y naciones, la hibridación es un punto de partida para deshacerse de la tentaciones fundamentalistas y del fatalismo de las doctrinas sobre guerras de civilizaciones” (p.198).

Para el desarrollo de cualquier análisis concerniente a los procesos de hibridación, hay que poner énfasis en dos aspectos; 1. Se debe prestar atención a los procesos de hibridación y no a la hibridez, Gacía Canclni (2001), en el sentido de cómo se dan esas mezclas. 2. Hay que fijarse en “lo que no se deja hibridar” García Canclini (2003). Este último punto nos llevará a averiguar ¿Por qué motivos algunos elementos de la cultura no son intercambiables o irremplazables? o ¿Qué componentes se mantienen inalterables dentro de una cultura?, ¿Qué valores simbólicos tienen esas composiciones intransables como objeto de cambio?

Teniendo en cuenta la versatilidad de sus usos, la hibridación es un término acertado para hablar de mezclas en nuestros días. Asimismo, García Canclni, (2001) señala que este concepto puede usarse, para hablar de sincretismo, creolización,

transculturación, mestizaje y mezclas interculturales, que son formas tradicionales o clásicas de fusión en la antropología y la etnohistoria, en tanto el valor que tiene la hibridación se entiende por la apertura que brinda a cualquier rama de las ciencias sociales a utilizarlo siempre y cuando se tenga en consideración los elementos de la globalización.

Se propone utilizar ambos términos, para diferenciar los procesos que contribuyen a la conformación e imbricación que subyacen en la manera de alimentarse que tienen los inmigrantes ecuatorianos en Granada, dar esta dirección a la investigación es una posibilidad que nos permitirá conocer cuáles son las influencias, características, preferencias, valores simbólicos y elementos que prevalecen y determinan cierta manera de alimentarse en un entorno distinto al de su país de origen.

CAPÍTULO II. Migración

2.1. ¿Qué conlleva ser un migrante?

La condición de *migrante* somete involuntariamente al ser humano a vivir en un encasillamiento constante, del cual muy difícilmente se puede escapar, ya sea desde el país de destino como el de origen.

Ciertamente las respuestas que se desprenden de esta pregunta, están sujetas a las miradas individuales y/o colectivas, intenciones e ideologías, conocimiento e imaginario, que se tengan del migrante, ya sean en su configuración como *emigrante* o *inmigrante*.

MIGRANTE: Se dice de una persona que sale de su país de origen para instalarse prolongadamente en un país donde no tiene la nacionalidad. Si el término “inmigrante” favorece el punto de vista del país de acogida y el término “emigrante” el de país de origen, la palabra “migrantes” toma en cuenta todo el proceso migratorio” (Petite guide pour lutter contre les préjugés sur les migrants, 2008)²³.

Como vemos una misma persona es emigrante e inmigrante a la vez, por tanto será un migrante.

EMIGRANTE, como INMIGRANTE: derivan del verbo migrar. Los prefijos “e” y “in” indican los sentidos del movimiento, en el primer caso hablamos de salida, en el segundo caso un movimiento de entrada. El emigrante es aquel que sale de su país, el inmigrante es aquel que llega a un país que no es el suyo. Por

²³ Traducción propia.

supuesto son dos actos que realiza la misma persona pero desde dos puntos de vista. (Aprile y Dufoix, 2009, p. 130)

A continuación se propone formalizar las reflexiones en torno al migrante, siguiendo las definiciones anteriores, para ello, se contemplan tres perspectivas desde donde centrar la mirada:

Dependerá de las apreciaciones y sentimientos con los que se identifique el individuo que realiza el acto de migrar, su visión será influida por las experiencias vividas tanto en el país de origen, como en el de destino;

Desde el punto de vista que le atribuye la sociedad receptora al migrante, las percepciones pueden ser desde la información, el conocimiento o la ignorancia. Desde esta perspectiva, normalmente la cultura dominante, se referirá al sujeto como inmigrante;

Corresponde a la mirada que tiene la sociedad de origen frente al actor que se desplaza, denominándole emigrante, quien al marcharse a otro país pasa a establecer otro tipo de relaciones con la gente que se queda.

2.1.1. Apreciaciones y sentimientos con los que se identifica el migrante

Teniendo en cuenta las consideraciones u implicancias que tenga cada migrante de su propia condición, posiblemente una gran parte de sus apreciaciones, obedecerán a las circunstancias en las que haya realizado su movilidad.

Petersen (1979) hizo distinciones útiles entre los conceptos de migración libre, impelida y forzada. En la migración libre, la voluntad del migrante es el factor principal. En la migración impelida, la voluntad del migrante está subordinada a

la de otras personas. En la migración forzada la voluntad de otras personas es superior, y la voluntad del migrante no tiene peso alguno. La migración de retorno se define como migración de vuelta al lugar en el cual uno había residido previamente (...). La migración en cadena se refiere a un destino particular en el cual los migrantes ya tienen parientes o amigos que han emigrado previamente desde el área de origen del individuo. (Petersen, 1979 citado en Heer, 1996).

De acuerdo a la clasificación, en la migración “*libre o voluntaria*”, el desplazamiento se lleva a cabo en condiciones apropiadas o ventajosas para el individuo, dentro de las regulaciones que establecen las leyes de los países en juego, en esta categoría entrarían los estudiantes con becas, trabajadores que han sido demandados con contrato de trabajo desde un país a otro, normalmente profesionales muy especializados. Que contarán con los documentos apropiados para permanecer en el país de acogida.

Como su significado lo especifica, en la migración “*impelida*”, existen fuerzas mayores que presionan o influyen sobre una persona para que esta tome la decisión de desplazarse. Las motivaciones que provocan este tipo de migración son mayoritariamente económicas y/o laborales, aunque en algunos casos también son empujadas por la inestabilidad sociopolítica que atraviese el país del que se sale de manera voluntaria. Aunque los motivos sean variados, la razón más latente es la necesidad de buscar en otros países, oportunidades para vivir dignamente, de manera segura y tranquila.

Es en este tipo de migración, donde surge principalmente la relación “*trabajo-migración*”, para poder sustentarse en el nuevo medio y/o para enviar dinero a la

familia a través de remesas, es por ello, tal como señala Sayad (1991) el inmigrante está ligado al trabajo y sin este último no se comprende su existencia en el país de acogida.

Qu'est-ce donc un immigré? Un immigré, c'est essentiellement une force de travail, et une force de travail provisoire, temporaire, en transit. En vertu de ce principe, un travailleur immigré (travailleur et immigré étant, ici, presque un pléonasme), même s'il naît à la vie (et à l'immigration) dans l'immigration, même s'il est appelé à travailler (en tant qu'immigré) sa vie durant dans le pays, même s'il est destiné à mourir (dans l'immigration) et en tant qu'immigré, reste toujours un travailleur qu'on définit et qu'on traite comme provisoir, donc révocable à tout moment. (Sayad, 1992, p.61)

Por otra parte, el estado legal (referido a tener los papeles en regla, de acuerdo a lo que requiere cada país) de estas personas puede ser en un principio legal o no, dependiendo de la manera en que se haya producido la entrada al país de destino (turista, estudiante, permiso de trabajo, carta de invitación u otro modo, etc.), pero aunque administrativamente se tenga una tarjeta para residir en el país de acogida de manera provisoria, pasado unos años, el fin último será regularizar la situación a favor de una estancia prolongada.

Mientras que la migración “*forzada*”, la llevan a cabo las personas que buscan refugio o asilo, porque sus países han sido assolados por guerras, violencia y caos, por lo tanto no cuentan con protección y pudiendo correr sus vidas peligro de muerte. Normalmente este desplazamiento se encuentra con la imposibilidad inmediata de un retorno al país de origen, al menos mientras se halle de manifiesto la misma causa de la

salida, la cual por lo general, se realiza con ayuda del gobierno del país de acogida, quien brinda apoyo administrativo y económico²⁴.

Por supuesto esta clasificación no es determinante más bien orientativa, lo que significa que si una persona que ha venido con beca o trabajo pueda no haber tenido una renovación de sus papeles para permanecer de acuerdo a las leyes impuestas del país receptor, y estas personas pasen a otro estatus legal o viceversa quienes hayan venido de manera irregular pasan a estar al día con sus documentos (aunque estos ejemplos correspondan a aspectos administrativos legales, que solo representan una parte de la situación del migrante).

Lo que se desea explicar, es cómo las circunstancias en que se realiza la migración, predispondrán de alguna manera al migrante a insertarse en un contexto determinado, influyendo en sus emociones y la forma de relacionarse de cada individuo, por lo tanto estas interacciones sociales sometidas a diversos grados de poder, serán condicionadas por las vivencias que hayan tenido.

Ejemplo de lo dicho sería detenernos en el caso de un estudiante becado, quien tiene más probabilidades de establecer relaciones igualitarias entre sus pares, principalmente porque no existe una dependencia económica en sus relaciones, además su documentación está en regla, lo que le permitirá ver la cultura española desde otra

²⁴ En lo relativo a España, cabe destacar que en el período de referencia se instaron 685 solicitudes: casi un 70% se trataba de personas entre 18 y 34 años; principalmente de personas provenientes de Nigeria (90), Argelia (60), Colombia (60), Guinea (55) y Costa de Marfil (45). Por otra parte, en dicho trimestre, España adoptó 955 decisiones sobre solicitudes, de las cuales, rechazó 860. (SOS Racismo, 2011, p.38)

perspectiva, seguramente será más desenvuelto y tendrá menos dificultades de interactuar con la gente de su entorno directo (otros estudiantes y profesores), su estadía será temporal con fecha límite y su interés se centrará seguramente en los libros y conocer la cultura.

En esta acepción nos acercamos más a la visión del viajero cosmopolita, prototipo de lo que sería el ideal del viaje, del que nos habla James Clifford (1999), desde sus reflexiones la noción de viaje refiere a viajero, quien sin mayores complicaciones obtendrá lo mejor de los intercambios culturales, esta imagen de viajero compatibiliza más a una vida holgada y distendida, sin carencias económicas, ni impedimentos administrativos para cruzar fronteras, que permiten al viajero el disfrute, pudiendo así nutrirse de lo mejor de otras culturas, mientras que en la realidad, contraria a la visión eminente, se forja el migrante quien también es un viajero movido por la necesidad, se encuentra más expuesto a padecer penurias, por condiciones precarias a nivel laboral y asimilación a través de la presión de los otros que instan a acatar las reglas y normas del país de destino, aunque no es menos cierto que el inmigrante-trabajador, a pesar de las condiciones adversas es capaz como individuo de tener una postura frente al nuevo entorno.

A medida que escribía este libro, el concepto de viaje comenzó a incluir una gama cada vez más compleja de experiencias: práctica de cruce e interacción que perturbaron el localismo de muchas premisas tradicionales acerca de la cultura. Según esas premisas, la existencia social auténtica está, o debería estar, circunscripta a lugares cerrados, como los jardines de los cuales derivó sus significados europeos la palabra “cultura”. Se concebía la residencia como la

base local de la vida colectiva, el viaje como un suplemento; las raíces siempre preceden a las rutas. Pero ¿qué pasaría, comencé a preguntarme, si el viaje fuera visto sin trabas, como un espectro complejo y abarcador de las experiencias humanas? Las practicas constitutivas de significados culturales, en lugar de ser su simple extensión o transferencia. (Clifford, 1999, p.13)

En cambio el inmigrante que trabaja está sometido a unas reglas, por tanto es más vulnerable en sus derechos, generalmente en su llegada es más fácilmente que sea explotado, porque desconoce la manera de funcionar del lugar, desconoce las leyes, y ante la necesidad de tener recursos económicos pudiera aceptar trabajar en condiciones de precariedad, en un comienzo se acrecientan las posibilidades de que pueda acceder a trabajos de servicios, aun si la persona está cualificada para poder desempeñar otras labores, estas condiciones se agravan más en tiempos de crisis.

De por sí, el trabajo es una relación marcada por la presión de un poder constante (el poder lo ejerce el empleador) ante quien se debe responder, más aún cuando la persona que realiza la labor no tiene papeles o contrato, en este caso, el inmigrante actuará bajo el miedo; de perder el trabajo, de ser denunciado, de ser maltratado, porque legalmente no existe y tiene que cubrir unas necesidades de subsistencia mínima y generalmente se preocupa de enviar dinero a sus países de origen.

La relación y emociones que tiene el migrante frente al país de origen y el de acogida es confusa, Sayad (1999) al respecto logra identificar las dos caras que marcan la vida del migrante, desde el significado y sentir que engloban estas palabras emigrante –inmigrante:

Superar todas las contradicciones inherentes a la condición del emigrante-inmigrante: la contradicción fundamental de lo "provisional que dura" (de la emigración-inmigración que no es un estado pasajero ni un estado permanente) se transpone del orden temporal al espacial – “ubicuidad” imposible: continuar a estar presente y a la vez ausente y allá donde está ausente (esta es la suerte del emigrante) y, correlativamente, no está totalmente presente en donde está presente este vuelve a estar parcialmente ausente (esta es la paradoja del inmigrante) - y en el orden comunitario (la contradicción, por un lado, la orden comunitario de origen y el hábito que es solidario y en segundo lugar, el orden "individualista" que se descubre y aprende en la inmigración). (Sayad 1999, p.115)²⁵

Porque las personas que salen de su país no dejan de pertenecer a él por el simple hecho de no estar presente, y a su vez no se considera del todo arraigado en la sociedad donde va a residir. En la emigración, se conjugan el hecho de contar con una historia personal, lazos afectivos y culturales con el lugar de origen que no se pierden por el simple hecho de migrar.

El estado de Doble Ausencia que sugiere Sayad (1999) para el migrante, expone bastante bien, lo que vive el migrante quien cuando se halla en el país de origen está pensando en el país de destino y viceversa en el país de destino está pensando en el de origen, ya sea porque hay lazos afectivos con la familia, amigos, o por temas de trabajo e incluso porque trabaja aquí y envía dinero para que se viva mejor allá, mientras él o

²⁵ Traducción propia.

ella subsisten con lo necesario. Porque no se vive tranquilo ni en uno ni en otro lugar, sumando y restando no se está completo en ninguna parte.

2.1.2. Punto de vista que le atribuye la sociedad receptora al inmigrante

Mientras que desde la perspectiva del país de acogida, el migrante es visto sólo como inmigrante, como si los hombres y mujeres que llegan hubieran comenzado en ese momento sus vidas, se olvidan de su pasado, de su origen, sus experiencias, su historia. Ante esta postura, las etiquetas saltan a la vista, caracterizando a los inmigrantes desde su fenotipo a su manera social, idiomática o cultural de expresarse.

Además de por sí, el concepto “inmigrante” para la sociedad receptora lleva inherente una connotación negativa, en sus distintos usos cotidianos, ya que la palabra se está transformando dentro del subconsciente popular en sinónimo de menoscabo, circunstancia deteriorada o despectiva específica de algunos sujetos, exclusivamente en discursos que hacen referencia a ciertos colectivos de extranjeros.

Es posible, que tales aprehensiones de la palabra, provengan de la influencia directa que ejerce la prensa y las constantes opiniones de políticos, hacia la audiencia en general. Porque son estos actores de quienes el público busca y recibe la primera información.

Campos (2003), al respecto señala que:

Parece que en el imaginario colectivo la noción de inmigrante camina inseparable de la etnia y el origen geográfico. Certifica, más que el diferente de origen, el carácter y posición de desigual. Lo que define al inmigrante no es tanto su origen

geográfico o filiación nacional distinta, sino el ser portador de diferencias. De esta manera, el término inmigrante pierde su significado original, neutro, a la vez que acentúa su potencial connotativo. Como soporte de un determinado valor, este vocablo se transforma en un símbolo que hace referencia a otra categoría –pobres y no occidentales-. De ahí que solo se registre a unos como tales- categoría que deviene en negativa- mientras otros se sitúan en esa especie de limbo del “turista extranjero”, obviando tanto el aspecto de asentamiento estable como, en los casos en que concurre, el laboral. Es así como el amplio espectro social que converge hoy en el fenómeno migratorio lo ocupa en exclusiva un solo rostro: los naturales del Tercer Mundo. (p. 122)

Refiriéndonos al contexto europeo Ribas (2004), explica en que parte de la historia del continente la palabra inmigrante comienza a denotar categorizaciones del individuo. La investigadora explica que en la misma época en que los españoles partieron a trabajar en las fábricas alemanas, holandesas, suizas, francesas; lo hicieron junto con los italianos, portugueses, turcos, marroquíes y argelinos, a quienes se les trataba originariamente como inmigrantes.

Sin embargo, el término no se usaba comúnmente si se refería a inmigrantes procedentes del norte de Europa, sobre todo de Gran Bretaña, que se asentaron a partir de los años sesenta en las costas andaluzas para disfrutar de su jubilación, ni tampoco para empresarios europeos que trabajaban en Cataluña; en estos casos se hacía referencia a movilidad profesional²⁶. (Ribas, 2004, p.181)

²⁶ Según documentos de la Unión Europea (Pfeiffer, 1994, p. 13, véase Comunidad Europea, 1994), en España se pueden distinguir los siguientes grupos de inmigrantes: a) inmigrantes nativos (de Ceuta y Melilla), b)

De algún modo esta identificación entre inmigrante y autóctono, expresa jerarquización o simplemente un marcado estatus entre los que vienen de afuera y los que son del lugar, más bien dicho, entre los “otros” y “nosotros”. Esto conlleva a la marginación de estratos que a su vez dan paso a extrapolaciones en los diversos grupos que interactúan en este entramado social, imponiendo en resguardo de este orden estigmatizaciones, y estereotipos, en el último escalafón de lo que no les pertenece como propio.

Siguiendo las reflexiones de Sayad (1992), se podría decir que desde el punto de vista de la cultura dominante o sociedad receptora, se va a tener una postura hacia el inmigrante de acuerdo a las ideologías por las cuales las personas se inclinan, normalmente representadas por las tendencias políticas, en sus lados más extremos tenemos una nacionalista, que ve al inmigrante como una amenaza y la otra es una actitud un más poco más humanitaria frente al otro, considera sus derechos como ser humano e intenta minimizar las diferencias.

Aunque, hay que tener cuidado de no entrar en categorías absolutas, porque así podemos perder la visión crítica, además de que en ambos grupos existe un

naturalizados (5.279 nacionalizados en 1992, incluidos 1.048 argentinos nacionalizados anteriormente), c) residentes sin ciudadanía pero con permiso de residencia (en 1992, 393.100), d) demandantes de asilo y refugiados y e) inmigrantes ilegales. En España la nacionalidad se consigue primordialmente por *ius sanguinis*, los extranjeros pueden conseguir la naturalización después de una estancia legal de diez años (este período se acorta para los inmigrantes procedentes de países latinoamericanos).

desconocimiento frente al extraño²⁷ y un cierto cinismo, una cosa es decir no soy racista, que se queden los inmigrantes, integrémoslos, pero que aprendan y sigan al pie de la letra nuestras costumbres, o expresar que no me interesa tener amigos moros, ni quiero que mi hija se case con un ecuatoriano, aunque nunca se haya conocido, ni tratado con alguno, negando a priori la oportunidad de entrar en contacto desde otros niveles más profundos.

El inmigrante se asocia al trabajo mal pagado, que no desean realizar los nativos, más aún en situación de crisis son vistos como amenazas “gente que quita esos pocos trabajos”. Un discurso ciertamente falaz en época de crisis, es creer que los inmigrantes tengan la culpa del paro, una situación parecida se vivió en Francia en los 70` (Sayad, 1992), la inestabilidad económica que atravesaba el país dio pie para que los políticos crearan diversos discursos a favor y en contra de los inmigrantes, al respecto el autor comenta como éstos sirven de pretexto para considerar de una u otra forma al inmigrante en las prácticas cotidianas:

Dans Tous les cas, quel que soit étrangers ou des étrangers au travail, car l`immigré ne peut se concevoir qu`indissociablement lié au travail (un immigré chômeur, ça n`existe pas, comme dirait R. Desnos); de autre côte, des chômeurs français au, mieux, de Français au chômage (...) en cas de crise, de prendre prétexte de l`incertitude qu`on fait peser sur son séjour pour le licencier ou le fair licencier. Chômeur parmi tant d`autres, l`immigré chômeur est différent des

²⁷ La profusión de los comentarios relativos al hecho migratorio es aún más llamativa si tenemos en cuenta que, a tenor del a información recabada, los participantes apenas mantienen lazos estrechos con personas alóctonas, por mucho que compartieran las mismas zonas residenciales. (Rinken, 2010, p. 32).

autres chômeurs (français ceux-là): parce qu'on ne manque pas, tout autour de lui, de lui faire sentir qu'«il n'a plus sa place», qu'«il est de trop», qu'«il est celui dont on n'a plus besoin mais qui continue à être toujours là». (pp.58-59)

Con lo expuesto, el inmigrante parado parece valer menos que el francés parado, dado que las exigencias para el inmigrante son diferentes, debido en parte al carácter provisorio con el cual son percibidos, confinándolos a una condición instrumental en la sociedad de acogida, que se resiste por la necesidad de mano de obra, por lo que se espera que una vez acabados los trabajos para los que hayan sido requeridos vuelvan a sus países.

L'immigration se condamne à engendrer une situation qui semble la vouer à une double contradiction: on ne sait plus s'il s'agit d'un état provisoire mais qu'on se plaît à prolongar indéfiniment ou, au contraire, s'il agit d'un état plus durable mais qu'on se plaît à vivre avec un intense sentiment provisoire. (Sayad, 1992, p.51)

Este estado provisorio se distingue en tres frentes, según Sayad (1992) es sentido por el mismo migrante; otorgado a través de las administraciones públicas (en conformidad con el derecho y el hecho); y a la vez es perpetuado por la sociedad receptora y la de origen.

Con respecto a cómo percibe la sociedad española a los inmigrantes en la época que se llevó a cabo la investigación, me remitiré a dar las conclusiones de tres informes²⁸, elaborados por entidades especializadas; el Observatorio Español del

²⁸ Cabe mencionar que el primero realizado en el 2011, suministra sus datos mediante un análisis cuantitativo, el segundo informe examina la actualidad en temas de inmigración, considerando recursos

Racismo y la Xenofobia, OBERAXE, perteneciente al Ministerio de trabajo e inmigración y la encuesta 2011 elaborada por el Centro de Investigaciones Sociológicas CIS denominada “Evolución del racismo y la xenofobia en España”; La Organización SOS Racismo y su “Informe anual sobre el racismo en el Estado español 2012” organismo independiente; y, por último el diagnóstico aportado por el Observatorio Permanente Andaluz de las Migraciones OPAM, con el estudio OPIA (Opiniones y Actitudes de la Población Andaluza ante la Inmigración) elaborado bajo la dirección de la Consejería de Justicia e Interior de la Junta de Andalucía.

Los tres estudios concuerdan en que la valoración de los españoles hacia los inmigrantes ha variado levemente a una tendencia negativa durante los primeros cinco años de crisis, estos cambios de opiniones y actitudes están estrechamente ligados al aumento de desempleo.

De manera más detallada el informe del CIS- OBERAXE argumenta que los perfiles de los entrevistados, predisponen unas respuestas de otras “Disfrutar de una buena posición económica y laboral contribuye a la concepción positiva de la inmigración como “ganancia”, en tanto que una posición deficitaria incide en su imagen de “perjuicio”, y la consiguiente expresión de rechazo a la inmigración” (Evolución del racismo y la xenofobia en España [informe 2011], p.9).

de variadas instituciones, además entrega un detenido recuento en los casos donde han intervenido, a modo de reseñar cual es la situación que vive el inmigrante en diversos puntos del país, mientras que el OPIA es una investigación realizada con metodología cualitativa (grupos de discusión) y cuantitativa (encuestas telefónicas).

Asimismo, los informes sostienen que aún no hay riesgo de xenofobia y racismo extremo frente al inmigrante en comparación con las experiencias vividas en otros países europeos, destacando en este sentido que a pesar de no existir aún actitudes violentas, salvo casos aislados, no estamos frente a una situación alarmista en contra del inmigrante.

Dicho de manera gráfica, no se han creado guetos de chabolas ni se ha constatado una opinión fuerte de rechazo. En términos de conflictividad, se puede decir que la misma no es reseñable si la comparamos con otros países del entorno europeo. Pero el análisis anterior, sin dejar de ser cierto, no debe llevarnos a la autocomplacencia dado que en cualquier momento puede surgir el conflicto. Saber por dónde puede romperse el eslabón y poner los medios para que no ocurra es una labor de todos y todas, (asociaciones, académicos y políticos); otra cosa es que el grado de responsabilidad sea el mismo. (SOS Racismo, 2012, p.106)

Por su parte Rinken (2011), señala que el discurso hacia los inmigrantes cambia de funcionalista ha desconfiado:

Los resultados de los grupos de debate realizados en el período 2005-2010 en el marco del estudio OPIA (Opiniones y actitudes de la población andaluza ante la inmigración). Los datos sugieren que, a raíz de la crisis la necesidad de mano de obra inmigrante para desempeñar trabajos duros y mal remunerados ha dejado de ser una obviedad con amplia aceptación social, para pasar a convertirse en objeto de debates acalorados entre quienes defienden el mérito y la legitimidad

del empleo inmigrante, por un lado, y quienes advierten situaciones de competencia desleal u otros efectos deseable, por otro. (p.25)

En relación a la situación de crisis, en el momento en que se llevó a cabo la investigación, el clima político y social generaban gran expectación e incertidumbre, vaticinando un panorama desfavorable para España, dado la serie de circunstancias y medidas propuestas desde el gobierno de José Rodríguez Zapatero y posteriormente por el mandato de Mariano Rajoy, quien asume la presidencia finales del 2011, tales como la subida de la prima de riesgo, banca rota y rescate de muchos de ellos, bajas salariales, recortes de todo tipo sobre todo en las áreas sociales, reforma laboral, entre otros, condiciones que hacían pensar que España corría el riesgo de un desastre mayor, que solo se podía comparar con lo acontecido en Grecia.

La difícil coyuntura por la que atravesó en los primeros años de crisis económica, ponen en tela de juicio la inmigración y sus actores, haciéndolo un tema candente.

Al margen de lo expuesto, se observa además que en la sociedad receptora, las experiencias individuales sin duda van influir enormemente a la hora de considerar a un migrante de una manera u otra, haciendo la distinción entre la gente que ha vivido largas estancias fuera del país y ha sido un emigrante, dado que generalmente su actitud ante el inmigrante es más empática y de identificación con el otro, lo que conlleva una visión más naturalizada del migrante.

2.1.3. La mirada desde la sociedad de origen frente al emigrante

Una vez que se emigra, cambian muchas cosas en la sociedad de origen, se es un coterráneo y a la vez un extraño, el hecho de que muchos emigrantes envíen dinero a sus países y a sus familias hace que cambien las relaciones entre los miembros, las obligaciones son otras, muchas veces más pesadas, asimismo existe una especie de admiración hacia esa persona que ha podido salir y logra cubrir las necesidades materiales, además de entrar en otro nivel de consumo que en su antigua situación hubiese sido muy complicado alcanzar, como comprarse un coche o una vivienda, por lo que existe una ascensión de clase y esto causa más de una envidia o alegría.

Pero aunque el emigrante sea originario de esa sociedad, su ausencia también lo condiciona en ser visto y tratado como alguien ajeno y provisorio. Socialmente ya no será integrado como uno más, será un ser distinto que tendrá algo del otro país donde ha decidido trabajar, y será algo que estará presente en la relación que tenga el emigrante con su gente, se lo harán notar en su manera de hablar, comportarse y pensar, aunque el migrante como sujeto no desee que esto sea así. Pero a pesar de las resistencias que ponga el emigrante, es evidente que será otro hombre o mujer, por que las personas no son seres estáticos y evolucionan a través de sus experiencias íntimas e influencias externas.

Sayad (1999) en su libro la doble ausencia, da a conocer los cambios que sobresalen entre una cultura y otra, específicamente en el caso de sus entrevistados argelinos que retornaban a sus países señala:

L'émigration «déculture», parce qu'elle «acculture» à quelque autre culture étrangère; l'émigration «dénature» parce qu'elle «naturalise» conformément à quelque autre «nature» étrangère; l'émigration «dépersonnalise», etc. Et il est significatif que le procès ainsi fait à la émigration et, par là même aux émigrés, porte prioritairement et plus violemment sur la population féminine émigrée et, plus précisément, sur le *corps* des femmes, à travers le costume, l'*hexis* corporelle, les manières de se tenir, de parler, de se comporter, surtout en public, bref les manières de porter leur corps et de se comporter avec leurs corps. (p.172)

La dialéctica del inmigrante – emigrante que nos proporciona Sayad, es un punto clave desde donde comprender y ahondar en la temática de las migraciones, porque no se olvida de los protagonistas que la configuran, hombres y mujeres que generalmente en la mayoría de las investigaciones son tratados como objetos o entes estáticos, como si no tuvieran opinión, ni incidencia en lo que alrededor de ellos acontece, cuando realmente son ellos quienes producen las migraciones, por lo tanto no son solo fenómenos sociales o procesos económicos, quienes erigen estos hechos sociales, son las personas a lo largo de sus decisiones y vivencias.

2.2. El migrante ¿sujeto o actor?

A modo de reflexión crítica, cada vez que leo artículos o libros españoles que versan sobre la migración, me quedo con la impresión que las investigaciones ven al

inmigrante como un agente externo, debido a que no se recogen sus opiniones e incidencias en la sociedad, pasan a ser entidades observables contenidas en un colectivo, desde esta representación la academia, que tanto se concentra en buscar las claves de la integración, realmente lo que hace es excluirlas al no incorporarlo desde la práctica para formular la teoría, por lo que contribuyen a construir sujetos de estudio desde una mirada dominante y eurocéntrica.

Tal como identifica Santamaría (2008), los discursos del inmigrante se encasillan entre miserabilismo y etnicismo v/s utilitarismo y legitimismo, confinándolos a la idea laboralista, por lo mismo explica que:

No pueden ser concebidos como «idiotas culturales» ni tampoco como omniscientes sujetos que consiguen todo lo que se proponen tal y como se lo proponen, pues los migrantes ni están totalmente determinados por sus culturas y posiciones sociales, ni están totalmente libres de poderosos condicionamientos de todo orden. (p.837)

Haciendo hincapié al papel activo que tienen las personas que migran en las sociedades (origen y destino), se debe aclarar que en la presente investigación, cuando se haga referencia a los sujetos, se estará utilizando el vocablo, indistintamente como sinónimo de individuos y no como centro de análisis, entendiendo que desde las ciencias sociales el interés de los estudios se concentran en los seres humanos como punto de observación, reconociendo asimismo desde la antropología una gran variedad de sujetos sociales diferenciados (Ménendez, 2002), por esta razón, es que nos referiremos a los ecuatorianos residentes de Granada como actores o agentes sociales, que desarrollan un activo papel en ambas sociedades donde tienen injerencia.

Demasiadas veces se ha prescindido de la capacidad de los actores para reconocer, interpretar e intervenir sobre las circunstancias que les afectan y se los ha reducido a la condición de objetos pasivos: sujetos sometidos a la influencia de procesos y encajados en estructuras que los gobernaban; o simples objetos de estudio en vez de sujetos capaces de elaborar un discurso propio y de cuestionar e interpelar los discursos, las imágenes que se elaboran desde los sectores académicos. (Serra y Pauladàrias 2007, p.21, en Santamaría 2008, p. 837 - 838)

Considerando que los inmigrantes son actores que inciden en la estructura social, a modo de ejemplo enfatizando en los aspectos alimentarios, en Granada han contribuido a transformar el abastecimiento de productos de los supermercados, dedicándoles (no de manera desinteresada) un rincón de yucas, plátanos machos, y otros productos típicos de los países que tienen mayor número de inmigrantes en la provincia. Cómo vemos es a través del consumo que se refleja la presencia y visibilidad, están aquí, también influyen en el entorno de las ciudades y costumbres de los hogares, cuando las mujeres de origen latinoamericano se dedican a las labores domésticas en casas de españoles, también introducen sus gustos alimenticios, sus recetas y sus productos.

2.3. Antecedentes demográficos en España, en torno a la población inmigrante censada hasta el año 2011

“La expansión económica gran consumidor de inmigración” (Sayad, 1992, p.52), es la frase que mejor refleja el escenario español. Cuando el país parecía boyante muchos inmigrantes llegaron a trabajar, es así como en una década, que comprende desde el 1 de mayo de 1996 la cifra de extranjeros era de 542.324, mientras que a igual fecha del 2007 se elevaba a 4.482.568 personas, según el INE los números mostraban una migración especialmente rápida.

A comienzos del 2011, España contaba, según los registros del Padrón del INE con 5.751.489 de extranjeros, lo que representa un 12% de la población. Mientras que los principales grupos registrados por nacionalidades eran; Rumania 810.348; Marruecos 769.106; Ecuador 480.626; y, Reino Unido 392.852.

Un cambio no tan significativo si se compara con el año 2005, en donde el país con mayor contingente era Ecuador 479.978, seguido de Marruecos con 468.797 y finalmente Rumania con 308.856. Observándose, que durante éstos seis años los tres países han estado como punteros en cuanto a población inmigrante registrada en España. Aunque las variaciones fluctuadas entre ellos, muestran que Rumania aumenta considerablemente en comparación con el año 2005, mientras que Ecuador disminuye levemente.

Llama la atención que partir del año 2001 y hasta el 2011, haya habido un incremento considerable de inmigrantes procedentes de Latinoamérica, superando

incluso a la población africana, que hasta ese entonces era mayoría en España, aunque sigue creciendo lo hace a un ritmo menor, como se puede apreciar en el siguiente cuadro.

Cuadro N° 1. Contingentes por procedencia según continentes. Ambos sexos, y por años.

Continentes	Año 2000	Año 2001	Año 2005	Año 2009	Año 2010	Año 2011
Población Total:	40.499.790	41.116.842	44.108.530	46.745.807	47.021.031	47.190.493
Total Extranjeros:	923.879	1.370.657	3.730.610	5.648.671	5.747.734	5.751.489
Total Europa, no españoles	460.906	557.600	1.400.057	2.570.557	2.679.456	2.631.278
Unión Europea	409.446	442.679	835.898	2.353.995	2.459.180	2.395.358
Países Europeos No Comunitarios	514.433	927.978	2.894.712	216.562	292.106	235.920
África	207.437	298.899	663.156	901.843	1.076.398	1.084.793
América	202.440	442.142	1.488.680	1.896.143	2.502.134	2.500.830
América Central y Caribe	46.819	62.189	119.773	193.924	309.299	327.440
América del Norte	18.955	23.025	47.107	50.573	90.146	92.598
América del Sur	136.666	356.929	1.321.800	1.651.646	2.102.689	2.080.79
Asia	51.838	70.475	176.290	277.122	342.292	366.617

Fuente: INE, en relación al Padrón Municipal [1.6 Población (españoles / extranjeros) por país de nacimiento y sexo]. Elaboración propia.

Acercándonos a la población Latinoamericana, veremos que en el 2011²⁹, están registradas en el Padrón Municipal unas 2.080.792 personas, de ellos el mayor contingente es el de ecuatorianos 480.626, seguido por el de colombianos 373.992 y argentinos 286.449.

Se puede apreciar que desde 2001 al 2011, Ecuador se sitúa a la cabeza con más población en comparación con el resto de países latinoamericanos. En tanto se observa, que pese al rápido crecimiento que tuvo Ecuador entre el 2001 - 2005, a partir de este último año y hasta el 2011 prácticamente se mantiene estable.

Entre el 2001 y el 2005 las nacionalidades con mayor crecimiento fueron; Ecuador, Colombia, Argentina, Bolivia y Perú. Mientras que entre el 2005 y el 2011, las nacionalidades de mayor crecimiento fueron; Bolivia, Perú, Brasil, Paraguay.

Significativamente hablando, Bolivia pasó de ser uno de los países con menos personas en el 2001, donde figuraban apenas unas 6.594, a ser el tercer país con más población en el año 2009 con 223.425. Alcanzando su mayor crecimiento durante la segunda parte del decenio (Bolivia entre 2001 - 2005, llegó a 89.773 personas, y entre el 2005 -2009 se incrementó con 127.088).

En el caso de los bolivianos el fenómeno es más reciente, ya que no se caracteriza por tener una tradición migratoria. “España es el segundo destino más importante con un 15% de los migrantes Bolivianos, después de Argentina que absorbe el 43% de la población boliviana” (Sanz y Sánchez, 2009, p.188).

²⁹ El 2011 es el año en que se finalizó la investigación de campo y sobre los cuales contextualizamos los datos del presente estudio.

Cuadro N° 2. Latinoamericanos en España. Tabla comparativa por nacionalidades y años. Unidades: Personas.

Países	Año 2000	Año 2001	Año 2005	Año 2009	Año 2010	Año 2011
Total América	202.440	442.142	1.488.680	1.896.143	2.502.134	2.500.830
Total América Central y Caribe	46.819	62.189	119.773	193.924	309.299	327.440
Costa Rica	-	-	1.271	1.910	3.248	3.330
Cuba	17.884	24.936	46.084	56.734	104.492	111.185
Dominica	-	-	-	530	889	845
El Salvador	-	-	3.017	5.660	8.325	8.848
Guatemala	-	-	1.983	4.036	6.888	7.253
Honduras	-	-	6.876	24.449	28.851	32.527
Nicaragua	-	-	1.985	10.693	13.843	16.183
Panamá	-	-	1.525	2.369	4.539	4.581
República Dominicana	23.791	30.312	55.727	86.737	136.803	141.220
Resto de países de América Central y Caribe	5.144	6.940	1.305	806	1.421	1.468
Total América del Norte	18.955	23.025	47.107	50.573	90.146	92.598

México	5.439	7.499	23.120	25.669	47.101	48.143
Total América del Sur	136.666	356.929	1.321.800	1.651.646	2.102.689	2.080.792
Argentina	26.142	37.625	185.376	195.572	291.740	286.449
Bolivia	-	6.594	96.367	223.455	213.862	202.657
Brasil	11.085	17.302	54.898	129.189	146.941	138.556
Chile	-	12.248	37.422	49.380	67.404	66.001
Colombia	-	86.927	268.144	296.304	371.064	373.992
Ecuador	-	137.185	479.978	409.328	484.623	480.626
Paraguay	-	-	16.355	80.491	86.682	89.338
Perú	-	34.690	84.884	140.521	197.605	198.126
Uruguay	-	7.499	48.829	62.238	87.390	85.375
Venezuela	11.294	15.783	49.378	64.886	155.056	159.348
Resto de países de América del Sur	88.144	1.076	169	282	322	324

Fuente: INE, en relación al Padrón Municipal [1.6 Población (españoles / extranjeros) por país de nacimiento y sexo]. Cuadro, elaboración propia.

2.4. La inmigración en España, en época de bonanza económica

Desde antes del comienzo de la crisis económica en España, identificada a finales del 2008³⁰, la mayoría de los estudios competentes presentaban el fenómeno de la inmigración como algo positivo, justificándola desde una perspectiva utilitarista, dado que era una realidad que los españoles (Arango, 2005) no realizaban aquellos trabajos del sector servicio, generalmente más duros o mal pagados, es así como los y las inmigrantes se ocuparon de la recolección de la fruta y verduras en el campo e invernaderos, de cuidar ancianos, de las labores domésticas de los hogares, de la construcción y la hostelería, aquellas mismas labores por las cuales hoy en día entran en rivalidad los nativos una vez acabado el paro.

La creciente disputa por puestos de trabajos antiguamente infravalorados, es otro de los efectos económicos de la crisis, la cual según Cachón (2010), tiene repercusiones sociales relevantes a tener en cuenta, tales como:

El aumento de la competencia entre autóctonos e inmigrantes por ciertos tipos de empleo que antes de la crisis habían sido casi «abandonados» por los autóctonos. En algunos casos esta competencia no es real porque los autóctonos siguen rechazando muchos de esos empleos que ocupan con frecuencia los inmigrantes” (p.254).

³⁰ En relación al comienzo de la crisis en España, por su parte Oliver (2010), la sitúa a partir del cuarto trimestre del 2008, mientras que Ortega y Peñaloza (2012) señalan que España entró en recesión el segundo trimestre del 2008.

Repasando los acontecimientos históricos que incidieron en los flujos migratorios en España, tenemos en primer lugar, los cambios sociales y económicos que comenzaron a suceder en los años 70, con el mayor crecimiento de gasto público y la redistribución de la renta, período que ha sido caracterizado como el de la “social democratización material” de la sociedad española. Luego, en los años 80 y 90 se dibujó una nueva estructuración social en la que la mejora de unos, en término de rentas, disfrute de infraestructuras, etc., era paralela a la precariedad y exclusión social duraderas de grupos importantes (Colectivo IOÉ, 1999).

En este contexto social la evolución demográfica española experimentó fuertes cambios. Se redujo el crecimiento de la población, que en los veinte años comprendidos entre 1975 y 1995 pasó de 35,5 a 40,5 millones de personas. El cambio de tendencia, respecto a los períodos anteriores, se produjo en la década de los 80 en la que el incremento de la población fue sólo del 3,2%, cuando a lo largo de todo el siglo las tasas se habían mantenido próximas al 10%. Este fenómeno es producto de un bajo crecimiento vegetativo producido por un acusado descenso de la tasa de natalidad.

Asimismo, se observa que la población española cada vez se vuelve más longeva, lo que conllevaría a la eventual falta de recursos humanos, sobre todo de jóvenes, para realizar ciertos tipos de trabajos. “Entre 1981-1991 los mayores de sesenta años aumentaron en 1,1 millones de personas mientras los menores de quince años disminuyeron en 1,9 millones” (Colectivo IOÉ, 1999).

Por su parte, la Fundación Empresa y Sociedad en su informe (2008),³¹ daba cuenta de que el aumento de la inmigración laboral que vivía España estaba motivado principalmente por la caída de la natalidad producida tras el *babyboom* de finales de los años 50 hasta mediados de los 70 y por el crecimiento de la demanda del mercado de trabajo.

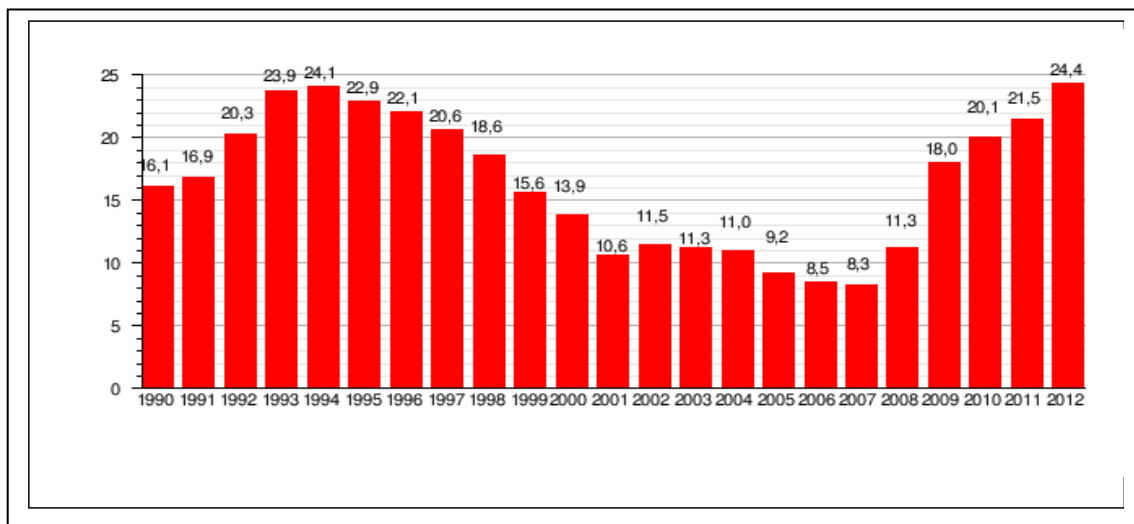
Este descenso en la natalidad, según el informe, provocó dos situaciones; en primer lugar, disminuyó el número de jóvenes nativos en edad de acceder al mercado de trabajo. Los nativos que cumplen 16 años han pasado de 664.000 en 1991 a 369.000 en 2007. Además, aumenta la edad media de los que están en edad de trabajar. Entre 1995 y 2007, cae en 2.101.000 el número de nativos del tramo 16 a 29 años y aumenta en 1.392.000 el del 45 a 64. En segundo lugar, crece la ocupación total en España desde los 12.068.000 de 1994 hasta los 20.233.000 de 2007. En tanto que la consecuencia es una importante reducción de la tasa de paro de los nacidos en España, que pasa de 24,3% en 1994 a 7,3% en 2007.

Contrariamente a los antecedentes que mostraban la disminución de la tasa de natalidad en los últimos decenios, justificando la necesidad de jóvenes extranjeros, para satisfacer la demanda existente, Arango (2005) sostenía que esta casualidad demográfica era dudosa, dado que en el caso de España, “con una tasa de desempleo de dos dígitos desde hace lustros, resulta difícil sostener que la venida de trabajadores extranjeros en

³¹ Grupo de Reflexión y Propuestas sobre Empresa e Inmigración, (informe del 2 de abril del 2008).

elevado número responde a la escasez de fuerza de trabajo derivada de la baja fecundidad” (p.256).

Evolución de la tasa de desempleo en España. Fuente: Instituto Nacional de Estadística (INE), tasas de desempleo en porcentaje.



Asimismo, Arango (2005) defiende que de ejercer alguna influencia las tendencias demográficas de España sobre la necesidad de trabajadores extranjeros:

La más destacada es probablemente la que vincula al creciente número de ancianos con un creciente número de cuidadores procedentes de otras latitudes; y cabría añadir, más dubitativamente, la que posiblemente liga el tamaño crecientemente reducido de las cohortes con la aceleración de las expectativas personales que determinan un umbral de aceptación de empleos más exigente. (p.257)

En cuanto a la relación inmigración, empleo y crecimiento económico, un informe realizado por SOPEMI³² (2001), daba cuenta que en 1999 España conoció una nueva aceleración del índice de crecimiento de su economía (4,1% cerca de un punto más sobre la media de los países del OCDE). Este excelente resultado, conjugado a las importantes reformas del mercado laboral, ha permitido el emergente funcionamiento del trabajo más dinámico. Durante el periodo 1996-1999, 1,4 millones de puestos creados, han disminuido la tasa de desempleo a algo menos de 16%. La inmigración se benefició de esta coyuntura favorable, puesto que más de 91.000 nuevos permisos de trabajo han sido entregados en 1999, lo que representa un aumento de más 7% con relación a 1998. La parte de extranjeros en la población total representa un 2%, una cifra ampliamente inferior a la media de los países del espacio económico europeo.

Mientras la crisis era latente, la Fundación Empresa y Sociedad (2008), afirmaba que el aumento de ocupados nativos lleva años siendo insuficiente para atender la nueva demanda de empleo. El peso medio de los inmigrantes en los nuevos puestos de trabajo creados ha pasado del 12,3% de media en 1995-2000 al 53,0% en 2001-2007. En 2007 fue del 56,4%, pero en algunas comunidades autónomas receptoras de inmigración se ha situado en el entorno del 80-90%.

Es decir, según el informe son los inmigrantes quienes atienden esos espacios que va dejando la población española, espacios que si no son ocupados, estancarían económicamente al país. “Según el INE (IV TR 2007), el total de extranjeros ocupados

³² SOPEMI, 2001. Systéme d'observation permanente des migrations. Tendances des migrations internationales.

era de 2.887.000 a finales de 2007, 1.750.000 (61%) en el sector servicios, 655.000 en construcción (23%), 314.000 en industria y 168.000 en agricultura” Fundación Empresa y Sociedad (2008).

En el año 2007 la Oficina Económica del Presidente emitía un informe, que analizaba la inmigración en términos económicos, destacando el efecto positivo de la inmigración para la economía española. Señalando que el 50% del crecimiento del PIB de los últimos cinco años se puede asignar al proceso de inmigración, debido a que durante el año 2005 las personas inmigrantes generaron un superávit de unos 5.000 millones de euros en las cuentas públicas, el 0,5% del PIB, la mitad del total de las Administraciones públicas. Mientras que más de la mitad del empleo creado en los 5 últimos años ha sido cubierto por inmigrantes.

2.5. La inmigración en España en los primeros años de “Crisis” económica

Después de ver cifras prometedoras, que estipulaban que había empleo de sobra y prosperidad económica hasta bien entrado el 2008, por parte de diversas organizaciones que entienden de economía, más los pronósticos elaborados por el Gobierno a cargo, presidido por José Luis Rodríguez Zapatero, quien hasta último momento no reconocía la crisis, más bien hablaba de ella como "una desaceleración transitoria, ahora más intensa".

Recordemos que el inicio de la crisis económica tuvo lugar en Estados Unidos el año 2007, los motivos fueron:

La especulación al alza del suelo y de la vivienda en EEUU y Europa de estos últimos 10 años ha llevado a un amplio sector de la población a contraer grandes créditos para comprar viviendas sobrevaloradas, basándose en la confianza de que las viviendas siempre subirían de precio, y que todos tendrían empleo en los próximos 30 años para poder pagarlos. (Hernández, Moraleda y Sánchez, 2010, p. 87)

Aunque en primera instancia se sabe que uno de los detonantes más evidentes de la crisis es la especulación de la vivienda generada por los bancos, su proceso es mucho más complejo y se gesta años antes a través de un sistema basado en el modelo capitalista neoliberal, sobre el cuál no se entrará en discusión aquí, dado que sólo se esbozarán los principales rasgos a modo de contextualizar el escenario actual de España, principalmente porque “las titularizaciones de las hipotecas de alto riesgo y su venta a entidades financieras de todo el planeta, genera una especie de pandemia subprime que contamina todo el sistema financiero”(Hernández et al., 2010, p. 87).

Cómo bien es sabido, “la burbuja financiera” que alcanzó al mundo entero perjudico especialmente a algunos países como Irlanda, Grecia, Italia y España, este último vio sus efectos más directos a finales del 2008, momento en que el país tiene un giro de 180 grados, pasando de ser desarrollado a evidenciar que tal sistema de vida no era sostenible, dejando la sensación de que el Estado español y sus ciudadanos vivían en un mundo de especulación financiera.

La crisis española es descrita por Ortega y Peñaloza (2012) como profunda y de larga duración en comparación a episodios anteriores. La falta de regulación de parte del Estado español y la Comunidad Europea sobre la banca han dado pie para que el

sistema financiero no estuviera suficientemente respaldado a la hora de enfrentar la crisis, por lo que las responsabilidades han de ser compartidas, así lo plantearon desde sus inicios Hernández, et al., (2010).

Además hay que añadir, que la crisis en España no es solo económica, también es de carácter social y político. Desde que comenzará la inestabilidad financiera, las actuaciones de los gobiernos han sido duramente criticadas por diversos sectores de la sociedad, un ejemplo claro de ello, son las primeras acciones llevadas a cabo para enfrentar la problemática, la cual consistió en ir en ayuda y “rescate de la banca” , inyectándole dinero del gobierno a todos los bancos que estaban en riesgo de quiebra, por no ser solventes, mientras que paralelamente a estos hechos miles de personas perdían sus viviendas quedando en la calle y siendo el banco quien se quedará con las propiedades, además estas personas tienen que seguir pagando la hipoteca al banco hasta terminar lo pactado, aunque jamás vuelvan a recuperar sus hogares, entonces vemos como se rescata con dinero público a la banca. Mientras que las personas y/o igualmente contribuyentes quedan desamparadas, más aún cuando los actuales recortes del gobierno van dirigidos a ayudas sociales, afectando a aquellos ciudadanos más vulnerables.

Centrándonos en los efectos de la crisis económica, retomaremos los índices del desempleo para observar los sectores más perjudicados, al respecto la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE), dio cuenta de que en mayo del 2012 la tasa de desempleo juvenil había alcanzado el 52,9%, existiendo un aumento generalizado en el desempleo de largo plazo (12 meses o más) el cual es más pronunciado entre trabajadores jóvenes y de baja cualificación (OCDE, 2012a).

La edad mediana de la población extranjera en la UE es de 34,4 años en 2010, frente a los 41,5 años en la población nacional, diferencia que en España se incrementa en casi dos años (32,9 años de edad mediana entre los extranjeros residentes), concentrándose en un tramo de gran peso en el colectivo población activa. España tiene la tasa de paro más alta de la UE y es más alta aún entre los extranjeros (32,9% en 2011). (Boletín informativo del INE, 6/2012, p.1).

Entonces, tenemos dos frentes resentidos en el panorama laboral, por un lado los jóvenes bajamente cualificados y en otro los inmigrantes, siendo así cabe preguntarse ¿cómo de un momento a otro se deja de justificar la visión utilitarista, mostrada años antes por tantas entidades en relación a la falta de jóvenes para llenar puestos de trabajos, que tenían que ser cubiertos necesariamente por inmigrantes?, y ahora transcurridos cuatro años desde que se realizó la presente investigación se podrían responder en futuros estudios ¿Qué sucedió con los inmigrantes?, ¿Cuáles fueron las alternativas y acciones que tomaron los inmigrantes frente a la crisis?, ¿partir o quedarse y resistir?

La tasa de desempleo de los inmigrantes jóvenes fue de alrededor de 48% en España en 2011, 19 puntos porcentuales superior a la de los inmigrantes adultos. Contrariamente a la mayoría de los países de la OCDE, sin embargo, donde los inmigrantes jóvenes sufren una mayor desventaja en el mercado de trabajo que los autóctonos jóvenes, en España los dos grupos de jóvenes padecen una situación similar:

La tasa de empleo ha disminuido alrededor de 15 puntos porcentuales puntos entre 2008 y 2011 para los dos grupos, y la tasa de desempleo de los inmigrantes

jóvenes en 2011 es sólo 3 puntos porcentuales superior al de los jóvenes autóctonos (45%). (OCDE, 2012b)

Hasta el año 2012, no se sabía con certeza el camino que habían elegido los inmigrantes, desde el comienzo de la crisis se creyó que al no haber trabajo pudiera haber una salida masiva hacia sus países de origen u otros destinos más prometedores, pero analizando el Padrón Municipal, se observaba una salida bastante reducida a lo esperada.

Las tres últimas EPA muestran que están saliendo de España más inmigrantes de los que entran. Así, en el tercer trimestre del año pasado se reducía la población inmigrante en 10.000 personas, en el cuarto trimestre en 17.000 personas más y en el primer trimestre de este año la reducción fue de 5.000. También las EPA señalan una fuerte destrucción de empleo de mano de obra extranjera y una tasa de paro creciente y muy superior a la de la fuerza trabajo nacional. (Inmigrantes Unidos)

Lo que es ciertamente notorio hasta el año 2012, es el estancamiento del flujo inmigratorio, distinguiendo como la inmigración de extranjeros se frenó respecto a los primeros nueve meses de 2009 en un 19,4 %. En términos comparativos de los 314.191 inmigrantes llegados hasta octubre en 2011 a 253.149 en igual fecha del año 2012 (INE). A medida que persiste la crisis se aprecia un creciente aumento de la emigración³³ de acuerdo a los datos del (INE), entre enero y septiembre del año 2012,

³³ Desde enero de 2011, han emigrado de España un total de 927.890 personas, de las cuales 117.523 eran españoles y 810.367 eran extranjeros, en cuanto a género, los datos dan cuenta que la

un total de 420.150 personas salieron de España, en comparación con los 382.611 en mismo periodo del año 2011, lo que representa un 9,8%. De ese total de emigrantes, 54.912 eran españoles (un 21,59% más que en el mismo periodo de 2011) y 365.238 eran extranjeros (un 8,2% más), si nos fijamos bien en las cifras podemos ver que España vuelve a ser un país de emigrantes en vez de inmigrantes.

2.6. Inmigración latinoamericana en España: causas, periodos y características de la población

¿Por qué España fue uno de los destinos preferentes por los inmigrantes latinoamericanos, en la última década?, ¿cuáles son las principales características de la inmigración Latinoamericana?, ¿cuáles han sido los factores de los países de origen que han incidido en la movilidad? Y ¿Qué periodos comprende?

No es de extrañar que los países europeos receptores de inmigrantes, atraigan principalmente a las personas que viven en países con las que se ha tenido vínculos históricos, estos lazos se han creado, la mayoría de las veces, con las antiguas colonias a través de convenios o tratados bilaterales políticos y/o administrativos (García, Jiménez y Redondo, 2009), permitiendo en un comienzo, fácilmente la entrada; en el caso de Francia son los argelinos, en Inglaterra son los indios y para el caso de España los latinoamericanos.

mayoría de emigrantes han sido hombres, 542.724, en comparación con las 385.166 mujeres que han dejado el país en igual fecha (INE).

Pero también con decisiones políticas que van desde la firma de convenios bilaterales para regular los flujos migratorios con diversos países latinoamericanos, como Colombia, Ecuador, República Dominicana; a las favorables condiciones para la obtención de la nacionalidad española para hijos y nietos de españoles; a las mayores facilidades para la obtención y renovación del permiso de residencia y el acceso a la nacionalidad tras solo dos años de residencia legal, sin olvidar los convenios de doble nacionalidad firmados desde 1958 con la mayor parte de los países latinoamericanos (...) Como consecuencia de todo ello, hay que señalar que un 21.25% de los inmigrantes nacidos en los diversos países de América Latina (488 515) poseen en 2008 la nacionalidad española, cifra que representa el 62.97% del total de las personas nacionalizadas en España. Y de los 4.473.499 extranjeros con tarjeta de residencia en vigor al 31 de diciembre de 2008, el 30% procede de Latinoamérica” (García et al., 2009, p.56).

Además de los tratados que España tiene con diversos países sudamericanos, existen otros factores a parte del laboral, que han sido decisivos para atraer a la inmigración latinoamericana, el idioma y las creencias religiosas, hacen creer que existe un sentimiento de cercanía y conocimiento de una cultura, pensando que estas variables serán de utilidad a la hora de insertarse en esta sociedad, en comparación con otros países de Europa.

2.6.1. La migración latinoamericana de exiliados políticos de los años 60-80

En este periodo, la inmigración estaba compuesta principalmente por refugiados políticos de; Cuba (1959-), y de las dictaduras de Venezuela (1952-58), de Argentina (1966-73 y 1976-83), Chile (1973-1990), Brasil (1964-85) y Uruguay (1976-1981), seguida por un flujo migratorio de baja intensidad en la que se solapaban trabajadores y estudiantes universitarios (López de Lera, Pérez y Villares, 2004).

Antes de los 80 la población latinoamericana era más de intelectuales de izquierda, artesanos, artistas y músicos, que eran exiliados y refugiados políticos (Yépez y Herrera, 2007). También era una inmigración pasajera, no tenía proyecciones de asentamiento dentro de Europa. Además la gran mayoría residía en países de experiencia inmigratoria como Francia, Holanda y Gran Bretaña.

Según IOE, a principio de los 70; principal comunidad de latinos son los cubanos en Madrid en su mayoría exiliados políticos. En la segunda mitad de los setenta crece la población venezolana. Y a finales de los 70 mayor presencia de argentinos, colombianos, chilenos y peruanos. (López de Lera y Oso, 2007, p.37)

2.6.2. La migración económica latinoamericana de los noventa

A partir de los 90 comienza haber un incremento de la población latinoamericana, por razones estrictamente económica (Yépez y Herrera, 2007).

Irrumpiendo paulatinamente peruanos, ecuatorianos, colombianos y bolivianos, los destinos preferidos son Italia, España y Portugal.

La crisis económica por la que atravesaron la mayoría de los países latinoamericanos en los años ochenta afectó seriamente el nivel de vida de sus clases medias y provocó la salida de familias enteras hacia Europa buscando una “estabilidad” y “calidad de vida” que habían perdido. Estas clases medias estaban vinculadas con la antigua emigración europea radicada en América (española, italiana, portuguesa), de forma que una corriente de migración de retorno se solapó con la corriente de nuevos migrantes (López de Lera, et al., 2004).

2.6.3. La aceleración de los flujos de entrada latinoamericana a principios del siglo XXI: el protagonismo de Ecuador y Colombia.

Centrándonos en este periodo, vemos que a principios del siglo 2000 comienza un incremento acelerado de la inmigración, si bien los motivos son diversos dependiendo de cada país de salida “tienen en común una crisis de general de reproducción social que se traduce principalmente en una crisis de expectativas frente a la reproducción intergeneracional, descrédito frente a las políticas económicas de sus países y la necesidad de dejar atrás discriminaciones” (Yépez y Herrera, 2007, p.11), Sin embargo uno de los motivos generalizados que ayudará a intensificar la movilidad hacia España es el ataque de las torres gemelas en Estados Unidos, después de este trágico atentado se endurece el control de las fronteras (García et al., 2009; López de Lera et al., 2004), la dificultad de acceder a Estados Unidos produce un cambio en el

destino preferente de los latinos, quedando como una buena opción venir a Europa, precisamente España como primer lugar e Italia³⁴, países que a comienzos del 2000 respetaban los convenios y tratados bilaterales en cuanto a entrada del país.

Los autores especializados en migraciones de la época, al respecto señalan que desde finales de los noventa son los ecuatorianos y argentinos quienes entran con mayor fuerza a España, debido a las crisis internas de sus países. Posteriormente, se acrecienta el número de entrada desde Colombia, la cual es eminentemente una inmigración forzada, resultado de la violencia y el desplazamiento. Y a partir del 2003, el flujo es mayor desde Bolivia (Yépez y Herrera, 2007).

Observando los ciclos de movilidad de los últimos decenios se concluye que “La inmigración latinoamericana de finales del siglo XX configura España como el primer país receptor de flujos extracomunitarios en Europa” (López de Lera y Oso, 2007, p.32).

2.6.4. Género y edad

Las características de la inmigración Latinoamérica española, nos muestran a una población joven, destacando desde sus inicios su feminización.

La inmigración procedente de América tiene un claro predominio femenino, por lo que los índices de masculinidad siempre son inferiores a 100, concretándose

³⁴ En el año 2001 la mitad de los latinoamericanos en Europa residían en España (más de 400.000) y otro 13% en Italia (poco más de 100.000) (López de Lera et al., (2004).

especialmente de la siguiente forma: 68 si el origen es América Central y 86 si es América del Sur. Este valor medio no permite detectar las diferencias internas, especialmente significativas entre países. Así por ejemplo, frente a la estructura bastante equilibrada de Argentina (Índice de masculinidad de 102), Colombia presenta una aguda feminización de la población (Índice de masculinidad de 76) similar a la de Méjico (74), mientras que Ecuador presenta una posición más equilibrada (94) y cercana a la media española (97). (Urdiales y Ferrer, 2005, p.129)

El hecho de que sea mayor el número de mujeres que de hombres inmigrantes, se explicaría por la actividad laboral que desarrollan en España, siendo estas demandadas en cuidados de personas de tercera edad y servicios domésticos.

Según datos del INE en referencia al colectivo de sudamericanos entregado para el año 2010-2011 viven en España 38.720 varones y 51.444 mujeres, en los inicios las cifras se diferenciaban con creces unas de otras, “En 1997 las mujeres representaban el 65% de la población latinoamericana que vivía en España, en 2001 el 56% y en 2008 el 54.22%” (García et al., 2009, pp.59- 60), a vista de los números ha ido bajando gradualmente a medida que se ha necesitado mano de obra masculina, incidiendo además con la reagrupación familiar.

Otro rasgo de la inmigración Latinoamérica es que se trata de una población joven, que se encuentra en edad activa de trabajar y procrear, el grueso se sitúa entre los 20 a 50 años.

Cuadro nº 3 Muestra las edades con mayor contingente Latinoamericano

Edades	Ambos sexos	Varones	mujeres
Población total sudamericana	90.164	38.720	51.444
22 años	2.012	845	1.167
26 años	3.015	1.207	1.809
34 años	2.111	966	1.145
43 años	1.025	433	592

Fuente INE: Flujos migratorios estimados. Migraciones exteriores, serie 2010-2011. Flujo de inmigración procedente del extranjero por comunidad autónoma, sexo, edad y nacionalidad (agrupación por país). Elaboración propia.

El cuadro Nº 3, muestra que los 26 años es la edad con más inmigrantes latinoamericanos en España, cifra que llega a las 3.015 personas. Así como también, se muestran las principales cifras superiores a 2.000 personas, advirtiendo de este modo que conforme baja la edad descende el número de personas, e igualmente mientras aumenta la edad descende de 2.000 el número de personas.

2.6.5. La distribución espacial

En cuanto a la distribución de inmigrantes latinoamericanos a lo largo y ancho del territorio español, las autoras Urdiales y Ferrer (2005), situaban la distribución de la población durante el 2005 de la siguiente manera en primer lugar la comunidad de Baleares “con el 15,8%, valor muy en consonancia con los países europeos de inmigración alta. Le siguen en importancia decreciente Madrid (12,9%), Murcia (12,3%), Comunidad Valenciana (11,4%), Cataluña (11,4%), Canarias (11,2%) y La Rioja (10,3%)” (p.123).

Revisando los datos estimados del INE de los años 2010-2011, apreciamos que la distribución ha variado notablemente centrándose casi la mitad de la población en las dos grandes comunidades de España; en primer lugar se encuentra Cataluña con 24.999 personas (10.986 varones y 14.013 mujeres y, en segundo puesto Madrid con un total de 20.548 (8.801 varones y 11.747 mujeres), le siguen en tercer lugar Andalucía con 8.550 (3.476 varones y 5.073 mujeres) y en cuarto lugar la Comunitat Valenciana con 7.511 personas (3.348 varones y 4163 mujeres), el resto de comunidades es inferior a las 5000 personas.

**CAPÍTULO III. El contexto: una mirada desde el país de origen Ecuador,
a la ciudad de destino Granada**

3.1. Ecuador

3.1.1. Antecedentes generales de Ecuador

El territorio actual de la República de Ecuador abarca una superficie total de 283.561 Km². Sus fronteras limitan al norte con Colombia, al oeste con el océano Pacífico y al sur y al este con Perú. El océano Pacífico baña la costa occidental separándolo de su territorio insular, las Islas Galápagos ubicadas mil kilómetros al oeste. Administrativamente, Ecuador está dividido naturalmente “en cuatro regiones: la costa, litoral o región anteandina; la sierra o región interandina; y la región oriental, amazónica o trasandina y el área insular de las Galápagos” (Unigarro, 2010, p. 131), que a la vez se dividen desde el año 2014 en 24 provincias.

La capital de Ecuador es Quito y su moneda es el Dólar estadounidense. De acuerdo a su Constitución “El Ecuador es un Estado constitucional de derechos y justicia, social, democrático, soberano, independiente, unitario, intercultural, plurinacional y laico. Se organiza en forma de república y se gobierna de manera descentralizada (...)” (Art.1).

Su estructura de gobierno cuenta con un poder ejecutivo, legislativo y judicial. Su actual Presidente es Rafael Correa, quien asume por primera vez al poder en el año 2007, actualmente continua en su tercer mandato hasta el año 2017.

Cabe destacar que Ecuador es el primer país en Latinoamérica que contempla en su Carta Magna, promulgada en la Constitución del 2008 la noción de ‘buen vivir’. Señalando en el apartado del preámbulo de dicho documento: “Decidimos construir una

nueva forma de convivencia ciudadana, en diversidad y armonía con la naturaleza, para alcanzar el buen vivir, el sumak kawsay” (p.8).

La Constitución ecuatoriana hace hincapié en el goce de los derechos como condición del Buen Vivir y en el ejercicio de las responsabilidades en el marco de la interculturalidad del respeto a sus diversidades, y de la convivencia armónica con la naturaleza (Constitución de la República del Ecuador, Art. 275).

Al reconocer el derecho al buen vivir las constituciones tanto de Ecuador como de Bolivia – este último país también en el 2009 se atañe a este modelo constitucional- , Bissio, (2011) al respecto señala que “marcaron una oposición al modelo liberal y extractivista del estado, que saqueaba, depredaba y contaminaba las tierras de los pueblos originarios” (p.175).

De acuerdo al último censo realizado el 2010, Ecuador contaba con una población total de 14.483.499, según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC). Un 63,3 % de la población se encuentra entre los 15 a 64 años de edad (Informe País Ecuador, 2013).

La sociedad ecuatoriana es mayoritariamente católica (95%), el idioma oficial es el español, “aunque el 40% de la población habla quichua y otras lenguas indígenas. La población está conformada en 65% de mestizos, 25% indígena, 3% afroamericanos y un 7% Indoeuropeos” (Bissio, 2011, p.173).

En cuanto a la Economía de Ecuador esta es muy dependiente del petróleo, seguido del café, el banano, el cacao y los productos de camarones y pescado.

Según el Banco Central del Ecuador, el PIB de la agricultura, ganadería, caza y pesca durante el año 2011 se ubicó en el 6,2%. Si a esto sumamos la aportación

del PIB petrolero (18,7%), la participación total del sector primario en el PIB del año 2011 fue del 24,9%. Además, las exportaciones de este sector supusieron aproximadamente el 77% de las exportaciones de la economía ecuatoriana en ese año. (Informe país Ecuador, 2013, p.9)

Aparte de los principales productos mencionados, también se exportan en grandes cantidades el azúcar, arroz y cobre. Además de los productos agrícolas, marinos y forestales, existe una industria de textiles modernos, química, petroquímica, electrónica, acero, construcción de barcos y las industrias de materiales de construcción. Las Industrias comenzaron a desarrollarse desde la década de 1950 cobrando mayor impulso desde mediados de los 70. El principal centro industrial es Guayaquil y sus alrededores, mientras que el segundo más importante es Quito.

Los principales productos de las Exportaciones ecuatorianas en el año 2012 fueron los combustibles, los frutos y los pescados, siendo EE.UU., Chile y Perú sus clientes primordiales. En tanto, en mismo año la mayor cantidad de importaciones se centraban en combustibles, máquinas, material eléctrico. Siendo sus principales proveedores: EE.UU., China y Colombia (Informe país Ecuador, 2013).

El Banco Mundial, señala que la economía ecuatoriana ha alcanzado un fuerte crecimiento en los últimos años. En 2012, 2013 y 2014 el crecimiento el PIB alcanzó tasas de crecimiento del 5,2%, el 4,6% y el 3.8%, respectivamente, aunque desacelerándose progresivamente.

Con el objetivo de erradicar la pobreza y transformar la matriz productiva, para consolidar una economía orientada al conocimiento y la innovación, sostenible y diversificada, es que a lo largo del Gobierno de Rafael Correa se ha incrementado el

gasto y la inversión del sector público del 21% del PIB en 2006 al 44% en 2013. Gran parte de estos recursos se ha destinado a programas y proyectos de inversión en infraestructura energética y de transporte, y en los sectores sociales. Mientras que la Tasa de Paro en Marzo del 2015 se situaba en un 4,8% (Centro de Estudios Latinoamericanos, julio, 2015).

El crecimiento en Ecuador ha sido inclusivo, con un efecto directo en la reducción de los niveles de pobreza y desigualdad, y en el crecimiento de la clase media. Entre 2006 y 2014, la pobreza medida por ingresos (usando la línea de pobreza nacional) disminuyó del 37,6% al 22,5%, mientras que la pobreza extrema se redujo desde el 16,9% hasta el 7,7%. (Banco Mundial, párr.3).

3.1.2. Salida de los ecuatorianos a España

Siendo España el principal destino desde el 2001, los expertos señalan que la migración ecuatoriana se produce porque ambas naciones se encontraban en ritmos distintos, una debido a su crisis económica que favorece la expulsión y la otra, con su transición demográfica y modernización socioeconómica es un polo de atracción de esa fuerza de trabajo, además del “endurecimiento o de los controles migratorios en Estados Unidos, especialmente luego del once de setiembre de 2001" (S. Reher, Requena, y Rosero-Bixby, 2009, p. 121).

El contexto de una de las crisis económicas más agudas que ha tenido Ecuador se produce en 1999, según Ponce y Vos, 2012 (citado en Herrera, Moncayo, y Amezquita, 2012) la crisis es:

Producto de una década de políticas de liberalización así como de algunos choques externos como la caída del precio del petróleo y las inundaciones provocadas por la corriente del Niño (...). Todos estos factores provocaron un incremento de la inflación, la caída de los salarios reales, la depreciación de la tasa de cambio, así como la subida del desempleo y del subempleo. La dolarización de la economía en 2000, subsecuente a la crisis, repercutió aún más en el descenso de los salarios reales. Al mismo tiempo, se produjo un aumento considerable de la desigualdad expresada en un coeficiente Gini de 0,59 en 2001 frente a 0,45 en 1990 (Ponce y Vos, 2012: 1). (p.29)

Hasta el 2010 España seguía siendo el país que mayor población ecuatoriana concentraba 126.574 personas registradas, seguido de Estados Unidos 80.080 e Italia en tercer lugar con 22.088 personas (INEC, CPV 2010).

3.1.3. El retorno de los inmigrantes ecuatorianos de España, hacia su país de origen

Después de una década transcurrida en que el desplazamiento de los ecuatorianos era constante con mayor número de personas saliendo a España que ingresando de España a Ecuador, a partir del año 2009 se evidencia un cambio notorio, dado que se producen más entradas desde España que salidas de ecuatorianos a su país de origen, lo que en números se traduce en:

País	Año 2006		Año 2007		Año 2008		Año 2009		Año 2010		Año 2011	
	Entrada	Salida	Entrada	Salida	Entrada	Salida	Entrada	Salida	Entrada	Salida	Entrada	Salida
España	136.700	143.718	128.712	148.025	110.062	132.868	134.967	110.446	113.709	99.466.	130.803	112.575

Extracto Cuadro No. 45 referido a Entradas y Salidas de Ecuatorianos, según Continentes y Principales Países de Procedencia o Destino Período 2006 - 2011, Fuente: INEC, Anuario de entradas y salidas de internacionales (2011, p. 295).

En las elecciones presidenciales de Ecuador del año 2006, el tema migratorio irrumpió con más fuerza en el discurso político de la agrupación política ganadora denominada Alianza País. Colocando a los emigrantes como símbolo de la crisis, víctimas del neoliberalismo y del viejo orden político. Una vez asumido como presidente Rafael Correa en su primer mandato, incorpora el año 2008 el tema migratorio en la Constitución.

Hecho inédito y simbólicamente poderoso. Así, la movilidad humana aparece tratada de modo transversal en 58 artículos presentes en siete de los nueve Títulos Generales de la Constitución. A la par, el Estado ecuatoriano ha formulado una política migratoria que ha buscado erigirse como un referente regional en la materia. (Alfaro, Hurtado e Izaguirre, 2013, p. 257)

Se crea la Secretaría Nacional del Migrante (SENAMI), a través de un Decreto Ejecutivo. Este organismo, adscrito a la Presidencia de la República, tiene por objetivo fundamental “la definición y ejecución de las políticas migratorias, encaminadas al desarrollo humano de todos sus actores, que servirá de enlace en las acciones de atención, protección y desarrollo del migrante, conforme a los objetivos del Estado Ecuatoriano” (Decreto Ejecutivo No. 150, Registro Oficial N° 39, de 12 de marzo de 2007).

El mencionado Decreto Ejecutivo eliminó la Dirección General de Apoyo a Ecuatorianos en el Exterior, determinando que sus competencias y obligaciones fueran asumidas por la SENAMI, asignándole a esta Secretaría todos los valores en activos y pasivos que se encontraban asignados al Programa de Ayuda, Ahorro e Inversión para los Migrantes Ecuatorianos y sus Familias.

Desde la SENAMI se ejecutan programas claves, que darán facilidades para que los ecuatorianos se informen de las oportunidades de retorno que ofrece el Gobierno de Rafael Correa. Una de estas iniciativas serán la creación de las Casas Ecuatorianas en el Exterior, pensadas como los núcleos para el ejercicio de las políticas de vinculación del Estado con sus migrantes en el exterior, el Plan “Bienvenid@s a Casa”, que es la concreción de una política de retorno del gobierno ecuatoriano y articula muchas de las acciones que contempla el Plan.

Respecto a la construcción de condiciones que hagan posible el retorno voluntario de los ecuatorianos, la SENAMI establece una doble estrategia: por un lado, plantea articular iniciativas de desarrollo local y creación de empleo con el fin de “Corregir las desigualdades geográficas a través del mejoramiento de las condiciones de

vida, construcción de infraestructura y oportunidades de empleo con el fin de reducir la propensión a la migración interna e internacional” (PNDHM 2007-2010: 17); y por otro diseña el “Plan Bienvenid@s a Casa”, que tiene como objetivo alentar el retorno voluntario de los migrantes al país (SENAMI).

De acuerdo con la SENAMI (citado en Herrera et al., 2012):

Desde finales del 2008 hasta agosto de 2011, 14.623 ecuatorianos retornaron al Ecuador con ayuda directa del Plan “Bienvenidos a Casa”. En ese mismo período, 6.157 personas regresaron al país con menajes de casa y equipo de trabajo exento de impuestos y se otorgaron 1.630 préstamos a través de operadoras financieras calificadas. A estos préstamos se suman 718 emigrantes retornados con incentivos productivos “no reembolsables” a través del Fondo El Cucayo. Por otra parte, 4.772 migrantes recibieron capacitación y asesoramiento.
(p.92)

Con la crisis producida en Europa, que provocó una delicada situación económica en diversas áreas de España, sumado al plan de retorno que ha impulsado la políticas del gobierno de Ecuador, vemos como la salida de los ecuatorianos a su país de origen pasa a ser el tercero más alto en relación a los colectivos de extranjeros establecidos en España, y el primero dentro de los países latinoamericanos.

Cuadro N°1. Principales países que han retornado antes del comienzo de la crisis en España

Países	2005	2006	2007	2008
Rumania	4.044	16.446	8.050	14.000
Marruecos	7.400	15.318	31.568	33.774
Ecuador	3.911	6.762	15.738	18.222

Extracto tabla N°66 (Pajares 2010: p. 119) Fuente: estadística de variaciones Residenciales. Instituto Nacional de Estadística.

3.2. Panorámica general de la ciudad de Granada

"A Granada (...), paraíso para los extraños"

J.A. González Alcantud, 2005.

3.2.1. Ubicación y geografía

Debido a que el apelativo Granada asigna ciudad, municipio y provincia, se establece para la presente investigación que el área de estudio comprende específicamente la ciudad con su respectivo municipio, además de dos localidades que la circundan; Santa Fe y las Gabias. La elección de ambas ciudades ha sido de manera aleatoria debido a que los entrevistados residían en estos lugares. La cercanía³⁵ de ambos poblados con Granada y la dinámica que se establece entre ellas, las catalogan como ciudades dormitorio, porque si bien la gente vive en éstos pequeños municipios, es en la metrópoli donde desarrollan a diario la mayoría de las actividades ya sean laborales, comerciales, entretenimiento, educativas y culturales.

³⁵ De 15 a 20 minutos aproximadamente desde Granada, cogiendo el autobús urbano.

Granada se encuentra situada en el corazón de las Cordilleras Béticas, la gran fortaleza natural del Sur de España, cuyo paso de ronda, la Depresión Penibética domina. Recostada en la inmensa torre del homenaje que es Sierra Nevada, capital espiritual y administrativa de la Alta Andalucía, la de las Cordilleras Béticas, es una ciudad de hondos contrastes y variados matices. (Bosque Maurel, 1988, p.16)

A modo de descripción, Granada se encuentra a una altitud de 738 msnm, es atravesada por dos ríos el Genil y el Darro, además está emplazada entre dos puntos de referencia que han facilitado el asentamiento humano desde sus comienzos, contribuyendo a potenciar sus posibilidades, es decir, Sierra Nevada a unos 21 kms., aprox. y La Vega de Granada que también forma parte de la ciudad, una comarca de tierras agrarias que ha permitido el abastecimiento de la ciudad y otras regiones con productos agrícolas y ganaderos. Hacia el sur a 64 kms., se llega a la costa mediterránea.

Hay que tener en cuenta que Granada es una ciudad acrópolis (Bosque Maurel, 1988), por su ubicación entre tres colinas, característica que le serviría de protección en términos defensivos.

La temperatura media de Granada es de 15,1 °C, caracterizándose como un clima de tipo mediterráneo continentalizado: fresco en invierno, con abundantes heladas; y caluroso en verano, con máximas sobre los 35 °C, que inclusive alcanzan los 40° C. La oscilación térmica es grande durante todo el año, superando muchas veces los 20 °C en un día. Las lluvias, ausentes en verano, se concentran en el invierno y son escasas durante el resto del año.

En cuanto al régimen térmico, el invierno es largo y frío, y se prolonga durante los meses de diciembre a febrero con menos de 10 °C de media, siendo el mes más frío enero con 6,7 °C, descendiendo las temperaturas a menos cero, aunque no es lo normal en los últimos años han habido nevadas.

Rasgos generales de las precipitaciones en Granada son su escasa cuantía anual - 357 mm- y su gran irregularidad interanual que provocan muchos períodos de sequía.

Las características geográficas y climáticas, son potentes factores que han influido en que el emplazamiento humano se desarrolle desde tempranas épocas en Granada (Bosque Maurel, 1988) principalmente por sus posibilidades agrícolas, el agua potable, la enrucijada de caminos urbanos, y el factor defensivo.

3.2.2. Historia, personalidad y rasgos actuales

Pensar en Granada desde su génesis es indagar de lleno en su historia, aunque esta no sea tarea fácil, para comprender la ciudad hay que considerar las muchas culturas asentadas en el mismo lugar en diversos tiempos y circunstancias, del mismo modo el territorio a lo largo de los siglos ha ido cambiando de nombre y credos, desde antes de los fenicios, visigodos, romanos, árabes, hasta la España de hoy, y como bien afirma Bosque Maurel (1988), el peso de la historia es decisivo para entender la dinámica de la ciudad.

Los geógrafos e historiadores clásicos (Villa-Real, 2003) identifican algunas designaciones previas a la de Granada, la cual aparecerá en textos como tal, por primera

vez en el siglo XI, antes de eso, se habla del lugar de las siguientes maneras; Iliberri, Illiberi, Eiliberge, y la que más resuena ILIBERIS.

Es complejo abordar en profundidad el pasado histórico de Granada desde sus primeros asentamientos, al seguir la hipótesis de Villa-Real (2003), se sostiene que "La región granadina ibérica estaba poblada por los turdetanos y túrdulos, herederos directos de los tartesios - según Estrabón- y por los bástulos y bastetanos" (p.11), posteriormente serían los romanos quienes invadieron estas tierras denominándola Iliberis o Elvira, aunque el mismo autor señala que no es posible identificarla directamente con Granada, y que antes de la llegada de los árabes, en el área existirían tres poblados indistintamente conformados; "Ilíberis (que en su lugar se pronunciaría Ibira), Castella y *Garnata*, llamada al- Yahud (de los judíos)" (p.14), Villa- Real reconoce que existe un problema a la hora de una ubicación exacta, señalando que lo más admisible sería que Elvira estaba situada entre la sierra de Elvira y el río Beiro, en la vega.

El historiador, explica que los reyes ziríes al ampliar la Medina Garnata ocupan el espacio que comprende el Albaicín y la Alhambra, que conocemos actualmente como barrio histórico y que desde ese momento la toponimia de Granda será la que resuene en adelante.

A modo de breve resumen, se señalan los períodos de ocupación de los cuales se tiene certeza, dentro del periodo árabe tenemos la Granada:

Musulmana 711-1031, reino Zirí 1013-1090, Almorávides y Almohades 1090-1231, reino Nazarí 1238-1492.

Desde 1482 a 1492, se lleva a cabo la guerra para la conquista de Granada por parte de los reyes de Católicos, en 1492 se conquista Granada y se convierte en cristiana, si bien la historia de la ciudad no termina con la imposición del trono y de la religión católica es de los acontecimientos claves, que marcan la conformación actual en sus rasgos más típicos.

Por debajo de esa Granada literaria, turística, internacional, late la otra ciudad, indiferente casi siempre a lo exterior, encerrada en sí misma, enemiga y opuesta a menudo a la novedad, que se resiste a la convivencia con el foráneo. Conoce y ama su ciudad, a la que se une como el alma se liga al cuerpo, pero prefiere para sí solo, no gusta de compartirla con nadie, y cuando lo hace obligado por las circunstancias, procura limitar el contacto a lo más superficial, a lo más externo, reservando para sí lo más íntimo, lo más profundo de su alma y de su vida. (Bosque Maurel, 1988, p.16)

Los rasgos más orientativos a nivel histórico, arqueológico y antropológico muestran posturas polarizadas entre sus habitantes más doctos, acercándonos al mito fundacional se desprenden divisiones que van en defensa de una superioridad cultural frente a otra y aquellas en apoyo de la pluralidad, todas encaminadas a generar un cuerpo consistente a la intensa búsqueda de la identidad granaína, la cual necesita consolidarse con argumentos de tiempo remotos, "Historia y mito contribuyen a la creación de una identidad y proporciona autoestima a un pueblo. Del individuo (elemento perecedero) al colectivo (continuidad) el mito y la historia es un asidero de coherencia y continuidad desde un pasado que explica nuestro presente" (Álvarez Junco, 2011), desde ahí afloran binarismos, ejemplo más marcado; católico/musulmán,

estas luchas no hacen más que evidenciar la conflictividad nunca superada existente en lo local, revisar estos discursos puede permitir entender muchas de las contradicciones presentes en Granada, la pureza ante la mezcla, lo nuevo ante el conservadurismo, y en términos generales el rechazo a lo extraño en todas sus formas.

En este sentido tal como lo explica González Alcantud (2007) la memoria juega un papel trascendental en el campo de batalla del conflicto local, las cuales están impregnadas de intenciones meramente políticas. El autor señala como ejemplo la manipulación que ha tenido a lo largo de diversas épocas la gestión de la memoria histórica a través de hechos probables y tergiversados como los que se aducen al mito fundacional; la falsificación de los Libros Plúmbeos del Sacromonte, encontrados en el siglo XVII, es el caso más reconocido y que siguiendo las palabras de González Alcantud, promovían el sincretismo cultural señalando que lo cristiano había llegado antes a la península.

Uno de los puntos claves para los nuevos conquistadores consistía en reinterpretar la fundación y la narración de la historia local, con el fin de otorgarse legitimidad en la ocupación, que los situase en un punto anterior a la considerada usurpación islámica. (González Alcantud, 2007, p.201)

Asimismo el investigador, repara en tres ejemplos significativos que muestran esta intolerancia ideológica manejada desde las esferas políticas, se refiere a la muerte de tres héroes granadinos: Mariana Pineda ejecutada en 1831, bajo acusaciones de conspiración liberal, Angel Ganivet, suicidado en 1898 en Riga, consecuencia de una suerte de exilio; Federico García Lorca, ejecutado en 1936, aunque las causas son

discutibles por su homosexualidad, disputas familiares y otros por sus ideologías políticas, todas igualmente muestras de intolerancia.

Por otra parte, aunque es evidente la hostilidad del granaíno hacia lo externo, este rasgo se hace más latente con la maurofobia y giatanofobia presente en Granada, González Alcantud (2005) señala que existe una negación sistemática de la alteridad islámica.

Los ejemplos aquí expuestos son algunas aproximaciones a esta conflictividad, los relatos que se esconden tras los hechos y que han validado una forma de actuar determinada, nos hablan de enfrentamientos no sólo de poderes, sino que de fuertes luchas ideológicas, que han tomado cause a través de decisiones políticas, trasladando los poderes a la dificultosa realidad actual de España, la reflexión camina en un terreno peligroso que toma el poder en nombre de los ciudadanos que eligen a sus dirigentes, usando como excusa la representatividad, la cual puede ser cuestionada desde diversos ángulos.

Tal como nos guía González Alcantud (2005), es necesario preguntarse ¿Cuáles son los rasgos característicos que tiene Granada? y así veremos que las respuestas serán múltiples porque hay múltiples Granadas, por lo que no es una respuesta sencilla, porque además de su historia y única arquitectura la ciudad tiene alma. Asimismo las respuestas no deben inclinarse hacia una identidad individual cerrada, más bien a identidades plurales, en este sentido el autor explica que:

Las de Granada son múltiples, en ocasiones encontramos en ellas a cualquier ciudad mediterránea, en otras a las ciudades andaluzas, en muchas de sus características es sólo ella misma, en su intransferible singularidad. Esa

maleabilidad, la facilidad de adaptación que tiene el extraño, puede sugerirnos en Granada una «ciudad abierta», y quizás ése sea su más profundo deseo inconcluso. (p. 22)

La descripción que prosigue, identifica con fundamentos de sobra a la Granada cristiana, que siente rechazo hacia su pasado moro y que es más notoria que nunca en semana santa, porque durante el año las iglesias permanecen casi vacías en las homilías, la Granada ciudad "rentista" o capitalista, la Granada espiritual, la Granada hostil, la Granada literaria y musical, La Granada fragmentada, la Granada turística y la Granada misteriosa siempre atrayente.

Cada una de las descripciones expuestas hasta aquí, han sido ampliamente desarrolladas por el antropólogo granaíno José Antonio González Alcantud (2005) y también reseñadas por el geógrafo Bosque Maurel (1988), la cual nos brinda una perspectiva que permite profundizar en la personalidad, identidad y el alma de Granada y de las gentes que la conforman, para poder acercarnos a una mayor comprensión sobre la dinámica actual de la ciudad, la cual debe ser completada con otros antecedentes que a continuación se despliegan.

3.3.3. Actividades económicas de Granada

Siguiendo los estudios sobre Granada de Bosque Maurel (1962, 1988) Bosque y Ferrer (1999) y la tesis doctoral de Fernández (1976), se sabe que los grandes cambios en términos de desarrollo económico, social y poblacional comenzaron a suceder a

finales de mil ochocientos, desde ahí se irán incrementando sucesivamente hasta nuestros días.

El primer cambio significativo se lleva a cabo en la agricultura (Bosque Maurel, 1988), es aquí donde la Vega de Granada, espacio relevante en este sector, juega un rol protagonista "A Fines del siglo XIX, el paisaje agrícola granadino estaba por una Vega dominada por el binomio cereal-olivar, con una pequeña horticultura en las afueras de la ciudad y una fruticultura decadente en las huertas resguardadas" (p. 106).

Las transformaciones en la agricultura se presentan especialmente con el cultivo de la remolacha que comienza de forma incipiente a partir de 1878, y que en 1898 tras la pérdida de Cuba y Puerto Rico por parte de España, las fábricas del azúcar nacionales cobraran especial importancia. De esta forma la Vega de Granada en el decenio de 1921-1930 se convirtió en una de las primeras regiones remolacheras de España. "La remolacha, en el período 1915-1931, momento de su máximo apogeo, llegó a cubrir entre la cuarta y la mitad de la superficie cultivada de la Vega de Granada" (p. 107).

El auge del cultivo de remolacha, contribuyó a que el panorama de Granada cambiara notablemente en varios aspectos; se reactiva una población migrante que va de lo rural a la ciudad, hay una mayor adquisición monetaria que repercute notoriamente en la estructura urbanística, un ejemplo, es la construcción de la Gran Vía. Aunque en la actualidad la remolacha no tiene la importancia ni la extensión que llegó a tener en su cúspide, es un hecho que marca un antes y un después, se podría decir que es el gran salto con el que Granada entra a la dinámica de la modernidad.

En Granada capital, para el año 2011(Instituto de Estadística y Geografía de Andalucía) el principal cultivo es el de maíz seguido del olivar aceituna de aceite.

Aunque hay que señalar que a finales de la década de los noventa hay un decaimiento de la agricultura, “lo que se traduce en un desempleo agrícola” (Bosque Maurel, 1999, p.422).

Cuadro N°2. Distribución de usos de la superficie agrícola en 2011

Cultivos herbáceos	Superficie	1.349 ha
	Principal cultivo de regadío	Maíz
	Superficie cultivada de maíz	661 ha
Cultivos leñosos	Superficie	932 ha
	Principal cultivo de regadío	Olivar de aceituna de aceite
	Superficie de olivar de regadío	121 ha
	Principal cultivo de secano	Olivar de aceituna de aceite
	Superficie de olivar de secano	781 ha

Fuente: Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía. Consejería de Economía, innovación, ciencia y empleo. Cuadro elaboración propia.

Cuadro N° 3. Principales actividades económicas en Granada. Año 2011

1era	Sección G: Comercio al por mayor y al por menor, reparación de vehículos de motor y motocicletas	5817 establecimientos
2da	Sección M: Actividades profesionales, científicas y técnicas	4690 establecimientos
3era	Sección I: Hostelería	2119 establecimientos
4ta	Sección F: Construcción	1740 establecimientos
5ta	Sección Q: Actividades sanitarias y de servicios sociales	1362 establecimientos

Fuente: Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía. Consejería de Economía, innovación, ciencia y empleo. Cuadro elaboración propia.

Como se puede apreciar con los datos de las actividades económicas, se desprende que el sector servicios es de gran importancia en Granada. Así también, da cuenta Bosque Maurel (1988):

El desenvolvimiento de la vida urbana depende en buena parte de una serie de servicios, cuya presencia es imprescindible en la vida moderna. Granada, en el transcurso del siglo pasado y en los cincuenta del actual, ha creado estos servicios a partir de elementos ofrecidos por el medio físico que la rodea. (p.155)

La construcción expansiva en Granada comienza a partir de los 60, y se ve seriamente paralizada con la crisis actual, de acuerdo a los antecedentes que dispone la Cámara de Comercio de Granada, se puede evidenciar el notorio descenso en las viviendas iniciadas y las terminadas comparando los años 2009-2010.

La actividad turística nace con la revolución industrial; mayor poder adquisitivo, mejora en los medios de transporte, desde aquella fecha señala Bosque Maurel (1988), comienzan a elaborarse guías de viajes, una de las primeras que integra a Granada "Nuevos paseos históricos, artísticos y económico-políticos por Granada y sus contornos" (1807) destacando también, "El libro del viajero en Granada" de D. Miguel de Lafuente y Alcántara aparecida por primera vez en 1945.

Sobre el incentivo del turismo en Granada, "Desde principios de siglo, el turismo tiene auténtico vigor económico. Buena prueba es el establecimiento, en 1909, de una cuota de entrada para visitar los palacios de la Alhambra. Desde entonces el desarrollo turístico ha sido incesante y continuo" (Bosque Maurel, 1988, p. 168). Tratándose de un turismo cultural con su principal punto de atracción en la Alhambra y en Granada.

Asimismo hay que considerar que existe en la actualidad un incremento notable en época de invierno por el turismo de nieve, y también por su cercanía a la costa, existe ese turismo de playa y sol.

En 1976 Fernández, señala en su tesis doctoral "Geografía factorial del Área Urbana de Granada" que la hostelería, íntimamente ligado al turismo ocupa en esta fecha el segundo lugar en la vida económica granadina. Mientras que la primera actividad es el comercio al por mayor y al por menor.

Las visitas totales a los principales centro turísticos de la provincia se configuran de la siguiente forma: la Alhambra registra un volumen de visitantes de 2,17 millones aproximadamente, la Catedral recibe más de 455.000 visitantes, mientras que la Capilla Real, monumento menos visitado de estos tres, recibe a 364.555 visitantes. (Observatorio Turístico de Granada, 2010, p.74)

En relación al mercado de trabajo la tasa de paro total registrado para el 2012 fue de 29.193 personas, lo que corresponde a un 12,2% de la población granadina, de los cuales 15.089 son mujeres y 14.095 hombres (Consejería Economía, Innovación, Ciencia y Empleo y Servicio Andaluz de Empleo, 2013).

3.3.4. Demografía. Contextualizando la medición de la población dentro de la investigación

Antes de acercarnos a los aspectos medibles que componen la población de Granada hasta los años 2011-2012, es interesante y de gran aporte el análisis que proporciona Bosque Maurel (1988) en relación a los orígenes de sus habitantes, quien

siguiendo los datos censales de los años 1930-1940 y 1950³⁶ logra determinar a través de los nacimientos y movimientos migratorios que "entre todas las capitales provinciales españolas, Granada es una de las que posee mayor carácter autóctono" (p.115).

Asimismo, señala que una de las causas que contribuyen a estas características se deben a que la ciudad no es atractiva para el foráneo en términos económicos, como para que pueda asentarse en el lugar, principalmente por la falta de industria, considerándose a Granada una ciudad cerrada.

Gracias a los antecedentes que proporcionan Bosque Maurel (1962/1988) y Fernández (1976), se sabe que hasta 1970 los nativos todavía constituían la mayor parte de la población de Granada, "en este sentido es una ciudad provinciana la recepción extra provincial exponente de las emigraciones interiores, suponen un porcentaje pequeño en el crecimiento urbano granadino" Fernández (1976). Esta escasa movilidad o inmigración fuera de la provincia hacia Granada denota "así la escasa atracción ejercida por la ciudad en la capacidad estimulativa de los potencialmente emigrantes de otras ciudades y provincias" Fernández (1976), que hasta los años 70 era una migración autóctona.

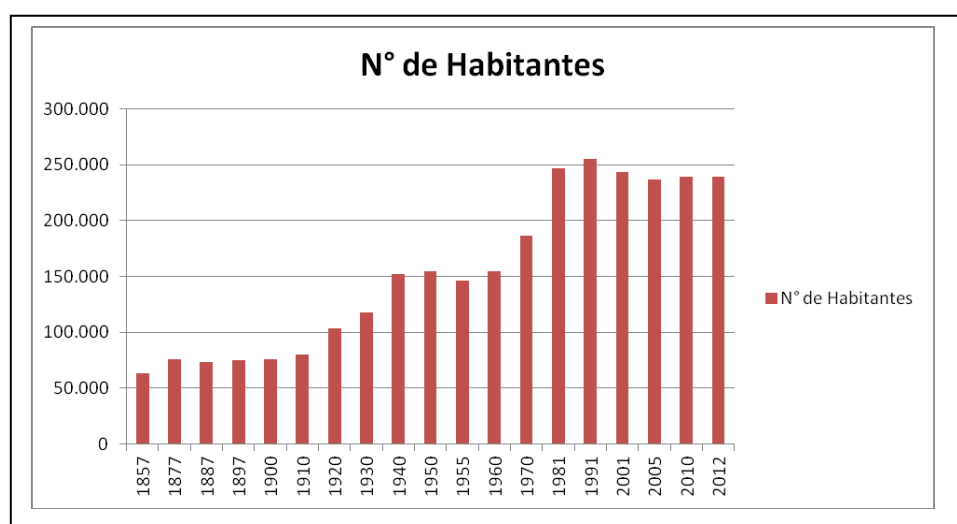
Para el año 2012, Granada contaba con una población total de 239.017 habitantes (INE 2012), de los cuales 16.903 están registrados como extranjeros lo que representa un 7% de la población.

³⁶ Ejemplos de los resultados de los Censos, en 1950 de 154.378 habitantes 89.682 nacieron en Granada, lo que representa un 58.6%. y en el año 1940 el 63.8% nació en Granada.

En cuanto a evolución y crecimiento podemos comprobar a través de las cifras a lo largo del tiempo que la población granadina "es una urbe demográficamente joven, como el conjunto de la población andaluza..." Fernández (1976).

Si vemos el siguiente cuadro veremos cómo la población de Granada no ha variado demasiado.

Gráfico N°1. Población de Granada en distintos periodos a lo largo de tres siglos



Fuente: INE, Padrón Municipal de Granada y Bosque Maurel & Ferrer Rodríguez (1999). Elaboración propia

Resumiendo, a lo largo del siglo XX y principios del XXI, el mayor incremento poblacional (Fernández, 1976) sucede hasta 1930, motivado por el auge de la industria azucarera de la Vega de Granada, la que había atraído bastante gente sobre todo de las zonas rurales, posteriormente a partir de 1950 y hasta 1970 existe un proceso emigratorio (Bosque Maurel y Ferrer Rodríguez, 1999) consecuencias de la Guerra

Civil, motivado principalmente por la falta de empleo, es así como los destinos de la migración fueron hacia Cataluña (interna) y hacia el extranjero "En el periodo de 1962 a 1975 salieron anualmente 4.156 granadinos con tres destinos mayoritarios: Francia (36,6%), Suiza (33.3%) y Alemania (29,8%)" (Bosque Maurel y Ferrer Rodríguez, 1999, p. 410). Además habría que considerar otros elementos de cambio en la dinámica poblacional que se presentan en la ciudad desde mediados de los ochenta "Una caída sustancial de la natalidad (11,1%) en 1996. Un aumento relativo de la mortalidad (8,6% en 1996)" (Bosque Maurel y Ferrer Rodríguez, 1999, p.409).

En relación a la inmigración que va desde el 1995 al 2010, en Granada hay dos aspectos a considerar, el primero tiene relación con la población marroquí con presencia más antigua en la ciudad y la otra más nueva proveniente de Latinoamérica y países del este y resto de África, que se presenta gradualmente al igual que el resto de España, a finales de los noventa.

Cuadro N°4. Tabla comparativa del Padrón Municipal de Granada, por países de procedencia y algunos años. Ambos sexos.

Países	Año 2000	Año 2001	Año 2002	Año 2003	Año 2004	Año 2005	Año 2006	Año 2007	Año 2008	Año 2009	Año 2010	Año 2011	Año 2012
Total población	244.486	243.341	240.522	237.663	238.292	236.982	237.929	236.207	236.988	234.325	239.154	240.099	239.017
Española	241.188	238.747	234.548	229.461	229.417	226.108	225.702	222.884	221.785	219.952	224.089	224.001	222.114
Extranjera	3.298 H:1.716 M:1.582	4.594 H:2.442 M:2.152	5.974 H:3.097 M:2.877	8.202 H:4.146 M:4.056	8.875 H:4.398 M:4.477	10.874 H:5.606 M:5.268	12.277 H:6.561 M:5.716	13.323 H:7.117 M:6.206	15.203 H:7.996 M:7.207	14.373 H:7.559 M:6.814	15.065 H:7.801 M:7.264	16.098 H:8.371 M:7.727	16.903 H:8.755 M:8.148
Total Europa	845	996	1.204	1.623	1.728	2.057	2.599	2.937	3.698	3.882	4.304	4.646	4.936
Unión Europea	-	-	974	1.223	1.191	1.323	1.612	2.437	3.168	3.369	3.753	4.046	4.297
Alemania	-	-	183	226	181	191	216	241	281	229	321	338	353
Francia	-	-	-	-	207	232	274	320	375	396	446	479	496

Italia	-	-	-	-	-	358	464	498	614	644	738	800	849
Reino Unido	-	-	167	190	196	216	248	245	276	295	350	371	391
Portugal	-	-	-	-	-	-	-	-	104	114	118	131	136
Polonia	-	-	-	-	-	-	-	-	85	94	111	119	136
Bulgaria	-	-	-	-	-	34	40	54	73	75	87	89	92
Rumania	-	-	-	-	264	337	479	608	956	1.034	1.131	1.222	1.280
					H:122	H:151	H:233	H:286	H:470	H:498	H:540	H:580	H:613
					M:142	M:186	M:246	M:322	M:486	M:536	M:591	M:642	M:667
Europa No comunitaria	-	-	-	-	537	-	987	500	530	513	551	600	639
Rusia	-	-	-	-	-	-	-	269	266	244	280	307	317
Ucrania-	-	-	-	-	-	-	-	120	142	148	147	170	199
Total África	1.378	2.019	2.402	2.966	2.861	3.719	4.159	4.317	4.585	4.425	4.765	5.052	5.411
Marruecos	-	-	1.831	2.227	2.155	2.590	2.757	2.928	3.158	2.980	3.241	3.513	3.752
			H:995	H:1.182	H:1.146	H:1.432	H:1.594	H:1.719	H:1.811	H:1.804	H:1.804	H:2.007	H:2.090
			M:836	M:1.045	M:1.009	M:1.162	M:1.163	M:1.209	M:1.347	M:1.437	M:1.437	M:1.506	M:1.662
Senegal	-	-	-	-	-	-	-	-	1.032	1.045	1.049	1.012	1.061
									H:955	H:964	H:943	H: 894	H:940
									M:77	M:81	M:106	M:118	M:121
Nigeria	-	-	-	-	-	-	-	-	97	99	136	155	172
Argelia	-	-	-	-	-	-	-	-	92	98	125	130	121
Total América	655	1.051	1.785	2.948	3.622	4.277	4.542	5.020	5.788	4.894	4.632	4.889	4.856
	H:277	H:429	H:738	H:1.253	H:1.543	H:1.844	H:2.023	H:2.245	H:2.554	H:2.143	H:1.999	H:2.132	H:2.088
	M:378	M:622	M:1.047	M:1.695	M:2.079	M:2.433	M:2.519	M:2.775	M:3.234	M:2.751	M:2.633	M:2.757	M:2.768
Argentina	-	-	-	-	839	943	914	955	918	705	627	650	622
Bolivia	-	-	-	-	-	343	714	1.056	1.561	1.247	853	929	992
						H:157	H:326	H:462	H:668	H:536	H:361	H:390	H:414
						M:186	M:388	M:594	M:893	M:711	M:492	M:539	M: 578
Brasil	-	-	-	-	-	-	-	-	356	343	299	287	301
Chile	-	-	-	-	-	-	-	-	167	164	143	126	116
Colombia	-	-	463	725	766	790	759	784	800	674	670	712	686
Cuba	-	-	-	-	-	-	-	-	167	117	125	127	138
Ecuador	-	-	300	686	1.026	1.059	1.020	969	995	711	784	851	768
			H:138	H:289	H:445	H:467	H:477	H:465	H:474	H:350	H:376	H:411	H:383

			M:162	M:397	M:581	M:592	M:543	M:504	M:521	M:361	M:408	M:440	M:385
Paraguay	-	-	-	-	-	-	-	-	46	61	68	68	71
Perú	-	-	-	-	-	96	87	89	117	137	191	192	171
República Dominicana	-	-	-	-	-	-	-	-	126	141	198	186	197
Uruguay	-	-	-	-	-	-	-	-	39	34	40	61	51
Venezuela	-	-	-	-	-	-	-	-	187	173	172	190	195
Total Asia	415	523	577	658	655	812	515	1.040	1.123	1.164	1.346	1.488	1.678
China	-	-	-	-	-	379	515	558	598	645	739	787	889
Pakistán	-	-	-	-	-	-	-	-	142	154	182	225	238
Resto	5	5	6	7	9	9	5	9	9	8	18	23	22

Fuente: INE, Padrón Municipal de Granada. Elaboración propia.

Observando el cuadro N°4 correspondiente a la ciudad de Granada, podemos apreciar que desde el año 2000 al 2012 la población en términos generales ha descendido un 2,2%, es decir de 244.486 a 239.017 personas respectivamente. Asimismo vemos que el año en que Granada alcanzó mayor población fue el año 2000, mientras que el año en que descendió considerablemente fue el 2009 con 234.325 habitantes. Igualmente en el mismo tiempo, se observan dos situaciones marcadas, por una parte desde el año 2000 al 2009 hay un descenso gradual de la población, que va desde 244.486 a 234.325 personas.

En relación a la población extranjera, esta representa el 7% de la población granadina. Desde el año 2000 al 2012 este segmento de la población creció exponencialmente un 182,9%, a pesar de su constante crecimiento el 2009 al igual que en la población general granadina hubo un leve descenso. Mientras que en términos de género la población extranjera prácticamente se iguala, al no existir diferencias tan marcadas en cuanto a número.

Observando la situación demográfica por continentes podemos ver que para el 2012 la población proveniente del continente africano es la mayoritaria con 5.411 personas, seguida de la americana con 4.856, en tercer lugar la de la europea 4.936 y por último la asiática 1.678. Aunque estos resultados no han sido así todo el tiempo como se puede apreciar en el cuadro N°4, vemos que desde el 2001 y hasta el 2012 la población del continente americano superó considerablemente a la del continente europeo manteniéndose muchos años en segundo lugar como el contingente con más personas.

Por su parte, el continente africano siempre ha tenido una presencia mayoritaria en Granada desde el 2000 al 2012, siendo principalmente una migración masculina, en donde Marruecos es el país con más inmigrante en Granada.

La población extranjera que registra mayor antigüedad en el Padrón Municipal de Granada es la que proviene Continente Europeo, especialmente de Alemania y Reino Unido. Aunque desde el 2004 se evidencia con fuerza el ingreso y permanencia creciente de la población Rumana, que en el año 2012 pasa a ser la población mayoritaria dentro del segmento europeo.

El continente americano se presenta desde sus inicios al 2012 como una inmigración principalmente femenina. Asimismo dentro de este mismo continente, el país con más presencia durante el 2012 es Bolivia con 992 personas, seguido de Ecuador con 768 y Colombia con 689.

Considerando a todos los países, durante el 2012 el que destacó con más contingente es Marruecos con 3.752, seguido de Rumania con 1.280 y en tercer lugar aparece Senegal con 1.061 personas, esta última es una inmigración que comienza a

aparecer con fuerza en los registros municipales a partir del año 2008. Recién en cuarto lugar encontramos un país latinoamericano, Bolivia con 992 personas.

En lo que se refiere a la inmigración marroquí en España diversos autores han establecido una periodización de los ritmos de asentamiento de dicha colonia, al respecto López García (1993) distingue “tres grandes fases: un período de 1960 a 1975 de asentamientos inestables; otro de 1975 a 1986, coincidiendo con el cierre de fronteras en Europa y un tercero posterior a 1986, tras la promulgación de la Ley de Extranjería en España” (p. 70).

Independiente de Marruecos que siempre ha estado a la cabecera como el país que tiene más individuos en Granada durante el periodo 2000 al 2012. los países que han ocupado las segundas y terceras posiciones han ido variando a través del tiempo, aunque se puede decir que los periodos de la inmigración en Granada se dividen en dos parte; por un lado, vemos que antes del 2005 la mayor presencia de personas extranjeras era de origen latinoamericano, principalmente ecuatoriana, colombiana y argentina, después del 2005 se evidencia un notorio cambio que se traduce en la incorporación de gente de nuevos países sería Rumania, Bolivia y Senegal.

En cuanto a los **ecuatorianos**, segmento poblacional de interés para el presente estudio, se aprecia que junto a Colombia son los primeros colectivos latinoamericanos registrados en el Padrón Municipal desde el año 2002, por lo que tienen mayor antigüedad. Se observa que desde el año 2002 al 2006 hay un rápido incremento de su población alcanzando su máximo el año 2004 con 1.026 almas y posteriormente el 2006 con 1.020, cabe decir que ha sido una migración notoriamente femenina. La

población ecuatoriana comienza a descender levemente en cuantía a partir del año 2007 pasando ese año de 969 personas a 768 el año 2012.

Cuadro N° 5. Tabla comparativa del Padrón municipal de Santa Fe, por países de procedencia y algunos años. Ambos sexos.

Países	Año 1996	Año 2000	Año 2001	Año 2003	Año 2005	Año 2008	Año 2011	Año 2012
Total población	12.349 H:6.063 M:6.286	12.130 H:6.276 M:6.433	12.812 H:6.332 M:6.447	13.476 H:6.674 M:6.802	14.301 H:7.076 M:7.225	15.107 H:7.498 M:7.609	15.367 H:7.584 M:7.783	15.322 H:7.579 M:7.743
Española	12.311	12.686	12.746	13.313	13.914	14.457	14.653	14.611
Extranjera	38 H:19 M:19	44 H:21 M:23	66 H:33 M:33	163 H:75 M:88	387 H:182 M:205	650 H:323 M:327	714 H:359 M:355	711 H:360 M:351
Total Europa	-	26	29 H:15 M:14	44 H:21 M:23	108 H:50 M:58	212 H:111 M:101	252 H:138 M:114	274 H:152 M:122
Unión Europea	-	22 H:10 M:12	25 H:13 M:12	39 H:19 M:20	62 H:33 M:29	198 H:109 M:89	240 H:136 M:104	260 H:149 M:111
Alemania	-	0	0	1	2	14	16	15
Francia	-	9	10	-	12	10	13	14
Italia	-	5	5	-	25	57	51	50
Reino Unido	-	3	3	6	6	7	8	9
Portugal	-	1	2	-	-	16	20	24
Polonia	-	-	-	-	-	3	3	3
Bulgaria	-	-	-	-	0	3	8	12
Rumanía	-	-	-	-	30	68	97	114
Europa No comunitaria	-			-	46	14	12	14
Rusia	-	-	-	-	-	9	7	9
Ucrania-	-			-	-	0	0	0
Total África	6 H:5 M:16	6 H:5 M:1	4 H:3 M:1	15 H:10 M:5	34 H:20 M:14	46 H:22 M:20	97 H:51 M:46	97 H:53 M:44
Marruecos	-	-	-	12 H:7 M:5	29 H:15 M:14	42 H:22 M:20	84 H:39 M:45	86 H:43 M:43
Senegal	-	-	-	-	-	0	7	6
Nigeria	-	-	-	-	-	0	1	1
Argelia	-	-	-	-	-	1	3	2
Total América	9 H:4 M:5	11 H:4 M:7	32 H:15 M:17	103 H:44 M:59	243 H:111 M:132	384 H:181 M:203	353 H:164 M:189	321 H:145 M:176
Argentina	-	-	-	-	114	121	93	75

					H:51 M:63	H:54 M:67	H:42 M:51	H:32 M:43
Bolivia	-	-	-	-	60 H:33 M:27	136 H:78 M:58	144 H:75 M:69	126 H:64 M:62
Brasil	-	-	-	-	-	13 H:4 M:9	14 H:4 M:10	13 H:4 M:9
Chile	-	-	-	-	-	15 H:7 M:8	4 H:1 M:3	5 H:3 M:2
Colombia	-	-	-	4 H:0 M:4	21 H:6 M:15	33 H:9 M:24	35 H:12 M:23	34 H:10 M:24
Cuba	-	-	-	-	-	7	5	6
Ecuador	-	-	-	12 H:6 M:6	37 H:16 M:21	43 H:21 M:22	31 H:17 M:14	34 H:18 M:16
Paraguay	-	-	-	-	-	0	3	5
Perú	-	-	-	-	2 H:1 M:1	3	9	9
República Dominicana	-	-	-	-	-	1	6	6
Uruguay	-	-	-	-	-	3	1	1
Venezuela	-	-	-	-	-	5	3	3
Total Asia	0	1	1	1	2	7	12	18
China	-	-	-	-	1	3	10	17
Pakistán	-	-	-	-	-	0	0	0
Resto	0	0	0	0	0	1	0	1

Fuente: INE, Padrón Municipal de Granada. Elaboración propia.

En términos generales, se puede decir que la población del Municipio de Santa Fe no ha tenido grandes variaciones demográficas desde el año 1996 al 2012 dado que solo se sumaron 6 personas, predominando sutilmente la población femenina y aunque en el último decenio crecido la población extranjera esta no es tan significativa representando el 4,6% de su población total.

En relación a la población extranjera, el continente que aportó más población el año 2012 fue el americano con 321 personas, seguido del europeo 274, el africano 97, por último el asiático con 18 personas.

En cuanto a equivalencia de sexo entre continentes, en América desde un comienzo prevalece el contingente femenino, mientras que África es una población desde siempre predominantemente masculina, en tanto Europa ha ido variando a lo largo de los años, sin gran notoriedad numérica de un sexo sobre otro.

En el 2012 la población extranjera mayoritaria provino, en primer lugar de Bolivia con 126 personas, segundo Rumania con 114 y tercera Marruecos con 86 personas, mientras que Ecuador y Colombia ocuparon el quinto lugar con 34 personas cada uno.

El colectivo ecuatoriano en Santa Fe comienza a ser registrado en el Padrón Municipal a partir del año 2003 contando en ese entonces con 12 personas de igual número entre ambos sexos. Desde el año 2003 al 2012 la población ecuatoriana de 12 a 34 personas. En cuanto a distinción de género no se aprecian variaciones significativas. La población ecuatoriana dentro de la población total de Santa Fe representa tan sólo un 0,22%.

Cuadro N° 6. Tabla comparativa del Padrón municipal de Las Gabias, por países de procedencia y algunos años. Ambos sexos.

Países	Año 1996	Año 2000	Año 2001	Año 2003	Año 2005	Año 2008	Año 2010	Año 2012
Total población	7.576 H:3.793 M:3.783	8.577 H:4.348 M:4.229	8.851 H:4.581 M:4.270	9.773 H:5.133 M:4.640	12.280 H:6.429 M:5.851	14.945 H:7.771 M:7.174	17.415 H:8.937 M:8.478	18.381 H:9.422 M:8.959
Española	7.528	8.521	8.778	9.659	11.954	14.264	16.361	17.343
Extranjera	48	56	73	114	326	681	1.054	1.038

	H:23 M:25	H:27 M:29	H:36 M:37	H:66 M:48	H:183 M:143	H:371 M:310	H:544 M:510	H:549 M:489
Total Europa	25	31	31	39	103	227	348	274
Unión Europea	-	24 H:12 M:12	24	28	55	199	313	371
Alemania	-	1	1	1	9	11	17	24
Francia	-	9	10	-	19	23	32	37
Italia	-	4	4	-	7	15	28	47
Reino Unido	-	5	4	6	6	13	17	20
Portugal	-	1	1	-	-	6	13	19
Polonia	-	-	-	-	-	4	4	7
Bulgaria	-	-	-	-	0	0	1	2
Rumanía	-	-	-	-	29	117	175	188 H:49 M:87
Europa No comunitaria	-	-	-	-	48	28	35	34
Rusia	-	-	-	-	-	13	12	17
Ucrania-	-	-	-	-	-	7	8	6
Total África	11 H:6 M:5	12 H:6 M:6	25 H:15 M:10	52 H:35 M:17	79 H:61 M:18	136 H:96 M:40	306 H:184 M:122	326 H:202 M:124
Marruecos	-	-	-	51 H:35 M:16	76 H:59 M:17	120 H:83 M:37	245 H:143 M:102	253 H:147 M:106
Senegal	-	-	-	-	-	5	18	32
Nigeria	-	-	-	-	-	1	1	2
Argelia	-	-	-	-	-	8	32	34
Total América	12 H:4 M:8	12 H:4 M:8	16 H:5 M:11	22 H:8 M:14	144 H:80 M:64	306 H:159 M:147	381 H:173 M:208	290 H:127 M:163
Argentina	-	-	-	-	26	45	81	74 H:47 M:27
Bolivia	-	-	-	-	66 H:42 M:24	138	109 H:54 M:55	45 H:22 M:23
Brasil	-	-	-	-	-	26	24	13
Chile	-	-	-	-	-	11	12	5

Colombia	-	-	-	8 H:4 M:4	9 H:7 M:2	21 H:6 M:15	44 H:13 M:31	41 H:13 M:28
Cuba	-	-	-	-	-	1	14	6
Ecuador	-	-	-	0	19 H:8 M:11	19 H:11 M:8	39 H:19 M:20	26 H:17 M:9
Paraguay	-	-	-	-	-	3	1	1
Perú	-	-	-	-	2	7	12	6
República Dominicana	-	-	-	-	-	8	7	8
Uruguay	-	-	-	-	-	9	6	1
Venezuela	-	-	-	-	-	2	17	24
Total Asia	1	1	1	1	0	11	18	17
China	-	-	-	-	0	5	7	7
Pakistán	-	-	-	-	-	0	0	0
Resto	0	0	0	0	0	1	1	1

Fuente: INE, Padrón Municipal de Granada. Elaboración propia.

Apreciando el cuadro N°6, se puede decir que desde el año 1996 al 2000 la población de las Gabias no creció aceleradamente como lo hizo en el periodo que va del año 2000 al 2012, donde su aumento fue bastante considerable, traduciéndose en un 114,3%, predominando levemente la población masculina.

En relación a la población extranjera, su crecimiento fue casi escaso en lo que va del año 1996 al 2000, aumentando en 8 personas, mientras que desde el 2000 al 2012 el aumento es bastante considerable, constando con 1.038 personas.

En cuanto al mayor número de personas aportadas por continente durante el 2012, en primer lugar esta África con 326, le sigue América con 290, en tercer lugar Europa 271 y por último Asia con 17 personas.

Mientras que por países el que provee de más extranjeros es Marruecos con 253 personas, Rumania con 188 y por último Argentina con 74.

En el año 2003 aparece registrado en el Padrón Municipal el primer colectivo originario de Latinoamérica y el país es Colombia con 48 personas.

En relación al colectivo de ecuatorianos estos comenzaron a aparecer en los registros a partir del año 2005 con 19 personas, cabe destacar que desde ese año hasta el 2012 nunca ha sido una población muy representativa en cuanto a número, siendo tan solo 26 personas del total de los habitantes de Las Gabias. En lo relativo a sexo más representativo la diferencia ha sido muy tenue y ha ido variando dependiendo de los años, aunque en el 2012 se registran casi el doble de hombres en comparación con las cifras de mujeres, 17 y 9 respectivamente.

Alumnos extranjeros en la Universidad de Granada

"la Universidad de Granada marca y señala la vida cultural de Granada"

(Villa- Real, 2003, p.289).

A los 239.017 habitantes inscritos en el Padrón Municipal de Granada el año 2012, hay que agregar una población flotante correspondiente al porcentaje anual de jóvenes estudiantes que llegan a realizar sus estudios de diversas ciudades y pueblos de España, así como también del extranjero.

De acuerdo a los datos estadísticos que proporciona la Universidad de Granada sobre la cantidad de alumnos que se matricularon en carreras de pregrado el año 2012 estos fueron un total de 56.813 alumnos, donde la mayor parte son mujeres 30.941 y 25.872 hombres. En tanto, la cifra de extranjeros corresponde a 4.775 alumnos, de los cuales una menor cantidad 1.521 son mujeres y 3.254 hombres. Aunque los estudiantes

llegan de diversas parte de del mundo, las nacionalidades con más estudiantes inscritos son en primer lugar la marroquí con 758, seguida de la Italiana 577, luego la alemana 450 y en cuarto lugar la francesa con 414.

En cuanto al segmento latinoamericano de alumnos matriculados, sólo encontramos a 105 estudiantes mexicanos mayoritariamente hombres 95 y 10 mujeres. En relación a nuestra población de interés los alumnos de origen ecuatoriano inscritos en la Universidad de Granada solo suman 29 de los cuales 20 son mujeres y 9 hombres.

Por otra parte hay que considerar que los alumnos europeos que vienen por Erasmus el años 2011/2012 fueron 2.028 (Torres y Bermúdez, 2011, p. 37-38)

En el año 2005 el Defensor del Pueblo Andaluz, publicó la cantidad de alumnado extranjero del curso correspondiente a 2004-2005, según antecedentes entregados por el Vicerrectorado de Estudiantes, se habrían matriculado los siguientes alumnos:

Alumnos Pregrado	3.244
Alumnos de tercer Ciclo de Doctorando	467
Alumnos del centro de Lenguas Modernas	5.392
Total de alumnos	9.103

Hay que recordar a este respecto que los estudiantes extranjeros no gozan de estatuto de residentes propiamente dicho, sino que a tenor de los artículos 30.1 y 33.2 de la Ley de Extranjería, su presencia en España tiene la consideración de estancia por el tiempo que dure el curso para el que están matriculados. “Este carácter tan provisional de su estancia parece que les inhibe a la hora de empadronarse, aunque en realidad conforme a la normativa local tendrían obligación de hacerlo y podrían disfrutar de los beneficios inherentes a dicha situación” (Defensor del pueblo Andaluz, 2005, p. 151).

La universidad granadina nació con unas estrictas preocupaciones religiosas. La Real Cédula de creación, dada por Carlos V el 7 de diciembre de 1526, fundaba la Universidad y el Colegio Imperial de Santa Cruz de la Fe, como consecuencia de la Junta celebrada en la Capilla Real para tratar de la reforma de los moriscos. Los estudios que habían de cursarse, Teología y Filosofía, Lógica, Cánones y Gramática, preparaban para que sus graduados pudieran enseñar y divulgar con suficiente base las doctrinas evangélicas (...) Idéntica transformación presentan las masas estudiantiles. Durante mucho tiempo, la Universidad granadina no trascendió de la región inmediata; ante todo centraba su atención en la ciudad de Granada (...). Por lo mismo, el número de estudiantes permanecía muy reducido; la actividad universitaria era apenas una derivación estrictamente religiosa. (Bosque Maurel, 1988, p.p. 164- 165)

CAPÍTULO IV. Metodología

4.1. Tema de investigación

Indagar desde la transformación de la alimentación los procesos de hibridación, para intentar determinar qué y por qué comen lo que comen los migrantes ecuatorianos de Granada, observando cuáles son sus principales cambios, lo que incorporan en su dieta y aquellos elementos que no trazan en su alimentación, evidenciando a la vez como el nuevo entorno influye en su identidad, valores, significados y hábitos.

4.2. Definición del problema y justificación del estudio

Durante la última década³⁷ los ecuatorianos han sido uno de los colectivos extranjeros más predominantes en España, su prolongada permanencia y su leve descenso desde el año 2005, lo perfilan como un interesante grupo de estudio en el fenómeno migratorio, sobre todo en el campo de la antropología de alimentación. Los cambios y/o fusiones que han experimentado sus comidas y sus comportamientos y costumbres alimenticias, son relevantes para ahondar en las transformaciones sustanciales de nuestros actores, ya sea a través de la praxis o a niveles simbólicos, en torno a sus costumbres, hábitos, preferencias y creencias, de esta manera se intenta profundizar en los procesos de hibridación que dan paso a sus adaptabilidades y nuevos cambios en la alimentación mientras viven en la ciudad de Granada.

³⁷ Considerando el período 2000 al 2010.

Considerando que España en la década del año 2000 en adelante se caracterizó por ser uno de los países que más población extranjera atrajo, para elegir al grupo de estudio, primeramente fue necesario valorar a los colectivos desde tres aspectos principales; mayor contingente en número de personas, el tiempo de estancia o residencia dentro del país y la ubicación que fuera accesible para la investigadora. La búsqueda comparativa de los elementos que se deseaban conocer, de esta forma fue como los ecuatorianos de Granada se presentan como un grupo idóneo para la investigación.

La riqueza de estudiar a los ecuatorianos radicó en que en el momento que se llevó a cabo la investigación, la mayoría de las personas llevaban más de 10 años afincados en España y dado las contingencias económicas, hubo una disminución de su población, prueba de ello, es que de unos 1.059 ecuatorianos inscritos en el Padrón Municipal de Granada en el año 2005, pasaron a ser 851 en el 2011, otro aspecto interesante a tener en consideración, es que España es el país de destino que más ecuatorianos atrajo, concentrando "el 45% de la emigración, seguido por Estados Unidos con el 28,6% e Italia con el 7%. Luego se ubican otros destinos latinoamericanos y, en menor medida, otros" (Herrera, Moncayo y Amezquita, 2012, p.41).

Algunos de los ecuatorianos poseen nacionalidad, han hecho su proyecto migratorio con sus familias completas, se han comprado casas, otros han tenido a sus hijos en España. El hecho de un asentamiento más prolongado dentro del país y con un alto grado de representatividad durante todo este periodo, permite evaluar cómo ha sido

su integración, el mantenimiento de sus costumbres y sobre todo en el ámbito que interesa, ver si su alimentación está siendo objeto de transformaciones trascendentales, y/o fusiones con la cultura española u otras culturas que coexisten en la ciudad.

Hasta ahora en España se tiene conocimiento de los hábitos alimenticios de los inmigrantes, mediante tres estudios que ha llevado a cabo el Gobierno Español³⁸, sin embargo a pesar que estos datos obtenidos por encuestas, son relevantes a la hora de cuantificar algunos aspecto de la dieta, como: qué productos son los que consumen, los horarios e información dietética y nutricional, entre otros. Aún queda una abertura desde donde poder dirigir la mirada hacia nuevas investigaciones, dado que no se ha indagado desde metodologías más cualitativas y por colectivos diferenciados, por lo que usando las herramientas de este último método, es posible adentrarse en la formación de procesos que incitan a determinar porqué comen lo que la encuesta revela, es decir, recorrer los campos simbólicos de sus transformaciones, para generar así un conocimiento y a la vez, un entendimiento profundo del aspecto más cotidiano de la migración y del ser humano, reconociendo a la comida como escenario que es en sí mismo un lenguaje propio que construye y reconstruye identidades.

³⁸ Desde el Ministerio de agricultura, pesca y alimentación de España se desarrollaron dos estudios, el primero en el año 2004, denominado “Estudio sobre los hábitos alimentarios de los inmigrantes en España”. Posteriormente en el año 2007, se realiza una segunda encuesta bajo el nombre de “Los hábitos alimentarios de la inmigración”.

Por su parte el Ministerio de medio ambiente y medio rural y marino del Gobierno de España en el año 2009, realiza una “Evaluación de consumo alimentario y factores relacionados en grupos de población emergente: inmigrantes”.

4.3. Reflexión del proceso de investigación

Escribir reflexivamente del proceso de investigación, recae en un primer momento a remontarse a la génesis donde se gestan las primeras ideas y tomas de decisiones que conllevan a estudiar un tema específico. En mi caso particular, la motivación personal de ser investigadora y a la vez una inmigrante en Granada, con ansias de comprender ciertos procesos ligados a este fenómeno ha sido un factor determinante en la elección de esta área de estudio. Ser migrante durante una gran parte del proceso formativo³⁹, me permitió tener una mirada crítica de las publicaciones que leía sobre la materia, frecuentemente cargada de una visión dominante o demasiado alejada de los procesos que producen y en los que están insertos los actores, situándolos a menudo al nivel de los objetos, señalando rasgos estáticos, sin mediar en las injerencias que pudieran tener en el entorno.

El posicionarme como investigadora en la temática, ha sido desde el comienzo una ventaja, que no sólo se plasma en la nueva mirada adquirida para analizar el escenario de un país y una ciudad que tenía en común con los migrantes ecuatorianos, sino por el hecho de querer conocer y entender esta realidad desde las opiniones e interpretaciones de otros actores pertenecientes a una cultura distinta a la mía, ampliando así la mirada, y reflexionando desde la vivencia de los otros migrantes que vivían en Granada. Asimismo, esta condición de migrante, fue importante a la hora en que los ecuatorianos me abrieron las puertas de sus casas, el sentimiento de pertenencia

³⁹ El periodo de residencia en Granada se prolongó 7 años, desde el año 2006 al 2012.

común de ser latinoamericano, creó un lazo de cercanía desde donde mirar a los otros (españoles) y desde donde los entrevistados veían a través de mi persona la alteridad.

Dado las circunstancias, y teniendo presente el rol de investigadora, a través de lo expuesto, se construyó una forma inclusiva desde donde descubrir las visiones múltiples de los actores que participaron en el estudio, en este sentido el papel asumido en la investigación se enmarca en uno de los tres papeles fundamentales que menciona Mertens (2005) citado por Hernández Sampieri, Fernández-Collado y Baptista Lucio (2006, p.586): “c) *Amigo*: el investigador no asume una autoridad específica, sino que trata de establecer una relación positiva y cercana con los participantes, ya que se amplía sustancialmente la apreciación. Es el mejor de los roles que podemos adoptar en una investigación cualitativa”. Teniendo además una perspectiva interna y externa a la vez a la hora de involucrarme con los participantes, tratando de incidir lo menos posible en las opiniones, creencias y fundamentos de los entrevistados, manteniendo ante todo una actitud de respeto.

En cuanto al tema de la antropología de la alimentación, esta se decanta por sí misma, a lo largo del proceso formativo que finalmente lleva a delimitar la investigación. Un hecho crucial, fue efectuar una estancia en el centro de investigaciones Migrinter, en la Universidad de Poitiers, gracias a una beca otorgada por el gobierno español para la obtención de la Mención Europea en el título de doctor, hoy en día denominada Mención Internacional. Durante este proceso de tres meses en Migrinter, tuve la oportunidad de trabajar con el Dr. Hassane Souley, como profesor tutor, con quien finalmente tras varias lecturas y conversaciones que se direccionaban

en cómo abordar la primera propuesta investigativa, centrada en el estudio de las expresiones culturales de los migrantes latinoamericanos, llegue a la decisión de que lo más acertado era focalizar el estudio hacia esta área más específica, principalmente porque descubrí en el proceso que las razones de factibilidad eran más viables para abordarla, la temática me pareció interesante y porque había mucho por descubrir en la materia con la población elegida. En este mismo periodo se trabajó arduamente en las herramientas metodológicas para recoger la información en el trabajo de campo.

Esta estancia, además propicio el compartir con otros doctorandos, y el poder tener acceso a una gran biblioteca especializada en migraciones, toda la experiencia y el trabajo realizado en la Universidad de Poitiers, hicieron que en mi retorno a Granada en julio del 2010, y posterior conversaciones con el director de mi tesis el Dr. José Antonio González Alcantud, comenzará inmediatamente a trabajar con un grupo delimitado en la dirección señalada.

Como toda investigación, esta constaba además del trabajo de campo, de una revisión bibliográfica de diversos textos, tarea que hasta el momento de escritura nunca cesó, con la elaboración de fichas y escritura de un par de artículos para publicación, que se fueron desprendiendo de la teoría y de la investigación misma.

La orientación que otorgada el director de la tesis Dr. José Antonio González Alcantud, para la elección de los textos y teorías para desarrollar durante la investigación ha sido fundamental, además, posteriormente entré a ser integrante de su grupo de investigación HUM 584 Observatorio de Prospectiva Cultural, acercándome a

la academia desde otra perspectiva, lo que contribuyó a no estar aislada en la última parte de mi proceso cognitivo en Granada.

La estructura de la tesis contiene una revisión bibliográfica del estado del arte de la antropología de la alimentación y su vínculo con la inmigración, para posteriormente a través de la escritura de los resultados aplicar la reflexividad en el análisis. Entendiendo que, “esta reflexión del investigador acerca de sí mismo muy pronto pasará a denominarse reflexividad, una dimensión crítica que hoy aparece como un principio fundamental del análisis transcultural” (Augé y Colleyn, 2005, p.93).

Cabe destacar, que desde un principio de la investigación se ha intentado realizar un viaje a Ecuador con el fin de tener un conocimiento más amplio del país de origen de nuestros entrevistados. Basándonos en la perspectiva que introdujera Sayad (1999), quien conceptualmente se refiere al sujeto como Migrante, es decir, como emigrante e inmigrante a la vez. Una estancia en Ecuador hubiera permitido tener un enfoque más amplio para el estudio, desde donde comparar las condiciones del entorno del país de origen, con las que se dan en la ciudad de Granada, así se hubiese podido hablar de Migración como un todo y no sólo desde un punto de vista, sin correr el riesgo de caer en etnocentrismos y posibilidades de tener una visión dominante. No obstante, debido a circunstancias adversas, no fue asequible obtener los recursos económicos suficientes para realizar el viaje a Ecuador, sin embargo, no por ello la investigación es menos significativa y débil en su estructura y contenido, dado que se ha realizado un trabajo exhaustivo y prolongado, siguiendo una metodología detallada, la cual se irá explicando en este capítulo. De igual forma, señalar que está imposibilidad de ir a realizar trabajo

de campo al país de los ecuatorianos, resulta una oportunidad y punto de partida desde donde se pueden formular futuras investigaciones, que puedan complementar lo hasta aquí realizado, por lo que es una ventana abierta a un sin fin de posibilidades para nuevos conocimientos.

4.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Debido al objetivo del estudio, se hizo necesario el empleo de distintas técnicas de recolección de datos del método cualitativo, con las cuales posteriormente, se pudo tener un completo panorama desde donde analizar los procesos de la alimentación de los migrantes ecuatorianos, con el fin último de generar conocimiento suficiente para una adecuada reinterpretación y reflexividad.

Una de las técnicas de corte cualitativo empleadas, fue la confección de una especie de encuesta (anexo N°1), que podría tener connotaciones cuantitativas, pero no es usada de esta manera dado que no contempla la extracción de datos estadísticos, sino que está confeccionada a modo de ordenar la sistematización de los resultados y examinar hacia donde se dirigen ciertas tendencias.

Se descarta la encuesta principalmente porque es un instrumento de carácter cuantitativo, que debería aplicarse bajo los parámetros conocidos del método de Muestreo Probabilístico de la población. “La estandarización del estímulo es una característica fundamentada en la encuesta por muestreo, que permite comparar las

respuestas y analizarlas con técnicas estadísticas” (Corbetta, 2007, p.147). Además la muestra corresponde al levantamiento de sujetos de estudio que se enmarca dentro del método No Probabilístico, dado la forma en que se tuvo acceso a los entrevistados, y la cantidad que la conforman.

En este sentido, el instrumento (tipo encuesta) que se aplicó al inicio de cada entrevista, permitió plasmar los aspectos sociodemográficos básicos, preferencias, hábitos y algunas percepciones de la población ecuatoriana.

4.5.1. Entrevistas en profundidad

Otra de las herramientas utilizadas para recopilar datos fue la entrevista en profundidad semiestructurada, esta se aplicó a los actores que estuvieron dispuestos a participar en la investigación. Para tales efectos se confeccionó una pauta de entrevista, que se diseñó previamente en el plan de trabajo.

La entrevista en sí, contribuye a obtener resultados que solo pueden ser medidos por la riqueza heurística de las producciones discursivas obtenidas en ella.

El empleo de la entrevista presupone que el objeto temático de la investigación, sea cual fuere, será analizado a través de la experiencia que de él que poseen un cierto número de individuos que a la vez son parte y producto de la acción estudiada, ya que el análisis del narrador es parte de la historia que se narra. (Greele, 1999 citado en Enrique Alonso, 1998, p. 229)

De acuerdo al grado de estandarización, es decir, el grado de libertad o restricción que se concede a los actores, el entrevistado y el entrevistador. Las entrevistas se pueden clasificar en estructuradas, semiestructuradas y no estructuradas.

En el caso de la entrevista semiestructurada:

El entrevistador dispone de un «guión», con los temas que debe tratar en la entrevista. Sin embargo, el entrevistador puede decidir libremente sobre el orden de presentación de los diversos temas y el modo de formular las preguntas. (...)

El guión del entrevistado puede ser más o menos detallado. Puede ser una lista de temas a tratar, o puede formularse de manera más analítica en forma de preguntas, aunque de carácter más general. Esta forma de realizar la entrevista concede amplia libertad tanto al entrevistado como al entrevistador, y garantiza al mismo tiempo que se van a discutir todos los temas relevantes y se va a recopilar toda la información necesaria. (Corbetta, 2007, pp. 352-353)

Como se puede apreciar en el cuadro del Anexo N°2, la pauta de entrevistas, se elaboró estableciendo ocho categorías de análisis que tienen relación con; la economía, mercado, rol de los actores, salud, creencias, conaviabilidad, traspaso e identidad. A la vez, éstas atendían a los seis tipos de clases de preguntas que reconoce Mertens (2005) citado en Hernández Sampieri et al. (2006, 598): 1. De opinión 2. De expresión de sentimientos 3. De conocimientos. 4. Sensitivas (relativas a los sentidos) 5. De antecedentes 6. De simulación.

El propósito de confeccionar una guía de preguntas con ocho categorías diferenciadas, fue para obtener el máximo de información de parte de los participantes, para así lograr un mayor conocimiento y entendimiento sobre el tema estudiado.

En tanto, el proceso de las entrevistas, se realizó de la siguiente manera: en una primera etapa se concertaba un encuentro con los participantes, les explicaba el fin de la investigación y les hacía las primeras preguntas estipuladas en el prototipo de encuesta (explicada anteriormente) que buscaba recoger los antecedentes básicos del entrevistado como los sociodemográficos, preferencias y algunos hábitos en torno a las comidas. Posteriormente, acordábamos un segundo encuentro para continuar y terminar la pauta de entrevistas, la mayoría de las veces se necesitó más de dos encuentros para recabar el material necesario. En lo posible se intentaba coincidir en el espacio de residencia o de trabajo del entrevistado, pero en otras ocasiones se usó la casa de la investigadora y sólo con Margarita se quedó en un café cerca de su vivienda en el barrio Zaidín.

Por consiguiente, se hicieron varias entrevistas en el transcurso de un año, con gran parte de los actores que conformaban la muestra se pudo terminar completamente la guía de preguntas, más otras que iban surgiendo, asimismo cabe destacar, que hubo entrevistados que estuvieron más dispuestos a contar sus vivencias, impresiones y sentimientos que otros. Es por esta razón, que tenemos relatos muy extensos y también unos más concisos, entre quienes detallaron minuciosamente cada explicación se encuentran: Miriam, Doña Margarita, Carlos y Sonia. Entre los estudiantes becados, Loly y Walter las respuestas fueron más acotadas e imprecisas. En el caso particular de Margarita ella venía saliendo de un grave y reciente acontecimiento traumático de

violencia de género, que la llevó incluso a estar hospitalizada, por lo cual durante nuestro encuentro se evidenciaba, con justa razón, un estado algo perturbado, por lo que la conversación derivó varias veces a centrarse en los tristes episodios. Mientras que con César no se pudo tener una conversación prolongada, porque estando en su tienda de productos latinos en el barrio del Zaidín, él era el único que atendía y con frecuencia entraban clientes, por lo que no se contaba con tranquilidad para conversar extensamente, y las interrupciones no permitían llegar a profundizar los temas, ni tomarse un mayor tiempo para contestar el cuestionario, aunque igualmente estar como observadora mientras el atendía permitió ver la dinámica entorno a su tienda, la relación con sus clientes y quienes llegaban al lugar, a veces ni siquiera en búsqueda de productos sino simplemente para conversar.

4.5.2. Observación participante

La observación es otro de los instrumentos claves para la obtención de información sobre el colectivo estudiado, Sanmartín (2003) al respecto explica:

Observar desde la participación implica, al menos, dos ejercicios: el de la participación y el de la observación. Aun cuando nos esforcemos en ir discriminando ejercicios y explicando su sentido, en realidad, lo que caracteriza hondamente a la observación participante es la estrecha unidad de sus componentes. Su objetivo es acumular un corpus de información etnográfica que

facilite la elaboración de conocimiento sociológico o antropológico sobre un problema de alguna de las ciencias humanas y sociales. (p.51)

Es a través de la observación, desde donde vemos con nuestros propios sentidos aquello que no se escucha durante la conversación, la información que se pueda recoger mediante esta técnica puede servir para comparar los datos obtenidos con otras herramientas. “De esta comparación surgen a veces diferencias importantes que confirman la distancia que existe entre la información dada por los actores sobre su cultura ideal y la cultura real” (Sanmartín, 2003, p.66).

De acuerdo a la clasificación que proporciona Hernández Sampieri et al (2006) en relación a los papeles del observador, para el presente estudio se llevó a cabo una participación activa, es decir se participó en la mayoría de las actividades, que fueron propuestas por los entrevistados, como acompañarlos a la compra, estar presente en la elaboración de sus platos típicos, comer junto a ellos, participar en eventos festivos como celebración de cumpleaños, estar de cliente en el bar de Doña Margarita y conversar con los ecuatorianos que llegaban al lugar, ir a la tienda de César y permanecer observando sus interacciones con sus clientes, entre otras cosas, sin embargo se tuvo cuidado de no mezclarse completamente con los participantes, es decir, se intentó desde un comienzo seguir siendo ante todo un observador, ejemplo de ello sería cuando me invitaban a estar presente en la elaboración de un plato típico, la labor principal fue registrar el proceso antes que ayudar a prepararlo.

La manera en que se compartió con cada uno de ellos y lo que se observó, varió dependiendo de las circunstancias, la atención se situó primordialmente: en reparar la

mirada en los lugares físicos del entorno donde residían o se desenvolvían; la interacción o relaciones que se daban entre sus pares; el rol que cumplían en su hogar, con sus amigos y comunidad; el tipo de intereses que se instalaban en las conversaciones; y, la manera en que se relacionaban con la investigadora, entre otros acontecimientos de utilidad que surgieran durante los encuentros.

4.5.3. Diseño de la muestra - Población de estudio

Una vez teniendo definido el origen de los migrantes y elaborados los instrumentos para la recolección de datos, fue necesario identificar y contactar a quienes serían los informantes que pudieran proporcionar una mayor cantidad y calidad de la información y que por supuesto estuvieran dispuestos a pasar largas jornadas con la investigadora, abrir las puertas de sus casas y trabajos, responder abiertamente a las preguntas y cuestionarios (Murillo y Martínez, 2010). Para lograr dicho objetivo, y siendo el colectivo de migrantes desconocido para la investigadora, en primer lugar se realizó una búsqueda previa en internet para dar con diversos organismos como: el Consulado de Ecuador en Málaga, la Embajada ecuatoriana en Madrid, las ONG's locales que trabajaban con migrantes y asociaciones varias autodefinidas como ecuatorianas, con esta revisión, se elaboró una lista que identificaba las organizaciones de ecuatorianos existentes en Granada.

Con lista en mano se procedió a llamar, durante el primer contacto surgen las primeras dificultades debido a que las pocas organizaciones que contaban con un

número telefónico disponible no estaban totalmente receptivas a cooperar en la investigación, rescatando solamente la asociación Eloy Alfaro, quienes aceptaron tener un encuentro con la investigadora, este primer acercamiento es clave para la búsqueda de nuevos actores, mediante ellos, se puede contactar con Carlos Pullas, amigo de la familia de Sonia, quien en aquel entonces ejercía como secretaria de la asociación.

Paralelamente al trabajo de contactar con las asociaciones, se halló en Granada un bar-restaurante de comida ecuatoriana llamado “Rincón ecuatoriano-Bar cevichería”, dirigido y administrado por su dueña, una mujer ecuatoriana a quien conocimos como Doña Margarita, siendo la primera informante a la que desde un comienzo se accede de forma constante. A través de ella, se llegó a la tienda que vende productos de comida latinoamericanos, por lo que su dueño César también de origen ecuatoriano, vendría a ser el cuarto informante, pero su disponibilidad no nos permite continuar un seguimiento a través del tiempo, por lo que las dos entrevistas realizadas, funcionarán a modo de contextualizar los productos ecuatorianos consumidos por la población en cuestión y para explicar cuál era la dinámica del negocio con sus clientes.

Al dar con el bar ecuatoriano, se supuso en un principio, que este lugar podría ser una excelente instancia para identificar y tomar contacto con otros actores para el estudio, pero la idea inicial estuvo más alejada de la realidad, debido principalmente a que, sobre todo los hombres no estaban dispuestos a conversar seriamente con una mujer, sin que éstos no manifiesten dobles intenciones hacia la investigadora, y aunque también se intentó ir acompañada de un amigo para evitar esta llegada, igualmente a través de las conversaciones sostenidas no se logró concretar un futuro encuentro,

evidenciado desde un principio desinterés para seguir siendo parte de la muestra, argumentando principalmente razones de falta de tiempo por temas laborales. En el caso de las mujeres escasamente iban solas a comer al lugar, y por ende en cuanto se tuvo la oportunidad se logró hacer participé a Margarita, una chica joven amiga de la dueña que en aquella época frecuentaba el bar.

En tanto, los posteriores informantes fueron contactados gracias a amigos españoles ligados a ciertas organizaciones que también la integraban ecuatorianos. En el caso de Miriam fue a través de gente que trabajaba en la Asociación Akiba. Mientras que en el caso de los dos estudiantes ecuatorianos becados Loly y Walter, fue porque en su llegada a Granada se contactaron con otro español que partía Ecuador, por una beca en común que armaba redes entre los beneficiarios de distintas partes, es así, como se conoce primero a Loly recién llegada a Granada, quien a su vez nos acerca a Walter, su compañero de piso.

En la primera aproximación, no se sabía de la existencia de una comunidad ecuatoriana, bien articulada y organizada como colectivo unido por intereses comunes, por lo que el trabajo de campo se lleva a cabo con los primeros 8 actores con los que se tuvo desde un inicio contacto, intentando que la muestra fuera lo más variada posible, en términos de edad, sexo, nivel educacional, estado civil, región de origen, razones migratorias y tiempo de llegada a la ciudad. De esta manera, los sujetos de la muestra no probabilística, fueron seleccionados en función de su accesibilidad y con el criterio personal e intencional de la investigadora, considerando además que “en los estudios cualitativos el tamaño de la muestra no es importante desde una perspectiva

probabilística, pues el interés del investigador no es generalizar los resultados de su estudio a una población más amplia” (Sampieri, 2006, p.561).

Cabe señalar que a medida que la investigación fue en estado de avance, los entrevistados al ser consultados si tenían encuentros como colectividad con gran parte de los ecuatorianos que residían en Granada, la mayoría – a excepción de los dos jóvenes becados y de Miriam- señalaron que alguna vez habían ido de manera eventual, a un lugar donde se juntaba un gran número de personas de su nacionalidad que concurrían todos los fines de semana. La actividad se desarrollaba en un sitio eriazo ubicado a las afueras al borde de la carretera antigua de Málaga, por la entrada a Bobadilla, donde de manera espontánea y lejos de controles y permisos de todo tipo, se instalaban las familias ecuatorianas durante todo el día a vender y/o comprar comida típica, bailar, jugar fútbol y socializar entre sus pares con ánimo festivo.

A pesar que la investigadora se trasladó un par de veces al lugar referenciado, para conocer la dinámica y registrar lo que allí ocurría, y estando en conocimiento de “que conforme avanza el estudio se pueden ir agregando otros tipos de unidades o reemplazar las unidades iniciales, puesto que el proceso cualitativo es dinámico y está sujeto al desarrollo del estudio” (Hernández Sampieri, 2006, p.561), debido a lo adelantado de la investigación con los entrevistados, quienes estaban proporcionando un rico material testimonial, y estando cerca de los tiempos fijados para terminar el trabajo de campo y la dificultad personal de la investigadora de acudir todos los fines de semana a Bobadilla, se optó finalmente por no incluir a más participantes en el estudio, por lo que se prosiguió trabajando con los actores elegidos. Sin embargo el ir a observar

la dinámica del lugar en Bobadilla, nos llevó a entender la necesidad de generar espacios para encontrarse y compartir que tienen los ecuatorianos, entre otros aspectos que se pudieron apreciar en torno a las comidas que allí se preparaban y vendían.

Como ya se adelantado, se usó un modelo *No probabilístico*, conocido como Muestras en Cadena o por Redes (Hernández Sampieri, 2006) o también conocido como Muestreo de «bola de nieve»:

Este muestreo consiste en identificar a los sujetos que se incluirán en la muestra a partir de los propios entrevistados. Se parte de una pequeña cantidad de individuos que cumplen los requisitos exigidos, y que se utilizan como informadores para localizar a otros individuos con características idénticas. Conforme avanza la investigación, el número de sujetos debería crecer de manera exponencial, de ahí la analogía con la bola de nieve. (Corbetta, 2007, p. 288)

Las desventajas que se mencionan en este tipo de muestreo es que “presenta el inconveniente de que selecciona a las personas más activas socialmente y más visibles. Además, existe el riesgo de que la cadena de identificación lleve a vías demasiado específicas” (Corbetta, 2007, p. 287).

De acuerdo al tamaño de la muestra, llevada a cabo con 8 informantes, y siguiendo la clasificación que proporciona Hernández Sampieri et al (2006) el presente sería un estudio de casos en profundidad.

4.6. Perfil de los ocho ecuatorianos entrevistados en Granada

A modo de llevar una organización con los datos de los entrevistados, se confeccionó un cuadro denominado ficha técnica para cada uno de los participantes, explicando detalles de las entrevistas realizadas. Además para complementar información del el perfil, se clasifican según criterios de antecedentes personales proporcionados en el momento de las conversaciones – desarrolladas en el año 2010-2011-, posteriormente se realiza una breve descripción de aspectos relevantes a considerar, cómo contexto familiar, procedencia, personalidad, con el que se construye una especie de biografía personal con información cruzada, vale decir, lo que nos entregó cada actor, más las interpretaciones e impresiones de la investigadora, en su papel de observador participante.

4.6.1. Ficha de los entrevistados

A continuación se presentan los antecedentes personales de los informantes, en el momento en que se realizaron las entrevistas semi-estructuradas en profundidad, las cuales se efectuaron a finales del 2010 y finales del 2011.

1. Doña Margarita

Edad: 53 años.

Ocupación: en ese momento y hasta la última entrevista era la dueña del "Bar Ecuatoriano - Cevichería" ubicado en el sector de los Alminares en calle Tirso de Molina.

Estado civil: separada, cinco hijos.

Antecedentes educacionales: estudios secundarios

Lugar de Residencia: Granada

Elección de la entrevistada (justificación). D. Margarita es pieza clave del estudio al ser la dueña del único bar ecuatoriano establecido formalmente en Granada en ese momento. El cual cerró de forma definitiva a principios del 2012.

Ficha técnica de la entrevista

N° de veces	Fecha	Lugar	Observaciones
1era	25 agosto 2010	Bar Rincón Ecuatoriano - Cevichería.	Previo a la entrevista semiestructurada con D.M, se había intentado tener contacto en tres ocasiones, para lo cual hubo que dirigirse al bar donde se realizó observación participante. Los registros de estas visitas están en el cuaderno de campo con las siguientes fechas: 12, 14 y 22 de agosto 2010.
2da	07 febrero 2011	Bar Rincón Ecuatoriano - Cevichería.	En la primera parte de esta entrevista participa Margarita, otra de las entrevistadas.
3era	08 febrero 2011	Bar Rincón Ecuatoriano - Cevichería.	Continuación entrevista del día anterior, sobre todo porque la primera parte de la grabación se perdió.
4ta	14 febrero 2011	Bar Rincón Ecuatoriano - Cevichería.	-
5ta	21 abril 2011	Casa de la entrevistada y posteriormente en su bar.	Este día es jueves santo. Se hicieron vídeos de la preparación de la Fanesca y posterior venta en el bar de la entrevistada.

Biografía de Doña Margarita: ella es una persona muy amable, buena gente, humilde y no se empequeñece ante nadie, además está constantemente con su sonrisa a flor de piel, a pesar que ha llevado una vida llena de esfuerzo hasta los días en que la conocí. Supersticiosa y religiosa a la vez, va a misa y se lee las cartas del tarot y hace descargas de su entorno a base mirra y otros cristales para limpiarse, aquí se manifiesta el sincretismo latinoamericano en sus formas más cotidianas.

Se vino a Europa porque las cosas económicamente no andaban muy bien en Ecuador, aunque su oficio era de modista, no lo ejercía desde hace muchos años, allá en su país tenía un local de comida al paso al borde la carretera en Ambato, ahí vendía productos a base de cerdo y otras comidas locales, siempre le ha gustado la cocina. Su negocio, según contó, estaba en un terreno propio heredado de sus padres.

Doña Margarita era una mujer separada, y su ex marido el padre de sus 5 hijos, en esos momentos todos mayores de edad, había fallecido hacía unos años, pero antes de eso, ella siempre tuvo que tomar el rol de proveedora de la familia. Entre las numerosas conversaciones sostenidas, contó que el difunto era músico y un bohemio, que no contribuía en con los gastos de la casa, por eso tuvo que siempre ingeniárselas para trabajar y mantener a la familia, y el negocio de la comida era lo más rentable hasta antes de venirse a Europa. Tristemente también salieron a la luz los incidentes de violencia física y psicológica que vivió por muchos años, mientras estuvo casada.

Su primer arribo al salir de Ecuador, fue primero en la ciudad de Bonn en Alemania, donde estaba su hermana trabajando de asistente de hogar, ella le ayudó a buscar empleo pese que no hablaba ni alemán, ni inglés, aun así se quedó un año. Luego

vivió en Palma de Mallorca y de ahí se vino a Granada con otros ecuatorianos a la campaña de la aceituna, donde finalmente se instala a vivir. Al par de años llega a vivir con ella su hijo Oscar de 30 años, con quien arrendaban una casa cerca del lugar de trabajo, junto a otros inquilinos.

Primeramente trabaja como asistente de hogar en casa de unos españoles, donde no tenía condiciones laborales favorables, posteriormente trabaja realizando varias tareas en un bar de tapas, en el mismo lugar que posteriormente por traspaso y alquiler ella convierte en el Rincón Ecuatoriano- Bar cevichería, donde es dueña.

Su actual negocio, en el momento de las entrevista llevaba tres años funcionando con ella como propietaria, además era cocinera, camarera y administradora, aunque también era ayudada por su hijo Oscar, quien estaba en la barra la mayor parte del tiempo atendiendo a los clientes y sirviendo las cervezas u otros tragos.

El local a pesar que tenía característica de bar de tapas y restaurante, no tenía permiso para cocinar, pero igualmente ella hacía elaborados platos de su país, por lo mismo le habían clausurado varias veces la cocina, además de pasarle multas. Pero aun así, Doña Margarita insistía en preparar comidas típicas de Ecuador, que según señaló es el sello distintivo de su local, ejemplo de ello son las tapas de guatita ranga, que servía en grandes cantidades en pocillos de greda caliente, a muy buen precio; 1.50€ en comparación con otros locales españoles de similares características que cobran la tapa entre 1.75 a 2.00€.

El horario de atención del bar era de lunes a jueves de 12:00 del día hasta las 23:00 o 00:00 hrs. por la noche, mientras que los fines de semanas era de 11:00 de la mañana hasta las 2:00 o 3:00 de la madrugada, dependiendo del público que se

encontrara. En cuanto a la descripción del bar, el lugar es muy sencillo, ocupa unas seis mesas de coca cola y sillas plásticas, teniendo capacidad para unas 30 personas, en las paredes hay pegadas a ellas una especie de cerámica pintada de paisajes de Granada muy al estilo Andaluz, arriba de la puerta de cocina una virgen en el mismo estilo, aparte de esos elemento decorativos que nada tienen que ver con Ecuador, habían dos carteles del bar, los mismos que se encuentran en la puerta de entrada, pero estos estaban colgados sobre la puerta del baño. Curiosamente no había artefactos u adornos representativos de Ecuador, ni de Latinoamérica. A lo más en la vitrina de alimentos había una bebida latinoamericana y una bolsa con maíz. Detrás de la barra tenía muchos licores, pero a simple vista no se veía ninguno latinoamericano. Le pregunte que cervezas Latinas tenía y me dijeron que una ecuatoriana llamada Pilsener y otra boliviana llamada Paceña.

En el último periodo de conversaciones que tuvimos, Doña Margarita estaba preocupada por el local, porque estaba entrando menos gente que en un comienzo, con lo que no estaba alcanzando a cubrir sus gastos personales, de hecho estaba buscando trabajo en otra cosa, y aunque los problemas económicos estaban comenzando a aquejarla, producto de la crisis económica de España, ella manifestaba sentirse fuerte, aferrándose a su fe. Ya para el 2012 cuando se había terminado el trabajo de campo, el bar se encontraba cerrado, supe por allegados a ella que había vuelto a su país.

2. César

Edad: 38

Ocupación: Comerciante

Estado civil: soltero, un hijo.

Antecedentes educacionales: universitarios

Lugar de Residencia: Granada

Elección de la entrevistada (justificación): dueño de la única tienda de productos latinos en Granada.

Ficha técnica de la entrevista

N° de veces	Fecha	Lugar	Observaciones
1era.	28 septiembre 2010	Tienda de productos latinos del entrevistado	-
2da	22 abril 2011	Tienda de productos latinos	Más que una entrevista se pasó a preguntar por los productos de semana santa que se habían vendido.

Biografía de César: en el momento que tuvimos los encuentros llevaba unos 15 años viviendo lejos de su país, sus razones para viajar a Europa fueron por motivos económicos. Tenía 23 años cuando se fue a vivir a Suiza, donde tenía una tía que lo recibió, allí se quedó 4 años, durante ese tiempo aprendió un poco de francés y alemán, para desenvolverse lo mínimo, porque a raíz de su trabajo se desplazaba por todo el país, vendiendo en ferias cosas de artesanía ecuatoriana, los productos se los enviaba su mamá desde Ecuador. Finalmente decidió venirse a España porque en Suiza no tenía probabilidades de tener los papeles para ser residente europeo.

De los 12 años que llevaba residiendo en Granada, primero abrió un locutorio, y cuatro años después instaló la tienda de productos latinos en el barrio del Zaidín. De acuerdo a lo que contó, el vender productos latinoamericanos fue un proceso gradual, hace seis años en su locutorio, comenzó trayendo unas pocas mercancías a modo de

muestra, desde una distribuidora de Madrid, gracias a un dato que le había dado un amigo por azar, para ver si los vendía, todo fue así como probando, porque según César “en ese tiempo no habían muchos inmigrantes”.

Como le fue bien con la venta, decidió viajar a Madrid e ir a la importadora, y allá compró uno quince artículos más o menos, para seguir vendiendo en el locutorio, de esta forma fue creciendo poco a poco, hasta que se dio cuenta que el locutorio no daba abasto, ya que había más demanda, entonces decidió alquilar un local más grande frente de su locutorio. Una vez instalado empezaron a aparecer más importadoras, ofreciéndole más productos.

La variedad de productos para la tienda, la fue armando porque consultaba a los clientes que es lo que más les gustaba y así las traía y veía si se vendían y si no se vendían se caducaban, entonces ya no volvía a pedir más el producto que no salía. Hasta que por fin transcurrido un tiempo, sabía que podía comerciar y que no.

Además de alimentos, en la tienda tenía en una estantería vaqueros para mujeres, que traía de Colombia para la venta, como la pareja en ese momento de César con quien tenía un hijo de tres años, era colombiana ellos viajaban cada seis meses o al menos una vez al año a sus países respectivos.

En la oportunidad, César contó que si bien en Ecuador en los almacenes de barrio es salgo recurrente el fiar, es decir, pagar después el producto que se lleva el cliente, en España, esto no es tan común entre los migrantes que van a comprar a su local, además es una práctica que últimamente estaba evitando, dado que por experiencia, después de la crisis varios de sus clientes habían retornado a sus países dejando la deuda impaga.

La tienda de productos latinos, no solo era un lugar para comprar dado que también llegaban amigos del dueño a conversar con él durante largas horas, a veces se conglomeraba hasta un grupo de cinco hombres alrededor del mesón a platicar con César.

3. Sonia

Edad: 22

Ocupación: trabajadora/estudiante

Estado civil: soltera, sin hijos

Antecedentes educacionales: secundaria

Lugar de Residencia: Las Gabias

Elección de la entrevistada (justificación). Secretaria de la Asociación de ecuatorianos "Eloy Alfaro"

Ficha técnica de la entrevista

N° de veces	Fecha	Lugar	Observaciones
1era.	03 Septiembre 2010	Sede Psoe en el barrio del Zaidín.	-
2da	05 abril 2011	Casa de la investigadora	-
3era	22 abril 2011	Casa de la entrevistada	Invitación de sus padres a degustar la Fanesca, en la oportunidad se pudo hablar con toda la familia
4ta	21 julio 2011	Casa de la entrevistada	-
5ta	16 agosto 2011	Casa de la investigadora	-

Biografía de Sonia: es la menor entre todos los entrevistados, sus padres se vinieron por motivos económicos, primero llegó su padre Manuel, a finales del año

1999 a buscar trabajo, una vez estable al año siguiente viajaron los dos hijos mayores, entre ellos Sonia con 14 años en aquel entonces, y por último, pasado unos ocho meses, llegan para establecerse Fabiola, la madre y el hijo pequeño, quedando así el núcleo familiar reunido por completo.

Cuando comenzamos los encuentros, Sonia estaba preparándose para dar el examen de selectividad, con el propósito de entrar al año siguiente en la universidad a estudiar derecho, meta que cumplió y con la cual se mantiene hasta hoy en día en la Universidad de Granada, sin embargo, en aquella época trabajaba limpiando casas un par de veces por semana.

Sonia, es una chica muy inteligente y políticamente activa, estudiosa y preparada en la temática, posee una personalidad fuerte y un discurso político consistente que le ha abierto diversas puertas posicionándose como una joven líder en las filas del partido político donde milita, ejemplo de ello, es que se presentó en las elecciones municipales del 2011 en la lista del PSOE, como concejala, apareciendo en la opción número 17, aunque tuvo pocas posibilidades de ser electa, su postulación no deja de ser un referente dado que fue la única migrante en toda Andalucía postulando a este tipo de cargo.

Este interés por la política es influencia directa de su padre Manuel, quien trabaja en el consulado de Ecuador en Málaga y participa activamente en el PSOE de Granada, además es él quien dirige desde un comienzo en Andalucía la campaña electoral del Presidente de Ecuador Rafael Correa. Alianza país en Andalucía, es un movimiento de migrantes extranjeros que apoyan el trabajo de Rafael Correa desde el exterior, dado que los emigrantes ecuatorianos tienen derecho a sufragar desde España

en las elecciones presidenciales, esta participación activa de Manuel le ha valido para viajar constantemente a Ecuador y ser recibido por el mismo Presidente de la Republica para generar estrategias en las futuras campañas.

Pero Sonia, más que seguir el camino de su padre, también por mérito propio se ha ganado un espacio y un rol como dirigente dentro de la Asociación de ecuatorianos Eloy Alfaro, siendo en aquel entonces la secretaria organizaba diversas actividades en las cuales tuvo la oportunidad de participar.

Sus apreciaciones y opiniones son de un marcado sentimiento integrador, y lleno de identidad hacia su país, ella si bien no asume muchas de las prácticas que sus padres si han realizado, como cocinar platos típicos- porque encuentra que es muy sacrificada la cocina tradicional ecuatoriana, si es conocedora y porta voz de estos saberes. También a pesar de tener una visión amplia de varios aspectos, ella y su familia son muy conservadoras, algo que atañen como un tema educacional, más que religioso, respetan muchos las jerarquías y prefieren usar el usted a modo de distinción de las personas, ya sea por edad o por los cargos que estas tengan, manteniendo la costumbre de su país. Además se aferran a defender valores tradicionales de la familia, entre otras cosas que nada tienen que ver con el discurso político del que son partidarios.

Compartiendo en casa de Sonia el plato de la Fanesca, se pudo observar que son las mujeres quienes se ocupan de preparar y servir la comida, los hombres se sientan y comen. Ellos son una familia muy solemne, una vez sentados antes de almorzar Manuel el padre de Sonia nos contó que significaba el plato.

4. Miriam

Edad: 50

Ocupación: Servicio de limpieza de casas, por horas.

Estado civil: Casada con español, una hija.

Antecedentes educacionales: bachiller

Lugar de Residencia: Santa Fe

Elección del entrevistado (justificación): trabajadora y dueña de casa representativa de la colectividad ecuatoriana.

Ficha técnica de la entrevista

Nº de veces	Fecha	Lugar	Observaciones
1era.	10 febrero 2010	Casa de la entrevistada en Santa Fe	
2da	17 febrero 2010	Casa de la entrevistada en Santa Fe	
3era	17 marzo 2010	Casa de la Entrevistada en Santa Fe	

Biografía de Miriam: es una mujer que gusta hablar de su vida, es abierta, sincera y tajante con sus opiniones. Llegó a vivir a Santa Fe porque se casó con un español, un hombre mayor que le lleva treinta años, su historia es peculiar, si bien ella se vino casada de Ecuador, más que estar enamorada de él, ella reconoce que era una buena oportunidad para salir de su precaria situación económica en que vivía con su hija en Ecuador.

Años, antes de venirse Granada con su marido Antonio, Miriam a través de una amiga ecuatoriana – quien le pago los billetes de avión- que llevaba nueve años viviendo en Santa Fe, había intentado venirse a trabajar a España, como asistenta

doméstica para ganar más dinero del que podía acceder en Ecuador, sus intentos fueron fallidos y llegando a Madrid, fue deportada por no llevar consigo suficiente dinero.

Años después, fue la misma amiga ecuatoriana quien le presentó a Antonio, este hombre recién había enviudado y era amigo de los jefes de donde trabajaba como interna. Antonio le contó a su amiga que se sentía solo a pesar que tenía cinco hijos todos mayores de edad –uno tenía la edad de Miriam incluso- ya que quería una mujer que le hiciera compañía, que tenía intenciones serias para estar con alguien, fue así como esta amiga le pregunto a Miriam si le podía dar el teléfono a Antonio para que la llamara y se conocieran, en tanto pasó el tiempo y finalmente Antonio viaja a verla a Ecuador e inmediatamente se casaron y a las semanas ella estaba viviendo en Santa Fe. Primero se vino ella con Antonio, su hija en ese entonces de 12 años, se vino a los ocho meses de estar ella aquí, porque quiso que terminara el año escolar, llevaba seis años casada con Antonio en el momento de las entrevistas.

Una vez viviendo en Santa Fe, Miriam se pone a trabajar realizando labores domésticas en casas de gente del pueblo, pero con la llegada de la crisis, tenía cada vez menos casas que ir a limpiar, por lo que ella y su hija dependían económicamente de Antonio.

A lo largo de las conversaciones Miriam me señaló que no pensaba volverse a Ecuador, porque aquí en España tenía más posibilidades de vivir mejor que en su país, y porque su hija ya se sentía totalmente integrada en esta sociedad, a pesar de que sus circunstancias no eran las más favorables, dado que ella y su hija sufrían constantes maltratos de parte de Antonio, violencia que señaló era más psicológica que física, pero que igualmente temía que esta se transformara en cualquier momento, porque Antonio

había maltratado por años a la madre de sus hijos, es por ello, que en varias de nuestras conversaciones, manifestaba estar cansada de soportar a ese hombre machista, viejo, que la insulta y que le levanta la mano, entonces en aquel tiempo ella me preguntaba constantemente si sabía de trabajo para ella, que si sabía de algún alquiler barato, que tenía ganas de irse del lado de Antonio.

5. Margarita

Edad: 34

Ocupación: servicio doméstico

Estado civil: soltera, sin hijos

Antecedentes educacionales: primarios

Lugar de Residencia: Granada

Elección de la entrevistada (justificación): Mujer joven trabajadora representativa del colectivo ecuatoriano

Ficha técnica de la entrevista

Nº de veces	Fecha	Lugar	Observaciones
1era	07 febrero 2011	Bar Rincón Ecuatoriano - Cevichería.	Amiga de D. Margarita, en este día se conoce a la entrevistada y se conversa con ambas.
2da	10 febrero 2010	En un bar cerca de su piso en el Zaidín	Sólo se pudo realizar una entrevista en solitario, puesto que luego Margarita se volvió a su país

Biografía de Margarita: ella es miembro de una familia numerosa en Ecuador, ocho personas componen su núcleo familiar, contando a sus padres. Se vino a España con su ex - pareja, buscando un futuro mejor el año 2002, aunque cuando llegaron no

tenían aun trabajo y como se les había acabado el dinero estuvieron viviendo en la calle por un corto tiempo, debajo de uno de los puentes de Granada, a la altura del local Urende. En su país trabajó en el sector servicio; en inmobiliarias, en almacenes de ropa y en casas. En el momento de la entrevista, ella estaba viviendo sola en una habitación, compartiendo piso con un matrimonio de Senegal.

Durante nuestro encuentro se sentía bastante solitaria y se encontraba psicológicamente perturbada, estaba confundida en lo que deseaba hacer con su vida y esperanzada de tener un familia.

Hacía un año y medio que había visto por última vez a su ex – pareja, que fue la vez que él le dio una paliza, ocasionándole cortes por todo el cuerpo que casi la dejan sin vida, ella relató que con él vivió quince años y era mayor que ella por 8 años, antes de venirse a España él no la había golpeado, señaló que durante los últimos años su pareja había cambiado mucho y la dinámica entre ellos era distinta, fue en España donde comenzaron los episodios de violencia doméstica. Tras el incidente, su ex pareja fue arrestado y juzgado a estar preso por un periodo prolongado de tiempo, pero ella pidió que lo deportaran a Ecuador, donde quedo libre, a cambio las leyes le aseguran que él no podrá volver a entrar a España nunca más.

Hasta antes de los trágicos hechos, ella habitualmente iba a misa, pero con lo ocurrido había sufrido igualmente un quiebre en sus creencias, “dicen que dios es grande, que dios ayuda, digo si él es el poderoso, porque no pudo”.

Margarita contó que ella se relacionaba con un grupo de ecuatorianos hombres y mujeres, ahí tenía sus amigas desde que llegó hacia 10 años, pero pasado el incidente, después de la sentencia, me confesó que todo el mundo le dio la espalda, hablaban mal de ella en su presencia y fue juzgada duramente hasta por los más cercanos. Ha sido duro para ella, me dijo que iba al bar de Doña Margarita porque era la única persona que la escuchaba y comprendía, que no la juzgaba y la apoyaba. Ella dice no tener ganas de vivir que su vida no tiene sentido, se nota que está con un trauma, pero no quiere asistencia psicológica. Ella en su grupo es una especie de traidora, incluso para las mujeres, por haber denunciado a su ex pareja.

Cuando conversamos, ella estaba sin trabajo, pensando si volver o no a Ecuador, dado que extrañaba mucho a su familia, pero estaba en un momento de mucha confusión al respecto porque además le gustaba vivir en Granada. Finalmente, se supo que la entrevistada regresó de forma definitiva a su país.

6. Carlos Pullas

Edad: 53

Ocupación: Comercial

Estado civil: Casado, dos hijos

Antecedentes educacionales: Universitarios

Lugar de Residencia: Santa Fe

Elección del entrevistado (justificación): Hombre trabajador representativo del colectivo de ecuatorianos.

Ficha técnica de la entrevista

N° de veces	Fecha	Lugar	Observaciones
1era	24 marzo 2011	En casa del entrevistado en Santa Fe.	
2da	25 Agosto 2011	En casa de la Investigadora en Granada.	La entrevista se le aplicó a él junto a su mujer Greasse
3era	03 Septiembre 2011	La entrevista se realizó en casa de Carlos en Santa Fe	En la ocasión el entrevistado y familia invitan a la investigadora a grabar y degustar el plato camarón de ceviche, estaban presente toda su familia y un amigo argentino.

Biografía de Carlos: llegó el año 1999 a España en busca de mejoras laborales, al año viajó Greasse, su mujer y sus tres hijos, actualmente todos mayores de edad, y aunque son originarios de Ambato dicen haber vivido en seis ciudades distintas dentro de Ecuador. Carlos señala desde un principio que han vivido en muchas partes, por eso no tienen arraigo a un solo lugar.

Carlos es políticamente correcto para sus respuestas, da esa impresión de armonía y de que todo está en orden en su vida. A pesar que es muy amable, cordial y buen anfitrión, su formalidad le da a ratos rasgos de una persona bastante estructurada que piensa bastante las cosas que va contando, por lo que se ve bastante reservado a la hora de dar información que tenga que ver con las emociones.

Durante la primera parte de la entrevista, Carlos respondía de manera muy precisa a las preguntas, después de pasar el cuestionario preliminar, él se extendió un poco más en sus respuestas.

Se le ve un hombre humilde y orgulloso de sus hijos, los tiene muy presentes y cada vez que habla de ellos siente una gran alegría, la educación de sus hijos es todo lo

que él no pudo aspirar cuando era joven y según señala la mejor herencia que le puede dejar a sus hijos.

Él y su familia, a quien tuve la oportunidad de conocer, se ven buena gente, conversadores, agradables y simpáticos, son personas con un mayor nivel educacional al resto de los entrevistados, lo cual se aprecia en su manera de pensar y a la hora de hablar, además domina la técnica de la oralidad dado su profesión como comercial, se nota que siente simpatía por la gente que estudia.

Su piso era sencillo, un salón con mesa camilla muy típico de Granada, alrededor de este dos sofás viejos, un mueble modular y sobre las pequeñas mesas y en la mesa del comedor estaba lleno de fotos familiares. La pared igual tenía colgada una foto de su hija, pero no vi nada que fuera típico español ni ecuatoriano, su casa más bien tenía el aspecto de las típicas casas andaluzas. Frente a la mesa del salón una televisión grande que estaba sobre la estantería.

Carlos manifestó no quiere volver a su país, él me lo dice que no le interesa, de hecho desde que vive en España nunca ha vuelto a viajar a su país, lo único que le gusta o extraña son algunos productos de ahí, como las conchas (lata que guardaba para degustar en una ocasión especial) y los cangrejos de su país. La comida es lo que más le acerca a sus raíces, aunque él la prepara con lo que encuentra.

Me comentó que es muy religioso, junto a su familia, participan en una iglesia cristiano protestante desde hace 7 años, participan de forma activa. En tanto la religión pasó a ser parte importante de sus vidas, que a raíz de sus nuevas creencias Carlos

cuenta que no bebe nada de alcohol desde hace años, que muy de vez en cuando se bebe una cerveza, y que ese es uno de los hábitos que ha cambiado desde que está en España, reconoce que los hombres ecuatorianos son buenos para beber hasta quedar muertos y que él en su país hacía lo mismo, perdiendo así los fines de semana para salir con su familia.

Señala que las tareas de las casa son compartidas, dado que él no veía que tenía que ayudar a su mujer a hacer las cosas, sino que él como padre tenía la obligación de hacer las cosas igual que su mujer, que nadie ayudaba a nadie.

7. Lolita

Edad: 24

Ocupación: estudiante

Estado civil: soltera

Antecedentes educacionales: postgrado

Lugar de Residencia: Granada

Elección de la entrevistada (justificación): joven estudiante ecuatoriana que realiza un máster en Granada con una beca.

Ficha técnica de la entrevista

Nº de veces	Fecha	Lugar	Observaciones
1era	08 abril 2011	En casa de la investigadora.	En esta entrevista no hubo grabación, solo se aplicó la encuesta.
2da	06 de Mayo 2011	En casa de la Entrevistada	Loly invito a la investigadora a comer a su casa, ahí me presento a su compañero de piso, otro ecuatoriano a quien se le aplicó la entrevista.

3era	05 Agosto 2011	Casa de la investigadora	Se encuentra también Sonia, otra entrevistada parte del estudio
------	-------------------	--------------------------	-----------------------------------------------------------------

Biografía de Loly: es una chica que conocí en septiembre del año 2010, contacto conmigo porque un amigo español se fue a vivir a Guayaquil, allí conocieron a Loly y supieron que venía a Granada, por la misma beca Erasmus Mundus, por la que estaba mi amigo en Ecuador.

Ella es una chica algo retraída, cuando la conocí vi a una niña extremadamente religiosa. Debía ser que estaba un poco perdida, dado que era la primera vez que salía de su casa.

Cuando llegó se fue a alojar a una residencia de monjas, tenía que llegar antes de las 11 de la noche porque o si no se quedaba fuera. En la residencia le hacían la comida, y lavaban la ropa. Ella además me contó que el lugar por ser religioso tenía una ferviente inclinación a dios, hacían oraciones colectivas y que eso era lo que más le gustaba, en cambio los contras que veía, más que su cortada libertad de tener que llegar a una hora determinada, era que no había conexión a internet buena, dado que sólo habían 2 ordenadores para toda la residencia y ambos estaban malos.

Después de unos tres meses de no verla, nos volvimos a juntar y la note muy cambiada. Se notaba un poco más empoderada y resuelta, sus temas de conversación eran distintos. Me contó que se había mudado a la chana a vivir con un chico ecuatoriano y otro venezolano. Además me dijo que se había desaparecido porque se quedó sin dinero, dado que la beca en vez de depositársela mensualmente comenzaron a depositársela cada tres meses y que no tenía ni para trasladarse de un lugar a otro.

8. Walter Murillo

Edad: 32

Ocupación: estudiante y trabajador

Estado civil: casado, dos hijos.

Antecedentes educacionales: universitarios

Lugar de Residencia: Granada

Elección del entrevistado (justificación): joven estudiante que realiza una estancia de intercambio la universidad de Granada.

Ficha técnica de la entrevista

Nº de veces	Fecha	Lugar	Observaciones
1era	06 mayo 2011	En casa del entrevistado.	-

Biografía de Walter: Compañero de piso de Loly, el momento de la entrevista cursaba el último año de la carrera ingeniería de caminos, tenía 2 hijos pequeños y estaba casado, pero toda su familia se había quedado en Ecuador. Se nota que tiene un estatus económico alto en su país al igual que Loly y que su vida es bastante diferente a la mayoría de los ecuatorianos con los que he hablado, él al menos se mostró como un hombre muy abierto y manifestó estar dispuesto a tener roles igualitarios con su mujer en la casa. Además tiene opiniones sólidas frente a diferentes temas que hablamos, y tenía un muy mal concepto de la gente de su universidad. Este punto es significativo, porque él se sentía excluido y solo, señaló no estar pasándola bien en su estadía.

Walter era un hombre, entusiasta con las cosas claras, bastante crítico de la sociedad española, no estaba muy cómodo viviendo lejos de su familia, y tampoco

estaba contento de cómo era el sistema educacional en España. Lo que más me llamó la atención, fue el hecho que siendo una persona aparentemente sociable, sin reparos en sentirse de igual a igual con la gente, él se daba cuenta de que no tenía amigos españoles, y en general sentía que los lazos eran muy superficiales por lo que se sentía solo, llegando a estar con ansiedad y pánico.

4.7. Procedimiento de análisis de datos

Pasado el periodo del trabajo de campo, en donde se desarrollaron las entrevistas, la observación participante y se tomó notas reflexivas sobre aspectos que se consideraban relevantes. Se procedió a transcribir las entrevistas, para posteriormente sacar los datos que interesaban para realizar el análisis entorno a la temática central. Las categorías de análisis contribuyeron a establecer algunos parámetros y dar un orden a la información, para tener criterios de organización, asimismo después del levantamiento de los datos nos encontramos con una gran cantidad de información, que debe ser interpretada.

Cabe destacar, que a pesar que las entrevistas tienen un orden cronológico, a la hora de proceder en el análisis este no es lineal, lo que importa son los datos estructurados por categorías de temas, esta es una manera más clara y ordenada de atender a las respuestas, logrando así una mejor comprensión.

Una vez preparados los datos, la tarea siguiente es descubrir las unidades de análisis. Al tratarse de seres humanos la información que interesa son los conceptos, las percepciones, las imágenes mentales, las creencias, las emociones, las interacciones, los pensamientos, las experiencias, los procesos y las vivencias manifestadas en el lenguaje de los participantes, ya sea de manera individual, grupal o colectiva.

El procedimiento usado para el análisis de los datos se enmarca en la propuesta otorgada por Hernández Sampieri et al (2006):

El análisis cualitativo implica organizar los datos recogidos, transcribirlos a texto cuando resulta necesario y codificarlos. La codificación tiene dos planos o niveles. Del primero, se generan unidades de significado y categorías. Del segundo, emergen temas y relaciones de conceptos. Al final se produce teoría enraizada de los datos. (p.581)

Primeramente, se separan y describen las categorías codificadas que emergen en un primer nivel: conceptualizaciones, definiciones, significados y ejemplos que sirven para trabajar sobre la temática en la que previamente se ha teorizado. Para realizar esta tarea, se consideran las unidades de análisis que proponen Lofland y Lofland, 1995 (en Hernández Sampieri et al, p.584) “Las personas, los significados, las practicas, episodios, encuentros, papeles, estilos de vidas, comunidades, sobre estas el investigador se hace preguntas”.

Atendiendo al segundo nivel, se intenta encontrar sentido a los datos en el marco del planteamiento del problema. “Es así como se relacionan los resultados del análisis

con la teoría fundamentada y se construyen teorías” (Charmaz, 2000; Baptiste, 2001, en Hernández Sampieri et al, p. 624)

Este proceso de codificación de las categorías en un segundo nivel consiste en agrupar categorías codificadas en temas y patrones, relacionar categorías, ejemplificar temas, patrones y relaciones con unidades de análisis (Hernández Sampieri et al, 2006)

De esta forma, el análisis se va moldeando por los datos proporcionados por los entrevistados, más el aporte de las teorías, la interpretación y reflexividad que es aportado por la investigadora, quien llevó a cabo todo el proceso de la investigación desde el comienzo hasta el final, por lo que también se integran las observaciones que realizó a medida que transcurrían las entrevistas y los apuntes de notas de los cuadernos de campo que permiten recordar muchas de las impresiones y registros que no considera el lenguaje verbal, haciéndose una doble lectura con todos los datos hasta aquí recopilados. Es así como con ambas categorías se generan a lo largo del análisis de los resultados teorías, hipótesis, explicaciones y más cuestionamientos sobre la temática.

**CAPÍTULO V. Análisis de los datos. Otro país, otra comida ¿Somos los
mismos?**

5.1. Caracterización sociodemográfica de los entrevistados

Con la muestra se considera que el segmento elegido represente diversos rangos etarios y sectores del colectivo, que en este caso variaron desde estudiantes universitarios becados, hija de inmigrantes, además de los hombres y mujeres que llegaron en edad de trabajar. También se buscó que existiera diferencia entre las edades y sexo, aunque en este último punto, se reitera lo complicado que fue poder entrevistar a los varones del colectivo por razones externas a la investigadora⁴⁰.

5.1.1. Edad: La edad de los entrevistados oscila entre los 20 a 53 años, esta característica está en sintonía con los datos proporcionados por la FLACSO de Ecuador en la publicación “Ecuador: La migración internacional en cifras” (2008), en donde se proyectan estas edades como promedio de los emigrantes ecuatorianos, “Con respecto a la edad de hombres y mujeres emigrantes, el porcentaje más alto (43%) corresponde a las personas entre 21 - 30 años, el 23% al grupo de edad comprendido entre 31 - 40 años y el 22,5% al rango entre 1 - 20 años” (Herrera, Genta y Ramírez, 2008, p.30).

Precisamente las edades de la mayoría de los entrevistados responden a que son los rangos en donde están en mejores condiciones para trabajar, a excepción de los dos alumnos becados, y en el caso específico de Sonia, quien emigró de Ecuador para estar junto a sus padres, por lo que su situación se enmarca en la de reagrupación familiar. A modo de complementar este último ámbito de la migración, los antecedentes que se

⁴⁰ Las razones se explican en la metodología.

manejan desde Ecuador proporcionados por la Dirección Nacional de Migración, señalan que de los 37.586 menores de 18 años que salieron de Ecuador y no regresaron, el 74% viajó a España. “Entre el 2003 y el 2007 hay un saldo de menores de edad de 102.279, lo cual demuestra un crecimiento muy importante de los procesos de reunificación familiar” (Herrera, et al., 2008, p.30). Es en este proceso donde se enmarca la migración de Sonia y sus hermanos, así como la de hijos de nuestro otro entrevistado Carlos, quienes también viajaron a España entre el 2000 y el 2003.

5.1.2. Escolaridad: Contrario a lo que se pueda creer, el nivel de escolaridad de los entrevistados es alto, cuatro han alcanzado estudios universitarios, tres tienen estudios secundarios y solo uno solo completo los estudios primarios.

Sobre los estudios universitarios, tenemos que de los dos alumnos becados en la Universidad de Granada, uno realizaba una pasantía en pregrado de ingeniería y Loly máster en estudios migratorios. Mientras que Carlos llegó a segundo año en estudios de ingeniería civil y César curso primer año de nutrición, ambos tuvieron que abandonar las carreras por temas económicos, dada la contingencia de Ecuador.

Cabe destacar que dentro del grupo de los entrevistados, en términos generales son las mujeres las que tienen menor nivel de instrucción, a excepción de Sonia que se encontraba en una etapa de transición cuando realizamos las entrevistas, preparándose para rendir los exámenes para ingresar a la Universidad.

Sin embargo en este punto, los datos proporcionados por nuestros entrevistados no se ajustan a lo que Herrera et al., (2008) revelan en relación al nivel de educación de los ecuatorianos que emigran, argumentando que:

En términos generales, las mujeres emigrantes tienen mayores niveles educativos que los varones. Un 49,7% tiene educación secundaria y un 22,4% superior, mientras que los varones en estos niveles alcanzan 45,7% y 17%, respectivamente.

En el caso de España, por el contrario, el nivel de instrucción tiende a situarse en la secundaria en hombres y mujeres (el 51,9% y 54,6% respectivamente), siendo la educación primaria mayor en el caso masculino que femenino (34,4 y 27,2 por ciento). Por otro lado, la educación superior de las y los ecuatorianos/as radicados en España (14,4%) es inferior en comparación con Estados Unidos (22,5%).
(p.35)

El hecho de que nuestros datos no calcen con la información de las encuestas INEC - SIEH⁴¹ (2005) y ENEMDU⁴² (2006 y 2007), tienen relación exclusivamente a que las metodologías aplicadas no son las mismas, porque los fines de la investigación son distintos, dichas encuestas responden al método cuantitativo, con el que se busca tener antecedentes representativos de un universo generalizado de los ecuatorianos emigrantes, por ende su muestra contempla un mayor número de participantes. A diferencia de nuestro estudio, que pretende profundizar en los procesos, sin mediar en las generalidades de una población.

⁴¹ Instituto Nacional de Estadística y Censos (2006). Sistema Integrado de Encuesta de Hogares, diciembre 2005.

⁴² Instituto Nacional de Estadística y Censos (2007). Encuesta de Empleo, Desempleo y Subempleo (ENEMDU), diciembre 2007

5.1.3. Ocupación: las actividades laborales en las que se desarrollan los entrevistados en Granada, son en el sector servicio, las mujeres principalmente en labores domésticas, mientras que los hombres en comercio.

Por su parte, César dueño de la tienda de productos latinos, es un trabajador por cuenta propia, al igual que Doña Margarita, dueña del Bar-restaurante ecuatoriano, ellos según la encuesta ENEMDU del año 2007 (citando en Herrera, et al., 2008), representan a un 4,6% de los ecuatorianos en España insertos en esta categoría. Siguiendo con los datos proporcionados por la encuesta, en España la mujeres ecuatorianas en la categoría de empleada doméstica representan un 38%, mientras que el sector con mayor ocupación de mujeres ecuatorianas lo constituye el de empleada/obrero el 50,8 %, Igualmente la mayor parte de los hombres ecuatorianos en España se desempeña en esta misma categoría de empleado/obrero, con una cifra que representa el 69, 9% de los encuestados.

Aquí vine a emplearme, pero también no me gustó el trabajo de empelada porque me hacían trabajar de domingo a domingo, nunca me dieron un día libre y un sueldo bajísimo. Estaba en una casa, quede horrorizada, ahí me daban casa y la comida (...) yo cocinaba y por eso es que no aprendo a cocinar platos españoles, porque me soltaron a mis anchas que prepare lo que cocino, y como les gustaba entonces les tenia encantado, y quizás por eso me tenían ahí de esclava de domingo a domingo. Nunca tuve una tarde libre, no podía salir, dos horas me daban por la tarde. Pero ¿qué hago yo con dos horas? quería salir conocer pueblos, salir a algún lugar ¡qué va!

(Doña Margarita, Granada, 25 de Agosto 2010)

Respecto a los datos proporcionados por el Instituto Nacional de Estadísticas de España INE (2005) en relación a los sectores por actividad en que se insertan los ecuatorianos tenemos que “existe un predominio del sector servicios (60,7%), seguido por la construcción (22,7%) la agricultura (8,7%) y la industria 7,7%” (Herrera et al., 2008, p. 70). Asimismo, estos autores explican que con la crisis económica, Ecuador en el 2008, fue el único país que tuvo un descenso en el número de afiliados del Alta Laboral, y que aun así sigue siendo el país Latinoamericano que más afiliados tiene.

Los datos sobre afiliaciones a mayo del 2008 indican que hay 256.342 ecuatorianos/as afiliados en Alta Laboral, aproximadamente unos 14 mil menos que en el 2005. Esto puede significar una tendencia al retorno, pero también podría representar un segmento de población que se ha quedado sin contrato laboral y por lo tanto en condición potencial de irregularidad. (Herrera et., al 2008, p.70)

Acerca de cómo la crisis golpeó a los ecuatorianos en España, el 13 de septiembre del 2011 la prensa de El País, publicaba un artículo bajo el título “La crisis ha dejado a 100 mil ecuatorianos en paro en España” La información la había proporcionado, la Secretaría Nacional del Migrante (SENAMI) de Ecuador en Madrid.

Según Óscar Jara, responsable de SENAMI en el país esta cifra supone un 27% de la comunidad ecuatoriana en España, siendo esta cifra, siete puntos sobre la tasa de desempleo total de España, la cual en agosto del año 2011 se situó en torno al 21%. “Sin embargo, el dato más preocupante es que apenas un tercio de esos parados (33.000, según la misma organización) recibe algún tipo de ayuda pública para seguir subsistiendo” (El País, 2011, párr.2).

El paro registrado en España en las Oficinas de los Servicios Públicos de Empleo para enero del 2009 se situaba en 3.327.801. En tanto para igual mes del año 2012, el paro registrado en España se situó en 4.599.829.

En relación a la provincia de Granada el registro del paro para enero del 2009 fue de 72.021 personas, siendo mayor en hombres con 38.509, mientras que las mujeres se sitúan en 33.512. Asimismo, en igual fecha del año 2012 los registros del paro habían aumentado a 102.670 personas, siendo mayor en hombres con 53.308, en tanto las mujeres sumaron 49.362.

Los datos de los parados demuestran como la crisis económica que comenzó el año 2008, fue aumentando considerablemente a medida que los años fueron transcurriendo, si bien esta afectó a toda la población española, los inmigrantes ecuatorianos se vieron altamente vulnerados.

De hecho, dos de nuestros informantes Doña Margarita y Margarita volvieron el 2012 a sus países de forma definitiva, afectadas económicamente ante la constante crisis.

5.1.4. Estado Civil: el estado civil de los entrevistados es variable en relación a la edad: cuatros de los entrevistados(as) estaban solteros(as), en edades que fluctuaban entre los 22 a los 38 años; tres casados(as), en edades de entre 32 a 53 años; y, una mujer separada de 53 años. En relación a hijos un poco más de la mitad los tenían. Sólo las entrevistadas más jóvenes (22, 24 y 34 años) no estaban casadas, ni tenían hijos.

5.2. Trayecto migratorio biográfico: "El recorrido"

Interesante es conocer sobre las experiencias previas de residencia en otros lugares distintos a los de nacimiento a fin de determinar un recorrido biográfico personal de migración, ya sea dentro de su país como fuera de él, para ello se les realizó diversas preguntas a los entrevistados para ver su movilidad a lo largo de sus existencias.

Cuadro N°1. Movilidad de los entrevistados

Nombre - lugar de nacimiento	Lugares donde vivió en Ecuador	Otros países donde ha vivido	Otras ciudades españolas donde ha residido	Año llegada a Granada	Veces que ha viajado a Ecuador	Motivos de la salida de su país	Estado de residencia en España
Doña Margarita - Ambato	Santo Domingo de los Colorados-guayaquil-Quito.	Alemania	Palma de Mallorca-Extremadura	2002	1	Económico	Visa de trabajo
César-Ibarra	-	Andorra-Suiza	-	1999	12	Económico	Nacionalidad española
Sonia - Cayambe	Quito-Tulcán	-	-	2002	1	Familiar	Residencia permanente y en trámite nacionalidad española
Miriam-Milagro	Guayaquil	-	-	2005	1	Económico y familiar	Nacionalidad española
Margarita-Morona Santiago	Guayaquil-Gualaquiza	Perú	Málaga	2002	1	Económico	Residencia permanente
Carlos - Ambato	Río Bamba-Quito-	-	-	2000	0	Económico	Nacionalidad española

	Guayaquil- Quevedo- Cuenca-						
Loly Guayaquil	-	-	-	2010	0	Estudios	Visa de estudiante
Walter Guayaquil	-	-	-	2010	0	Estudios	Visa de estudiantes

5.2.1. Fechas y Motivos de la salida de Ecuador: La mayoría de los entrevistados llegó a vivir a Granada entre 1999 y 2002, siendo parte de los pocos migrantes latinoamericanos que en aquel entonces comenzaron a asentarse en la ciudad, dato que no dan cuenta los registros del Padrón Municipal de Granada, dado que se registraron a los ecuatorianos a partir del año 2003. Asimismo, las condiciones de los primeros migrantes ecuatorianos eran distintas, venían solos y destinaban gran porcentaje de sus ganancias a las familias que quedaban en Ecuador, pasado un par de años traían a miembros de sus familias como el caso de Doña Margarita, que se vino primero y después su hijo menor Oscar para trabajar en Granada, o el caso de quienes trajeron a sus familias completas como Carlos y los padres de Sonia, donde los miembros de la familia llevan diferentes periodos en España.

Carlos y su familia, aunque son originarios de Ambato, dice haber vivido en seis ciudades distintas dentro de Ecuador.

La mayor parte de los entrevistados son originarios de la Sierra, un par de la Costa y solo uno de la Amazonía, además cabe destacar que todos provienen de zonas urbanas, estos antecedentes se ajustan a los perfiles entregados por Herrera et al., (2008) en donde un 58% de los emigrantes ecuatorianos pertenecen a la sierra, un 38% a

la costa y un 4% a la Amazonía, mientras que la rural es de un 26.84% y la urbana considerablemente mayor con 73,16%.

Se observa que la mayoría de los entrevistados que llevan más de tres años en Granada han vivido en diferentes lugares: tan sólo tres han estado en países distintos al de Ecuador antes de llegar a Granada; dos de los ocho entrevistados han vivido en una ciudad distinta a Granada dentro de España; cinco de ellos vivieron en distintas ciudades de su país que no son las de su nacimiento, por lo que la gran mayoría posee un gran bagaje migratorio, salvo los estudiantes.

En el caso de los dos estudiantes becados, es la primera vez que salen de su ciudad natal y país, evidentemente los motivos de su salida son distintos a los de los otros entrevistados que han emigrado mayoritariamente por motivos económicos, y tan sólo una entrevistada salió de su país por motivos familiares, aunque los motivos de sus padres también eran económicos.

Como se aprecia en el cuadro N°1, todos los entrevistados están con sus papeles al día, es decir están en algún régimen legalizado por el Estado español. Los más antiguos tienen sus documentos de residencia permanente o nacionalidad porque aprovecharon la última regularización del año 2005.

En cuanto a las últimas regularizaciones hechas por España, recordaremos que la operación del 2000, fue la tercera en diez años después de la de 1991 y 1996, en donde cerca de 245.000 demandas fueron presentadas, y tan sólo 150.000 regularizadas.

Finalmente, durante el último proceso de regularización llevado a cabo durante el 2005, se dio a conocer que el Gobierno español concedió un total de 577.801 solicitudes de regularización a personas inmigradas en situación irregular, “según los datos

contabilizados a fecha de 28 de julio de 2006. Las provincias en las que se han aceptado más normalizaciones fueron Madrid y Barcelona, con 134.666 y 85.863 personas regularizadas respectivamente” (Informe anual 2007 sobre el racismo en el Estado español, 2007, p. 66).

Cabe señalar, que pese a la constantes críticas de diferentes países pertenecientes a la Comunidad Europea, por “no haberles avisado” de esta decisión, igualmente el Gobierno llevo a cabo esta medida. Con lo que se podría concluir que la política migratoria de España por largo tiempo descansó esencialmente sobre su experiencia de los contingentes.

Llama la atención los pocos o ningún viaje que los actores han realizado a su país de origen. No pueden viajar, en un principio por las circunstancias económicas que acarrea el viaje y el instalarse en un nuevo lugar, además parte del dinero ganado se envía a sus familias a través de las remesas.

En cuanto a la distribución geográfica de Ecuatorianos en España, tenemos que es “la comunidad de Madrid la que mayor población ecuatoriana concentra (32,2%), seguido de Cataluña (19,1%), Valencia (12,2%) y Murcia (11,2%). Sin embargo, la presencia de ecuatorianos también es importante en Andalucía, Castilla La Mancha e Islas Baleares” (Herrera et al, 2008, p. 67).

5.3. La base de la alimentación de los migrantes ecuatorianos en Granada ¿Qué comen los migrantes ecuatorianos de Granada? ¿Por qué comen lo comen en Granada?

A lo largo de este de este apartado, se intenta distinguir cómo los migrantes ecuatorianos en Granada, llegan después de un tiempo de asentados en la ciudad, a confeccionar su menú diario, estableciendo a través de diversos desgloses de recetas, productos que forman parte de su alimentación base. La tarea que se propone es compleja, sin embargo para llevarla a cabo, se considera en primer lugar, la existencia de sus preferencias que pueden provenir de sus hábitos alimenticios familiares y de las distintas zonas geográficas a las que pertenecen; cada una con sus costumbres, tradiciones, gustos, productos, verduras y frutas diversas en cada rincón. En segundo lugar, se contempla el análisis de las características del entorno en donde se desenvuelven en Granada, es decir, sus preferencias en los platos españoles, saber si aprenden a cocinar las recetas españolas y cuántos de ellos incorporan alimentos locales (españoles) en su dieta. Desde los alimentos básicos que se van desprendiendo de los platos mencionados, se propone acceder no sólo a la historia inherentes a cada producto, sino que adentrarnos a los sentidos y significados que tiene algunos ingredientes para los comensales ecuatorianos, quienes no siempre son conscientes de ese valor simbólico, que se encuentran en las estructuras mentales más profundas de las cuales habla Lévi-Strauss, sujetas a la historia personal y afectiva de nuestros actores.

El análisis se formula desde los textos registrados de las entrevistas semi-estructuradas en profundidad, además de los antecedentes extraídos de la encuesta que los ocho actores respondieron para la investigación, con estos últimos datos se han trazados unos cuadros explicativos, los cuales se muestran a continuación, esta organización de la información se realiza con el propósito de encontrar elementos comunes, centrándonos en tres contenidos; las preferencias de los platos típicos originarios, el uso más habitual de ciertos alimentos y las preferencias que aparecen en torno a los platos típicos en el país de destino.

Cuadro N° 1. Pregunta: ¿Cuál es el plato que más prefiere de su país?

Nombre del entrevistad@ y lugar procedencia	Plato	Frutas y verduras	Legumbres, Arroz, pastas, pan.	Carnes y/o Pescados, mariscos, huevos, quesos, embutidos	Condimentos y otros
Doña Margarita (Ambato-sierra)	Fritada	cebolla blanca, cebolla morada, ajos	-	carne de cerdo	se fríe con la grasa del cerdo, comino, sal y pimienta
	Llapingancho	Papa, cebolla blanca,	-	Huevos, queso.	Manteca roja, aceite, comino, pimienta y sal
César (Ibarra-sierra norte)	(no señala un plato típico)	-	-	-	-
Sonia Quishpe Tallén (Cayambe-sierra)	Cebiche de camarón	Yuca, cebollas, tomates, ají, zumo de limones, cilantro	-	camarones	Sal y pimienta
Miriam (Milagro costa)	Arroz con seco de pollo	Cebolla morada, ajos, tomates, pimientos, ají, cilantro, perejil,	Arroz	Pollo	Aceite, sal, orégano, comino, achiote
	Cebiche de camarón	Yuca, cebollas, tomates, ají, zumo de limones, cilantro	-	camarones	Sal y pimienta
Margarita	Encebollado de	Yuca, cebolla, tomate,	-	Atún o	Aceite, ají en

(Morona Santiago amazonia)	pescado	cilantro		albacora	polvo, comino, sal
Carlos Pullas (Ambato-sierra)	Caldo de Cangrejos	Tomate, perejil, pimiento, cebolla, plátano verde, maní. Ajo, cilantro, zanahorias, rábanos, coco, limones	Arroz	cangrejos	Sal, pimienta, aceite, achiote, cerveza.
Lolita Chamba (Guayaquil-costa)	Arroz con Menestra y carne	Cebolla morada, pimiento verde, tomates, ajos, cilantro	Lentejas	Carne de ternera	Aceite, comino, achiote, sal
Walter Murillo (Guayaquil-costa)	Encocado mixto	Jugo de naranjas, ajos, cilantro, cebolla, pimientos, tomate, coco,	-	Pescado y/o camarón	Comino, achiote, sal, aceite, leche de coco.

5.3.1. Reflexiones en torno a los ingredientes base, resultados del Cuadro N°1

5.3.1.1. Predilección hacia platos típicos que contienen productos del mar, lo que hay detrás de la abundancia del recurso natural

En relación a las respuestas, la mayoría de los entrevistados proporcionó 1 plato entre sus preferencias, dos de ellos señalaron 2 platos y sólo una persona no respondió atendiendo a la pregunta.

Según los productos que componen la preferencia de los platos típicos ecuatorianos, se puede apreciar que indistintamente al lugar de procedencia de los entrevistados (costa, sierra, amazonia) la mayoría indicó como predilectos los platos que contienen productos del mar; específicamente pescados, camarones y cangrejos, aunque

los dos primeros también es posible encontrarlos en los ríos. Tal vez este último antecedente nos puede ayudar a comprender que las preferencias no se ajustan necesariamente a un lugar determinado, dado que la geografía de Ecuador posee una importante red hidrográfica.

Miriam: “(...) lenguado, la corvina, el bonito, el otro el albacora, todos esos pescados se comen allí. Pero eso estamos hablando de agua salada, ahora de agua dulce hay una variedad que aquí eso no conoce pues (...) ya pero de río, de río en sí porque estos son creo, de criaderos, pero yo te estoy hablando realmente de ríos, hay unos que le llaman bocachico, la gama, la este...di...dica, creo que le llaman, hay una variedad de pescados, pero a mí en cambio ese pescado no me gusta (...) no me gustan porque es más marisquiento, tiene ese (...) más fuerte, yo le digo tiene un sabor como a tierra, nunca he comido tierra, pero el mismo hecho de ser de agua dulce y eso, tiene otro sabor, uy! y a mi cuñado le encanta ese pescado.

Investigadora: ¿y allá se come mucho pescado, es algo habitual, o sea me refiero que así tanto como la ternera?

Miriam: sí, de igual manera, porque tenemos esa ventaja y ese privilegio de tener buenos pescados abundante pescado y lo que es molusco, lo que tu compras las conchas, los mejillones, el camarón, es que comes de todo, de todo, en cambio aquí yo veo que hay cosas, cuando decían que aquí la gamba es un plato, como se dice, de lujo, yo me reía y le contaba a mi hermana, aquí la gamba es (...) mientras que para nosotros es una comida diaria, hacemos una

sopa de camarón, que rico, o una sopa mezclada de camarón con mejillones con pescado, como una sopa marinera.

(Miriam, Santa Fe, 17 de febrero 2011)

Miriam pone de manifiesto la idea de que los mariscos y pescados son alimentos abundantes y accesibles en Ecuador, sin embargo, las cifras encontradas al respecto sobre el consumo per cápita nos señalan que en comparación a otros países están muy por debajo de la media mundial debajo. El consumo promedio de pescado y otros productos de la pesca es de 7 kg/año, cuya cifra es inferior a la media mundial, la cual es aproximadamente 20 kg/año. “Esta diferencia indica que en este campo queda mucho por hacer, sobre todo en mejoramiento del producto y su distribución, que son las claves para incrementar el consumo” (Centro de investigaciones económicas y de la micro, pequeña y mediana empresa, 2011, p. 26). Asimismo, se explica que esta baja del consumo ecuatoriano se debe a dos factores principalmente; por las dificultades de distribución de los productos pesqueros, que en el caso de la Sierra su geografía encarece los precios, y; también la capacidad de compra de la población, lo que condicionaría la adquisición de productos pesqueros, “El mercado ecuatoriano, no sería un mercado de marcas sino un mercado de precios” (Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX) 2009 en Centro de investigaciones económicas y de la micro, pequeña y mediana empresa, 2011, p. 26).

Como se alude que el precio es un tema a considerar a la hora de consumir pescado, cabe destacar que Ecuador tiene un impuesto tributario diferenciado para ciertos productos, de acuerdo a la información proporcionada por el Servicio de Rentas

Internas SRI⁴³ de Ecuador los pescados y mariscos no procesados entran en las categorías de las transferencias e importaciones que tienen la tarifa 0% de IVA, en esta categoría están:

Productos alimenticios de origen agrícola, avícola, pecuario, apícola, cunícola, bioacuáticos, forestales, carnes en estado natural y embutidos; y de la pesca que se mantengan en estado natural, es decir, aquellos que no hayan sido objeto de elaboración, proceso o tratamiento que implique modificación de su naturaleza. La sola refrigeración, enfriamiento o congelamiento para conservarlos, el pilado, el desmote, la trituración, la extracción por medios mecánicos o químicos para la elaboración del aceite comestible, el faenamamiento, el cortado y el empaque no se considerarán procesamiento. (Artículo 55, Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno)

Por otra parte, hay que considerar que los pescados y mariscos que sobresalen como alimentos predilectos en el cuadro N°1, no tienen relación directa con la cantidad del consumo de la población ecuatoriana en general, es decir no significa que su consumo sea alto, aunque los testimonios lo hacen percibir así con sus opiniones, es posible que el grupo seleccionado si mantenga esta preferencia, pero no significa que en la práctica sea lo que habitualmente más consuman. Además, considerando la realidad del contexto actual de los migrantes en Granada, está presente entre ellos un factor que tiene que ver con la adquisición en rangos comparativos de precios entre Ecuador y España, donde se manifiesta el hecho de que algunos productos del mar son más bajo

⁴³ Ver página web <http://www.sri.gob.ec/de/151>

coste que en España, denotando la idea de que al ser más barato en Ecuador, cuando se compra es por mayor cantidad y se puede comer más.

Carlos: *Por ejemplo, a mí me encanta la comida nuestra, hay cosas que no se pueden conseguir aquí, por decir los cangrejos, uno no se puede conseguir un cangrejo; una vez compré un paquete de cuatro cangrejos, y en Ecuador, para la familia nuestra, comprábamos una plancha en donde vienen 60 cangrejos.*

Investigadora: *¿60 cangrejos!... Son cangrejos grandes ¿no?*

Carlos: *Claro, los cangrejos son así; yo me comía cuando no, de 12 a 15 cangrejos.*

(Carlos Pullas, Santa Fe, 24 de marzo 2011)

El Buey de Mar que venden en España es el que habitualmente usa Carlos en reemplazo del cangrejo al que se refiere, por su gran parecido, aunque ambos son crustáceos decápodos que se identifican dentro de la misma familia, son distintas:

Carlos: *Pero hay cosas que no hay, por ejemplo, el cangrejo, el sabor que tiene nuestro cangrejo es absolutamente distinto; a veces hemos preparado un caldo similar al del cangrejo con el buey de mar.*

Investigadora: *Los cangrejos son los bueyes de mar aquí ¿no?*

Carlos: *Sí. El buey de mar tiene un parecido, pero dista mucho, porque nosotros estamos acostumbrados, será mejor o no, pero nosotros estamos acostumbrados a ese, algo se siente.*

(Carlos Pullas, Santa Fe, 24 de marzo 2011)

La Gamba le llama Miriam a los langostinos que venden en España, que es lo que los ecuatorianos usan en reemplazo del Camarón Ecuatoriano. Al igual que Carlos

y su esposa Greasse, quienes especifican que los langostinos que usan para el cebiche son para ellos las gambas, dado que los langostinos en Ecuador son mucho más grandes.

Investigadora: *el ceviche de camarón ¿lo haces con gambas?*

Miriam: *claro,*

Investigadora: *¿crees que son muy diferentes las gambas de aquí a las de allá, o sea el camarón?*

Miriam: *mmm...cuando yo veo que dice en la gamba, que dice origen Ecuador, me encanta, la compro, pero de ahí de cualquier origen que sea igual, ya te digo...*

Investigadora: *¿pero allá los camarones son frescos o congelados como lo haces aquí?*

Miriam: *son frescos, son frescos, allá todo lo encuentras más fresco.*

Investigadora: *ya, no lo compras en la bolsita congelada.*

Miriam: *no, fresco, tú vas a la plaza al mercado de abasto y lo compras fresco.*

(Miriam, Santa Fe, 10 de febrero 2011)

De acuerdo a datos entregado por el Ministerio de Comercio Exterior de Ecuador (2015), el camarón es el segundo producto de exportación no petrolera, alcanzando en el 2014 una participación en las exportaciones de un 11, 02 %, convirtiéndose además en uno de los principales abastecedores a nivel mundial.

En el acumulado a octubre de 2014, el sector acuacultura se constituye en el principal sector de exportación con un 21.27% de participación del total no petrolero, le sigue banano y plátano con una participación del 21.02%, y en tercer y cuarto lugar se ubican pesca y flores con el 13.70% y 6.70%,

respectivamente del total no petrolero. Sumando estos 4 grupos de productos se tiene el 62.69% de las exportaciones no petroleras. (Boletín mensual de comercio exterior, p. 8)

Sin embargo, tras los óptimos datos económicos que genera este sector en la economía de Ecuador desde su implementación a finales de la década de los setenta alcanzando su máximo desarrollo en los ochenta, esta industria no está lejos de controversias y contradicciones sustanciales a niveles políticos, sociales, culturales y sobre todo medioambientales. Diversas organizaciones defensoras de la biodiversidad, dan cuenta del deterioro inminente en que se han expuesto los lugares donde se instalan las empresas, “un grupo de capitalistas empezaron a explotar las pampas salinas o salitrales. Debido a que éste se convirtió en un negocio muy rentable, fueron tomando tierras agrícolas y manglares. En los ochenta, esta actividad creció agresivamente” (Bravo, 2003, p.1).

El ecosistema del manglar en Ecuador es el único bosque situado sobre suelos lodosos y salinos en estuarios, conformando canales, lagunas, islas e islotes a la vera del mar.

Aunque no es tan diverso como los bosques lluviosos o nublados, su flora y fauna son únicas, con adaptaciones para una vida mitad terrestre y mitad marina. Así, las raíces de los mangles (hay cinco especies en el país) tienen complejos sistemas para “ultra-filtrar” nutrientes del agua del mar y deshacerse de la sal. (Freile, 2010, párr.3)

Asimismo, una serie de informes al respecto, señalan que en este manglar habita una de las culturas más antiguas de Ecuador, la cultura Valdivia, que basan su subsistencia en los productos naturales que le entregaba el entorno.

De hecho fue el uso y conocimiento del entorno del manglar que permitió a los Valdivia pasar de nómades o seminómadas a sedentarios, así lo demuestran los hallazgos arqueológicos que estudian el desarrollo de grupos humanos en la mayoría de las zonas del país que estaban asentadas en torno a estos bosques.

Llegaron a utilizar sustentablemente el manglar, luego de mucha experiencia, desarrollando un modelo que consistía en tres etapas: recolección de mariscos, cuidado del manglar para su regeneración y nueva cosecha (...). Se cree que la utilización racional del manglar pudo ser el "preludio de la agricultura" (...). Grupos humanos asentados más al interior tenían intercambio con aquellos que poseían control del manglar. Esto sucedía posiblemente 2.500 años A.C., como lo demuestra las pruebas de carbono 14. (Bravo: 2003, pp. 2-3).

Existe en la actualidad un uso ancestral de los camarones por parte de las comunidades asentadas en los alrededores del manglar, evidenciándose un consumo en armonía con la naturaleza, además del intercambio de los productos que les generaba dicho entorno con otras zonas y pueblos del Ecuador.

Este generoso ecosistema les brinda carnada para la pesca, cangrejos, conchas, almejas y jaibas, madera para leña, carbón o construcción, colorantes, fibras, inciensos, tinturas, forraje, abonos verdes y miel... Los usuarios ancestrales del manglar dominan milenarias técnicas de aprovechamiento aprendidas y

perfeccionadas desde los tiempos de las culturas Jambelí, Manteña, Valdivia, Puná, Tolita o Coaque. (Freile, 2010, párr. 6)

Los informes hechos por ecologistas y preservadores de la naturaleza, están a disposición en internet, en ellos la problemática se desarrolla a cabalidad con todas sus implicancias y mayores detalles de lo que aquí se expone, en este documento se ha querido rescatar el uso del camarón por parte de las comunidades originarias, con el fin de entender que su consumo no es nuevo, ni mucho menos recién intencionado desde que se instalaron los criaderos de camarones, sino que sólo ha habido una masificación industrializando el producto, la cual ha sido extendida no sólo para los ecuatorianos, sino para el resto del mundo.

Siguiendo con las observaciones de la investigación, se destaca que la hospitalidad del ecuatoriano crecía a medida que me veían interesada en conocer al máximo los aspectos alimenticios de su vida, por lo que me vi invitada en más de una ocasión a los hogares de los entrevistados. Carlos y Grease, son ejemplo de lo vivido durante la investigación, el 03 de septiembre del 2011 tuve la oportunidad de ir a su casa en Santa Fe, con la finalidad de conocer en profundidad la preparación del cebiche de camarón y degustarlo al más puro estilo ecuatoriano.

Si bien la pareja había manifestado su intención de invitarme a degustar un plato típico ecuatoriano de su preferencia, no habíamos acordado con anticipación el día exacto. Realmente fue una sorpresa cuando Carlos me llamó a las 10:30 de la mañana para preguntar a qué hora pasaba a buscarme para ir a comer ceviche de camarón en su casa, así que apareció a eso de las 11:30, el hombre fue muy puntual.

La idea de esta comida era filmar y fotografiar todo el proceso de elaboración, con cámara de vídeo, fotos y grabaciones de voz que fue lo recopilado. Comenzaron a preparar a las 12:00 del día el plato, dado que antes pasamos a comprar a un supermercado cerca del polígono Alhambra, Cash se llama el local que supuestamente era para comerciantes mayoristas, pero igual puede ir a comprar una persona natural, los precios aparentemente de las verduras no eran muy diferentes de otras superficies, pero Carlos nos contó que el compraba en varios supermercados diferentes cosas, lo más barato de cada uno y que en este que estuvimos es bueno comprar las cosas de aseo como gel de baño, champú, desodorantes, papel higiénico, pasta de dientes, esas cosas que sobre todo vienen por promociones. En esta oportunidad paramos a comprar un ramillete de cilantro necesario para la comida, el cual tuvo un coste de 1,20 euros.

Registro fotográfico Preparación del Plato cebiche de camarón, casa de Carlos Santa Fe 03 de Septiembre de 2011





Estando en la cocina de la casa de Carlos, no observé existencia de utensilios desconocidos o que no se usarán en la mayor parte de las cocinas occidentalizadas que conozco, ocuparon un artefacto eléctrico que permitía moler los tomates cocinados en agua, para hacer una especie de salsa. La preparación del plato lo hizo la pareja en conjunto, por lo que ambos realizaron el trabajo. Mientras Greasse pelaba las gambas y las limpiaba, Carlos preparaba las salsas, picaba las verduras y preparaba el arroz que sería el plato de acompañamiento, durante este proceso que duró tres horas (se terminó a las 15:00 hrs.), íbamos hablando diversos temas relacionados con los ingredientes y consumo, ellos dijeron que este plato por lo trabajoso no es algo que se coma habitualmente en las casas ecuatorianas, sino que es más bien un plato ocasional, para alguna fiesta o algún fin de semana, que es cuando se dispone de más tiempo.

El tiempo en la cocina para algunos platos típicos, es un factor con el que mediar de manera recurrente para quienes desean prepararlos, Sonia una de nuestras entrevistadas jóvenes al respecto también da cuenta de la disposición del tiempo como elemento clave para consumo y elaboración de platos tradicionales de su país.

Investigadora: *¿cuándo comen algo típico en tu casa tiene que ver porque es alguna celebración, es un acontecimiento especial, o no necesariamente?*

Sonia: No necesariamente, porque hay veces, como te digo, que mi mamá sí tiene tiempo y no está cansada como es lo más obvio, te puede hacer perfectamente un sancocho, que eso es típico de allá; pero que ya te digo que no es necesario que haya fiestas.

(Sonia, Granada, 16 de Agosto de 2011)

Sonia es joven, y vive con sus padres, no es su responsabilidad ocuparse de las labores de la cocina, generalmente es su madre quien asume este rol, son una familia que adecúa sus comidas a los horarios y quehaceres de todos los miembros, el preparar un plato típico requiere un esfuerzo y tiempo adicional, ella nos cuenta que se acomodan a las circunstancias que en lo habitual tratan de comer juntos, pero cuando la familia no logra compaginar los horarios, su madre se preocupa de que haya algo para que cada quien llegue a calentárselo y en otras veces, quien llega primero cocina algo rápido, como el arroz y la pasta, dejándole al resto.

Desde su discurso se aprecia como hay una parte abnegada y de sacrificio en torno a la cocina típica de su país, que ella no está interesada en incursionar de manera práctica, sino más bien Sonia centra su interés en la necesidad de conocer saberes de su cultura, dándole un valor a lo que ella considera como parte de su identidad que no debe olvidarse al estar en otro país.

Sonia: pero la cocina ecuatoriana te cansa, te cansa, y a mí eso me pone de los nervios, tanto tiempo en la cocina metida, digo: “No, ni joder”; para saciar el hambre digo tranquilamente: “La comida ecuatoriana muy rica, gracias”; pero si puedo comprar o que me den preparado o echarles una mano, pero yo

ponerme a cocinar cien por ciento, digo: “¡Qué va, qué va, qué va, es una botadero de cabeza!”. Por eso, cuando mis papá se ponen a cocinar...

Investigadora: *O sea, ¿a ti no te gusta la cocina?*

Sonia: *Estar metida tanto tiempo en la cocina no, no me gusta, me agobia demasiado, porque al final de eso parece que sales hecha pedazos, como si ¡uf!... Por ejemplo, en el tema de las fiestas yo le digo muchas veces a mi papá “En el tema de las fiestas, de las celebraciones, está bien, por los amigos, pero es jodidamente sacrificado, papá, porque tienes que ponerte a pelar las papas, que hay que cocinarlas y estilar las papas, que las pechugas, o si no, que hacer las tortillas, que el curtido, que la salsa, que esto, que esto otro. Le digo: “Que es que parece que se va a hacer un convite aquí”, y no, a mí me agobia le digo a mi papá, y mucho.*

Investigadora: *Son muchas horas, ¿cuántas horas para hacer un plato? Pero depende del plato me dijo tu mamá, que con la fanesca estuvo ahí del día anterior, pero...*

Sonia: *Claro, es que con la fanesca tienes que estar del día anterior pelando los granos, como el tema del pescado, del bacalao, tienes que estar ahí un buen rato para que sale; luego qué más, las mezclas, y ¡of!, y tirarte a hacer la fanesca es tirarte a hacer toda la mañana, y para qué, para comerte una cuestión en 45 minutos, toda la mañana y hasta la noche anterior, ja; entonces, es muy cansador, a mí me agobia, y en ese aspecto mi abuelita, que hablé con ella recientemente, hace dos días ella me dijo: “Espero que cuando vengas, espero que el año que vengas, aprendas a hacer una guarmita una guarmillita”; o sea, es*

como decir “una mujercita de su casa”; “Qué va, qué va”, le digo: “Yo no sirvo para estar tantas horas metida en la cocina”.

(Sonia, Granada, 16 de Agosto de 2011)

Existe en esta notoria predilección por los pescados y mariscos un discurso cargado de entusiasmo entre los migrantes, donde la manifestación de sus añoranzas por los productos locales ecuatorianos en general se acentúa a medida que preguntamos por cada ingrediente, preparaciones y sabores, como en el caso de crustáceos y los mariscos por parte de Carlos Pullas, quien guarda como un tesoro preciado una lata de conchas que le trajeron de Ecuador, un producto de difícil acceso en Granada.

***Carlos:** Hay unos de conchas negras, una concha negra que es parecida a la vieira, solo en la forma, pero algo tiene de parecido; pero la comida es negra y un sabor increíble, que eso no le he probado en ninguna parte.*

***Investigadora:** ¿Cómo se llama esa?*

***Carlos:** Concha.*

***Investigadora:** Y ¿eso es de tu país?*

***Carlos:** Del Ecuador. Con el precio de aquí no se puede. Te voy a mostrar, que me mandaron de Ecuador y todavía no los he consumido, porque son un poco... Mira, esta es la concha (...) La trajo mi mujer.*

***Investigadora:** (...) no los conozco... Tienes que fijarte de que no se te vaya a vencer... o los guardas como reliquia.*

***Carlos:** Es que...*

***Investigadora:** ¿Le puedo tomar una foto?*

Carlos: Sí, por supuesto. Ya me trajeron una la otra vez y se me pasó el tiempo por no comerla, ja, ja, ja. (...) ¿Es que sabes lo que pasa? Si lo abro no lo voy a comer yo solo, y eso alcanza para uno; le voy a decir a mi nuera o alguien que me traiga un poco de eso.

(Carlos Pullas, Santa Fe, 24 de marzo 2011).



En el caso de las conservas, tenemos que como parte del consumo actual en el Ecuador pasa lo contrario que con los pescados, dado que “no representan un nicho sino un mercado: su precio asequible para la mayoría de los ecuatorianos las ha convertido en un producto habitual de la cesta de consumo de la familia ecuatoriana”. (Centro de investigaciones económicas y de la micro, pequeña y mediana empresa, 2011, pp. 26-27).

Sin embargo independiente del consumo que puede haber detrás, por parte de los ecuatorianos en torno a los productos marinos, lo que centra el foco de atención tiene que ver con el valor simbólico implícito en el discurso que se asocian a los elementos

referidos, los cuales tocan aspectos como la nostalgia, de que los sabores en este viejo continente no se asemejan a los de su país en productos similares y como más evidente se deja entrever la representación de la abundancia en productos que son netamente naturales (es decir sin procesar). Esta relación en el plano de lo simbólico plasmado en sus relatos, discurren en elementos claves que se pueden establecer en códigos binarios que están en oposición, entre lo natural/artificial, abundancia/escasez y lo puro/procesado. Siguiendo los preceptos de Lévi - Strauss. (1964/1968) “los símbolos no tienen un significado intrínseco e invariable, no son autónomos con respecto al contexto. Su significado es ante todo de oposición” (p.62).

Que varios de los entrevistados aludan mayoritariamente a platos típicos con contenido base en productos marinos entre sus predilecciones, revela una tendencia colectiva que invoca algunos rasgos diferenciadores con similares productos en España. Las narraciones que permiten completar el cuadro de las circunstancias que rodeaban su consumo en Ecuador, refiriéndose específicamente al pescado, cangrejos y camarones determinan comparaciones entre lo que tenían acceso a su país y lo que pueden encontrar en España.

Desde esta perspectiva, además de ver las cargas emocionales que estas experiencias conllevan a nivel de la memoria, se hacen presente desde el análisis de sus discursos aspectos que contrastan su realidad vivida en Granada v/s lo que vivían en Ecuador, los significados inherentes desde el valor simbólico dan cuenta en primer lugar de un imaginario de abundancia de productos naturales v/s la escasez de los mismos productos o similares, contraponiéndose lo natural con lo procesado, por ende se rescata la idea de que lo Español desde este ámbito no llena sus expectativas a la hora

de la preparación de sus platos típicos, así como también la idea de que lo propio es más natural y puro por no tener tantos controles de sanidad como los que se encuentran en España, lo que lleva una idea perenne de que esto hace que los mismos o similares productos sean más procesados y asimismo artificiales, pero no desde la idea de que sean incomedibles, sino desde la creencia que son más manipulados, con más componentes químicos y que esto hace que pierdan valor ante sus ojos y sabores, dado que los mercados ecuatorianos según dan cuenta son más auténticos, los productos pasan del mar a la venta y de ahí a la mesa, sin las inspecciones restrictivas que ven en España, esto último lleva a la última dicotomía que circunda entre la libertad/control, pero ya extrapolándolo no solo en los productos marinos, sino que en general a la mayoría de productos no procesados de Ecuador, esta manifestación está presente a lo largo de las entrevistas y se explica de diversas formas, ejemplo de ello es lo que nos comenta Doña Margarita y Margarita, en una entrevista en conjunto:

Investigadora: ¿y que sabor le gusta más el de allá o el de acá?

Doña Margarita: el de allá (ríe)

Investigadora: por qué' que siente que es diferente?

Margarita: el membrillo de allá es diferente al de aquí, el membrillo de acá es duro y el nuestro tiene como una telita, así como la cascara del huevo y el olor que tiene, esa fragancia.

Investigadora: ¿tienen los olores más fuertes las comidas de su país, es decir, las verduras o frutas?

Doña Margarita: sí, no sé, pero es que de allá se siente más especial. Es que aquí parece que meten más químicos.

Margarita: es que aquí es eso. Todo químico

Doña Margarita: en cambio allá es como más ecológico.

(Margarita y Doña Margarita, Granada 07 de febrero 2011)

5.3.1.2. Preferencia de las otras carnes: el Cerdo, el más popular en Ecuador

Por otro lado, continuando con el análisis del cuadro N°1, los platos restantes que no contienen pescados y crustáceos, se componen en un mismo nivel por las siguientes carnes: pollo, cerdo y ternera. Al respecto, indagando en la investigación que hace Unigarro (2010) sobre la alimentación ecuatoriana, indica al cerdo como uno de los alimentos más populares de la cocina ecuatoriana. Considerados significativos por su uso en el tiempo, su elaboración en algunos platos tradicionales y la carga simbólica que llevan.

Investigadora: entonces allá en Ecuador la carne que consumías era más ternera ¿Qué otras carnes más consumías?

Miriam: la ternera, es lo que más se consume y aquí es lo contrario, el marrano, entonces allá es la ternera, porque la ternera es barata o del mismo sabor del cerdo, pero el cerdo allí como hay menos control de calidad, por eso te digo aquí hay calidad, tú te comes tranquilamente una carne de cerdo o de lo que sea, porque es estricta el control de la calidad, tú vas a un cortijo allá en Ecuador y tu matas el cerdo, y te da igual matarlo o no matarlo, pero si tu aquí si matas en un cortijo, les exige la ley que tienen que pasarlo por sanidad no sé cómo es...

Investigadora: ¿hay algunas normas tienen que cumplir?

Miriam: si yo te digo, porque un día fuimos a un cortijo de la hija de Antonio y ella iba a matar un cerdo, pero ella no lo tenía que matar por matar, ella tenía que cumplir una serie de estos...pasarlos por control y todas esas cosas.

Investigadora: si aunque sea para la casa, algo familiar.

Miriam: sí, sí, sí, lo tiene que llevar a analizar, no sé el asunto pero que tiene que ser así.

Investigadora: entonces tú crees que a lo mejor ¿por eso la gente no consume tanto cerdo allá como acá?

Miriam: sí, porque el cerdo lo tenemos allí, como un poquito más de respeto, por las enfermedades que puede portar (...) entonces toda la gente tiene eso en su cabeza metida, que el cerdo es la carne de cerdo es, la que más dañina, por eso es la que menos se consume. Por ejemplo en mi casa, te digo de mi familia el cerdo se lo comerán como mucho una vez al mes, como mucho y de ahí el resto es ternera, pescado, pollo y legumbres, y de ahí el cerdo ya una vez al mes.

(Miriam, Santa Fe, 17 marzo 2011)

Al respecto del Cerdo como alimento en Ecuador, Unigarro (2010) señala:

Si bien es un animal que se introdujo a la dieta americana, ha sido apropiado por la región andina e insertado en todas sus formas en las variadas preparaciones de la cocina ecuatoriana. De él se utilizan no sólo sus carnes, sino también piel, vísceras, huesos, manteca, etc. Se encuentra presente en populares preparaciones de la culinaria ecuatoriana, como el tradicional hornado y en la fritada. (p.114)

Cabe destacar que de todos nuestros entrevistados Doña Margarita es quien alude constantemente en sus conversaciones sobre su preferencia por el cerdo, siendo de Ambato, sector de la Sierra, ella tenía un local de comida al borde de la carretera, con especialidad en distintas preparaciones del cerdo y la fritada con el maíz mote, porque según contaba “ese plato es el preferido de ahí, de Ecuador”, esto permite entender que su tendencia a mencionar entre los platos típicos a aquellos a base de cerdo, son rasgos adquiridos de la zona de donde proviene, asimismo es posible escuchar a lo largo de las entrevistas la nostalgia en la manera en que cocinaba al animal en su restaurante de Ecuador:

Doña Margarita: (...) entonces tuve que salir a regresar a Ambato donde mis padres, entonces ahí emprendí el negocio de la fritada, aquí empecé, e inclusive yo misma mataba los cerdos, para que me de algo más, porque ir a comprar así al peso, entonces no, tenía que yo ver una entradita más.

Investigadora: ¿Entonces qué, tenía criadero de cerdo ahí?

Doña Margarita: No, no, no, los que iba a comprar a la feria, cada semana.

Investigadora: ¿Era más barato comprar el cerdo vivo que por peso?

Doña Margarita: Sí, es que ahí tenemos la costumbre de pelarlos, eh... aquí los pelan con agua hervida, en mi país también sí pero en la costa con agua hervida, pero en la sierra se le hace de quemar la cerda, chamuscar se le dice, entonces cuando uno ya se está lavando, lim piando sale la corteza doradita, lo que se hace con las hojas de eucaliptos, mmm... que sale más rico eso, comer así con salsita, le vas sacando y le pones sal.

Investigadora: *¿Le van sacando y se comen la piel también del cerdo?*

Doña Margarita: *Es más rico eso, eso también hace falta aquí (...) entonces ya la clientela, sabía cuándo había pela, cuando yo estaba pelando, y me llegan que le dé el cuerito, deme tanto de cuero, a ver el cuero.*

Investigadora: *O sea que no perdía nada del cerdo entonces.*

Doña Margarita: *Nada, nada desde las patitas hacia el caldito de pata de cerdo, y ponía todo del menudo, lo lavaba yo misma, luego rellenaba de una masa que es arroz con col y eso se llamaba la morcilla, caldo de morcillo está rico (ríe).”*

(Margarita. Granada, 21 de abril de 2011)

5.3.1.3 Las frutas y verduras que destacan en los platos típicos

En tanto, en la categoría de frutas y verduras del cuadro N °1, destaca que todos los platos mencionados tienen el uso de la cebolla, indistintamente si es morada o blanca, igualmente corresponden a la misma especie. Si bien existen diversos textos que concuerdan en el origen incierto de esta hortaliza, existen estudios que la ubican en Asia Occidental y Norte de África.

La planta de la cebolla es originaria de Irán, la milenaria Persia y es conocida desde tiempos muy remotos por pueblos tan antiguos como los caldeos y los egipcios (...). Era empleada en los rituales religiosos que se celebraban en Babilonia (...). (Ollé, 1997, p. 24)

Como es sabido en la historia migratoria y de intercambios de la humanidad, muchos de los alimentos desde la colonia han sido transculturizados, insertándose y arraigándose en distintos lugares del mundo, constituyéndose como elementos primordiales de la dieta. Como es el caso del tomate y la patata en la dieta Mediterránea, ambos de origen latinoamericano, entre otros tantos productos.

Mientras que en segundo lugar en relación a las otras verduras que persisten en la mayoría de los platos típicos nombrados destacan el tomate, de origen americano y el cilantro, este último si bien su origen es incierto hay argumentos que lo sitúan entre el norte de África y sur de Europa. Después le siguen, el pimiento de origen mexicano y de Centroamérica y luego el Ajo, oriundo de Asia Central. De estos cuatro vegetales, el único que casi no es de uso habitual en la cocina española (cuando llegaron los migrantes ecuatorianos) es el cilantro en rama, pese a que Bolens (1992) lo identifica como una planta que era “utilizado sistemáticamente en el arte culinario andaluz, en hierba o en granos. Especia para las carnes, los pescados, siropes, confituras...” (p. 320). Asimismo, lo denomina como:

Reina de la huerta, el cilantro se lleva la palma sobre todas las hierbas, el cilantro en hojas y en jugo, que tiñe de verde y que perfuma de una manera irremplazable. Acuosa, amarga o refrescante, *qilantra* en la traducción árabe de Dioscórides, hoy todavía cilantro en español, esta hierba *Kuzbara* deja en segundo lugar al perejil *makdunis*, venido de Macedonia. (p. 211)

En las observaciones de campo en relación al entorno, se da cuenta que en las casas granadinas se utiliza la semilla del cilantro, siendo la rama de difícil adquisición en el comercio, es por ello que la compra del cilantro fresco en la ciudad, durante la

fecha en las que fueron las entrevistas 2010-2011, se encontraba escasamente en una cadena de supermercados, y en una verdulería del centro de la ciudad. Donde era más certero adquirirlo era en la tienda de productos latinos del Zaidín, perteneciente a uno de nuestros entrevistados César y en alguno que otro almacén de productos marroquíes de la parte baja del Albaycín.

En su explicación de cómo hacer el huevo escalfado para la receta del locro, Carlos cuenta como era difícil encontrarla cuando ellos llegaron a España, y cómo con la llegada de más migrantes a Granada ha ido cambiando el acceso a esta hierba:

No, tú sueltas el huevo, le bajas la llama para que no esté hirviendo, si caliente la sopa; entonces, lo abres despacio y lo sueltas muy despacio en la sopa; se va cociendo y queda el huevo medio compacto; pongo un huevo para cada uno; le pongo un poquito de colorante y un poco de leche; y hay una hierba que nosotros utilizamos que no hay aquí, pero que ahora se ve un poco más, que es el cilantro; le pico cilantro y se lo echo, pero ya al momento de sacar, que quede ese aromita así... Me dicen: Mira, papá, ya hiciste el locro este.

(Carlos Pullas, Santa Fe 24 de marzo 2011)

Lo interesante es ver como el cilantro un producto que probablemente fue llevado por los españoles a Latinoamérica, seguramente integrado y conocido por el uso que se le daba en Andalucía introducido gracias a los musulmanes, pierde en España y específicamente en Granada su uso y valor en esta cocina, dándose con el tiempo, un proceso inverso de apropiación de parte de los latinoamericanos, que es donde esta planta tiene un consumo común y habitual, que en el caso de los ecuatorianos entraría como un producto transculturizado llegando a ser un elemento diferenciador de gran

parte de su cocina, muy alejado del uso que se le da en Granada y en la cocina Española, a pesar que en época de los árabes el cilantro era un producto emblemático, como da cuenta Bolens (1992).

Lo que queda pendiente de responder, surge ante el cuestionamiento de saber con precisión en qué momento y bajo qué condiciones esta hierba, deja de pertenecer o asociarse a la dieta andaluza, incertidumbre que sería interesante disipar. Una de las hipótesis que se pudiera barajar en este decaimiento del uso del cilantro en Andalucía, pudiese ir de la mano con los múltiples procesos que se dieron tras la toma de territorio del reino musulmán en la región de Andalucía, por parte de los reyes católicos, durante la época conocida comúnmente como reconquista española, en donde ocurrieron de manera intencionada en estos intentos de implantación y homogeneización sociocultural y religiosa de parte de la corona española, exterminio y desaparición de tradiciones, costumbres y creencias tanto de los musulmanes, como de los judíos, quienes vivieron en conjunto y en relativa armonía religiosa con los cristianos bajo el imperio musulmán durante siglos.

Desde esta perspectiva, y atendiendo los hechos históricos que bien detalla Manuel Barrios Aguilera en su obra *Granada morisca, la convivencia negada* (2002), en donde a través de sus líneas se desentraña la manera en que se llevó a cabo la persecución, represión y asimilación que vivieron durante poco más de un siglo los moriscos tras la derrota de Granada en 1491 y como tras este proceso de reconversión se llega a la imbricación de una cultura sobre otra. “La corona sentencia el nuevo orden: o conversión o exilio” (Barrios, 2011, p. 63). Siguiendo este camino se eliminaron templos, construcciones emblemáticas, apellidos y costumbres, donde igualmente

podrían haber ciertas comidas y productos que representaban elementos identificativos de una cultura.

Dado que la elección de ciertos productos connotan una identidad, bajo esta lógica los descendientes de los moriscos, bien podrían haberlas dejado de usar para no enmarcarse en unas tradiciones que tenían que ser arrancadas, sufriendo a lo largo del tiempo, profundas transformaciones en el consumo local de la población, esta podría ser una hipótesis para trabajar más profundamente una futura investigación que se abre a través del uso del cilantro y sus posibles evocaciones históricas en la Granada actual, después de todo la función comunicativa de la comida sirve como diferenciador social, cultural y religioso, que no se atañe solamente al territorio. “Como la lengua hablada, el sistema alimenticio contiene y transporta la cultura de quien la práctica, es depositario de las tradiciones y la identidad del grupo” (Montanari, 2004, p. 110).

Por último, el ají se encuentra presente en la preferencia de sólo tres platos típicos, esta hortaliza y sus diferentes especies, según nos señala Estrella (1986) en su libro *el Pan de América*, son nativas de México, Centroamérica y Sudamérica y su uso a nivel mundial se extendió al mundo tras la llegada de Cristóbal Colón a América. En relación a su uso en Latinoamérica el investigador señala:

Los pueblos americanos aprovecharon el ají como condimento, hortaliza y medicina, y le dieron además un valor ritual. Entre los Incas fue un producto que se exigía como tributo. En los depósitos estatales de alimentos o *collcas*, no debía faltar ají; así nos refiere el cronista indígena Guamán Poma de Ayala (1980:242). Poco tiempo después de la Conquista, el padre Valverde que fue uno de los actores de Cajamarca, escribió al rey Carlos V dándole información

sobre los alimentos encontrados; así dice «se da en abundancia el ají, que llaman a la pimienta de las indias, sin la cual no comen los indios cosa ninguna» (Valverde 1971). (p. 223)

De acuerdo a las entrevistas realizadas para esta investigación, estamos de acuerdo con lo que señala Unigarro (2010), al referirse a que el uso del ají en Ecuador no tiene una presencia fuerte en la cocina tradicional ecuatoriana y que aun así se distingue como un producto apreciado, “el ají aparece como salsa, que se preparan y sirven como acompañante de platos a lo largo de todo el país. Puede encontrarse en diferentes combinaciones: con maní, tomate de árbol, chochos, huevo duro, queso, pepa de sambo, cebolla, etc.” (p.115).

Hay un ingrediente que cuando yo me he venido, o alguna ha venido, que siempre lo mando a pedir, porque aquí no hay se llama, ají peruano es un polvo parecido, exactamente al cómo se llama...al pimentón, pero este es salado, no sé si tú lo has escuchado el ají peruano, es un polvo (...) parecido al pimentón, ya, pero si tú no tienes ese ingrediente, tú no puedes hacer un plato típico que se llama allá encebollado, que es a base de pescado, yuca, de yuca y de pescado y si tú no tienes ese ingrediente pues no lo vas hacer nunca el encebollado, no lo vas a poder hacer, es que no se hace, entonces cuando yo he venido lo he traído, ahora me traje como tres bolsas o cuatro bolsillas así, tengo un poquito así, que lo tengo como dicen aquí como oro en paño.

(Miriam, Santa Fe, 20 febrero 2011)

Siguiendo en la categoría de las frutas y verduras del análisis del cuadro N°1, también se aprecia en los platos típicos señalados por nuestros entrevistados, aquellos

productos vistos o considerados como exóticos y que poco a poco han ido entrando al mercado español, impulsado no solamente por la migración ecuatoriana, sino que también por la colombiana y boliviana, estos son la Yuca y el Plátano Verde.

Sobre el origen de la Yuca o Mandioca, los diversos autores señalan que tiene tres centros geográficos: México y América Central y también se especula que puede estar al este de Brasil.

La yuca probablemente llegó a Ecuador desde la región amazónica, sin que se pueda asegurar hasta el momento, que haya sido cultivada por las culturas del Período formativo de la Costa o el Oriente (...). En todas las poblaciones del Período de Integración (500-1500) asentadas en zonas tropicales y subtropicales, la yuca aparece como un alimento cotidiano. (Estrella, 1986, p. 144)

Asimismo Estrella explica que en las zonas tropicales, la yuca fue un alimento trascendental entre la población aborígen. Señalando a la vez, que por tal motivo “los cronistas incluyen a esta raíz en su genérica designación de pan. Fue en realidad un «pan de la tierra» y así se considera hoy en varias zonas del Ecuador” (Estrella, 1986, p. 149).

Unigarro (2010) también reconoce a la yuca dentro los alimentos más populares “De presencia fuerte en la cocina amazónica, constituye una importante fuente nutritiva. Se consume frita, cocida, en chica o harinas” (p.115).

Sobre la comercialización reciente en Granada de la yuca y el plátano, Miriam da cuenta a través de su relato:

Ahora hace unos 2 años aquí en el Mercadona está viniendo la yuca y el plátano macho que le dicen aquí, que es lo productos que cuando yo los veo los compro,

para hacer un plátano frito y la yuca cuando voy hacer esto del encebollado, porque esto es un plato a base de yuca y de pescado, pero de pescado, de esos pescados gordos, entonces como yo sé que en el Mercadona yo encuentro, veo la yuca y lo más difícil de ver es el pescado y como lo encontré lo compre y lo congelé, entonces ya de aquí en...en, pocos días voy compro allí la yuca, entonces ya sé que la tengo y la puedo preparar, y eso es con el ají peruano. Y como me queda unos restos de unas 4 cucharadas pues con eso lo termino, y de aquí a cuando tendré ají.

(Miriam, Santa Fe, 17 febrero 2011)

Por lo que se observa, estos productos ya no son de difícil acceso en la ciudad de Granada, con regularidad en la casa de Miriam y de otros entrevistados se adquieren para elaborar platos ecuatorianos.

Acerca del Plátano, Unigarro (2010) sostiene que este ingrediente vendría a ser uno de los alimentos más importantes de las elaboraciones culinarias de Ecuador, complementando lo siguiente:

Aunque pueda ubicarse como propio de las cocinas tradicionales de la costa, su utilización está relativamente generalizada en todo el país. El plátano maduro se usa como acompañante de varios de los principales platos de la sierra o en preparaciones como la chucula; en tanto el verde se utiliza para múltiples elaboraciones como las tradicionales empanadas de verde, bolones, coladas, entre otros. (p.115)

A continuación, vemos como entre los entrevistados se sigue usando de manera recurrente el plátano y sus productos derivados.

Investigadora: Y ¿las marcas que usaba tu mamá las conocía? Digo tu mamá, doy por sentado algo, me imagino que es tu mamá la que hace la compra, ¿o es tu padre? o ¿van los dos?

Sonia: Van los dos, sobre todo cuando salen por el Carrefour, van los dos a buscar, porque a cada uno le gusta algo de los productos ecuatorianos, de hecho a mi mamá le encantan los chifles maduros, fritos, del plátano del maqueño, macho frito que viene ya embolsado; y a mi papá, en cambio, le gusta mucho el ají, el ají para las comidas.

(Sonia, Granada 05 de abril 2011)

Otra cosa que no se acostumbra usar en las comidas de España y que si se aprecia en estos platos, es el uso del coco y el maní. Que además están presentes en variadas recetas ecuatorianas.

El Coco aunque no es un alimento de América, según explica Unigarro (2010), si se ha instalado con fuerza en la dieta de la región costeña, especialmente en la provincia de Esmeraldas.

El coco es aprovechado en su totalidad, no solo se utiliza la pulpa, también su leche y agua, como ingredientes en otras preparaciones o como refrescos; además, el aceite mezclado con miel de abeja es utilizado para el asma. Puede ser disfrutado en múltiples combinaciones: con mariscos, arroces, carnes, en batidos, dulces: cocadas blancas y negras; manjar de coco, entre otras. (p. 116)

Por su parte, se sabe que el Maní es de origen americano, aunque no se ha precisado donde se realizaron por primera vez los cultivos, (Estrella, 1986) se cree que podría haber sido en algún lugar de Perú y Brasil. El investigador señala que en Ecuador

“se comía las semillas crudas, tostadas o machacadas. Asimismo los granos crudos o tostados, una vez molidos, servían para la elaboración de salsas y condimentos” (p. 113).

Para las resacas que tiene la gente por ejemplo, para una fiesta por ejemplo, esa costumbre en mi país el plato típico, el plato fuerte de conejo, que se sirve en las patatas cocidas y cuando ya están escurridas, están sequitas se pone en el plato una hoja grande así de lechuga, toda la hoja de lechuga encima van las patatas y encima la salsa de maní y encima la presa e conejo uy!!! Que rico que es ese plato.

(Doña Margarita, Granada, 04 de febrero 2011)

Con el maní se hacen salsas, la Fanesca un plato emblemático de Ecuador para semana Santa, es un buen ejemplo, esta receta también lleva la salsa al final, para darle un toque, Doña Margarita la hace primero moliendo el maní con un poco de leche y agua, hasta que el maní queda bien triturado formando con el líquido una especie de crema espesa.

5.3.1.4. Sobre aceites y especias en los platos tradicionales ecuatorianos: se mantiene el aceite de Girasol para algunas recetas tradicionales, y se incorpora el uso habitual del aceite de Oliva

En cuanto a los condimentos y aceites, además de la sal, es el aceite de girasol o maravilla el que habitualmente se usa en Ecuador, este producto está presente como ingrediente base, en la preparación de la gran mayoría de los alimentos de las cocinas domesticas de Ecuador.

Investigadora: *De aceite, ¿usas el de oliva?*

Carlos: *Uso los dos, el de aceitunas, o para preparar el arroz nuestro más utilizamos el de girasol, porque al ser muy intenso el sabor del aceite de oliva cambia el sabor de las comidas, le da un sabor totalmente diferente. Ha pasado que a veces no tenemos del otro, se ha acabado, pues lo echamos, pero siempre manteniendo la tradición de que se mantenga el sabor nuestro.*

(Carlos Pullas, Santa Fe, 24 de marzo 2011)

Sonia también da cuenta de cómo en Ecuador usaban el aceite de girasol, lo que actualmente ha significado un gran cambio en su dieta cotidiana, el uso de este producto por el aceite de Oliva.

Investigadora: *¿qué aceite consumen?*

Sonia: *El de oliva, ése sí fue un cambio, nosotros allá consumíamos el aceite de girasol, pero acá fue como un cambio total el aceite de oliva, acá no cocinamos si no es con aceite de oliva.*

Investigadora: *De girasol ya no tienen en casa para nada.*

Sonia: *De girasol sí lo tenemos, pero únicamente para freír el pescado, porque mi mamá dice que sale mejor con el aceite de girasol; de ahí, para el resto y las ensaladas usamos el aceite de oliva.*

(Sonia, Granada, 16 de agosto 2011)

En términos generales hay un cambio significativo en el consumo y uso del aceite de oliva en vez del de girasol, esto sucede básicamente porque adquirir el aceite de oliva en Ecuador era caro, considerando que la mayor parte de nuestros entrevistados no tenían recursos suficientes para comprarlo cuando vivían en su país, esta es una de

las posibilidades de cambio por acceso, dado que el precio de este producto en España es menor, de uso común y más accesible, además hay que sumar el hecho de que antes de llegar a España para algunos de los migrantes este era un producto poco conocido, y en algunos casos se constata, que era percibido como de uso medicinal.

Sin embargo a pesar que se incorpora el aceite de oliva en la dieta diaria de nuestros entrevistados, ellos no dejan de consumir el aceite de girasol, porque lo ven como la opción que permite de alguna manera acercarlos a los sabores ecuatorianos, dado que es lo que se usa en su país con recurrencia. Entonces el aceite de girasol pasa a ser un elemento que ayuda a distinguir sabores propios diferenciándolos de los de España.

Categorizando en condimentos, se observan en primer lugar el uso de la pimienta, en segundo lugar el comino y en tercer lugar el Achiote. Este último es un producto que no se encuentra en los supermercados granadinos, y es considerado un condimento ecuatoriano por excelencia.

La pimienta que primero llegó a Europa y a España es la que proviene de un árbol de la India y que según da cuenta Bolens (1992) en la región de Andalucía bajo la influencia musulmanes es considerada la reina de las especies exóticas.

Es un medicamento y un condimento. Contenida en Dioscórides y Galeno, esta información es confirmada por Razi. Avicena y todos los andaluces se refieren a ella; porque los temperamentos fríos por necesidad o por gusto, pueden «corregirse» con el grano caliente; después el vinagre, las jaleas de frutos ácidos, los frutos mismos y, sobre todo, las legumbres frías, como las espinacas, equilibran el excesivo calor de la pimienta. (Bolens, 1992, p. 212)

En tanto la pimienta que se conocía y usaba en Ecuador, según nos señala Estrella (1986):

Es una especie nativa de las Antillas y Centroamérica e introducida desde estas zonas hacia el Sur (Dantín Cereceda 1936). Las informaciones sobre su uso en nuestro país son tardías. En el siglo XVIII, se cita la «pimienta larga», que se produce en las regiones tropicales, pero que tiene poco aprecio. (p.220)

El comino por su parte, procede de la zona mediterránea, posiblemente de Egipto o Siria, donde su uso gastronómico y medicinal se pierde en la historia. En Andalucía se utilizaba la especie negra proveniente de Armenia, (Bolens, 1992) las plantaciones crecen a partir del siglo XIII en la región de Sevilla.

Tanto el comino como la pimienta siguen siendo de uso común en Granada, por lo que es fácil encontrarlos en las pequeñas tiendas y grandes superficies. Igualmente en Ecuador su uso es común.

El achiote tal como nos señala Carlos, uno de los entrevistados, es un colorante natural que hay en Ecuador. Este según Unigarro (2010) “se constituye en un aliño común para la mayoría de cocina tradicionales del país. No solo se utiliza para dar color a las sopas, sino también a guisos y platos fuertes” (116). En Granada este condimento típicamente ecuatoriano se encuentra en la tienda especializada de Cesar.

El nombre científico de esta planta es el de Bija Orellana, en cuanto a su origen y distribución se dice que es nativa de la zona tropical americana (García del Prado et al. 2009), y se puede encontrar en grandes cantidades en México, Ecuador, Brasil y Bolivia. “Algunos de los nombres comunes alrededor del mundo son los siguientes: achote, orellana, achiote (Colombia y los indios americanos), abato (Brasil), bija, bixa,

urucú, unase, onoto, enrolla, chancanguarica, pumacoa y rocou (México)” (García del Prado et al. 2009, p.5).

Sobre su uso en Ecuador, Estrella (1986) da cuenta que los registros de la época de la conquista señalan que el achiote se utilizaba entre los pueblos americanos como cosmético, colorante, alimento o medicina y también para la dar color a las telas en la manufactura textil.

Hasta nuestros días este condimento para los Ecuatorianos está muy presente en su cocina, así lo dan a conocer no sólo las fuentes bibliográficas, sino que también los actores de este estudio, quienes aun estando en Granada, lo mencionan como un ingrediente importante para la preparación de sus platos típicos, el cual deben conseguir y tenerlo a mano para cualquier preparación de comida ecuatoriana, porque así la comida se sabe más auténtica. En caso de no hallarse a la mano el Achiote en las cocinas de los migrantes de Granada, usan en su reemplazo (por el color, más que anda porque nada tiene que ver con el sabor) el colorante que se usa para la paella en España, que a su vez reemplaza por su color al Azafrán.

A continuación los siguientes relatos de algunos entrevistados dan cuenta del uso del achiote:

Miriam: *a ver que será en realidad, pero es que todo el mundo coincide en que no se siente igual, no se siente igual, porque en primer lugar, nosotros usamos el colorante no como el de aquí, sino el del achiote, (...) ese granito que se llama achiote. Es una planta. (...) claro, y entonces ese achiote, lo venden en pasta en grano, tú lo derrites con aceite y te sale lo que es el color.*

Investigadora: *¿es como el colorante de la paella parecido?*

Miriam: claro, claro, pero este viene en polvo, ya viene es un colorante artificial, ya viene en polvo, pero acá es natural, que tú lo coges del árbol, esos granitos los secas al sol, lo limpias bien, lo sacudes, lo limpias bien, y eso tú lo pones en una sartén en un recipiente pequeño, le pones tu aceite al fuego, el aceite hierve y solito te sale el color, ya, entonces allá se usa ese ingrediente, se podría decir, para darle color a tus comidas, es un ingrediente natural, que en la zona de la selva de los indios, que creo que ese colorante los cogen y lo usan para pintarse el pelo, no sé cómo dicen, pero que es comestible, que se le hecha a las comidas para darle color (...)

Investigadora: tú lo reemplazas por el colorante de la paella aquí, si no lo encuentras.

Miriam: claro, porque tampoco es un ingrediente indispensable, sino más bien para darle color, y a la final, tú terminas acostumbrando a los ingredientes que hay aquí ya.

(Miriam, Santa Fe, 20 febrero 2011)

Más sobre el uso del achiote:

Investigadora: ¿El achiote lo usa tu mami?

Sonia: Sí, lo usa el achiote, especialmente para hacer las tortillas del yapingacho (...) Sí, el achiote; de hecho, el achiote en polvo y el achiote en granos. (...) El achiote en granos me acuerdo que mi mamá lo hacía en el Ecuador en una paila, le ponía manteca... y le echaba a la masa para las tortillas; y el achiote en polvo que también se echaba en algún caldo para darle color a una sopa, a una sopa de fideos, a una sopa de quínoa.

(Sonia, Granada, 05 de abril 2011).

En la compra de productos que realiza Doña Margarita para su bar ecuatoriano señala que no debe faltar el Achiote:

Doña Margarita: el choclo, viene maní pelado, viene una pasta de achiote, viene por ejemplo la salsa de soja.

Investigadora: ¿qué es la pasta de achiote?

Doña Margarita: es un producto que pone color, más o menos como el azafrán color amarillo, entonces que eso es un color más bonito para el plato.

Margarita: es un colorante.

(Doña Margarita y Margarita, Granada 07 febrero 2011)

5.3.1.5. Observaciones concluyentes para el Cuadro N°1

Les etho-codes culinaires représentent, l'ensemble des principes culturels interne en usage dans le domaine de la cuisine. Ils sont associés à un système de valeur, une culture alimentaire endogène. Autrement dit, la cuisine, au même titre que la langage, est une forme d'expression : elle est constituée de signes, de sons et de sent de dits et de non-dits, de paroles et de silences. (Essomba, Edjenguèlè, Pasquet et Hubert, 2010, p.139).

En esta categoría en que se identifican las preferencias de los platos típicos ecuatorianos, se distinguen a través de su presencia constante ciertos ingredientes que serían; el camarón, la cebolla, el tomate, el cilantro, el aceite de girasol, el ajo y el achiote. De estos productos, los más desconocidos y/o de difícil acceso en Granada para

nuestros comensales, son el camarón, cilantro y el achiote. Por otra parte, si bien estos elementos básicos presentes en estos platos, no vendrían a significar que son los únicos alimentos bases de todas las comidas que conforman el universo de platos típicos ecuatorianos, estos serían más bien representativos de lo que sucede en la experiencia migratoria diaria de nuestros entrevistados, a la hora de necesitarlos para preparar un plato ecuatoriano o acercarse a su cocina típica.

Por otra parte, existen diferencias significativas en cuanto al contenido del relato entre los entrevistados, en relación al mismo tema. La mayoría que supera los 40 años, saben más de su cocina de origen, de sus saberes culinarios, tradiciones y productos, frente a los más jóvenes que emiten respuestas más generalizadas, sin tanto detalle experiencial en la información, que pudieran ayudarnos a aportar más visiones profundas y concretas a los resultados, por su riqueza vivencial y por el aporte que nos proporcionan para la temática es que recurrimos mayoritariamente a las cuñas de Carlos, Doña Margarita, Miriam y de forma excepcional a una de las entrevistadas más jóvenes que es Sonia, quien tiene un conocimiento y opiniones profundas y fundamentadas de su cultura.

Esta relación en cuanto a edad y saberes gastronómicos de Ecuador, se podrían responder en parte, porque dos de los más jóvenes entrevistados, Walter y Loy, estudiantes que llevaban menos tiempo lejos de Ecuador, se dedican menos tiempo a las labores domésticas en su casa, tanto en su país de origen como en Granada, por lo cual no conocen mucho, tanto Loly como Walter señalan que en sus países tenían ayuda externa de una persona que realizaba los quehaceres de la casa y la comida. Lo que hablaría a la vez de un contexto económico distinto a los otros ecuatorianos que están

residiendo más tiempo en Granada, de hecho la causa de esta migración es por estudios (ambos con becas) y no por temas económicos. Esto lleva a la reflexión de cómo podrían incidir la disposición de recursos económicos y el nivel educacional en el conocimiento de saberes que están presentes en el día a día como es la alimentación, su situación los aleja de lo práctico de la cocina y asimismo del saber que este otorga a los individuos. Si bien Loly y Walter conocen los nombre de algunos platos no saben de sus preparación en detalle, ni menos de sus valores simbólicos profundos inherentes a su cultura. Aunque ellos estén más alejados de estas representaciones o conocimientos colectivos, lo interesante de esto es que ellos en sí mismos representan a otro tipo de migrante en Granada, y a otro tipo de ecuatoriano dentro de su país, que valdría igualmente la pena investigar.

En el caso de César el dueño de la tienda de productos latinoamericanos, no se logró hacer con él un trabajo más en profundidad por temas de su disponibilidad de tiempo, por lo que las preguntas se acotaron a temas en relación a la encuesta primera y sobre la adquisición de los productos que vendía.

La situación de Margarita es bastante especial, dado que si bien tuvimos dos encuentros en conversaciones profundas (la primera cuando la conocí fue en conjunto con Doña Margarita), estaba muy afectada por los últimos trágicos incidentes de violencia de género que había sufrido recientemente por lo que su conversa se enfocó en contarme su traumática historia personal de cómo había llegado y del triste desenlace con su ex pareja, que la llevó a estar gravemente internada en el hospital, donde casi pierde la vida. Por lo que se ve reflejado igualmente en la manera que tenía de alimentarse y en la poca información que proporcionó.

5.3.2. Los productos que habitualmente usan los ecuatorianos en Granada.

Análisis de los resultados Cuadro N°2

Cuadro N° 2. Pregunta: ¿Cuál es el plato que usted más cocina?					
Nombre del entrevistad@ y lugar procedencia	Plato	Frutas y verduras	Legumbres, Arroz, pastas, pan, harina	Carnes y/o Pescados, mariscos, huevos, quesos, embutidos	Condimentos y otros
Doña Margarita (Ambato-sierra)	Guatita Ranga	Jugo de limón, cilantro, ajo, cebolla, pimiento, tomate, patatas. <i>Acompañamientos más usados:</i> platos machos, tomate.	- <i>Acompañamientos más usados:</i> Arroz	Cayos o mondongo	Sal y pimienta, orégano seco, comino, achiote, mantequilla o aceite, leche, mantequilla de maní (cacahuate) o maní molido
	Fritada	cebolla blanca, cebolla morada, ajos <i>Acompañamientos más usados:</i> habas, choclo, yuca, plátanos	- <i>Acompañamientos más usados:</i> Mote, Arroz	carne de cerdo	se fríe con la grasa del cerdo, comino, sal y pimienta
	Encebollado	Yuca, cebolla, tomate, cilantro	-	Atún o albacora	Aceite, ají en polvo, comino, sal
César (Ibarra-sierra norte)	Arroz con lo que sea	-	Arroz	-	
Sonia Quishpe Tallén (Cayambe-sierra)	Arroz con lentejas	Cebolla, zanahorias	Lentejas, arroz	-	Aceite, sal
Miriam (Milagro costa)	Locro de papas	Papas, cebolla blanca, ajo <i>Acompañamientos más usados:</i>	-	-	Aceite, manteca con achiote, leche, sal, pimienta, comino.
	Puchero	Puerro, zanahorias,	Garbanzos	Pollo, carne de ternera, jamón	sal

		patatas, nabos, apio, perejil, zapallo, choclo		serrano, hueso blanco, tocino, costilla, chorizo	
	Cebiche de camarón	Yuca, cebollas, tomates, ají, zumo de limones, cilantro	-	camarones	Sal y pimienta
	Patata a lo pobre (trata de ir mezclando)	Patatas, cebollas, pimiento, ajos	-	-	aceite oliva, sal, vinagre
Margarita (Morona Santiago amazonia)	Ensaladas	Verduras variadas	-	-	Aceite y sal
Carlos Pullas (Ambato-sierra)	Seco de carne o seco de pollo	Cebolla morada, ajos, tomates, pimientos, ají, cilantro, perejil, <i>Acompañamientos más usados:</i> Plátano, aguacate	<i>Acompañamientos más usados:</i> Arroz	Pollo o ternera	Aceite, sal, orégano, comino, achiote
Lolita Chamba (Guayaquil-costa)	Tortillas de Maíz	Cebollas (opcional)	Harina de maíz,	Huevos, queso fresco	Mantequilla, leche, manteca de cerdo, sal.
Walter Murillo (Guayaquil-costa)	Sopa de pollo,	Cebolla, papas, zanahoria	fideos		sal
	ensaladas,	Verduras variadas	<i>Acompañamientos más usados:</i> Arroz		Sal y aceite

En este cuadro, se aprecian los ingredientes más usados en los platos que más cocinan entrevistados, determinando una base de ciertos productos, que habitualmente usan a la hora de alimentarse. Aquí los acompañamientos respectivos en cada plato van conformando un lenguaje, dependiendo de la preparación y también de los gustos, podemos ver ampliamente el consumo de todos los componentes que usan independiente de la receta exacta de un plato señalado.

En una primera aproximación al análisis de este ítem, se percibe entre la mayoría de las preparaciones, el uso predominante del arroz, seguido del aguacate y el plátano macho.

5.3.2.1. El Arroz, el grano que señalan como distintivo del “buen ecuatoriano”

Sí, siempre su arroz, en vez de pan, que aquí todos ocupan pan en cambio allí es el arroz.

(Doña Margarita, Granada, 14 de febrero 2011).

De los platos mencionados, sólo dos entrevistados señalaron al arroz como un elemento incorporado dentro del plato en sí, se distingue este aspecto porque normalmente este grano es usado como acompañante, del mismo modo este ingrediente también persiste como opción habitual de acompañamiento en los platos típicos.

Investigadora: *¿y en tu país qué es lo que más comías?*

Margarita: *en mi país...me ha gustado, lo que más, más comía el churrasco, el pescado, el arroz.*

(Margarita, Granada, 10 de febrero 2011)

Es curioso que sea el arroz y no la quinua, nombre que deviene del quechua, aunque también es permitida la acepción quinoa o quínoa, entre los granos el ingrediente predilecto y de mayor consumo entre los ecuatorianos, dado que esta planta es nativa de la zona andina (Estrella 1986). Siendo un alimento ancestral base de la alimentación de los pueblos originarios.

Antes de la invasión española, tanto la quinoa como la patata se plantaban por casi toda la zona andina, según nos señala Murra (1975) “Comencemos para ello con una recapitulación de los datos conocidos acerca de los dos complejos agrícolas. En los pisos ecológicos alto-andinos los únicos cultivos nativos son la quinua y los tubérculos (papa, maca, olluco, mashua, oca)” (p.46). Desde Bogotá en Norte hasta Chile en el sur, inclusive en territorio araucano (Estrella, 1986), asimismo se cree que fueron los Incas a través de su expansión quienes propagaron el cultivo y utilización de la planta.

En la zona de la Sierra, específicamente en Quito y Ambato se han encontrado evidencias de cultivos y de valor que tenía para la población aborígen (Estrella, 1975). La Quinoa además de su uso en alimentos estaba presente en ritos ceremoniales, aunque muy pocos antecedentes se tienen al respecto de esto (Murra 1975), y como uso medicinal donde múltiples eran sus usos (Estrella, 1975).

Estrella (1986) en relación del uso de la quinoa en Ecuador da cuenta de cómo a desde el siglo XIX comienza progresivamente a disminuir su consumo:

Se da un proceso de depreciación de la planta la que se convierte en «comida de indios», restringiéndose su consumo. Esta situación se agrava por la difusión de ciertas creencias mágicas (magia imitativa) que asignan a la quinua, la causa de la cisticercosis de los cerdos. Muchos campesinos creen que el cerdo que se alimenta con semillas de quinua, enferma y muere con un mal que llaman precisamente «quinua», esto se debe a la semejanza que presentan las semillas de la planta, con los quistes intramusculares de los cisticercos en los tejidos afectados del cerdo. Esta es una causa para que muchos campesinos hayan dejado de sembrar quinua en sus chacras. (p. 95)

Otras fuentes como las de Jacobsen y Sherwood (2002)⁴⁴ explican que el deterioro y abandono de los cultivos de Quinoa en Ecuador, se debió principalmente a que “durante la década de 1970 y 1980, debido a las importaciones libres de trigo barato proveniente de Norte América y a los cambios en la dieta, el área de producción de quinoa en los Andes experimentó un fuerte descenso” (p. 21), y hasta antes de 1984 la quinoa estaba en manos de los agricultores más pobres y marginados, siendo uno de tantos productos dentro de sus plantaciones, por lo que habría una baja producción. Esta situación comienza a revertirse aproximadamente desde el año 2001 en adelante hasta la actualidad, desde distintos organismos como la FAO⁴⁵ y el Ministerio de agricultura de Ecuador, están impulsando la producción y consumo de este alimento, como alimento para contribuir a la seguridad alimentaria, llegando a declarar incluso el año 2013 como el año de la Quinoa.

El prescindir de la quinoa en la dieta cotidiana de nuestros migrantes ecuatorianos, se puede explicar por tres motivos: el primero alude a lo que se señala anteriormente, a razones históricas que incitaron su baja producción y consumo, no siendo para nuestros ecuatorianos un alimento integrado a su dieta cotidiana, sino que este cobra auge en la región y a nivel mundial en los últimos años, razón por la cual no se considera un alimento representativo o de preferencia en sus platos señalados, además en términos prácticos adquirir este producto es un gasto considerable, por su elevado valor en comparación con el arroz, y por último en observaciones del entorno

⁴⁴ Mayores antecedentes en Cultivo de Granos Andinos en Ecuador. Informe sobre los rubros quinoa, chocho y amaranto.

⁴⁵ Ver documento: <http://www.fao.org/docrep/017/aq287s/aq287s.pdf>

de la sociedad receptora se evidencia que su venta está en pocos puntos de distribución, ya que sólo se puede obtener en Granada en las tiendas especializadas como herbolarios, naturistas y en la tienda de productos latinos de César. Por otra parte, la quinua queda al lado, porque además existe una acentuada preferencia por el consumo de arroz, que incluso llega a denotarse como un gusto típico ecuatoriano, elemento identificativo y diferenciador de la identidad ecuatoriana, aunque el consumo de este grano está difundido en todo el mundo, conociéndose como un alimento económico, no perecedero y de fácil preparación. Ideal para una alimentación basada en una economía de subsistencia.

***Investigadora:** aparte de la comida ¿qué otros elementos, tradiciones o costumbres te hacen sentir más ecuatoriana?*

***Miriam:** Bueno, con el hecho de ser ecuatoriana, pues tú vas siempre con orgullo diciendo de dónde eres no, donde eres, pero en cuestiones de, pues ya te digo yo aquí mi arroz, mi arroz que me lo adoran.*

***Investigadora:** O sea tú dirías que sería la comida lo que más te marca como ecuatoriana aquí en España*

***Miriam:** o sea a nivel de la familia y es que siempre el arrolillo, ese arrolillo que haces que rico, que rico arrolillo del dicen, uy que rico, el arrolilo jajajja, entonces pues eso es algo nuestro, es que el arroz, es que café, merienda y cena, e arroz está aquí como el pan, es que el arroz es para todo. Entonces tu dile a un ecuatoriano el arroz.*

(Miriam, Santa Fe, 17 de marzo 2011)

Como es bien sabido el arroz es originario de China, se tienen antecedentes de que allí se cultiva desde hace 9 mil años.

El arroz es vida para las mayores poblaciones del mundo y está profundamente relacionado con el patrimonio cultural de numerosas sociedades. Es el alimento básico de más de la mitad de la población mundial. Sólo en Asia, más de 2.000 millones de personas obtienen del arroz y sus productos del 60 al 70 por ciento de su consumo calórico. Es la fuente alimentaria de África con un crecimiento más rápido, y es de vital importancia para la seguridad alimentaria y el cada vez mayor número de países que disponen de rentas bajas y con déficit alimentario. (Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la Agricultura FAO, 2004, párr. 1)

5.3.2.2. Resultados de las categorías de carnes, pescado, verduras y frutas

En relación a la base de la categoría de carnes, pescados, mariscos huevos y embutidos. Los productos de uso habitual en general son bastante variados entre el pescado, los camarones, el cerdo, los huevos y el queso fresco, sobresaliendo levemente el pollo y la ternera, entre los más usados. Esto en comparación con el cuadro n°1 donde destaca la preferencia de sus platos típicos con contenido en pescado, en la realidad del uso cotidiano, se mantiene de manera moderada, lo que significa que la preferencia no marca la pauta sobre el consumo.

Entre las verduras y frutas que más usan, en casi la mayoría de los platos está en primer lugar la cebolla, seguida de las patatas y el cilantro. En este sentido, el último

ingrediente es de uso común de los ecuatorianos por lo que estaría integrado en su alimentación base, reseñas históricas de uso en la sociedad de origen y de destino se trata en el análisis del cuadro N° 1.

Acerca de las papas como se dice en Ecuador o patatas como se les nombra comúnmente en España, este alimento originario de la zona andina, probablemente del altiplano cercano al Lago Titicaca (Estrella, 1986), de ahí se extendería hacia el sur y norte de los Andes.

Eran tan comunes en la dieta andina que una de las unidades de tiempo empleadas antes de 1532 equivalía al tiempo necesario para cocer una olla con papas” (Murra, 1975, p.46), asimismo el autor, señala que se han encontrado especies silvestres del tubérculo sobre 5000 metros de altura y zonas de cultivos a 4000 metros y más. “En la prehistoria ecuatoriana, en el Periodo de Desarrollo Regional de la Sierra (500 a.C.-500), ya aparecen evidencias del cultivo de tubérculos de altura: papa, oca, melloco y mashua (Holm y Crespo 1981b:267). (Estrella, 1986, p. 121)

Cabe destacar que la papa en la primera etapa de la colonia se consideraba «un alimento de indios» (Estrella, 1975) por lo que era despreciada y era vista como inferior por los españoles, quienes impulsados por esa visión despectiva hacia el tubérculo, dieron privilegio a la plantación de maíz y cereales europeos.

“Desde finales del siglo XVI, la papa va adquiriendo prestigio y su posterior trasplante a Europa, representa uno de los mayores aportes de América a la alimentación Universal” (Estrella, 1986, p.125). Al igual que la quinoa, la papa fue usada como objeto ceremonial entre los Inca, y en la actualidad se mantienen en algunos lugares de

la Sierra de Ecuador, sobre todo en la época de siembra, ceremonias en torno al tubérculo, en las cuales de acuerdo a lo que relata Estrella se puede observar rituales que son el resultado del sincretismo religioso entre dos culturas. Asimismo, a la papa se le asignó usos medicinales.

Según Varea (1922, p.33), en la medicina indígena de los andes ecuatorianos, con los tubérculos cocidos y amasados, se preparaban cataplasmas resolutivos y antisépticos. El almidón de papa, es muy útil, ya que se aplica en polvo como refrescante; con él se preparan cataplasmas y gargarismos. (Estrella, 1986, p.129)

Interesante es ver el proceso de la papa como comida de indígenas latinoamericanos para posteriormente ser implantada como un componente fundamental en la reconocida dieta mediterránea.

Acerca del uso de la papa actualmente en Ecuador Unigarro (2010) explica que en la actualidad es un alimento de gran importancia en las cocinas Ecuatorianas. Sobre todo por su fácil acceso el cual a su vez es un aporte nutricional beneficioso en términos de calorías. “En Ecuador se consume de varias maneras: bien cocidas, asadas, fritas, guisadas, enteras, peladas, como tortillas, con cáscara o en puré-molo-, como acompañante de varios platos, en sopas y secos” (p. 114).

Miriam: también las he comprado ahí, ahí compro pimientos, tomates, limones, aguacates, este patata no, porque patata Antonio tiene un amiguito aquí, (...) siempre Antonio me compra saco de patatas y saco de cebollas, entonces ya más o menos sé que, ayer le dije Antonio las patatas se me están terminando, creo

que tengo le digo un kilito, un kilo o dos kilos, no tengo más, pues ya está ahí el saco de patatas, ahí en el patio está.

Investigadora: *y el saco de patata de comida para los tres ¿comen mucha patata entonces?*

Miriam: *aquí se come mucha patata, es que tú sabes también que la base principal de las comidas es la patata, es que los guisos, todas las cosas tienen patata, y si no pues, patata a lo pobre, o patata frita. Aunque es la comida más barata, como decías hace un rato, aunque es la comida más barata la patata y el huevo frito, es la que menos hago yo, es que a mí no me gusta, para mí eso no es comida, para mí eso en mi país, yo le digo a mi hermana y a mi cuñado, si tu vinieras aquí le digo, mi cuñado se va a morir porque me va decir esto no es comida para mí!! (En forma despectiva) esto allá es una patata.*

Investigadora: *pero entonces ¿qué le faltaría para que fuera una comida? la carne u otra cosa.*

Miriam: *la carne, su sopa, su plato de sopa, su plato de arroz con su acompañado y su jugo.*

Investigadora: *o sea que las patatas pasan a ser como el acompañante de...¿no?*

Miriam: *allá la patata se usa para los acompañantes de los guisos, si vas hacer también una ensalada rusa o si vas a hacer un puré de patatas, ya está ahí llegó el fin de la patata, pero tu la patata te vas a los centro comerciales estos, te venden este, este... pollo rostizado con patata, chorizo con patata, salchipapa que le llaman entonces eso tú lo encuentras y es como una golosina, como una*

golosina, pero nunca en casa que yo vaya y le diga a mi hermana, mira vamos a hacer un almuerzo, voy hacer una patata frita y huevo, esos se mueren jajajaja..

(Miriam, Santa Fe, 17 marzo 2011)

El aguacate es un fruto, denominado y conocido ampliamente en Ecuador y en otros países latinoamericanos como Palta (nombre Quechua). Según da cuenta Estrella (1986) el aguacate:

Es un planta cultivada desde la época precolombina, tanto en México y Guatemala, como en Sudamérica (...) En la Región Andina, la zona de producción más importante estuvo localizada al Sur del Ecuador, en la provincia de Loja, desde donde en la época incaica se refiere que fue llevada a Perú. (p. 245)

Carlos: *hay cosas, por ejemplo, recetas de la familia que yo no he visto en otros sitios, por ejemplo, una crema de aguacate con lechuga; nosotros cogemos el aguacate, lo ponemos en la licuadora y le ponemos un poquito de leche, un poquito de pimienta y sal, la licúo y queda una crema; cojo la lechuga, de preferencia esa no, porque es la que más hay en nuestro país, y la pico muy finito, muy finito, en tiritas, ¡tan tan tan!, y lo mezclo; eso lo comes con un par de patatas cocidas y carne frita.*

Investigadora: *Se inventó en tu casa ¿no?*

Carlos: *Yo no sé si se inventó en mi casa la ensalada esa, pero es que no hay otro sitio que no sea mi casa.*

Investigadora: *¿Quién te enseñó a hacer ese plato?*

Carlos: *No, nadie me enseñó a hacer nada, estaba pegado con mi tía que me crio; entonces, siempre me levantaba, como yo tenía clases en el bachillerato, y generalmente en la mañana yo estaba con ella y veía lo que hacía y conversábamos y todo; entonces, iba viendo e iba aprendiendo.*

(Carlos, Santa Fe, 24 marzo 2011)

Alrededor de este fruto los incas realizaban ceremonias para tener una buena producción del mismo, así como también para los aborígenes del territorio ecuatoriano tenían usos medicinales. Igualmente, Estrella (1986) afirma que en Ecuador, el aguacate tiene la fama de afrodisiaco, sobre todo cuando se le consume acompañado de algún dulce. “De acuerdo con Varea (1922:114), el aceite de la parte comestible se recomienda para curar la alopecia, las hojas calentadas calman las neuralgias de la cabeza; el cocimiento de las hojas regulariza la menstruación” (p. 249).

De nuestras entrevistados son las mujeres más adultas, quienes la mencionan y conocen sobre los usos medicinales del fruto, consultada Doña Margarita sobre algún alimento que para no quedar embarazada ella nos revela:

Doña Margarita: *a ver es la pepa del aguacate, pero ya cuando tiene muchos hijos, porque póngale que tiene un hijo y quiere tener más, entonces ahí no vale la pena hacer eso, cuando tiene muchos hijos. Para hacerla, hay que sacarle el corazón del aguacate, que eso se hace hervir y tomar eso, eso ya le deja estéril, ya no más.*

Investigadora: *ah ¿pero eso se toma constantemente o una sola vez?*

Doña Margarita: *creo que cuando andas con la regla.*

(Doña Margarita, Granada, 8 de febrero 2011)

Otro uso medicinal del aguacate:

Investigadora: *cuando estás con la regla tomas algo para los dolores o?*

Margarita: *antes sí, antes para los dolores tomaba la manzanilla o mi madre me daba el agua de la pepa del aguacate (...), así me la ponía a hervir.*

(Margarita, Granada, 10 de febrero 2011)

El aguacate como afrodisiaco:

El aguacate también lo tienen por afrodisiaco.

(Miriam, Santa Fe, 17 de febrero 2011).

5.3.2.3. Conclusiones Cuadro N°2

Cabe destacar que en cuanto a los nombres de los platos que más cocinan nuestros entrevistados, estos son variados, de manera que lo que más cocinan no se ajusta a las preferencias que señalaron en el cuadro N° 1 de platos típicos.

Asimismo, prima la preparación mayoritaria de platos ecuatorianos, seguido de platos de consumo común como las ensaladas y lentejas y tan sólo una de las entrevistadas incorpora en sus preparaciones más habituales platos españoles, esto porque ella está casada con un español y fueron los hijos de él, a enseñarle a cocinar comida española.

Investigadora: *¿quién te enseña a cocinar la comida, tu marido? A preparar la comida española.*

Miriam: *no la primera vez, eh, cuando yo llegué aquí las hijas venían y me decían lo que tenía más o menos que hacer y guisar, inclusive una vino casi una*

semana, venía todos los días y me decía hoy te voy a enseñar a hacer esto, entonces yo cogía un cuaderno un apunte e iba apuntando todo lo que tenía que poner, inclusive una vez me atreví hacer una tortilla de patatas y no me salió, creo que le había echado toda la botella de aceite, no la había escurrido y ya era la hora creo de comer y yo digo, uy! Antonio yo la tortilla de patatas, yo no sé hacer, hasta me puse a llorar, yo no sé qué voy a hacer que la tortilla de patatas no me sale, llamo a la hija, oye Rosa Mari ven que la Miriam está llorando porque no le salen las tortillas de patatas, (ríe) y vino y dice ah, pero es que le hecho mucho aceite y tal y cual, total me la acomodo, le escurrió todo el aceite le volvió a poner más huevos, bueno más o menos se salvó y la arregló, pero ya desde ahí, ya ahora sí, ahora sí sé hacer, ya sé hacer las anchoas, aliño las aceitunas, que fijate tú, que las anchoas dicen que me salen muy buenas.

Investigadora: *¿la paella la haces?*

Miriam: *sí, sí arroz caldoso, la paella, como me salga pero yo ya lo doy mi toque, me entiendes.*

Investigadora: *a eso te refieres que le pones por ejemplo más condimentos.*

Miriam: *Mmm. Yo he comido aquí paella y hay veces que las he encontrado un poco sosas, un poco simples y todo, sí, cuidando no pasarme tampoco, porque esta familia especialmente Antonio, como que al comino le huyen, entonces trato de esa especie no ponerle, y si la pongo, la pongo pero uf, que no se note. Ya y prácticamente la carne en salsa, las albóndigas, todo eso he aprendido hacer*

todas, con excepción de las migas, pero que las migas, de hace 5 a 6 años que voy aquí, creo que hecho dos veces no más las migas.

(Miriam, Santa Fe, 17 de marzo 2011)

5.3.3. Análisis y resultados Cuadro N°3

Cuadro N° 3. Pregunta: ¿Cuál es la comida que más le gusta de España?

Nombre del entrevistad@ y lugar procedencia	Plato	Frutas y verduras	Legumbres, Arroz, pastas	Carnes y/o Pescados, mariscos, huevos, quesos, embutidos	Condimentos y otros
Doña Margarita (Ambato-sierra)	Cocido de Garbanzo	Repollo, cebollas, zanahoria, patatas, ajo	Garbanzos, pasta o arroz	Pollo, morcillas, chorizos, tocino, jamón, ternera, hueso de cerdo (pata de Jamón)	Aceite de oliva, sal
	Guiso de Ternera	Patatas, cebolla, zanahorias, ajo, perejil, tomates	Harina	Carne de ternera	Vino blanco, azafrán, aceite de oliva, sal y pimienta, tomillo, nuez moscada
César (Ibarra-sierra norte)	Paella	Tomates, ajo, cebolla, pimientos	Arroz	Pollo y/o calamares y/o almejas y/o camarones o langostinos y/o cerdo	Azafrán, aceite de oliva, sal.
	La tortilla de patatas	Patatas, cebolla (opcional)		huevos	Sal y aceite
Sonia Quishpe Tallén (Cayambe-sierra)	Paella	Tomates, ajo, cebolla, pimientos	Arroz	Pollo y/o calamares y/o almejas y/o camarones o langostinos y/o cerdo	Azafrán, aceite de oliva, sal.
Miriam (Milagro costa)	Jamón	-	-	Cerdo	sal
	Paella	Tomates, ajo, cebolla, pimientos	Arroz	Pollo y/o calamares y/o almejas y/o camarones o langostinos y/o cerdo	Azafrán, aceite de oliva, sal.
	Carne en salsa	Cebolla, pimiento, zanahoria, tomates, ajos		Carne de ternera	Laurel, vino blanco, sal y pimienta, nuez moscada,

Margarita (Morona Santiago amazonia)	- puchero	Puerro, zanahorias, patatas, nabos, apio, perejil, zapallo, choclo	Garbanzos	Pollo, carne de ternera, jamón serrano, hueso blanco, tocino, costilla, chorizo	sal
Carlos Pullas (Ambato-sierra)	Jamón	-	-	Cerdo	sal
Lolita Chamba (Guayaquil-costa)	Gazpacho	Tomate, ajo, pepino	-	-	Sal, aceite de oliva, vinagre
Walter Murillo (Guayaquil-costa)	Paella	Tomates, ajo, cebolla, pimientos	Arroz	Pollo y/o calamares y/o almejas y/o camarones o langostinos y/o cerdo	Azafrán, aceite de oliva, sal.

5.3.3.1. La Paella lo que más gusta de la comida española

La mitad de los entrevistados prefiere la paella dentro de la cocina española, estos resultados coinciden con un estudio sobre “Los hábitos alimentarios de los inmigrantes en España”, elaborado por el Ministerio de agricultura, pesca y alimentación de España el año 2004, el cual arrojó que el 44% de los inmigrantes encuestados preferían este plato tradicional español.

La paella se prepara de distintas maneras de acuerdo a la región, como la Paella Valenciana, de donde se argumenta su génesis, y también es posible hallar otras variaciones que dependerán de las preferencias y gustos de los comensales, existiendo: la paella de carne, la paella de bogavante, la paella vegetariana, la paella negra o a la tinta, entre otras tantas versiones. Aunque sus preparaciones pueden diferir igualmente

se puede establecer como ingredientes bases: la cebolla, el tomate, ajo, los pimientos y el principal el arroz.

Comparando los ingredientes de este plato se puede observar que la paella contiene gran parte de los elementos que se distinguen en el cuadro N°1, referido a los platos típicos preferidos del Ecuador, tal vez por eso resulta de gusto común en la mitad de los entrevistados, la familiaridad de los ingredientes con sus platos predilectos ecuatorianos.

Cabe destacar que la paella en la actualidad, se ha convertido en emblema de España (Duhart Frédéric, 2002) adquiriendo en algunas regiones del territorio nacional carácter Patrimonial (aún no reconocido por la UNESCO) además ha tenido un gran reconocimiento no solo a nivel local, sino que en las cocinas internacionales.

Cómo referente de comida española, la paella se ha posicionado como un atractivo turístico para los extranjeros que visitan España, al respecto Villa (2003) da cuenta de este proceso de identificación, reconocimiento y estereotipo de lo español, desde la mirada del otro, vendiendo intencionadamente una imagen simplista de España, la cual evidentemente tuvo efectos algunos efectos negativos, que según plantea el autor modificaron la identidad de los lugares visitados:

Un ejemplo cercano lo tenemos con el gran boom turístico de España en los años 1960, que llevó a nuestro país a ser el foco de recepción de turistas por excelencia en Europa. Se caracterizó por una serie de campañas publicitarias en el extranjero, de manos de tour operadores procedentes de países desarrollados de Europa y del propio Gobierno en el poder en aquel momento; que dieron

lugar a una estereotipación del mismo (la España del sol, la playa, la paella, el torero y la bailaora). (p. 3)

Según datos más duros, proporcionados por el estudio de Mercado “Percepción de los productos y marcas agroalimentarias de España en turistas extranjeros”, elaborado por el Foro de Marcas Renombradas Españolas (FMRE) junto con la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), en el 2014, muestra “que los extranjeros reconocen una media de nueve productos de la gastronomía nacional. Destaca el conocimiento de la paella (90%), tapas (84%), vino (75%), jamón (73%), aceitunas (71%), y gazpacho (59%). También destacan en el ranking el conocimiento que se tiene de otros alimentos como tortilla de patatas (58%), aceite (55%), cerveza (48%), y cava (41%).”

Acerca de la historia de la paella en donde la mayoría de sus productos se dan o provienen de otros continentes distintos al europeo, y considerando que tienen algunos que son de origen latinoamericano nos vislumbra que es una creación posterior a la época de los musulmanes en España, según Azcoytia (2010) ellos fueron quienes introdujeron el arroz al Mediterráneo, por su parte Lucie Bolens en su libro “La cocina Andaluza, un arte de vivir Siglos XI-XIII” rescata variadas recetas de la época de los árabes hechas con arroz.

Una hipótesis bien fundada sobre la génesis de la paella, es la que plantea Azcoytia (2010) quien realizando una investigación sobre la biografía de Bartolomeo Scappi, autor del libro *Opera dell'arte del cucinare* (1570), y cocinero personal del papa Pío V. En ella encontró unos grabados de utensilios de cocina, algunos de estos con el nombre de padella, muy parecidos a las sartenes en donde hoy en día se elabora la

paella. Este hallazgo, contextualizado con algunos datos históricos, que el investigador proporciona, hace suponer que con el dominio español sobre Italia, entre los siglos XVI y XVII, algún soldado de los Tercios o un migrante italiano, en busca de mejores oportunidades, llevo consigo aquél utensilio a la península ibérica, probablemente a los campesinos de la Albufera en Valencia que en aquel tiempo ya plantaban arroz en el lugar, quienes podrían haber comenzado a usar la padella para hacer una succulenta cocción de arroz y conejo, productos que abundaban en aquellas tierras y de ahí derivara el nombre del plato, y su peculiar recipiente de preparación.

En cuanto a la paella, cuestionada Doña Margarita si sabía prepararla, ella explica que hace un plato ecuatoriano muy similar pero que es más seco:

***Doña Margarita:** allá bueno es algo similar, por ejemplo el arroz con pollo es algo similar a la paella, que entran los guisantes, pimientos de todo, yo le he puesto ahí. Inclusive de aquí yo saco ese plato este...*

***Margarita:** no, sí se hace sí, si hace como aquí, lo que pasa es que lo hacemos más seco, más sequito que aguado, porque aquí es como más aguado, que tiene más o menos caldoso. Entonces nosotros lo hacemos más seco. Le echamos pescado también. Pero si se hecha lo mismo el pescado, las gambas.*

***Doña Margarita:** lo que a uno le apetece le ponemos al arroz.*

***Margarita:** como yo no sé cocinar, no me acuerdo del nombre.*

***Doña Margarita:** yo he puesto siempre algo variado en el arroz, algo así parecido a la paella, he puesto la fritura del cerdo eso pequeñito así.*

***Margarita:** no pero, eso en la costa lo hacen igual que aquí, nosotros en cambio...*

Doña Margarita: el arroz con pollo y el...pero igual a la paella.

Margarita: la costa si lo hacen como aquí, pero así medio seco. Nosotros le decimos arroz colorante.

Investigadora: pero así como aquí en España.

Doña Margarita: sí así con guisantes, con pimientos con todo eso. Puesto que allá, y aquí veo la diferencia en el nombre la Paella.

(Doña Margarita y Margarita, Granada, 07 febrero 2011)

Su relato evidencia de alguna manera que existe una cercanía por parte de los ecuatorianos hacia la paella, esta puede ser una de las razones por las que una gran parte de nuestros entrevistados la menciona entre sus preferencias.

Otro ingrediente que destaca entre las preferencias de los platos de España elegidas por los ecuatorianos y que no ha sido mencionado antes es el garbanzo. Aunque el producto es conocido por los ecuatorianos, porque este también es comercializado y consumido en su país, no es mencionado como ingrediente imprescindible en la dieta de los entrevistados.

El garbanzo es una especie oriunda de Asia. “En los países mediterráneos se cultiva desde muy antiguo, teniéndose indicios de haber sido aprovechado por los egipcios y los judíos. Los autores latinos citan esta especie, que en la Roma antigua tuvo mucho uso.” (Ministerio de Agricultura pesca y alimentación España, 2005, p. 289)

Acerca del consumo del garbanzo en España los investigadores Moral de la Vega, Mejías y López (1996) explican cómo esta leguminosa a partir de los años cincuenta marcaba diferenciación de clases:

Durante bastante tiempo los restaurantes españoles se dividieron, de manera genérica, en dos categorías, los finos, donde camareros con pajarita servían menús con nombres raros, y las casas de comidas "caseras" donde comían por poco dinero trabajadores desplazados, estudiantes y soldados. El cocido se comenzó a relacionar con la pobreza, y paralelamente a la entrada de España en el despegue del desarrollo industrial, justo cuando los españoles comenzamos a tener frigorífico, televisión y coche utilitario, desechamos el garbanzo al considerarlo un símbolo gastronómico de ordinariéz, sustituyéndolo por el "broiler", "roast-beef", "beef-steak". (p.5)

Esta caracterización puesta por la población española, repercute en la demanda del producto, ocasionando la baja de precios de la misma, siendo uno de los factores que propiciaron el desinterés del labrador para su cultivo, durante muchos años. Solo a comienzos de los noventa se aprecia nuevamente un aumento al consumo del Garbanzo “Este fenómeno coincide con la divulgación de la dieta mediterránea y el conocimiento de que los betaglucanos del garbanzo dificultan la absorción del colesterol, ayudan a los diabéticos a regular sus niveles de glucosa, impiden la formación de divertículos” (Moral de la Vega et al., 1996, p. 5)

El nuevo interés del consumidor español por el garbanzo, en un comienzo no es satisfecho por la producción nacional, por lo cual se genera la importación de garbanzos desde México y Turquía, sin embargo a partir del 2000 se induce un cambio importante en la agronomía española, que llegando el garbanzo en el año 2005 a ocupar en España el segundo lugar por superficie cultivada y producción entre las leguminosas de grano. Mientras que para el año 2013, España se situaba como el quinto productor mundial

(Ministerio de agricultura, alimentación y medio ambiente de España). Asimismo durante este último año el cultivo del garbanzo se desarrollaba ampliamente en Andalucía, especialmente Sevilla, seguida de Castilla y León.

Cabe destacar además, que el jamón también es mencionado como un plato típico español, aunque realmente no es un plato propiamente tal sino más bien un producto tradicional de consumo español, ampliamente conocido por sus distintas las elaboraciones y denominaciones que de él existen. Asimismo, algunos entrevistados fuera de la pregunta del cuadro N° 2 señalan como positivo en su nueva dieta, la incorporación de la diversidad de embutidos en general que también es visto como algo propio español, dado que empezaron a comer estos productos estando en el país de destino, debido principalmente a que es algo que le gustó y también por su accesibilidad en cuanto a precios.

5.3.3.2. El aceite de oliva y el Azafrán, distintivos de la sazón española

Los condimentos mayoritariamente presentes en las recetas españolas son la sal y el aceite de Oliva. Además resalta el Azafrán, una especia usada preferentemente en la cocina española.

El Aceite de Oliva es parte esencial de la dieta mediterránea, siendo el olivo uno de los árboles más antiguos cultivados y extendidos a lo largo de toda la Cuenca Mediterránea. El olivo en la historia de España, se remonta con su establecimiento definitivo, en la época romana. Durante la dominación árabe, el olivar se consolida en

determinadas áreas como El Aljarafe, y surgen nuevas zonas de cultivo diferenciadas como el olivar del Reino Nazarí.

En la actualidad el vínculo de España con el olivar, particularmente en los territorios de Andalucía, se ha consolidado de modo tan permanente, que pasa a ser un rasgo característico del paisaje.

España produce el 35-40% de la producción mundial (y el 45-49 % de la correspondiente a la UE). Las cooperativas olivícolas que realizan la molienda controlan del orden del 70% de la producción del aceite español. La mayor parte de la producción cooperativa se localiza en Andalucía (más del 80%), es decir, las cooperativas españolas controlan del orden del 25% de la producción mundial. (Picornell y Melero, 2013, p.159)

El origen del Azafrán es de la zona griega y medio oriental. Su nombre deriva de la palabra árabe az-zafran, que designa al color amarillo oscuro; dependiendo de la concentración empleada, el color prestado a la comida o los tejidos (uso antiguo y no desdeñable del azafrán) varía entre el amarillo claro y el rojizo-pardo.

Es la especia más cara del mundo, debido a la gran cantidad de materia prima que precisa para obtener un peso apreciable de ella. No menos de 150.000 flores son necesarias para lograr un kilogramo de estigmas secos.

Hacia el año 4.000 a.C., se encuentran pinturas representando a recolectores de azafrán en los restos de Cnosos. Se menciona en escritos egipcios (s. XV a.C.) y mesopotámicos, como medicamento o afrodisíaco. Los romanos hacen generoso uso de él, además de en la cocina, en la botica, y como lujoso perfume en ocasiones señaladas. Tras la caída del Imperio, decae su empleo en Europa, hasta

que es reintroducido por los árabes, conociendo un largo período de esplendor, que atestiguan escritos farmacéuticos y culinarios, desde el Menagier y el Viandier al Sent Soví. Su empleo llegó a ser casi masivo en la cocina medieval culta, estando entre las cuatro especias más empleadas, junto con la pimienta, la canela y el jengibre. La causa fundamental era su capacidad salutífera, además del bello color que presta a los alimentos. (Abad, 2001, p. 35)

La especia para la mayoría de los entrevistados vienen a conocerla en España, tal como se señala es de un valor elevado, y no es de uso entre los migrantes ecuatorianos, quienes por precio acceden al colorante para las comidas en vez del azafrán.

Claro, los que no conocía era el azafrán, el jamón serrano, las variedades de embuchados, el chorizo que es diferente al que tenemos allá. Mmm, qué más..., la alcaparra la consumíamos, las aceitunas también las consumíamos bastante.

(Carlos, Santa Fe, 24 marzo 2011)

5.3.4. Procesos para analizar los cambios de la comida en los migrantes ecuatorianos de Granada

Lo culinario y su consumición constituyen lenguajes, al mismo tiempo son espacios identitarios en donde se expresan relaciones de alteridad, que en contextos migratorios propician diálogos, que se establecen en dos niveles a la vez: en una primera dupla, se estructura alrededor de sí mismo y del otro; y en una segunda composición entre tiempos sociales actuales y pasados (Lemee, 2010).

La importancia de la comida ecuatoriana trasciende entre los migrantes como una forma de prevalecer sus orígenes de pertenencia, otorgado a un territorio nacional más que local o regional. La información proporcionada tanto a través de las entrevistas como la de la observación participante, presenciando el proceso de preparación y comida de sus platos tradicionales, nos muestran como este acto los transporta en el tiempo, por lo que la comida tiene un carácter diacrónico; una unión entre el ayer y el hoy, lo que fue su vida en Ecuador y lo que es su vida en España.

Se detecta que el carácter sincrónico, se da sobre todo cuando se elaboran platos festivos de Ecuador, como la Fanesca de semana santa o la Colada Morada del día de los muertos; contruidos y reconstruidos en temporalidades espaciadas bien determinadas en el calendario, bajo el conocimiento de un significado social en común, cultural y religiosamente establecido a raíz de los sincretismos que se formaron con la llegada de los españoles a las tierras de los aborígenes latinoamericanos, imprimiendo a lo largo de la historia eso que es idéntico a sí, resaltando lo ecuatoriano de lo no ecuatoriano. En estos casos la carga de valor simbólica en torno la comida, tiene un sentido rememorativo a un aspecto religioso uniformado desde los aspectos nacionales, convirtiéndose fuertemente en un sentido cultural.

Sobre los tres primero cuadros, se evidencia que las preferencias de los platos típicos ecuatorianos y españoles comparten una base de ingredientes en común. Alimentos que al ser preparados de ciertas maneras con ingredientes de distintas partes del mundo transitaron por los procesos de transculturación, apegándonos a la propuesta que genera este vocablo sobre la que Fernando Ortiz (1973) fundamentada en su libro “Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar”, publicado por primera vez en 1940.

Siguiendo sus lineamientos teóricos, se hace esta diferenciación entendiendo que fueron intercambiados antes y durante la época colonial. Desde ahí, se pueden explicar las preferencias de ciertos platos tradicionales como la paella, en donde el principal elemento es el arroz, alimento que según señalan los mismos ecuatorianos, es preferido por la mayoría, proporcionando a la vez identidad en un gusto y uso en común de un producto, a pesar que como se ha visto a lo largo de este capítulo es un alimento originario de Asia, que es usado y reconocido a nivel mundial como un producto de subsistencia, y que es igualmente preferido en otras latitudes y culturas.

Sobre el uso del arroz y la preferencia por este entre los ecuatorianos, es interesante ver como Doña Margarita quien tiene un bar rincón ecuatoriano en Granada nos evidencia a través de este comentario su importancia y consumo por parte de sus clientes mayoritariamente ecuatorianos.

Es que el menú que yo pongo aquí vale seis euros, y es que va acompañado también de la sopa, el primero, segundo un arroz acompañado. Aquí todo plato sale con el arroz.

(Doña Margarita, 25 de Agosto 2010)

Más aún, ver que este producto transculturizado se señala como un elemento distintivo del gusto ecuatoriano, casi como parte de su identidad en el plato, quien mejor manifiesta esta pertenencia es Miriam:

(...) ahora yo de ley que para ese plato, tengo que hacerle compañía, como soy ecuatoriana tengo que ponerle algo de arroz, arroz blanco.

(Miriam, Santa Fe, 17 de febrero 2011)

Tanto en el caso del arroz para los ecuatorianos, o del tomate para los españoles y/o habitantes del mediterráneo, así como otros productos alimenticios que se han difundido, producido, comercializado y consumido en lugares distintos de su origen, arraigándose como parte de sus tradiciones, estos procesos bien se pueden enmarcar desde la mirada de la teoría antropológica de la globalización, donde entra en juego un doble proceso, el de desterritorialización y territorialización, los ejemplos que se aprecian con mayor claridad son en la música de acuerdo a Abélès (2008) “una música inventada en África se difunde por todo el mundo y se encuentra reinterpretada/reapropiada en función de un contexto localizado que ya no tiene nada en común con el universo donde ha sido compuesta” (p. 71).

Las mezclas son inmanentes en la historia de la humanidad, y a razón de la globalización marcada con la llegada de los colonizadores españoles al continente Americano estas toman un nuevo vuelco, uniendo cada punto del planeta entre sí, a través del transporte, el comercio y las comunicaciones que se acrecientan hoy en día con las tecnologías.

A razón de las mezclas que continúan sus procesos en la actualidad, los migrantes ecuatorianos que residen en Granada, en sus intentos de preparar sus comidas tradicionales, se ven forzados por el mercado a reemplazar productos para que queden lo más similares al gusto de las recetas que en su país de origen lograban. Pese a que el comercio globalizado alcanza a satisfacer gran parte de sus demandas, en productos ecuatorianos, adquiridos en la tienda de productos latinos de César ubicada en el barrio del Zaidín y en algunos supermercados y tiendas pequeñas de marroquíes, aún existen ciertos ingredientes que no son de fácil acceso.

Situándonos en contextos de la globalización contemporánea, analizados desde diversos autores, tal como se señala en el marco teórico, aquí se abordará el análisis desde el concepto “hibridación” tratado por Néstor García Canclini (2001 y 2003) por tal motivo, la discusión no se centrará en lo que ya está transculturizado, o sincretizado, porque realmente todo a nivel sociocultural lo está, es parte de la historia de la humanidad, las mezclas son múltiples en todos los planos y en todo el planeta, es por ello, que para adentrarnos al proceso mismo de la hibridación y no en los productos que derivan de él, la atención se pondrá: en los elementos que incorporan en su dieta; lo que no debe faltar en sus cocinas; y lo que no tranzas en su alimentación que es aquello que no se deja hibridar, directrices hacia las que apunta García Canclini (2001 y 2003) cuando incorpora el término.

Mediante los resultados que arrojaron los tres cuadros elaborados, sobre los que se establece la base de los ingredientes que los ecuatorianos integran en su vida cotidiana como migrantes en Granada, se intenta comprender como se desarrollan estos procesos a nivel de la culinaria.

Concentrándose en los procesos en sí, y disponiendo de algunos elementos de la globalización que actúan en las adaptaciones de las comidas de los migrantes en general, se pondrá hincapié en el las transacciones interculturales a las que se exponen los migrantes ecuatorianos en Granada y en su interacción con la cultura española, específicamente en el contexto Andaluz, profundizando en el traspaso de productos alimenticios, la desterritorialización y reterritorialización de sus comidas y de nuestros actores, en esa recolocación de sus viejas y nuevas producciones. Evidenciando aquello que se desprende de esas nuevas producciones en la comida, en tanto que sus

configuraciones discurren entre las composiciones binarias de análisis; tradición/novedad, norte/sur local/global, propio/ajeno.

5.3.4.1. ¿Qué elementos y/o ingredientes incorporan en su dieta los migrantes ecuatorianos en Granada?

Para un mejor entendimiento, se dividirá en dos categorías el análisis planteado: en un primer grupo se mencionarán los elementos sustanciales, siendo aquellos que tienen que ver con la incorporación directa de alimentos específicos, basados principalmente en los ingredientes; y, en un segundo grupo, se aludirá a aquellos aspectos que se introducen de manera tangencial, los cuales están ligados indirectamente al acto en sí mismo del comer o de la comida.

Dentro del primer grupo, tenemos que a la dieta de los ecuatorianos se incorpora de manera recurrente el aceite de oliva, jamón, anchoas, embutidos y las setas.

Sonia: El aceite de oliva, el aceite de oliva no lo consumía; o sea, allá lo conocía, sí, pero como algo medicinal, pero en cambio aquí es algo así, como de costumbre.

Investigadora: ¿qué otro producto, además del aceite de oliva, que no conocieras allá y que viniste a conocer acá?

Sonia: o sea, lo veía allá, pero nunca lo comía; sin embargo, acá el chorizo, el jamón, la morcilla.

(Sonia, Granada 05 de abril de 2011)

Carlos: Las anchoas tampoco las consumía allá, las consumí aquí, no las consumía mucho, pero las conocí aquí.

Investigadora: ¿qué más o menos comenzaste a consumir aquí, y que consumes habitualmente en tu casa, cosas españolas?

Carlos: Jamón.

Investigadora: ¿Te compras la pata de jamón aquí?

Carlos: Sí, cuando podemos. (Risas).

Carlos: Conocía el champiñón, pero no la setas; es una de las que me encantan también.

Investigadora: Y ¿cómo las preparas en tu casa?

Carlos: Yo las hago al ajillo.

(Carlos, Santa Fe, 24 marzo 2011)

Mientras que en el segundo grupo se adquieren aspectos, ligados al lenguaje, que si bien siendo el mismo idioma se usa vocabulario distinto – normalmente sinónimos- a los de Ecuador para referirse a las verduras y frutas, ejemplo: pimentón por pimiento, papa por patata, palta por aguacate, entre otros. Así como también se establecen ciertas costumbres o hábitos que son más españoles, como el integrar la hora de la merienda en sus horarios de comidas, la cual consiste en un alimento liviano a media tarde y por último el irse de tapas y socializar en los bares.

El Bar Rincón Ecuatoriano. Bar de tapas v/s Sala de cerveza.

Acerca de la apreciación de los bares desde la observación participante en Granada, el reunirse de tapas en un bar para socializar es algo muy distintivo de la

cultura española, no por nada, es tema recurrente entre las conversaciones de granadinos con foráneos quienes pueden ver de manera directa en diversas calles de la ciudad, una gran oferta de bares –cafeterías y restaurantes que igualmente funcionan como bares de tapas-, además si se indaga en los titulares de la prensa nacional, se logra encontrar información referente a que España es el país que tienen más bares en la Unión Europea. Esta afirmación se desprende de los datos proporcionados por el Anuario Económico de España 2008 de La Caixa y la Oficina de Estadística de la UE (Eurostat), en donde se detalla que en España durante el año 2007 había un bar o restaurante por cada 344.46 habitantes, es decir un bar por cada 129 españoles, alcanzando con estas cifras el segundo lugar dentro la UE e la materia, siendo superado por Chipre, que tiene un bar por cada 124 habitantes. Dentro de la misma información, destaca que sean los andaluces quienes cuentan con más locales, unos 57.706, representando así, el 15,7% del total de los que existen en España.

La dinámica en estos lugares en torno a la bebida y a la comida a precios módicos, hacen que no sean instancias solo para disfrutar, sino que son lugares de interacción social, espacios importantes y de uso constante en para los individuos, aquí convergen amistades de ambos sexos, se transan negocios, el uso del España no tiene horarios determinados para su consumo, la mayoría de los lugares abren desde la mañana para el desayuno hasta la noche como previa de la fiesta. Da la impresión de que en España indistintamente de cuánto dinero posean los individuos, la gran mayoría hacen una parada en el bar, ya sea para un café o una tapa, por lo que existe una costumbre de pasar una parte importante del tiempo en bares, de alguna manera la vida de los españoles y sobre todo la del granadino está condicionada al bar. En España los

bares, tienen ciertos componentes que para los mismos ecuatorianos resultan instancias diferenciadas a lo que se da en su país, destacando que se mencionan como lugares que fomentan que las mujeres sean más liberales, dado que en España no es mal visto ver a mujeres en bares ya sea sola y acompañadas, y en caso de tener una borrachera esta es discreta en la mayoría de los casos.

De acuerdo a los testimonio de los entrevistados, se puede dilucidar que los bares en Ecuador son de una naturaleza muy distinta a los España, allí los bares prácticamente se dividen en dos tipos: aquellos que están en los mall o que son para un público joven, para lo cual se necesitan recursos económicos para acceder a ellos, recursos que según señalaba una de las entrevistadas, no tenían para ese tipo de “lujos” cuando lo indispensable es comer y tener un techo. Está esta influencia de los mall o grandes centros comerciales tan típicas de Estados Unidos, se han convertido en espacios donde las familias y personas hacen sus salidas de paseo dominicales, de manera tranquila, ahí también hay bares donde además se sirven cafés y helados, es una manera distinta, aquí pueden convivir hombres mujeres y niños, sin ser mal visto, es aceptable, es un lugar más abierto, público, y no tan cerrado, según nos comentaba Miriam, una de nuestras entrevistadas.

Y por otro lado están las salas de cerveza, donde solo entran hombres a beber, aunque las mujeres pueden ingresar, prácticamente no lo hacen porque es muy mal visto, según señala Miriam “ahí la mujer es desprestigiada si entra a un bar de estos, por otro lado, en Ecuador los bares no se entienden como cafeterías ni como lugares para comer, sino que se presentan como núcleos de reunión obligada para hombres, donde pueden emborracharse”.

Situándonos en el contexto del bar ecuatoriano de Doña Margarita en Granada, existe una dinámica dual que solo puede ser comparada a la vida del migrante. Si bien, igualmente funciona como un lugar de encuentro para socializar varios aspectos de la vida de los migrantes ecuatorianos, dado que en el bar se crean y estrechan lazos de amistad, aquí los comensales se juntan para recordar a su país. Práctica adquirida de alguna forma de la idiosincrasia española. Esta dinámica parece evocar de manera aparente, la manera en que los españoles se desenvuelven en los bares, sobre todo a simple vista, cuando uno llega por primera vez al lugar se ve que la relación, posición e interacción de la mujer y el hombre parecieran cobrar normalidad, pero la situación cambia sustancialmente al frecuentarlo.

A la par de lo reseñado anteriormente, se evidencia una dinámica tácita más ligada a lo que se asemeja a las salas de cerveza de Ecuador. En Bar ecuatoriano en Granada es normalmente frecuentado por hombres solos, más que por mujeres, si están van solas son constantemente acechadas por los hombres del lugar, no importa si están casadas o con novios, da lo mismo para los hombres es como si los compromisos para ambos no existieran. De igual modo es mal visto que una mujer vaya sola y hable con ellos, se usa eso de hablar mal de ella a sus espaldas, o de manera directa se lo hacen saber con sarcasmo en su cara, comportamiento que presencie con Margarita. Y aunque el bar ecuatoriano está abierto a las mujeres, estas saben cómo funciona el grupo, van pero tienen cuidado de las malas habladurías en las que pueden caer, incluso por parte de las mismas mujeres, es decir de algún modo hay libertad de movimiento para las mujeres quienes pueden disfrutar de este espacio, pero bajo la mirada atenta e

inquisidora de los hombres, quienes las hacen sentir por el hecho de ir a un bar sola, como un objeto.

Dentro del escenario del bar ecuatoriano, se observa esa ambigüedad producto de la mezcla influenciada por dos mundos, en donde se aprecia como un rasgo distintivo los roles mujer/hombre como dos dicotomías que no encuentran encause en la manera de relacionarse en el espacio público, reflejo del mismo colectivo de ecuatorianos en Granada. Pero para entender este enigma de las relaciones de género, habría que profundizar en la materia desde el comportamiento de la sociedad de origen y la de destino, dado que el bar como eje de relaciones solo manifiesta estas dinámicas, las conjeturas a priori podrían ser múltiples, sin dudas este es un punto de partida para futuras investigaciones. En la presente apreciación hecha a raíz de la observación participante, se detecta cómo las diferencias entre los ecuatorianos que frecuentan el lugar en términos de género son evidentes.

El bar ecuatoriano es en definitiva, un rincón que intenta ser lo más parecido a lo que existe en el país de origen, esto condicionado por los paisanos que concurren, por las comidas y algunas bebidas típicas que se sirven, por la manera en que se desarrolla la integración y dinámica del grupo entre ecuatorianos, son como una gran familia en donde todos se conocen, se hablan, comparten, saben las vidas de cada miembro del grupo, lo que les permite identificarse entre sus pares. El bar es el lugar de intercambio de ideas, de valores un lugar de encuentro de todo tipo, donde pasan sus penas, aquí se evaden, ligan, discuten pelean y se emborrachan. Allí también, se juzga el comportamiento de sus otros sus pares, aquí la mujer camina en un espacio confuso.

Finalmente para terminar este punto, todos los elementos que incorporan los migrantes, ya sean ingredientes y/o elementos tangenciales en torno a sus comidas y alimentación, se pueden introducir o enmarcar dentro de los códigos binarios de análisis que se plantean en un comienzo, lo que incorporan es lo del norte, lo ajeno, y lo global a lo que no habían tenido acceso en su país, por carecer de recursos económicos para acceder a ellos, o simplemente porque no se habían enterado de que existían, y/o porque no sabían para que eran sus usos o la forma de consumirlo. Enganchándonos a esta última idea, se reflexiona acerca de cómo los elementos más notorios de la globalización no llegan a quienes no tienen a su disposición recursos económicos para adquirir por ejemplo; internet, algo que parece tan evidente y usual en este periodo de la civilización occidental. En realidad la sensación de que la globalización todo lo cubre, parece ser sólo una idea, para quienes no alcanzan a beneficiarse de algunos de sus productos: como tener acceso a internet; costarse pasajes para viajar a otras latitudes; probar productos del mercado global, cuando de importaciones de ciertos productos se trata. Estas realidades que terminan también evidenciándose en los relatos de nuestros entrevistados, sobre todo cuando recuerdan su vida antes de llegar a Europa, nos revela la gran inequidad social, económica y cultural que aún se viven en muchos sectores de los países menos desarrollados.

5.3.4.2. Lo que se no se transa, lo que falta y lo que se reemplaza en las comidas

La yuca, el plátano macho, el cilantro, el maní, son los ingredientes que siempre están en la dieta de los ecuatorianos de Granada, los ocupan tanto en las elaboraciones de sus platos típicos como en la comida que preparan de manera habitual, estos productos son indispensables en sus cocinas, encentrándolos en la actualidad en la mayoría de los supermercados de la ciudad.

El ingrediente que falta normalmente en su cocina y que se echa en falta en las elaboraciones de su comida es el achiote, el cual da el color y sabor a los platos, representando además el lado más natural de la sazón típica ecuatoriana.

Los textos presentados evidencian un recorrido, una historia en torno al mercado, consumo, y búsqueda de los sabores más auténticos posibles, la trayectoria que deben hacer los migrantes ecuatorianos para hallar el camarón ecuatoriano, el cilantro y el achiote en el comercio granadino, dan cuenta de una realidad que viven los entrevistados, cuando desean obtener aquellos productos internalizados o concebidos como propios (ecuatoriano); en donde el camarón es reemplazado por el langostino (reemplazo) el hecho de que los ecuatorianos busquen productos alternativos que sean similares para lograr hacer que el plato se parezca más a lo ecuatoriano. El cilantro se incorpora más recientemente al mercado local y aun así para adquirirlo hay que dirigirse a ciertas tiendas o supermercados (dificultad de acceso) y el Achiote, prácticamente no se encuentra más que en la tienda de productos latinos de César pero sólo en polvo, evidenciándose escasez de un producto clave de la cocina tradicional ecuatoriana, en el nuevo entorno.

5.3.5. La identidad en el plato

Hasta aquí, cuando se habla de identidad el concepto aporta desde la comida valores simbólicos añadidos a “algo” que tiene que ver más con un objeto (la comida y sus ingredientes, aspectos tangibles, así como los sabores), elementos que en sí (preparados de una cierta manera) representan de manera individual en cada uno de los entrevistados un significado en común, el proceso parte desde el recuerdo individual e íntimo de cada uno de los actores que se desprende y construye alrededor de elementos comunes característicos de una cultura, que está inserta en un territorio delimitado reconocido como Estado – Nación, que en este caso vendría a ser Ecuador, las comidas representan la intimidad, lo local – un pueblo o ciudad, y un territorio y al estar fuera de estos contextos, esta misma otorga diferencia, el comer algo típico transporta a sensaciones, recuerdos escondidos en la memoria íntima de cada actor.

Intentaremos desde la dialéctica, aproximarnos a los conceptos que configuran la construcción de identidad de los migrantes, para ver cómo actúan estos procesos en las prácticas culinarias de los ecuatorianos entrevistados. Para ello, iniciamos la reflexión sobre algunos aspectos esenciales que se deben considerar cuando se trata de tan complejo término ¿a qué nos referimos cuando hablamos de identidad? ¿Qué elementos habría que considerar en contextos migratorios? ¿Qué procesos entran en juego a través de la culinaria? A través de los testimonios se ha podido apreciar que la comida típica se sitúa como sinónimo de reconocimiento e identidad ecuatoriana. La comida vendría a ser un elemento identificador o transportador de identidad cultural.

Acercarse a la identidad, conlleva en primer lugar a entenderla desde una perspectiva dinámica, que se reproduce y produce a la vez, por lo que está constantemente en reconstrucción y construcción, Reguillo (2000) explica:

La identidad no es una esencia, sino que se trata de un concepto relacional, que supone simultáneamente un proceso de identificación y un proceso de diferenciación, lo que implica necesariamente una tarea de construcción, la identidad se construye en interacción (desnivelada) con los otros, los iguales y los diferentes. La identidad instauro su propia alteridad. (pp.78-79)

El concepto identidad resulta inseparable del de alteridad, desde donde el yo es capaz de ponerse en el lugar del otro, alternado la perspectiva propia con la ajena, denotando diferencias entre ambos, para a través de la dialéctica lograr el entendimiento del otro desde la postura del yo (González Silva, 2009; Veredas Muñoz, 1999).

Concibiendo la identidad como una construcción cultural fruto de la socialización y de la interacción social, que se reafirma y distingue a través de la comparación y diferenciación. Es decir, converger en el sentido de que para adquirir una identidad, es necesario ver a los otros, descubrir sus diferencias y mirarse uno mismo y al grupo en el cual estamos insertos.

En el Seminario La identidad, dirigido por Lévi-Strauss que culmina en una publicación de las ponencias y discusiones desde diversas perspectivas sobre la problemática, Green (1974/1975) proporciona varias ideas en torno al concepto identidad:

La identidad está ligada a la noción de permanencia, de mantenimiento de puntos de referencia fijos, constantes, que escapan a los cambios que pueden afectar al sujeto o al objeto en el curso del tiempo.

En segundo lugar, la identidad se aplica a la delimitación que asegura la existencia en estado separado, permitiendo circunscribir la unidad, la cohesión totalizadora indispensable a la capacidad de distinción. Por último, la identidad es una de las relaciones posibles entre dos elementos, a través de la cual se establece la semejanza absoluta que reina entre ellos, permitiendo reconocerlos como idénticos. Estos tres caracteres son solidarios: constancia, unidad, reconocimiento de lo mismo. Juntos definen los postulados de la conciencia filosófica y constituyen las condiciones de su capacidad de conocimiento tanto de sí como del mundo. Ser, ser uno, reconocer el uno, constituyen solidariamente el suelo de su actividad. (p. 88)

Aunque aparentemente la idea de Green la muestra como inmutable al señalar la existencia de puntos fijos que escapan a las transformaciones del sujeto, aseveración que está lejana a la manera que se propone comprenderla en este estudio. Sin embargo, al querer profundizar en la estructura y elementos que la componen, su propuesta nos da indicios de algunas claves desde donde poder abordar un análisis dirigido a la construcción de la identidad. Su idea de puntos fijos, establece categorías, como bien señala, de referencias. Por esta razón se rescatan las ideas de las relaciones entre dos elementos, que vendrían a ser el yo y el otro, en donde existe claramente la distinción de ambas unidades, pero también un punto desde donde mediar semejanzas.

Hay algo de comparación en estas dos unidades (yo- otro) que convergen desde sus diferencias a sus puntos en común creando una tercera unidad que podríamos llamar reconocimiento del yo en el otro o como señala Green reconocimiento de lo mismo, y es en este punto en donde nos acercamos a la noción de la alteridad y mucho más aún a las identidades colectivas, identidades culturales, identidades étnicas, identidades religiosas, entre otras. “Aspirar a la identidad, adquirir una cultura, es condición necesaria para construir una personalidad plenamente humana, pero solo la apertura a la alteridad, cuyo horizonte es la universalidad, y por tanto la civilización, nos proporciona la condición suficiente” (Todorov, 2008, p.101).

Sobre el mismo postulado de Green, la identidad se constituiría desde el ser, ser uno y reconocer el uno. Donde el ser está ligado a la identidad del sujeto (aspectos de la personalidad), el ser uno (semejanza con los pares, sintonía de una identidad colectiva), Reconocer el uno (ver al otro desde la diferencia). Estas tres unidades, interactúan entre sí y determinan e influyen en la construcción de la identidad.

Desde esta perspectiva el ser se construye en torno a las historias personales (familia, experiencias, carácter) que emanan más de los aspectos psicológicos del individuo. Asimismo, el ser uno (identidad colectiva, que en este caso llamaremos cultural) también interfiere en la construcción del ser, así como como la distinción del otro refuerzan lo que el ser es o no es, tanto a nivel individual como colectivo. “Todos poseemos no una, sino varias identidades culturales, que pueden ensamblarse o presentarse como una intersección de conjuntos” (Todorov, 2008, p. 85).

Investigadora: *¿qué sientes cuando comes un plato típico, que es lo primero que se te viene a la cabeza?*

Miriam: yo recuerdo enseguida a mi hermana o a mi cuñado, digo yo, esta frase la decía mi cuñado cuando comíamos esto o mi hermana, siempre le digo Antonio, le digo, mi hermana, no precisamente que sea a veces un plato nuestro si no algo de una frase que siempre le decía mi cuñado a mi hermana, le decía – vieja y mañana que comemos- (ríe), porque cuando yo voy terminando de comer le digo ya estoy pensando le digo Antonio bueno un día más gracias a dios y de aquí ya mañana pensar que y esto pensadera, pensadera, entonces dice, mi cuñado siempre le decía a mi hermana y mi hermana siempre se molestaba, viejo, pero si ni siquiera terminas de comer esto que estás comiendo de comer esto ahora mismo y ya estás pensando en mañana, entonces eso siempre me acuerdo casi todos los días. Y cuando es alguna comida en especial, pues me acuerdo por alguna frase que diga mi cuñado o mi hermana, y si, eso, eso se me vienen a la mente recuerdos pero enseguida para mi país, para mi familia.

(Miriam, Santra Fe, 17 marzo 2011)

La comida es un canal que activa el recuerdo, que asimismo actúa como una llave maestra que acerca al actor a la reafirmación de su identidad. Miriam habla de su recuerdo personal e íntimo, pero evoca a lo que en su construcción mental asocia con lo familiar, a lo que es parte de ella misma, a la preocupación de la comida para mañana, a su mundo experiencial de un todo más grande que es el Ecuador, a esa parte que no está en su nuevo entorno, a su país y lo que más aprecia su familia en torno a la mesa, en oposición a su España que es muy diferente a su antigua vida.

Asimismo, todos nacemos bajo el alero de una cultura determinada, la cual nos aporta rasgos característicos de un grupo además de una historia en común;

cosmovisiones que dan una carga de valor simbólica para concebir el mundo y; sus tradiciones y costumbres (en donde entrarían las comidas). No obstante, tal como señala García Canclini, no debemos olvidar que la mayoría de las culturas, han pasado por procesos de mestizaje, transculturación, y actualmente acuñando el término que insta el autor de hibridación, “Estos procesos incesantes, variados de hibridación llevan a relativizar la noción de identidad.” (García Canclini, 2001, p.10). Tener en cuenta este aspecto, nos lleva hoy más que nunca a admitir la mezcla e hibridación a las que se exponen y conforman las identidades culturales, al igual que la condición pluricultural de cualquier individuo (Saldaña, 2011), como una condición inherente al ser humano, sobre todo en este escenario donde la globalización nos envuelve, poniéndonos en contacto con diversas realidades a través del uso de internet y el acceso masivo a los medios de comunicación, así como tener a disposición de manera accesible los medios de transporte al alcance de más cantidad de personas, y en términos de mercancía adquiere cosas de cualquier parte del mundo, esto contribuye a que los individuos y sus culturas entren en contacto con otras y se vayan mezclando de manera más rápida que en otros periodos de la historia.

Ciertamente, la situación migratoria define un contexto de privilegio en la reflexión acerca del fenómeno que nos ocupa, dado que los referentes individuales y sociales para el inmigrante se modifican y, por tanto, su autopercepción y formas de auto presentación en el nuevo entorno. (Veredas Muñoz, 1999, p.114)

En relación a la identidad de los inmigrantes al respecto Aparicio, Tornos y Labrador, (1999), quienes igualmente entienden la construcción de la identidad de la

mirada que en esta investigación se plasma, “La identidad de uno es, por tanto, eso que él es, ante los demás y ante sí mismo” (p. 77).

Estos autores, al situar la identidad en los procesos migratorios, aportan otro componente interesante de reflexionar en la construcción de la identidad de los migrantes, la que se refiere a cuando los otros categorizan una determinada identidad cultural, estereotipándola.

En primer término puede estarse pensando en una etiqueta colectiva con la que se designa a quien pertenece a un colectivo. De modo, que la identidad de un inmigrado es ser «inmigrante». En función de ella se le trata de una cierta manera en las dependencias policiales o en el mercado de trabajo. En este sentido la identidad no es algo individual o personal; es una «categoría», designación genérica o estereotipo que se aplica a un inmigrado desde fuera.

Pero con razón cualquier inmigrante puede decir que su identidad no se reduce a lo que expresa la etiqueta de inmigrante: tiene una biografía propia, una formación, quizá, una gran experiencia profesional. Por eso, al hablar de identidad de un inmigrante puede en segundo término pensarse en el conjunto de los rasgos que constituyen su individual modo de ser: con sus capacidades especiales, su carácter, su pertenencia a un pueblo o familia, etc. En este sentido la identidad es algo muy personal.

Sin embargo, nunca la identidad personal se mantiene inmutable e intacta, por debajo de las identidades colectivas que la sociedad proyecta sobre las distintas clases de individuos. Al contrario: los rasgos que individualizan un sujeto y a la idea que él tiene de sí se ponen a prueba, se refuerzan o debilitan y en todo caso

se rehacen y adquieren nuevas características con las imágenes colectivas que sobre él proyectan sus interlocutores en los contextos de vida en que va teniendo que actuar. (Aparicio et al., 1999, pp. -78-79).

Lo que nos plantean los autores, es como el imaginario colectivo de los otros (que en este contexto se refiere a la sociedad receptora), influye también en la configuración de la nueva identidad del migrante. Aunque los prejuicios estereotipados que se generan en torno a la identidad cultural del migrante están más bien concedidos en el imaginario colectivo de los otros, que en el campo de la realidad que vive el migrante de acuerdo a su identidad, esta sin dudas puede generar respuestas de revalidación, reivindicación o rechazo de lo que se formula ante sí. Porque ese reconocimiento del otro fundamentado desde el desconocimiento, incide en la construcción de la misma identidad, porque en el caso de los migrantes deben actuar frente a las percepciones de terceros, muchas veces desconocidos, condicionando indudablemente los aspectos identitarios, tanto individuales como colectivos. Sobre todo cuando es el otro que mira a un determinado grupo, ese mismo otro que contrapuesto asume el papel del yo o nosotros, implicándose en el reconocimiento del otro desde una idea sesgada que impone.

***Investigadora:** Oye, cuando tu mamá prepara la comida, los platos típicos de tu país, ¿qué sientes tú cuando lo comes o qué sientes que transmite ese plato? Sensaciones...*

***Sonia:** Identidad, la sensación de... Por ejemplo, hay un plato que como que verdaderamente me recuerda muchas cosas, lo hace mi mamá, es la tortilla de patata, la tortilla de papa con mote, de papas con mote, con carne y con curtido,*

con el agrio que decimos nosotros (...) curtido o agrio le decimos nosotros, cuando eso hace es como si me llevaran directamente a las fiestas.

Investigadora: *Y ¿cómo se llama ese plato?*

Sonia: *En sí le llamamos el yapingacho.*

Investigadora: *Mmm, pero de las fiestas de tu tierra, de donde son tus padres, ¿no?*

Sonia: *Exacto, no es el sabor igual, pero es que te lleva, el solo hecho de que estás diciendo...., a mí muchas veces me sucede eso, y ahí, a la vez, acompaño la comida con música folclórica del Ecuador; es como le digo yo a mi papá, es para matarme, es casi para matarme le digo, es como sentir la identidad. (...)*

Investigadora: *¿Te da nostalgia?*

Sonia: *Hablar de Ecuador siempre, porque yo orgullosamente puedo decir que, a diferencia de los paisanos, no pierdo mi identidad, no la pierdo y no la perderé, porque es como perder parte de uno mismo, o sea, yo, por ejemplo, soy muy crítica en ese sentido, cuando otras personas de mi misma edad se vinieron o que vinieron más adultos, que lamentablemente toman actitudes como que dan a entender que reniegan completamente de la tierra; yo no lo entiendo la verdad, porque cada quien tiene lo máspreciado de esta tierra. Por ejemplo, yo con Andalucía, si yo te digo la verdad, una de las cosas que yo quisiera también, si me padre se planteara junto con mi familia llegar a irse a Bilbao, yo no me vería ahí, viviendo, residiendo mucho tiempo, por el hecho de que Granada y Andalucía también ya están de una manera u otra arraigada, en el sentido de que he conocido mucho, aquí también he hecho mis primeras y grandes*

amistades, aparte de mis amistades de Ecuador, y le tengo un cariño y un respeto muy grande a esta tierra, y me podría suceder, no igual, pero una cosa similar a cuando yo me vine, que al principio no me sentía, me faltaban muchas cosas.

Investigadora: *Entonces, tú con lo que me dices, ¿tu identidad cómo sería?*

Sonia: *Mi identidad. Yo, por ejemplo, digo...*

Investigadora: *Ahí me dices de tu identidad ecuatoriana, pero también te sientes apegada a la tierra andaluza ¿no?*

Sonia: *Sí, por ejemplo, en el sentido de que siempre me apego a mi tierra Andalucía, en el sentido de que ha sido tierra de inmigración, digamos que se ha vivido esa vivencia tan dramática, porque ser inmigrante no es plato de buen comer para nadie, o sea, el separarte de tus raíces, de tu gente y habituarte a un nuevo sitio siempre es duro, más sobre todo, cuando no eres conocedora de muchas cosas, y por más que hables la lengua o lo que sea, siempre van haber problemas hasta habituarte, siempre vas a tener una serie de trabas. Y yo ya te digo, por ejemplo, el tema de la identidad, orgullosamente siempre diré, muy a pesar de tener la doble nacionalidad, que yo soy orgullosamente ecuatoriana, porque ahí aprendí muchas cosas muy buenas que han hecho ver a la gente de aquí que mi país no es un país tercermundista, retrasado, ultra inferior.*

Investigadora: *Entonces, tú te sientes por sobre todo ecuatoriana, ¿ni un ápice de español?*

Sonia: Un sentimiento de respeto sobre todo, un respeto y consideración a esta tierra, porque para mí Ecuador y Andalucía tienen algo en común (...) porque ha sido parte de mi vivencia, aquí.

(Sonia, Granada, 16 Agosto 2011)

El relato de Sonia revela desde la praxis, lo que desde la teoría se desglosa en la identidad cultural del migrante, ella reconoce su identidad ecuatoriana, la que se evoca a través de la comida y los recuerdos asociados a su tierra, pero a la vez cuando va más allá de esa identidad cultural, reconoce que al llevar una gran parte de su vida en Andalucía (11 años en aquel entonces), también manifiesta su identificación, una cercanía, sus respetos (como dice ella), porque una parte de esta otra cultura (andaluza), se incorpora en sus vivencias y se siente parte de esta otra identidad, porque como bien ella señala, ambas le han proporcionado elementos para ser quien es, su identidad personal. Aunque recalca que el sentimiento ecuatoriano es más fuerte por ser su lugar de origen.

CAPÍTULO VI. Conclusiones

6.1. Conclusiones

El trabajo de investigación desarrollado en la presente tesis doctoral ha consistido en estudiar los procesos de hibridación, desde las directrices planteadas por Néstor García Canclini, intentando responder a la pregunta ¿qué comen los migrantes ecuatorianos en Granada? A través de las entrevistas hechas a migrantes ecuatorianos que viven en Granada, se indaga en las transformaciones de ciertos elementos como; los ingredientes, valores simbólicos e identidad, para finalmente determinar la base de la alimentación de un grupo de migrantes ecuatorianos de Granada.

Las conclusiones extraídas a lo largo de la investigación, no solo pretenden ser un aporte en la materia, muchas de las reflexiones realizadas dejan interrogantes abiertas que pueden ser abarcadas en investigaciones posteriores desde diversos enfoques.

Para tener una mayor claridad de la exposición de las conclusiones, estas se desprenden tanto de las reflexiones en torno al marco teórico y de los resultados del análisis de datos, por lo que se presentan en dos bloques previamente identificados.

6.1.1. A propósito del marco teórico

- ✓ Aunque la investigación se centra en la propuesta que trata los procesos de hibridación introducidos por Néstor García Canclini, tras la revisión de la bibliografía pertinente para armar el marco teórico se llega a la conclusión que

igualmente es importante no encasillarse con los planteamientos de un solo autor, sino que hay que tratar de integrar todos los elementos, tendencias, propuestas teóricas que existen entorno a la temática, las cuales pueden influir directa o indirectamente en la interpretación de los resultados. Esto principalmente porque el cuestionamiento inicial del cual se desprende una investigación no se contesta con una única respuesta, dado que existen múltiples factores para que los hechos sociales ocurran, así mismo teniendo en cuenta que esta mirada es el enfoque de un estudio holístico, se está consciente que las respuestas que emanan de los resultados no han de venir únicamente de una rama de las ciencias, igualmente este trabajo podría ser tratado desde otras áreas ya sean nutricionales, económicas y jurídicas, que enriquezcan aún más la materia, sin embargo los recursos humanos y económicos con los que cuenta un doctorando independiente de becas y ayudas no pueden contemplar abarcarlo desde esta perspectiva, como si fuera un proyecto de mayor envergadura. Por lo que en la presente investigación se focaliza la atención en la antropología de la alimentación y las migraciones. En tanto que las herramientas de la metodología cualitativa sirven para registrar y argumentar un proceso que condensa una fundamentación teórica, llevándola desde un método propio creado para el estudio a la práctica, a través de los relatos y la observación participante que se llevó a cabo con los migrantes ecuatorianos, es por ello que en análisis se intenta dar al menos una de tantas respuestas que puedan existir alrededor de la pregunta inicial del estudio, por medio de la reflexividad generada de la realidad y el contexto de los entrevistados, dando cabida a las ideas, pensamientos y

postulados de los diversos autores revisados en la bibliografía, que dan como fruto el presente trabajo.

- ✓ A continuación se presenta una de las primeras interrogantes que se desprenden de la revisión teórica propuesta para el estudio, que se muestra como un nuevo enfoque desde donde posicionar una mirada para realizar futuras investigaciones, que en la investigación no han podido ser abordadas a cabalidad.

Los planteamientos estructural-marxistas, parecen interesantes a la hora de ayudar a esclarecer ciertas incógnitas sobre el consumo alimentario de los inmigrantes ecuatorianos, ante la pregunta ¿de qué manera influyen las políticas del Estado español en la adquisición de productos Latinoamericanos? pensando su injerencia como una forma de ejercer poder frente a un grupo con determinadas características.

La voz de los entrevistados ecuatorianos dejan entrever a lo largo de sus relatos, como el poder del Estado actúa y condiciona lo que comemos, señalando reiteradas veces, que el control sanitario al cual se someten los productos naturales como frutas y verduras, carnes y mariscos que provienen del territorio español, lo hacen carecer de sabor, color y olor, en comparación con lo que obtienen en su país. Aunque esta afirmación puede estar cargada de emociones y de imaginario simbólico de que lo ecuatoriano es más puro y natural, y considerando que existen otras condiciones que determinan estos aspectos en los productos: como el agua, el clima, la calidad de la tierra, entre otros, sus aseveraciones igualmente dan cabida a cuestionar cómo inciden efectivamente las regulaciones que provienen del Estado, específicamente en la adquisición de productos étnicos probables de consumir.

Si ampliamos la mirada hacia otros contenidos que atañen tangencialmente la presente investigación, tenemos a simple vista que desde la posición del comercio étnico, el Estado ejerce poder de dos modos: a través de las políticas establecidas en materia de seguridad alimentaria, que regulan los productos alimenticios que entran del extranjero a España, determinando de una forma u otra lo que pueden o no comer los inmigrantes, dado que es el Estado y más aún por ser miembro parte, también la Unión Europea, quienes definen las normativas de higiene, control de calidad y comercialización en el territorio español y del espacio de Schengen, por lo que serán unas marcas y unos productos en preferencia y desmedro de otros, principalmente considerando sus características de producción en base a unas certificaciones y estándares de calidad que influirán en la distribución antes del consumo; y, en segundo lugar, tiene que ver con las políticas económicas de cada país, que permitirán a los sujetos tener acceso a través de sus salarios a ciertos productos, los cuales deberán ajustarse a un ingreso determinado por la contingencia económica del momento y por el trabajo desempeñado como inmigrantes. En este sentido su condición económica se verá reflejado en la provisión de alimentos que realice cada familia, para lo cual nos será de utilidad determinar de qué calidad y a qué tipo de productos tienen acceso, permitiendo ver reflejada la escala social en la cual están insertos dentro de la sociedad española.

- ✓ El origen y parte importantes de la historia alimentaria de Ecuador y en general de Latinoamérica, está ligada a su pasado indígena, vigente hasta nuestros días mediante la producción y consumo de productos emblemáticos locales, como el camarón ecuatoriano, el achiote, la papa, entre otros. Desde esta perspectiva se

presta atención al enfoque del materialismo cultural propuesto por Marvin Harris. Aunque sus planteamientos son demasiados deterministas, la investigación no desconoce que el medioambiente es uno de tantos factores, que repercuten en las preferencias de ciertos alimentos, sobre todo cuando éstos marcan rasgos de una identidad cultural, por el hecho de estar asentada en una región llena de particularidades, el caso puntal de Doña Margarita al preferir el cerdo como un alimento en su dieta diaria, es un ejemplo claro de cómo su pertenencia a la región de la Sierra, incide en su manera de alimentarse.

Asimismo, el conocer el origen de los alimentos distinguidos como base y evidenciar su desarrollo histórico en la vida de la población de origen como de destino, nos proporcionan más antecedentes desde donde realizar nuevas reflexiones. Teniendo en cuenta que no podemos alejarnos de la eterna discusión de lo local y lo global, valorando a los ecosistemas donde están insertos los grupos humanos, en este sentido cuando se trabaja con los inmigrantes ecuatorianos, se instala inmediatamente la diversidad cultural y territorial que existe en Ecuador, conformada principalmente por mezclas indígenas, españolas y africanas, donde cada una procede de un lugar con un cierto tipo de cultivos y preferencias alimentarias, que puede ser explicada por la ecología de donde proceden.

Esta diversidad cultural y/o étnica, ligada a la preferencia de gustos, se aprecia con mayor claridad cuando se observan las comidas festivas, en tales celebraciones las comidas no sólo muestran el uso de los productos o procesos locales en su preparación, algunos de sus platos emblemáticos, verdaderos sincretismos culinarios, se remontan a antes de la época pre-colonial, con la llegada

de los conquistadores se han ido mezclando las costumbres e historias desde aquellos tiempos hasta nuestros días, por lo que es importante considerar el ecosistema y las formas antiguas de adquirir su alimentación en el mundo andino, este camino complementario, también nos ayuda a entender algunas de las preferencias y aversiones de los inmigrantes ecuatorianos, respondiendo a la región de donde son originarios: la Costa, la Sierra, la región amazónica, y el área insular de las Galápagos.

Por otra parte, hablando de las consideraciones del medio en relación a los grupos humanos, los ecuatorianos bien se han adaptado a no solo a las comidas de su nuevo entorno, sino que también a algunas de sus prácticas más habituales, aunque sin dejar de lado comparaciones, añoranzas e impregnando de alguna u otra forma costumbres propias. Sin embargo, ellos han estado abiertos a probar nuevos sabores, conocer nuevos productos, y se han atrevido a hibridar sus platos tradicionales con productos españoles en calidad de reemplazo de los ingredientes originales.

- ✓ El descartar desde la revisión teórica las aproximaciones hacia las nociones de patrimonio intangible generadas por la UNESCO, se aporta una conclusión al respecto, pertinentes a compartir en este capítulo.

Dada las circunstancias en que se funda el patrimonio inmaterial, no debemos olvidar a los principales agentes, dispuestos a ejecutar en terreno las tareas previas al registro de la UNESCO, correspondientes a; identificar, evaluar, rescatar, preservar y promover. Normalmente en quienes recae la responsabilidad del complejo proceso, son profesionales de las ciencias sociales, especialmente los

antropólogos. Principalmente porque el patrimonio atañe materias sobre Memoria, Identidad y Cultura, áreas de nuestras pericias, y es ahí, justamente desde donde se instituyen constructos sociales a favor de los poderes dominantes.

Abordar el tema de la alimentación de una cultura para entrar en el juego del patrimonio no debería ser una especie de competencia con el fin de ingresar a un registro formal, porque se corre el riesgo de ejecutar la labor a la ligera, olvidando el sentido que se persigue.

Como antropólogos, lo más acertado como acción inmediata frente al inextricable y/o indeterminado patrimonio cultural inmaterial o intangible, es conocerlo a cabalidad para desestimar o ampararlo con fundamentos, teniendo en cuenta que al desatender de manera consciente el uso propiciado por la UNESCO, podría llegar a ser incluso, un acto de insurgencia simbólica. A la vez, que la otra alternativa que queda es contribuir con los estudios en terreno para que la UNESCO defina criterios más acotados que fomenten el crecimiento coherente de los grupos implicados, sobre todo cuando de diversidad, desarrollo y sustentabilidad se trata, para evitar caer en la trampa del turismo cultural de masas como estandarte del discurso inmaterial sin mediar en sus efectos. Los caminos para avanzar en este terreno existen, las miradas de quienes trabajan con estas temáticas son las que lo legitimaran, fomentarán, cambiaran o desestimarán, cuando se estimen convenientes, sin dejar de obviar que la toma de conciencia al respecto genera responsabilidad en la labor.

- ✓ En relación a los estudios de racismo y xenofobia, que se muestran en la investigación, corresponden al periodo en que se llevó a cabo el estudio, a objeto de

contextualizar la situación del migrante, en aquella época la crisis llevaba transcurrida cuatro años y rondaba una incertidumbre en el ambiente acerca de lo que podría suceder en España, sobre todo expectativa sobre si habría o no rescate de la Unión Europea.

La alta tasa de paro, comenzó a crear un clima propicio para fundar discursos xenófobos en contra de los inmigrantes, quienes desde siempre habían desarrollado los trabajos terciarios que los españoles en la mayoría de los casos no estaban dispuestos a realizar, y que en condiciones extremas avanzada la crisis, sin paro y sin ayudas extras por parte del Estado a sus nacionales, comenzaron a disputar con los inmigrantes. Además ha de incluirse las reformas laborales que dejaron más al descubierto los empleos precarios que ya estaban desarrollando los inmigrantes.

Las condiciones políticas cambiaron radicalmente a partir del gobierno de Mariano Rajoy, por lo que el contexto actual evidentemente es otro, dando cabida a nuevos estudios desde donde plantear la investigación migratoria sobre temas de xenofobia y racismo.

- ✓ En cuanto a las dificultades de abordar el gusto y sus preferencias desde la óptica que señala Pierre Bourdieu, tenemos que al seguir sus postulados se debería pensar la comida como prácticas culturales determinadas por el gusto, moldeadas principalmente por el capital económico y el escolar, insertándolos en una clase social determinada, perseguir este objetivo estando los inmigrantes ecuatorianos en Granada, no tenía mucho sentido, dado que tanto la educación, como el nivel económico que marcó sus preferencias en torno al gusto alimenticio se habría formado en su país de origen y no de manera definitiva en España.

Asimismo, el hecho de que ellos coman o no ciertos productos españoles no es con el fin de responder a las aspiraciones de ser más español o no, lo que sí sucede estando una vez en España es que el hecho de consumir sus productos ecuatorianos, esto si los distingue como un grupo propiamente ecuatoriano dentro de España, y desde esta perspectiva, si vendría a ser un acto predispuesto, consciente y deliberado, para cumplir la función de reforzar su identidad y alimentarse del modo en que lo hacían en Ecuador, pero no para una diferenciación social, expuesta abierta o inconscientemente dentro de una estructura definida de clases sociales, que es la perspectiva desde donde traza los planteamientos el autor.

Por otro lado, cuando se habla de hábitos en la presente investigación, se aborda en cierta parte desde la noción que conforma el habitus de Bourdieu, es decir, teniendo en cuenta que es el conjunto de prácticas generadas por las condiciones de vida de los grupos sociales así como la forma en la que éstas prácticas vislumbran una relación concreta con la estructura social, esto es, el “espacio de los estilos de vida”. Estos estilos de vida, son aquellos productos del habitus que devienen en sistemas socialmente clasificados. Es decir, se puede observar como aquellas prácticas cotidianas que conforman un estilo de vida se corresponden con un habitus determinado.

Aunque si existe una clasificación cuando se habla de inmigrantes, dado que se le asigna una etiqueta dentro de varios grupos dentro de un mismo país, y aunque sea evidente que los inmigrantes se han desplazado por temas económicos al país de destino, no se enclasan en el presente estudio dentro de las jerarquías que Bourdieu hace alusión, simplemente se les tiene en cuenta en sus rasgo más

diferenciados que es el ser inmigrantes, aunque ellos accedan a ciertos tipos de trabajos en España que le haga tener unos recursos económicos que fácilmente podrían encuadrarse en una clase social determinada, pero por venir con gustos propios adquiridos de Ecuador, este enclasmiento posterior no podría explicarse centrándose en un solo entorno, que en este caso sería el de país de destino, ni muchos menos llevar el análisis exclusivamente a lo económico en relación a lo que comen, cuando lo que han decidido elegir como alimento cotidiano se basa principalmente en sus preferencias de origen y entrando a comparar los nuevos sabores que se le parecen. Entonces el habitus, aquí es tratado como la práctica cotidiana que si bien los distingue y diferencia como grupo, no es objetivamente enclasable al modo que establece el sociólogo.

En caso de tratarse fielmente a la teoría propuesta por Boudieu, se debería hacer una doble comparación de los mismos actores, determinando los gustos a través de las clases sociales en las que estaban insertos en su país de origen y posteriormente en el país de destino, en un entorno de contexto migratorio, para ver si lo económico y la clase siguen influenciando en los gustos y hábitos de los inmigrantes.

A priori, y hasta lo aquí presentado en la investigación, no se cree que los gustos de los inmigrantes estén condicionados exclusivamente por los recursos económicos, principalmente porque ellos en España tienen más poder adquisitivo que en sus propios países y aun así siguen prefiriendo comer y comprar productos que ellos identifican dentro de su alimentación ecuatoriana.

6.1.2. Conclusiones e interrogantes a raíz de los resultados

- ✓ El bagaje migratorio y las experiencias previas de residencia en lugares distintos de sus lugares de nacimiento, antes de instalarse en Granada de alguna manera preparan a los individuos a incorporar una capacidad de movilidad y desarraigo territorial a favor de su bienestar, dejando atrás a sus familias, amigos y vidas construidas antes de viajar. Al ser eminentemente un recorrido marcado por la necesidades económicas estas motivaciones prevalecerán, ante las emociones inherentes a la tierra de origen, y a pesar que muchos de ellos llegan con una mano por delante y otra por detrás y en ocasiones a pesar de esforzarse sobremanera para lograr estar en mejores condiciones laborales, no lo logran por completo, y aunque también deben soportar distinciones o discriminaciones sutiles por ser inmigrantes, y estar años sin ver a sus seres queridos, sin embargo dentro del nuevo país están mejor que como lo estaban en Ecuador antes de partir, y eso les merece la pena.

La mayoría de los ecuatorianos que llevaban cerca de diez años en España, no tenían intenciones de retornar a Ecuador, a parte de los estudiantes becados quienes desde siempre sabían que retornarían, y así lo hicieron. Al termino del trabajo de campo, supimos que dos de los entrevistados habían retornados a su país, Margarita y Doña Margarita, ambas en el momento de las entrevistas eran las que estaban en situaciones más complicadas, en términos económicos que el resto de los entrevistados, aunque a Margarita le pesaba aún más su inestabilidad emocional y psicológica, por los hechos de violencia de género que vivió.

- ✓ Entre los entrevistados, se observa en relación a la adquisición de productos, que los rangos comparativos de precios entre Ecuador y España, denotan la idea de que en Ecuador ciertos productos son más baratos que en España, lo que permite comprar por mayor cantidad y comer más, ejemplo de ello, es cuando se manifiesta el hecho de que los cangrejos son de más bajo coste que en España, comprándolos en grandes cantidades para darse verdaderos festines de comida. Este aspecto comparativo solo podría ser precisado evaluándose los parámetros de precios desde Ecuador, por lo que aseverar o contrarrestar el argumento de los entrevistados solo dependería de futuras investigaciones que contemplen el área mencionada. Aunque sabido es, que los precios de los bienes y servicios en economías neoliberales se establecen de manera libre, de acuerdo a la oferta y la demanda, en Ecuador existe una doble forma de instaurarlos desde el año 2013 a través del Decreto Ejecutivo 1438, se regulan los precios para el control de la especulación de productos agroalimentarios, conociendo estos antecedentes sería interesante poder profundizar en cómo se establecen los precios de productos alimenticios similares en cada país involucrado y cómo funciona el sistema mixto impuesto por Ecuador.
- ✓ Sobre como los ecuatorianos perciben y construyen sus alimentos en base a sus recuerdos de lo propio, rescatamos la idea de Montecino (2006) que señala que “lo propio será siempre una construcción social, es decir, aquellos alimentos que los moradores de un sitio determinado consideran emblemáticos” (p.13), desde esta perspectiva se alude a que constantemente las cocinas locales y/o regionales están en transformación, con incorporación de elementos nuevos y viejos, haciéndose más evidente en contexto migratorio, donde los inmigrantes no pueden acceder a todos

los ingredientes para sus preparaciones tradicional, por lo que el valor y los significados de un estilo culinario expuesto a transformaciones, será el que le den sus comensales.

- ✓ Los ingredientes en general, considerados base de la alimentación de origen ecuatoriano que destacan los entrevistados entre sus preferencias de platos típicos y señalados en su alimentación habitual, no están específicamente ligados a una zona geográfica de procedencia, a excepción de Doña Margarita, quien siendo de Ambato es la única que evidencia en su alimentación cotidiana la influencia de su territorio de origen, a diferencia del resto de los entrevistados, quienes si bien se inclinan por lo ecuatoriano no necesariamente se alimentan influenciados por su región de origen, siendo en general su alimentación bastante variada, y además se muestran dispuestos a probar nuevos productos estando en otro país. Esto se podría explicar mediante el perfil de los participantes, donde la mayoría tienen un recorrido migratorio previo al momento de instalarse en España, situación que podría influir en la flexibilidad de su alimentación.
- ✓ Tanto Loly como Walter, dos de los entrevistados más jóvenes que cursaban estudios por un año en Granada gracias a una beca, conocen los nombre de algunos platos pero no saben de sus preparaciones en detalle, así como también desconocen la historia, trasfondo y valor simbólico de aquellos aspectos que van detrás de los platos más emblemáticos de Ecuador. Ellos en sí mismos, representan a otro perfil de migrantes en Granada, me atrevería señalar al nuevo inmigrante ecuatoriano, que ya nos sale por temas laborales, sino por temas educacionales, esto también nos habla de otro perfil de ecuatoriano dentro de su mismo país, que valdría igualmente

la pena investigar. Se podrían realizar estudios posteriores específicamente con grupos de estudiantes inmigrantes ecuatorianos, a fin de tener una mayor amplitud de respuestas y características alimentarias, y que conocimiento tienen de sus valores simbólicos, costumbres y tradiciones en torno a la alimentación, a modo de ver qué relación establecen con su alimentación de origen y sus manifestaciones y arraigos más populares.

- ✓ Los platos tradicionales que llegan a hibridarse en contexto migratorio, mantienen sus significados y valores propios del país de destino. El reemplazar los ingredientes que llevan las comidas típicas por las alternativas que se pueden hallar en Granada, sobre todo en reemplazo de algún producto ecuatoriano, no hacen que queden del mismo sabor, pero igualmente el intento de hacerlo lo más parecido, es la forma de seguir sintiéndose a través de la preparación de una comida típica vinculados a costumbres catalogadas como propias ecuatorianas, eso porque al ser un plato especial y diferenciado al resto de la culinaria del mundo, este a la vez comunica y transporta a nuestros comensales a sus raíces, evidenciándose a través de la comida un acercamiento a su identidad ecuatoriana.
- ✓ El tema de género es un área pendiente de estudiar en sí misma, preguntándonos ¿cómo es el rol de las mujeres ecuatorianas en España?, ¿cuáles son las principales transformaciones que viven en el nuevo entorno? ¿cómo actúan en relación al grupo de migrantes ecuatorianos? analizando los códigos y el trato que las mujeres tienen entre sus pares.

Por otra parte, durante la investigación tres de las cinco mujeres entrevistadas, declaran y relatan haber sido víctimas de violencia de género,

mientras que en el trabajo de observación participante, dentro de las pocas veces que se logró hablar de este aspecto en el bar, los hombres ecuatorianos al respecto manifiestan comentarios que no hacen más que evidenciar un grave problema dentro del colectivo, aplicándolo a una normalidad y condicionándolo a situaciones que se alejan de la mayoría de los casos de violencia hacia las mujeres. Argumentos de los hombres como: que en España las mujeres ecuatorianas se aprovechan de las leyes para que las favorezcan y que son más intocables que en su país, de alguna manera da la impresión que deben o al menos se sienten más cautelosos y temerosos de ser denunciados, porque saben que en España las leyes son un poco más duras, sin embargo no existen parámetros desde donde medir si realmente esto causa algún efecto en sus comportamientos, o si las mujeres se sienten realmente resguardadas. Al ser la violencia de género un tema delicado, que afecta a numerosas mujeres, es también un área desde donde abrir nuevas investigaciones.

- ✓ Con la presente investigación se entiende y manifiesta que tanto las identidades individuales como las colectivas, no terminan de construirse y reconstruirse, basándose en las experiencias que se tienen tanto propias como las que se arman en común, mientras que a la vez entorno delimita y agrega nuevas identidades para los inmigrantes, que a la vez funciona de alguna manera como mecanismo de respuesta, enfatizando rasgos característicos de un colectivo.

Asimismo, teniendo como antecedente de que las identidades son múltiples, es decir uno no posee solo una identidad, sino que posee varias a la vez, que pueden ser adjudicadas no solo individualmente sino a identificarse con grupos varios, se entiende que en algunos casos los ecuatorianos además de tener su sentimiento

identitario propio ecuatoriano, que es el que está más presente, al llevar años en Granada y al haber establecido lazos con la tierra, también manifiestan cariño e identificación con Andalucía, esto porque ellos también se sienten parte y contribuyen a forjar la identidad andaluza y porque al mismo tiempo este territorio, sus gentes y costumbres también los moldean a ellos, adquiriendo rasgos característicos en sus personalidades y comportamientos más ligados al país de destino.

- ✓ Acerca del modelo propuesto usado para obtener la información requerida y analizar los datos de la presente investigación, en primer lugar tenemos que los pasos que se trazaron desglosa las recetas de los platos mencionados por los entrevistados para analizar posteriormente desde sus unidades lo que se tiene en común.

A pesar que en un plato tradicional es el significado que prevalece más que los elementos, dentro de las cocinas de los entrevistados hay elementos que por su escases son añorados y tienen un sobre valor cuando lo adquieren, atesorándolo en demasía, guardándolo para ocasiones, haciéndolo durar al máximo, como si éstos gestos los mantuvieran más cerca de los sabores tradicionales, o haciendo de alguna manera durar el privilegio de tenerlos por el simple hecho que los distingue como algo ecuatorianos.

- ✓ Lo que incorporan los ecuatorianos en sus comidas no solo son particularidades tangibles como el uso de ciertos ingredientes, dado que también adquieren comportamientos y hábitos que han conocido y aprendido de España como la merienda y la connotación que tiene la vida del bar.

Estas últimas, por supuesto no son tal cual fidedignas de la realidad donde están insertos, sino que tienen sus variaciones con vicisitudes y componentes propios, que igualmente podría ser tratado como una hibridación de lo español, dado que son rasgos característicos adoptados de esta cultura.

Lo que evidencia que las transformaciones no son lineales hacia una misma dirección, sino que son horizontales para ambos lados, es decir, no sólo lo ecuatoriano se hibrida, también lo español ya sea en los platos españoles que preparen los inmigrantes ecuatorianos que le ponen un toque ecuatoriano, como ciertas maneras de ser en el caso de los bares.

- ✓ Por último, acerca de cómo se relaciona el colectivo de ecuatorianos entre sus pares, estando en la ciudad de Granada, destaca que en un comienzo de la investigación aparentemente se apreciaba que estaban bastantes disgregados y que no tenía actividades en conjunto como colectivo, esta idea se desmorona a medida que la investigación avanza. Los inmigrantes ecuatorianos de Granada generan instancias de encuentro a través de diversas maneras, primeramente en torno a la comida, siendo el bar un buen ejemplo de como este funciona como circulo de reunión en un espacio físico, donde todos de manera individual o grupal se dirigen para degustar platos, crear lazo y armar redes. Lo mismo sucede a las afueras de Bobadilla, cuando al borde de la carretera montan puestos con comidas y juegan a la pelota, estas instancias permiten tener al grupo cohesionado de manera informal y bajo el esparcimiento, así todos los miembros del grupo se identifican participando de estas instancias, al final se da cuenta que cada uno sabe quién es quién, que hacen y donde se mueven dentro del grupo, esto fomenta los lazos de confianza y mantiene

una red de contactos, que no solo permite acercarse a recordar sus tradiciones y manera de vivir en un país distinto, sino que funciona como apoyo para diversas situaciones.

En la presente investigación, se explican y deducen comportamientos, se aprecian los valores simbólicos e ideas que surgen del imaginario, pero sobre todo se intenta percibir mediante el desarrollo de procesos de transformación de las comidas de los inmigrantes ecuatorianos, quienes como actores determinantes juegan el rol principal de construir y reconstruir sus comidas e identidades en torno a ellas. Además a través de los puntos que se consideran son de mayor interés para la investigación también surgen nuevas interrogantes desde donde se posibilitan nuevas áreas para realizar futuras investigaciones.

ANEXOS

Anexo N°1. Modelo de Encuesta usado para recabar información

Antecedentes personales

1. Sexo: Mujer Hombre
2. Edad: _____ Lugar de nacimiento (ciudad y país): _____
3. Peso: _____ Estatura: _____
4. Estado civil: soltero casado separado viudo
Nº de hijos: _____

Antecedentes alimenticios y económicos

5. ¿Cuántas comidas consume al día? N° ____
Indique los horarios: _____
6. ¿Dónde come habitualmente?
Trabajo restaurante casa otro
especificar: _____
7. Acostumbra a comer: solo acompañado
8. El precio medio que gasta en un plato consumido:
≤7 € ≤10 15 a 20€ más de 20
9. ¿Cuál es el plato que más prefiere de su país? _____
10. ¿Cuál es la comida que más le gusta de España _____
11. ¿Cuál es plato que usted más cocina? _____
12. ¿Cuántos platos de su país conoce?
Ninguno ≤5 ≤10 más de 15 más de 30
13. ¿Cuántos platos de su país sabe preparar?
Ninguno ≤5 ≤10 más de 15 más de 30
14. ¿Cuántos platos de España conoce?
Ninguno ≤5 ≤10 más de 15 más de 30
15. ¿Cuántos platos de España sabe preparar?
Ninguno ≤5 ≤10 más de 15 más de 30
16. Su salario aproximado es:
≤500€ ≤1000€ ≥ 1000€
≥ 1500€ Otro especificar: _____
17. ¿Cuánto dinero gasta aproximadamente en comida al mes?
≤100€ ≤200€ ≤ 500€ ≥500€

Antecedentes educacionales

18. Tiene estudios:

No tiene ningún estudio Primarios Secundarios Universitarios

Otros especificar _____

19. Su profesión y/u oficio es: _____

20. Empleo que desarrollaba en su país de origen: _____

Antecedentes laborales

21. Tiene trabajo actualmente: si no

22. Sector en que trabaja:

Restauración y hostelería Construcción Agricultura Comercio

Educación transporte Otro especificar _____

23. ¿Cuánto tiempo lleva trabajando en su actual empleo?

≤ 6 meses ≤ 1 año ≥ 1 año ≤ 2 años ≥ 3 años

24. ¿Qué empleo desempeña actualmente? _____

25. Cuántas horas de trabajo realiza al día:

≤ 6 horas ≤ 8 horas ≤ 10 horas ≥ 12 horas

26. Tiene contrato de trabajo: si no

Datos de movilidad y residencia

27. Señale en que ciudades ha vivido en su país:

28. Indique los países de Europa donde ha vivido:

Francia Inglaterra Alemania Italia Portugal

Otro especificar _____

29. ¿Qué ha comido en esos países? _____

30. ¿Qué no ha querido comer? _____

31. Indique las ciudades españolas donde ha vivido antes de instalarse en Granada:

Madrid Barcelona Murcia Almería Islas Baleares

Valencia otras especificar _____

32. Desde que año reside en España: _____

33. Desde que año reside en Granada: _____

34. Situación de residencia en Granada:

Visa de trabajo Visa de estudiante Visa de turista Sin papeles

Residencia permanente Nacionalidad española

Otra especificar _____

35. Está inscrito en el padrón municipal (en qué ciudad): si no
ciudad _____

36. Cada cuánto tiempo viaja a su país:
C/6 meses 1 vez al año C/2 año C/3 años Otro
especificar _____

37. En Granada está: solo acompañado

38. Cuántos miembros componen su familia: N^o _____

39. Con quien vive actualmente: _____

40. En que barrio de Granada reside:

Albaicín Beiro Centro Chana Genil Norte

Ronda Zaídin

41. Viven en:

Alquiler casa propia Otro especificar _____

42. Señale los motivos de su viaje a España:

Económico familiar estudios Otro especificar _____

43. Cuánto tiempo piensa quedarse en España:

Unos meses 1 año 2 años 3 años o más No sabe

44. ¿Se siente integrado en Granada?

Si no

45. ¿Tiene amigos españoles en Granada? Si no

Simbología utilizada: ≤ menor o igual a; ≥ más o igual a

Fecha:

Hora de la encuesta:

Gracias por su tiempo.

Anexo N°2. Plan de trabajo de campo en Granada

CALENDARIO 1era Fase

FECHAS	Entrevistad@S	Día, lugar y hora	Observaciones

CATEGORÍAS Y PREGUNTAS PARA TRABAJO DE CAMPO EN GRANADA

1. PERFIL Y TRAYECTORIA MIGRATORIA DEL SUJETO DE ESTUDIO

(Aplicado en encuesta)

- Antecedentes personales: Nombre, Lugar de nacimiento, edad, peso, tamaño, estado civil, hijos.

- Antecedentes laborales: Lugar de trabajo, tiempo de trabajo, horas de trabajo, salario, situación laboral contrato o sin contrato.

- Antecedentes educacionales: Nivel de escolarización (estudios primarios, secundarios y superiores). Cursos, talleres, capacitación. Profesión. Empleo que desarrollaba en el país de origen.

- Datos migratorios: Lugares donde ha vivido en los últimos 10 años, dentro de su país y fuera de él (duración de la estancia y años en que ha hecho la migración), situación de residencia en Granada, verificar si están inscritos en el padrón, tipo de visado. Tiempo de estadía en España y en Granada. Periodos en que realiza viajes a su país de origen. Está solo o acompañado en Granada (quienes componen los miembros de su familia), con quien viven, donde viven (en qué sector de la ciudad y porque ahí). Causa de su inmigración. Perspectivas de asentamiento o no en el país de acogida. Alquila o es dueño de su casa.

2. LA BASE DE LA ALIMENTACIÓN DE LOS MIGRANTES ECUATORIANOS.

Determinar que comidas e ingredientes forman parte de la dieta del migrante ecuatoriano, considerar consumida en España (antes y después de la crisis económica) como la que consumían en su país de origen.

Objetivo: Establecer comparaciones y distinguir los principales cambios de su alimentación.

2.1 ¿Cuáles son las comidas que más consume en España?

2.2 ¿Cuáles eran las comidas que más consumía en su país?

2.3 ¿Cuáles son los ingredientes que no deben faltar en su en su cocina? Y ¿por qué?

2.4 ¿Cuáles son las comidas de subsistencia en tiempo de crisis económica? Tanto en su país como en España.

2.5 ¿Tienen los platos típicos de Ecuador que prepara en Granada, el mismo sabor que en su país? ¿Qué es lo que hace diferente el gusto de la receta originaria? o ¿Es qué son idénticos? ¿Cómo logran llegar al mismo sabor?

2.6 ¿Cuáles son las mayores diferencias en la comida de la capital de su país y las pequeñas ciudades?

2.7 ¿Cuáles son los alimentos típicos de su país que más come en España?

2.8 ¿Qué comidas o ingredientes tradicionales de la cultura española usa habitualmente desde que está en este país?, ¿lo utilizaba o conocía en Ecuador?, ¿Por qué lo comen, cómo, cuándo y dónde lo comen?

2.9 ¿Cree que ha cambiado su alimentación desde que vive en Granada? ¿Cuáles han sido esos cambios?, ¿se acostumbran? (indagar si es algo negativo o favorable para el entrevistado), ¿Por qué?

3. ECONOMÍA DESTINADA A LA ALIMENTACIÓN

Conocer que parte del presupuesto familiar se destina para la alimentación, tanto en su país de origen, en su llegada a España y actualmente con la crisis.

Objetivo: Comparación. Análisis de la situación económica en torno a la alimentación, del migrante ecuatoriano.

3.1 ¿Cuánto dinero disponía para la alimentación mensual, en su país?

3.2 ¿Le ha afectado a usted y a su familia la crisis económica que vive España? ¿Señale en que aspectos?

3.3 ¿Cuánto dinero disponía mensualmente para alimentación antes de la crisis económica?

3.4 ¿Qué presupuesto para alimentación maneja en la actualidad?

3.5 ¿Comía lo mismo antes de la crisis Económica? ¿Cuáles han sido los principales cambios en su dieta?

3.6 ¿Qué alimentos o productos que antes de la crisis consumía ha dejado de comprar? O ¿Por cuáles los reemplaza?

3.7 ¿Lleva un control detallados de los gastos que destina para alimentación? Señale cuál (libretas, apuntes, otro).

3.8 ¿Le ha faltado durante el último año, dinero para la comida?

3.9 Si le falta algún ingrediente y no puede comprarlo ¿qué hace? : no lo come, fía o pide prestado.

3.10 ¿Ha tenido que endeudarse en el último año para poder comer? ¿a quién recurre?: banco, amigos, tarjetas de tiendas, otros...

3.11 ¿Qué comidas son un lujo que no se puede permitir?

3.12 ¿Qué comidas consideradas por usted que son económicas, consume de manera habitual?

4. MERCADO

Donde compran sus productos. Comparación calidad Precio. Productos étnicos. Marcas que más usan. Productos españoles que han integrado a su dieta. El uso de internet para adquirir sus productos. El valor del Intercambio y la transacción.

Objetivo: Averiguar si hay una clasificación en torno a los productos que ellos adquieren, a través de la comparación, precios y calidad. Determinar qué valores simbólicos le dan a los productos étnicos o a las tiendas de comercio especializado.

4.1 ¿Adquiere con frecuencia productos típicos de su país para su alimentación habitual?

4.2 ¿Dónde compra los productos de su país?

4.3 ¿Las marcas que compra de productos provenientes de su país en Granada, eran conocidas por usted antes de llegar a España?

4.4 ¿Qué precio tienen? ¿Es mucha la diferencia con su país de origen?

4.5 ¿Qué productos necesariamente debe comprar en tiendas especializadas o étnicas?

4.6 ¿Qué productos de su país no encuentra en Granada, y que son necesarios para su dieta?

4.7 ¿Compra con frecuencia productos de su país, para la elaboración de sus comidas?

4.8 ¿Ha tenido que dejar de comprar algunos productos típicos de su país por temas económicos? ¿Cuáles?

4.9 ¿Cómo es la calidad de los productos de primera necesidad españoles en comparación con su país? ¿Señale diferencias?

4.10 ¿En España, compra habitualmente marcas conocidas o marcas blancas?

4.11 ¿Dónde acostumbra a realizar la compra de la comida?, ¿Prefiere comprar en grandes superficies o pequeñas tiendas o supermercados? ¿Por qué?

4.12 ¿Cada cuánto tiempo realiza la compra de la comida? Mensual, semanal, diaria.

4.13 A la hora de comprar es más importante para usted el precio o la calidad? ¿Dónde compra barato y de buena calidad en Granada?

4.14 ¿Usa Internet para adquirir productos de su país? ¿Buscan recetas de su país por internet? ¿Qué compra por internet?

4.15 En relación a los sustitutos aceptables de los productos que habitualmente usaba en su país, que no se pueden encontrar fácilmente en el comercio local ¿Deja de usarlos o busca reemplazarlos?, ¿por cuáles productos los reemplaza? ¿Recurre a marcas conocidas? ¿Se atreve a probar productos que no conoce?

4.16 ¿Qué carnes y pescados consumía en su país y cuáles consume en Granada? ¿Por qué? ¿Dónde los compra? ¿Los compra frescos o congelados?

4.17 En cuanto a los precios del comercio étnico o internacional (italiana, española, china, francesa, africana, etc.) existente en Ecuador estos eran ¿accesibles? ¿Caros? ¿Acostumbraba a comprarlos? ¿le llamaban la atención? ¿Los usaba con frecuencia?

4.18 ¿Cuándo va a su país busca productos españoles? ¿De qué tipo? Y ¿por qué lo hace?

5. ROLES DE LOS SUJETOS DE ESTUDIO EN TORNO A LA COCINA

Determinar los roles que ocupan los sujetos en torno a la actividad culinaria, el servicio, la limpieza, las compras, la economía familiar, el orden de la mesa, y el papel de cada uno en la mesa.

Objetivo: Determinar el rol de los hombres/ mujeres en lo público/privado, 1era generación/2da generación, desde su país de origen y como inmigrantes (ver transformaciones en relación a su país de origen y al país de destino), en torno a la cocina. Considerando aspectos como nivel educacional y nivel económico.

5.1 ¿Quién se encargaba de la cocina en su país de origen? ¿Qué cosas han cambiado en cuanto a las tareas del hogar desde su país de origen y el de destino?

5.2 ¿Quién pone el dinero para la comida? ¿Quién hace la compra? ¿Quién se encarga de cocinar en la casa? ¿Quién sirve la comida? ¿Quién retira los platos de la mesa? ¿Quién lava los platos? ¿Quién pone la mesa? y por qué.

5.3 ¿Qué tareas domésticas desempeñan los hijos en la casa? ¿Qué labores domésticas realizan con frecuencia los hombres de su casa?

5.4 ¿Son compartidas las labores domésticas en su hogar? ¿De qué forma?

5.5 ¿Quién le enseña a los hijos a preparar los platos de su país en casa?

5.6 ¿Les gusta a sus hijos las comidas de su país?

5.7 ¿Cuándo cocinan sus hijos que platos son los que normalmente preparan?

5.8 ¿Rezan antes o después de comer? ¿Quién dirige la oración? ¿Por qué rezan? ¿Desde cuándo lo hacen?

5.9 ¿Cuándo hay invitados a comer quien atiende a los invitados? ¿Quién se encarga de preparar la cena? ¿quién se encarga de los detalles de la mesa?

5.6 En la mesa, ¿cada uno de sus miembros tiene un lugar asignado que utiliza siempre? ¿Cómo se sientan en la mesa? Indicar, a ser posible gráficamente, ¿cuál es el motivo de ese orden?

6. COMIDAS MILAGROSAS O QUE SANAN

Revisar las recetas que sirven para sanar síntomas provocados por algún malestar corporal o anímico. Esta categoría es de suma importancia, dado que es el tema central de la investigación. Para ello se desglosará los campos de acción de acuerdo a subcategorías de análisis pertinentes a la temática.

6.1 Registrar y revisar las recetas que sirven para sanar síntomas provocados por algún malestar corporal o anímico, se anexa detalle con recetas y las siguientes preguntas que deben ser contestadas.

6.1.1 Nombre de la receta

6.1.2 Síntomas que alivia/ cura o potencia

6.1.3 Ingredientes

6.1.4 Preparación

6.1.5 Modo de tomar, comer o ingerir. Proporciones y cada cuanto tiempo se puede o debe consumir.

6.1.6 Efectos y/o contraindicaciones.

6.1.7 Origen de la receta (quien le enseñó a prepararla, de dónde viene).

6.2 Revisión de vocabulario: poner énfasis en las palabras que utiliza a lo largo de las entrevistas, preguntar significados.

6.3 Propiedades que se conocen de los alimentos:

6.3.1 ¿Por qué cree que hacen bien esa receta?

6.3.2 ¿Qué propiedades cree que tiene esta receta?

6.3.3 ¿Qué ingrediente cree que la hace eficaz contra ese síntoma?

6.3.4 ¿Cómo sabe que la receta funciona?

6.3.5 ¿Alguna vez no ha hecho efecto la receta? ¿Porque cree que esto paso?

6.3.6 ¿Qué hace cuando una receta no surge efecto?

6.3.7 ¿Qué tipo de enfermedades son más fáciles de curar con las recetas caseras?

6.3.8 ¿Hay algunos alimentos que no se deben ingerir cuando se está tomando una receta específica? ¿Por qué no se deben tomar?

6.3 Rituales que acompañan la preparación de las recetas.

6.3.1 Además de la receta ¿hay que hacer alguna otra cosa, para que de efecto? ya sea antes o después, una oración, una posición en especial, cantar algo, sentarse de una manera determina, comer de una manera específica, usar un amuleto, algún masaje en especial ¿Cuáles son? Y ¿qué significado que tiene?

6.3.2 ¿Algunos remedios o pócimas se toman en fechas especiales? ¿Por qué?

6.3.3 ¿Qué objetos acompañan esas comidas? Y ¿dónde se encuentran o como se hacen?

6.3.4 ¿Hay algunas recetas con sentido religioso? ¿Para que sirven?

6.4 Reemplazo de ingredientes:

6.4.1 ¿Que ingredientes son difíciles de encontrarlos en Granada?

6.4.2 ¿En caso de no encontrar algún ingrediente en Granada, que hace?

6.4.3 ¿Dónde encuentra los ingredientes que necesita en Granada?

6.4.4 ¿Hay algunos ingredientes que se puedan reemplazar por otros?

6.4.5 ¿Estos ingredientes que son reemplazados son igual de efectivos que los que se necesitan en la receta original?

6.5 Historias y origen de las comidas sanadoras.

6.5.1 ¿Dónde aprendió esa receta?

6.5.2 ¿Qué historia tiene esa receta?

6.5.3 ¿Qué antigüedad cree que tiene esa receta?

6.5.4 ¿Quiénes la usaban?

6.5.5 ¿Conoce de donde proviene esa receta? ¿Es de su país, de los indígenas o de colonos?

6.6 Historial médico de la entrevistada

6.6.1 Cuándo se siente enferma o desea potenciar algo ¿qué es lo primero que hace?

6.6.2 ¿Cuándo fue la última vez que fue al médico? Y ¿por qué?

6.6.3 ¿Bajo qué circunstancias visita al médico?

6.6.4 ¿Cada cuánto tiempo van al médico?

6.6.5 ¿prefiere la medicina casera o la del médico? ¿Por qué?

6.6.6 ¿Toma actualmente algún medicamento que le haya recetado el médico?
¿Para qué?

6.6.7 ¿Toma algún medicamento que no le haya recetado el médico? ¿Para qué? ¿Quién se lo recomendó?

6.6.8 ¿En su país, iba frecuentemente al médico?

6.6.9 ¿Es cara la atención sanitaria en su país?

6.6.10 ¿Cómo funciona la atención medica en su país?

6.6.11 ¿Iba más al médico en su país o en España?

6.6.12 Es mejor la atención médica en España o en su país?

6.6.13 ¿Ha visitado algún curandero? ¿Cuándo? ¿Por qué? ¿Cómo fue la experiencia?

6.6.14 Conoce algún curandero en Granada o alguien que le ayude que no sea médico?

7. TRANSCULTURACIÓN E HIBRIDACIÓN

Prestar atención a las fusiones que se estén produciendo entre la cultura del ecuatoriano y la cultura española/andaluza u otras culturas que coexisten en la ciudad de Granada. Ver cómo se desarrollan esos procesos y cuáles son los resultados. En relación a las prácticas culinarias y las actividades y comportamientos que le rodean; el habla, vestimenta, ornamentación, hábitos alimenticios. Indagar en el sentido que tienen estas mezclas.

También es importante averiguar en mi estudio cuáles son las partes de una cultura que no logran mezclarse, no entran en el juego de la hibridez. Es posible que exista oposición en ciertas ocasiones para llegar a concebir un producto cultural híbrido ¿Por qué sucedería esto?

Propuesta para la extracción metodológica, pasos para la observación de los procesos de hibridación en las comidas ecuatoriana:

1ero. Delimitar receta y sus componentes elementales.

2do. Estudiar cómo se llegó a conformar en la época de la colonización (desestructurar los componentes y evaluar sus representaciones simbólicas desde sus inicios).

3ero. Ver las transformaciones en España. Porque ingredientes se mezclan, que cosas no se reemplazan por otras. Porque la necesidad de recrearlas. Que cosas inciden para esa composición.

4to. Que elementos de la globalización tienen esas nuevas mezclas. De donde adquieren los productos (comercio étnico), el uso de internet, hay sustitución con productos de otras culturas. Interculturalidad. En qué medida afectan esas cosas en las recetas, cual es valor simbólico que se le da ahora en comparación con él que tenía antes.

5to. Que cosas son irremplazables en la cultura ecuatoriana en torno a su cocina, que aspectos de las comidas son inalterables, ya sea el sentido, el ritual, ciertos ingredientes, los códigos, la historia.

7.1 ¿Qué cosas de España han adquirido como propias en su manera de comportarse o vivir?

7.2 Hay un aspecto importante, el uso de artefactos modernos en la cocina tradicional. Esto contribuye a elaborar productos híbridos en la cocina. Es decir considerar estas cosas de los objetos modernos y el de los países. ¿Qué utensilios españoles utiliza para cocinar? ¿Por qué productos españoles reemplaza los que productos de su país?/

7.3 ¿Hay mezclas en las prácticas culinarias dentro del hogar?

7.4 ¿Para el año nuevo hacen los rituales de España o de sus países? ¿Qué cenan? ¿Comen Uvas? ¿Qué comen?

7.5 ¿Qué elementos de la cocina española han integrado en sus comidas?

7.6 ¿Qué productos españoles utilizan en la cocina? ¿Por qué?

7.7 ¿Cuándo invitan a un español cambian los ingredientes de sus platos? ¿Por qué?/

7.8 Las fusiones culinarias que inventan en sus casas, ya sea por experimentar o porque no se encuentran los productos ¿tienen algún nombre que los identifiquen? O ¿siguen siendo platos típicos para ellos?

8. TRASPASO E IDENTIDAD

Averiguar quién preserva los hábitos alimenticios dentro de la familia, quien traspasa los conocimientos culinarios, de donde vienen las recetas, porque preservar las tradiciones culinarias, valor de los alimentos, significado de las comidas. Comidas especiales, para eventos e invitados. La importancia de la identidad en la reconstrucción de las prácticas alimentarias.

Estas producciones culturales; son un vehículo de memoria, una memoria que es diferente en los padres, los hijos y los ancianos. Por lo tanto, habrá diferencias en la interpretación, en la significación e importancia que cada individuo le otorgue, dependiendo de una generación a otra. Esos sentimientos y significados serán diferentes para la primera y la última generación. Por eso es importante averiguar qué significado tiene para cada uno de los miembros a estudiar. Descubrir que dice cada uno, como la definen los hijos, ancianos, padres, preguntarles cómo la ven y la viven, se construye identidad con la comida.

8.1 ¿Cuándo comen algo típico tiene que ver por algún acontecimiento especial? ¿Bajo qué circunstancias preparan platos típicos de su país?

8.2 ¿Siente que transmite algo con los platos típicos que prepara para la familia y para comensales que no son ecuatorianos? ¿Qué cree usted que entrega a los demás con sus recetas?

8.3 La comida está en el dominio de los afectos, preguntar a mis entrevistados ¿Qué sienten cuando comen un plato típico, que les viene a la cabeza? ¿Qué sienten cuando comen comida típica española?

8.4 ¿Por qué le gusta cocinar platos ecuatorianos?

8.5 ¿Qué elementos, tradiciones o costumbres lo hacen sentirse más ecuatoriano?

8.6 Averiguar cómo se sienten las personas de una generación a otra. (Se sienten españoles o inmigrantes los hijos de latinoamericanos nacidos en España) ¿Sus hijos se sienten españoles o ecuatorianos? ¿Qué valor le dan a la comida típica de su país?

8.7 ¿Qué no les gusta de la comida española?

8.8 ¿Aprenden sus hijos a preparar los platos típicos de su país?

8.9 ¿Les gusta a sus hijos la comida de su país?

8.10 ¿Hay interés por sus hijos de aprender las prácticas culturales de su país?

8.11 ¿Cree que sus hijos sienten lo mismo que usted cuando escuchan la música de Ecuador, o cuando comen un plato de su país?

8.12 ¿Mantienen la tradición de las fiestas típicas de su país en casa? ¿hay un interés de sus hijos por celebrarlas?

8.13 ¿Sus hijos quieren volver a Ecuador o prefieren vivir en España?

BIBLIOGRAFÍA

- ABAD ALEGRÍA, F. (2001). Color rojizo en nuestra historia culinaria. El especiado con azafrán y pimentón en las cocinas hispanas. Zaragoza: Institución Fernando el Católico, Diputación de Zaragoza. Recuperado de http://ifc.dpz.es/recursos/publicaciones/20/47/_ebook.pdf
- ABÉLÈS, M. (2008). Antropología de la globalización. Buenos Aires: Ediciones del Sol.
- ACEVEDO, F. (2011). ¿Elitismo cultural, demagogia populista o tecnocracia aséptica? Sobre la legitimación en la determinación del patrimonio cultural local. *Apuntes*, Vol. 24, núm. 2, 138-151. Recuperado de <http://www.scielo.org.co/pdf/apun/v24n2/v24n2a02>
- ACTIS, W. (2005). Ecuatorianos/as en España. Inserción(es) en un mercado de trabajo segmentado. En G. Herrera, M. Carrillo, y A. Torres (Comps.), Migración internacional ecuatoriana, transnacionalismo e identidades (pp. 2-24). Quito: Flacso / Plan Migración, Comunicación y Desarrollo.
- ALFARO, Y., HURTADO, F., y IZAGUIRRE, L. (2013). Informe Ecuador. En P. Gainza (Coord.), Políticas migratoria e integración en América del Sur. realidad del acceso a derechos políticos, económicos, sociales y culturales de las personas migrantes (pp.255-284). Sao Paulo: CDHIC. Recuperado de <http://www.cdhic.org.br/wp-content/uploads/2013/06/Informe-Políticas-Migratorias-America-do-sul.pdf>

- ÁLVAREZ, M. (2008). El patrimonio ya no es lo que era. Los recursos alimentarios entre la diferencia cultural y la desigualdad social. En M. Álvarez y F. Xavier Medina (Eds.), *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América* (pp. 25-44). Barcelona: Icaria.
- ÁLVAREZ JUNCO, J. (2011). Historia y mito. Saber sobre el pasado o cultivo de identidades. Recuperado de <http://actualizacioncultural.blogspot.cl/2012/01/26-de-enero-mitos-fundacionales-de.html>
- APARICIO, R., TORNOS, A. y LABRADOR, J. (1999). *Inmigrantes, integración, religiones*. Madrid: Universidad Pontificia Comillas de Madrid.
- APRILE, S. y DUFOIX, S. (2009). *Les mots de l'immigration*. Paris: Éditions Belin.
- ARANGO, J. (2005). La inmigración en España: demografía, sociología y economía. En P. Iglesias (Ed.), *Inmigración un desafío para España* (pp. 247-270). Madrid: Fundación Pablo Iglesias.
- AUGÉ, M. y COLLEYN, J. P. (2005). *Qué es la antropología*. [Traducido al español de Carles Roche]. Barcelona: Ediciones Paidós Ibérica, S.A.
- AZCOYTIA, C. (2010). Una aproximación a la Historia del Arroz en occidente y la Paella. Recuperado de <http://www.historiacocina.com/historia/articulos/paella.htm>
- BARRIOS AGUILERA, M. (2011). Los moriscos de Granada o la convivencia negada. En J. A. González Alcantud y A. Stoll (Eds.), *El mediterráneo plural en la Edad Moderna. Sujeto histórico y diversidad cultural* (pp.63-84). Barcelona: Editorial Anthropos.
- BANCO MUNDIAL. (2015). Ecuador: panorama general. Recuperado de <http://www.bancomundial.org/es/country/ecuador/overview>

- BISSIO, R. (Ed.). (2011). *Guía del mundo 2011/2012: el mundo visto desde el sur*. IEPALA Editorial.
- BOLENS, L. (1992) *La cocina andaluza, un arte de vivir*. Siglos XI-XIII. Madrid: Editorial EDAF.
- BOSQUE MAUREL, J. (1962/1988). *Geografía urbana de Granada*. Zaragoza: Editorial: Ed. C.S.I.C. Instituto Juan Sebastián Elcano.
- BOSQUE MAUREL, J. y FERRER RODRÍGUEZ, A. (1999). *Granada, la tierra y sus hombres*. Colección monográfica. Tierras del Sur. Granada: Universidad de Granada.
- BOURDIEU, P. (1988). *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Editorial Taurus.
- BUSTOS, A. (2005). *Hacia un turismo intercultural: el caso atacameño*. *Revista LIDER*, vol. 13, 133-150. Universidad de Los Lagos: Centro de Estudios del Desarrollo Local y Regional. Recuperado de <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2051182>
- CABRERA, S. (2011). Reflexiones alrededor del inventario del patrimonio cultural inmaterial ecuatoriano. El registro del santuario de El Quinche. *Apuntes*, Vol. 24, núm. 1, 106-123. Recuperado de <http://www.scielo.org.co/pdf/apun/v24n1/v24n1a08>
- CACHON, L. (2010). Algunas Políticas sobre la inmigración para la crisis y después de la crisis. En E. Aja, J. Arango y J. Oliver Alonso (Dirs.), *Inmigración y crisis económica. Impactos actuales y perspectivas de futuro* (pp.252-260). Barcelona: Editor Bellaterra S.L.

CAMPOS, M. J. (2003). *Opiniones y actitudes de los españoles ante el fenómeno de la inmigración*. Madrid: Centro de Investigaciones Sociológicas.

CARRASCO, N. (2005). *Antropología de los problemas alimentarios contemporáneos. Etnografía de la intervención alimentaria en la región de la Araucanía, Chile* (Tesis de Doctorado), Facultad de Lletres, Universitat Autònoma de Barcelona.
Recuperada de <http://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/5506/nch1de1.pdf?sequence=1>

CARRASCO, N. (2007). Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. *Estudios sociales*, vol. 16 núm. 30, 79-101. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41703003>

CEA D'ANCONA M. y VALLES MARTÍNEZ M. (2011). Evolución del racismo y la xenofobia en España. *En Observatorio Español del Racismo y la Xenofobia*
Recuperado de http://explotacion.mtin.gob.es/oberaxe/inicio_descargaFichero?bibliotecaDatoId=216

CENTRO DE ESTUDIOS LATINOAMERICANOS. (2015). *Tendencias latinoamericanas. Ecuador: Julio 2015*. Recuperado de http://www.cesla.com/archivos/Informe_economia_Ecuador_jul_2015.pdf

CENTRO DE INVESTIGACIONES ECONÓMICAS Y DE LA MICRO, PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA. (2011). Enlatados de productos de mar (R 4). En H. Jácome (coord.), *Boletín Mensual de análisis sectorial de MIPYMES*. Ecuador: FLACSO, MIPRO: Recuperado de

- <https://www.flacso.edu.ec/portal/pnTemp/PageMaster/ydymiy33b05x15okzvtvgyy-sqc8hjzz.pdf>
- CLIFFORD, J. (1999). *Itinerarios Transculturales*. Barcelona: Editorial Gedisa.
- COLECTIVO IOÉ. (1999). *España en el contexto mundial* (45-98). En COLECTIVO IOÉ, *Inmigrantes, trabajadores, ciudadanos: una visión de las migraciones desde España*. Valencia: Universitat de Valencia; Patronat Sud-Nord.
- CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DE ECUADOR [Const.] (2008). Recuperado de http://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf
- CONTRERAS, J. y GRACIA, M. (2005). *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Editoraila Ariel.
- CORBETTA, P. (2007). *Metodología y técnicas de investigación social*. Madrid: McGraw- Hill.
- DE GARINE, I. (1998). Antropología de la alimentación: entre Naturaleza y Cultura. En *Actas del Congreso Internacional de Alimentación y Cultura* (pp. 13-34). Huesca: Editores La Val de Onsera.
- DE GARINE, I. (1995). Los aspectos socioculturales de la nutrición. En J. Contreras, (Comp.), *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres* (pp.129-170). Barcelona: Universitat de Barcelona.
- DELGADO SALAZAR R. (2001). Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo. *Estudios de Asia y África*, Vol. XXXVI, pp. 83-108. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=58636104>
- DELGADO SALAZAR R. y DELGADO GIRALDO, M. (2010). De gustemas y tecnemas. Identidades culinarias de sabores y saberes. *Maguaré*, núm. 24, 123-

135. Recuperado de <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dialnet-DeGustemasYTecnemas-4862444.pdf>

DUHART F. (2002). 'Comedo ergo sum'. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria. *Revista Gazeta de Antropología*. Recuperado de <http://www.gazeta-antropologia.es/?p=3177>

DOUGLAS, M. (1995). Las estructuras de lo culinario. En J. Contreras (Comp.), *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres* (pp.171-198). Barcelona: Universidad de Barcelona.

ESPEITX, E. (2008). Los sentidos del patrimonio alimentario en el sur de Europa. En M. Álvarez y F. X. Medina (Eds.) *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América* (pp.45- 61). Barcelona: Icaria.

ESSOMBA, J., EDJENGUÈLÈ, M., PASQUET, P. ET HUBERT, A. (2010). Migrations et pratiques culinaires. Avenir de la cuisine endogène et santé des populations en milieu urbain au Cameroun. *Hommes & Migrations*, núm. 1283, 136-149.

ESTRELLA AGUIRRE, E. (1986). *El Pan de América. Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Centro de Estudios Históricos.

ENRIQUE ALONSO, L. (1998). Sujeto y discurso: el lugar de la entrevista abierta en las prácticas de la sociología cualitativa. En J. Delgado y J. Gutiérrez (Eds.), *Métodos y técnicas cualitativas de investigación en ciencias sociales* (pp.225-240). Madrid: Síntesis.

- FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES DE SOS RACISMO DEL ESTADO ESPAÑOL. (2007). *Informe Anual 2007, sobre el racismo en el estado español*. Barcelona: Icaria.
- FERNÁNDEZ GUTIERREZ, F. (1976). *Geografía Factorial del área urbana de Granada* (Tesis doctoral). Facultad de Letras, Universidad de Granada.
- FISCHLER, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- FREILE J. (2010). Entre mareas. El manglar nuestro de cada día. Una mirada diferente al Ecuador, núm. 67. Recuperado de http://www.terraecuador.net/revista_67/67_manglar.html
- FORO DE MARCAS RENOMBRADAS ESPAÑOLAS Y FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE INDUSTRIAS DE LA ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS. (2014). *Percepción de los productos y marcas agroalimentarias de España en turistas extranjeros*. Recuperado de <http://www.marcasrenombradas.com/actividad/percepcion-de-los-productos-y-marcas-agroalimentarias-de-espana-entre-los-turistas-extranjeros/>
- FOURNIER, D. (2003). La cocina de América y el intercambio colombino. En M. Montanari (Comp.), *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios* (pp.119-131). Buenos Aires: Paidós.
- GARCÍA BALLESTEROS, A. JIMÉNEZ BASCO, B. y REDONDO GONZÁLEZ, Á. (2009). La inmigración latinoamericana en España en el siglo XXI. *Boletín del Instituto de Geografía UNAM*, núm. 70, 55-70.

GARCÍA CANCLINI, N. (1989). *Culturas híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad*. México: Editorial Grijalbo.

GARCÍA CANCLINI, N. (1999). *Globalización Imaginada*. Barcelona: Paidós.

GARCÍA CANCLINI, N. (2001). La Globalización: ¿productora de culturas híbridas? *Actas del III Congreso Latinoamericano de la Asociación Internacional para el Estudio de la Música Popular*. Recuperado de <http://www.grupodec.net.br/ebooks/LaGlobalizacionProductoraGarciaCanclini.pdf>

GARCÍA CANCLINI, N. (2003). Noticias recientes sobre hibridación. *Revista Transcultural de Música*. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=82200702>

GARCÍA DEL PRADO, G. et al. (2009). La Bixa Orellana L como posible sustancia reveladora de placa dentobacteriana. *Revista Cubana Estomatol* vol.46 núm. 2. Recuperado de http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S0034-75072009000200008&script=sci_arttext

GONZÁLEZ ALCANTUD, J. A. (2005). *La ciudad vórtice: lo local, lugar fuerte de la memoria en tiempos de errancia*. Barcelona: Editorial Anthropos.

GONZÁLEZ ALCANTUD, J. A. (2007). La antropología política. En C. Lisón Tolosana (Coord.), *Introducción a la antropología social y cultural: teoría método y práctica* (pp.191 -212). Madrid: Akal.

GONZÁLEZ ALCANTUD, J. A. (2008). Un flechazo transcultural de “toma y daca” de consecuencias poscoloniales. El encuentro entre Fernando Ortiz y Bronislaw

- Malinowski. *Revista Letral*, 1, 145-160. Recuperado de file:///C:/Users/Usuario/Downloads/9_Arte_y_responsabilidad.pdf
- GONZÁLEZ ALCANTUD, J. A. (2010). El arte andaluz de la identidad: Granada como paradigma. En M. Montoro (Ed.), *Identités culturelles d'hier et d'aujourd'hui* (pp.17-37). New York: Peter Lang.
- GONZÁLEZ ALCANTUD, J. A. (2011). El patrimonio "inmaterial" según la UNESCO. Entre el malabarismo conceptual y el interés material. *Revista Imago crítica*, núm. 3, 125-144. Granada: Universidad de Granada.
- GRACIA, M. (2010). Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la antropología social. *Physis Revista de Saúde Coletiva*, 20 (2), 357-386. Recuperado de <http://www.scielo.br/pdf/physis/v20n2/a03v20n2.pdf>
- GREEN, A. (1974/1975) Átomo de Parentesco y relaciones edípicas. En C. Lévi Strauss (Dir.), *La Identidad Seminario* (pp. 87-116). Madrid: Petrel.
- GUERRERO, P. (2004). *Usurpación simbólica, identidad y poder. La fiesta como escenario de lucha de sentidos*. Ecuador: Ediciones Abya-Yala, Corporación Editora Nacional.
- GUERRERO, P. (2010). Cultura popular y patrimonio, escenario de lucha de sentidos: entre la usurpación y la insurgencia simbólica. *INPC Revista del Patrimonio Cultural del Ecuador*. Recuperado de <http://revistas.arqueo-ecuatoriana.ec/es/revista-inpc/revista-inpc-1/218-cultura-popular-y-patrimonio-escenario-de-lucha-de-sentidos-entre-la-usurpacion-y-la-insurgencia-simbolica>

- HARRIS, M. (1990). *Vacas, cerdos, guerras y brujas: los enigmas de la cultura*. Madrid: Editorial Alianza
- HARRIS, M. (1999). *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Editorial Alianza.
- HEER, D. (1996). Migración. En A. Kuper y J. Kuper (Eds.), *The Social Science Encyclopedia*. [Traducido al español de Cristina Barragán Ruíz-Matas]. Londres: Routledge.
- HERRERA, G., TORRES, A., VALLE, A., AMEZQUITA, A. y ROJAS, S. (2006). *Ecuador: las cifras de la migración internacional*. Quito: Fondo de Población de las Naciones Unidas UNFPA- Ecuador y FLACSO.
- HERRERA, G. y YÉPEZ, I. (2007). Introducción. En G. Herrera e I. Yépez (Eds.), *Nuevas migraciones latinoamericanas a Europa. Balances y desafíos* (pp.9-15). Quito: FLACSO, OBREAL, UCL, UB.
- HERRERA, G., GENTA, N. y RAMIREZ, J. (2008). *Ecuador: La migración internacional en cifras*. Quito: Fondo de Población de las Naciones Unidas UNFPA- Ecuador y FLACSO.
- HERRERA, G., MONCAYO, M. y AMEZQUITA, A. (2012). *Perfil Migratorio del Ecuador 2011*. Edición: Organización Internacional para las Migraciones (OIM). Recuperado de http://publications.iom.int/bookstore/free/Perfil_Migratorio_del_Ecuador2011.pdf
- INMIGRANTES UNIDOS. (2015). Verdades y mentiras sobre la inmigración en España. Recuperado de <http://inmigrantes.ucoz.org/>

- INSTITUTO DE FOMENTO DE LA REGIÓN DE MURCIA. (2014). *Informe Ecuador 2014*. Murcia: Departamento de Internacionalización e Inversiones. Recuperado de http://www.impulsoexterior.com/COMEX/servlet/MuestraArchivo?id_=2_266
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICAS Y CENSOS, ECUADOR. (2015). *Resultados del censo 2010*. Recuperado de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/resultados/>
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICAS Y CENSOS, ECUADOR. (2011). *Anuario de entradas y salidas de internacionales 2011*. Recuperado de http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Poblacion_y_Demografia/Migracion/Publicaciones/Anuario_ESI_2011.pdf
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICAS, ESPAÑA. (2007-2012). *Encuesta Población Activa (APA)*. <http://www.ine.es/inebmenu/indice.htm>
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICAS, ESPAÑA. (2009-2010-2011). *Flujos migratorios estimados. Migraciones exteriores*. Recuperado de <http://www.ine.es/jaxi/menu.do?type=pcaxis&path=/t20/p259/e01&file=pcaxis&L=0>
- JACOBSEN, S. y SHERWOOD, S. (2002). *Cultivo de Granos Andinos en Ecuador. Informe sobre los rubros quinua, chocho y amaranto*. Quito: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), Centro Internacional de la Papa (CIP) y Catholic Relief Services (CRS).
- JUNTA ANDALUCÍA (2015) Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía. *Consejería de Economía y Conocimiento*. Recuperado de

<http://www.juntadeandalucia.es/institutodeestadisticaycartografia/sima/htm/sml8087.htm>

- LÉVI - STRAUSS C. (1964/1968) *Mitológicas. Lo crudo y lo cocido*. México: Fondo de cultura Económica.
- LEMEE, C. (2010). De la cuisine comme identité. Les Ashkénazes à la croisée des mondes juif et non-juif. *Hommes & Migrations*, núm. 1283, 86-95.
- LÓPEZ GARCÍA, J. (2001). *Alimentación y Sociedad en Iberoamérica y España. Cinco etnografías de la comida y la cocina*. España: Universidad de Extremadura.
- LÓPEZ DE LERA, D., PÉREZ CARAMÉS, A. y VILLARES VARELA, M. (2004). Inmigración Latinoamericana en Europa. Congreso Internacional *Los latinos al descubrimiento de Europa. Nuevas emigraciones y espacios para la ciudadanía*, Génova: Centro de Estudios Mediterráneos, Casa de América y Universidad de Génova.
- LÓPEZ DE LERA, D. y OSO CASAS, L. (2007). La inmigración latinoamericana en España. Tendencias y estado de la cuestión. En I. Yépez y G. Herrera (Eds.), *Nuevas migraciones latinoamericanas a Europa. Balances y desafíos* (pp.31-67) Quito: FLACSO, OBREAL, UCL, UB.
- MALINOWSKI, B. (1981). *Una teoría científica de la cultura*. Barcelona: Edhasa.
- MARAZZITI, M y RICCARDI, A. (2005). *Euroafrica: lo que no se dice sobre la inmigración. Lo que se podría decir sobre Europa*. Madrid: Icaria.
- MARTI, J. (2004). Transculturación, globalización y música de hoy. *TRANS Revista Transcultural de música*, núm. 008, 1-21. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=82200802>

MATTA, R. (2010). La construcción social de la cocina peruana. Una historia de migraciones y de intercambios culinarios. *Hommes & Migrations*, núm. 1283, 96-107.

MATTA, R. (2011). Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana. *Apuntes Vol. 24*, núm. 2, 186-207. Recuperado de <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/8873-33906-1-PB.pdf>

MENÉNDEZ, E. (2002). *La parte negada de la cultura: relativismo, diferencias y racismo*. Barcelona: Bellaterra.

MINISTERIO DE AGRICULTURA PESCA Y ALIMENTACIÓN DE ESPAÑA. (2004). *Estudio sobre los hábitos alimentarios de los inmigrantes en España*. Recuperado de http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/resumen_inmigracion_tcm7-7924.pdf

MINISTERIO DE AGRICULTURA PESCA Y ALIMENTACIÓN DE ESPAÑA. (2005). *Prontuario de Agricultura. Cultivos agrícolas*. Recuperado de <https://books.google.cl/books?id=Glts8S4zuWAC&pg=PA289&dq=garbanzo+en+espa%C3%B1a&hl=es&sa=X&ved=0CBwQ6AEwAGoVChMIi8mwxNKkxwIVShOQCh1FRQ1o#v=onepage&q=garbanzo%20en%20espa%C3%B1a&f=false>

MINISTERIO DE AGRICULTURA PESCA Y ALIMENTACIÓN DE ESPAÑA. (2007). *Los hábitos alimentarios de la inmigración*. Recuperado de http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/presentacion_2007_tcm7-7922.pdf

MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR DE ECUADOR. (2015). Boletín Mensual de Comercio Exterior. Boletín Dic/ Ene 2015 año 4 – número 12. Pro Ecuador Instituto de Promoción de Exportaciones e inversiones. Recuperado de <http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2015/01/BoletinDiciembre14-final.pdf>

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO DE ESPAÑA. (2009). *Evaluación de consumo alimentario y factores relacionados en grupos de población emergente: inmigrantes*. Recuperado de http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/poblaciones_emergentes_tcm7-7921.pdf

MORAL DE LA VEGA, J., MEJIAS GUIADO, A., LOPEZ MORILLO, M. (1996). El cultivo del garbanzo. Diseño para una agricultura sostenible. Hojas divulgadoras Núm. 12/94 HD. Ministerio de agricultura pesca y alimentación Secretaria general técnica, Centro de publicaciones: Madrid. Recuperado de http://www.magrama.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/hojas/hd_1994_12.pdf

MONTANARI, M. (2004). *La comida como cultura*. Gijón: Ediciones Trea.

MONTECINO AGUIRRE, S. (2004). *Cocinas mestizas de Chile. La Olla Deleitosa*. Santiago: Catalonia.

MONTECINO AGUIRRE, S. (2006). *Identidades, mestizajes y diferencias sociales en Osorno, Chile: Lecturas desde la antropología de la alimentación* (Tesis de doctorado). Universiteit Leiden, Holanda. Recuperado de

<https://openaccess.leidenuniv.nl/bitstream/handle/1887/4864/thesis.pdf;jsessionid=320BCFC79721C35271068DF331FF454E?sequence=1>

MORCUSÍ, A. y SANTAMARINA, B. (2008). Bueno para comer, bueno para patrimonializar, la propuesta de la cocina mexicana como patrimonio inmaterial de la Humanidad. En M. Álvarez y F. X. Medina (Eds.), *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América* (pp.127-142). Barcelona: Icaria.

MURILLO, J. y MARTÍNEZ, C. (2010). *Investigación etnográfica*. Universidad Autónoma de Madrid.

MURRA, J. (1975) *Formaciones económicas y políticas del mundo andino*. Instituto de Estudios Peruanos.

OFICINA ECONÓMICA DEL PRESIDENTE DEL GOBIERNO. (2007). Informe Económico del Presidente de Gobierno 2007. Recuperado de http://www.abc.es/gestordocumental/uploads/economia/IEPG_2007Completo.pdf

OLIVER ALONSO, J. (2010). El mercado de trabajo de la inmigración 2007-2010: los cambios 2009/2010 en el marco de la crisis. En E. Aja, J. Arango y J. Oliver Alonso (Dirs.), *Inmigración y crisis económica. Impactos actuales y perspectivas de futuro* (pp.130-164). Barcelona: Bellaterra.

OLLÉ, B. (1997). *La salud con el ajo y la cebolla*. Barcelona: FAPA Ediciones.

ORGANIZACIÓN PARA LA COOPERACIÓN Y EL DESARROLLO ECONÓMICO.

(2012a) OECD Employment Outlook 2012. Recuperado de http://www.oecd.org/employment/employmentpoliciesanddata/Spain_final_EN.pdf

ORGANIZACIÓN PARA LA COOPERACIÓN Y EL DESARROLLO ECONÓMICO.

(2012b). Perspectivas de las migraciones internacionales. Recuperado de http://www.oecd.org/migration/mig/IMO%202012_country%20note%20SPAIN_ES_linked.pdf

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y

LA AGRICULTURA. (2004). *El arroz y nosotros*. Recuperado de <http://www.fao.org/rice2004/es/rice-us.htm>

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y

LA AGRICULTURA. (2011). *La quinua: cultivo milenario para contribuir a la seguridad alimentaria mundial*. Recuperado de <http://www.fao.org/docrep/017/aq287s/aq287s.pdf>

ORTIZ, F. (1940/1973). *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*. Barcelona: Ariel.

PAJARES, M. (2010). *Inmigración y mercado de trabajo. Informe 2010*. Madrid:

Observatorio Permanente de la inmigración (OPI), Ministerio de Trabajo e Inmigración, Gobierno de España. Recuperado de http://extranjeros.empleo.gob.es/es/ObservatorioPermanenteInmigracion/Publicaciones/fichas/archivos/Inmigracion_Mercado_de_Trabajo_OPI25.pdf

PETITE GUIDE POUR LUTTER CONTRE LES PRÉJUGÉS SUR LES MIGRANTS.

(2008). Publié par La Cimade. Recuperado de <http://www.lacimade.org/publications/32>

- PICORNELL BUENDÍA, M.R. y MELERO MARTÍNEZ, J.M. (2013). Historia del cultivo del olivo y del aceite; su expresión en la Biblia. *Ensayos*, Revista de la Facultad de Educación de Albacete, núm. 28, 155-181. Recuperado de [file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dialnet-HistoriaDelCultivoDelOlivoYElAceiteSuExpresionEnLa-4911403%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dialnet-HistoriaDelCultivoDelOlivoYElAceiteSuExpresionEnLa-4911403%20(1).pdf)
- POINSOT, M. (2010). Partage et transmission de la cuisine marocaine en France. *Hommes & Migrations*, núm.1283, 24-30.
- PORTUONDO, G. (2000). La transculturación en Fernando Ortiz: imagen, concepto, contexto. *Revista Letralia, Tierra de letras*, núm. 86 Recuperado de <http://www.letralia.com/86/en02-086.htm>
- PAPADOPOULOU, L y SKOULOUDI, A. (Productores) y BOULMETIS, T. (Director). (2003). Un toque de canela [Película]. Grecia: Greek Film Center / Filmnet / Cinegram.
- RAMIRO PODETTI, J. (2004). Mestizaje y transculturación: la propuesta latinoamericana de globalización. *En VI Corredor de las Ideas del Cono Sur*, Montevideo, Uruguay.
- REGILLO, R. (2000). Identidades culturales y espacio público: un mapa de los silencios. *Revista Diálogos de la Comunicación*, núm. 60, 75-86. Recuperado de <http://www.narrativas.com.ar/Apuntes/Reguillo%20Mapa.pdf>
- REHER, D., REQUENA, M. y ROSERO-BIXBY, L. (2009). Ecuatorianos en España. En D. Reher y M. Requena (Eds.), *Las Múltiples caras de la inmigración en España* (pp.117-152). Madrid: Alianza.

- RIBAS, N. (2004). *Una investigación a la sociología de las inmigraciones*. Barcelona: Bellaterra.
- RINKEN, S. (2011). La evolución de las actitudes ante la Inmigración en tiempos de crisis económica. Un análisis cualitativo. En E. Aja, J. Arango, J. Oliver (Dirs.), *La hora de la Integración. Anuario de la inmigración en España* (pp. 21-47). Barcelona: CIDOB. Recuperado de <http://digital.csic.es/bitstream/10261/78515/1/3.%20LA%20INMIGRACION%202010.%20Rinken%20%283G%298.indd.pdf>
- SALDAÑA, A. (2011). Sobre la construcción de la identidad en las prácticas. *Quaderns de Filologia. Estudis literaris*, vol. XVI, 23-42. Recuperado de <http://roderic.uv.es/bitstream/handle/10550/31653/23.pdf?sequence=1>
- SANMARTÍN, R. (2003). *Observar, escuchar, comparar, escribir. La práctica de la investigación cualitativa*. Barcelona: Ariel.
- SANTAMARÍA, E. (2008). Los migrantes como actores sociales. Dos digresiones críticas y una apuesta. En J. García Roca y J. Lacomba (Eds.) *La migración en la sociedad española. Una radiografía multidisciplinar* (pp. 833- 847). Barcelona: Bellaterra.
- SANTAMARÍA, E. (2001). *La incógnita del extraño. Una aproximación a la significación sociológica de la Inmigración Comunitaria*. Barcelona: Anthropos.
- SANZ GIMENO, A. y SÁNCHEZ DOMÍNGUEZ, M. (2009). Los otros inmigrantes andinos: los colectivos boliviano y peruano. En D. S. Reher y M. Requena (Eds.), *Las múltiples caras de la inmigración en España* (pp. 185-216). Madrid: Alianza.

- HÉRNANDEZ SAMPIERI, R., FERNÁNDEZ-COLLADO, C. y BAPTISTA LUCIO, P. (2006). *Metodología de la Investigación*. México D.F: McGraw-Hill Interamericana Editores.
- SAYAD, A. (1992). *L'immigration ou les paradoxes de l'alterité*. Bruxelles: De Boeck – Wesmael.
- SAYAD, A. (1999). *La double absence*. Paris: Éditions du Seuil.
- SECRETARIA NACIONAL DEL MIGRANTE, ECUADOR. (s.f). *Plan retorno voluntario*. Recuperado de http://www.movimientoecuador.co.uk/Secretaria_Nacional_del_Migrante_SEN_AMI-t-67.html
- SERVICIO PUBLICO DE EMPLEO ESTATAL, ESPAÑA. (s.f). Estadísticas por municipios (paro registrado y contratos) enero 2009 y 2012. Recuperado de https://www.sepe.es/contenidos/que_es_el_sepe/estadisticas/datos_estadisticos/index_municipios.html
- SERVICIO DE RENTAS INTERNAS, ECUADOR (s.f). Información sobre Impuestos/IVA/Hecho generador y tarifas. Recuperado de <http://www.sri.gob.ec/de/151>
- SOS RACISMO. (2012). Informe anual 2012 sobre el racismo en el estado Español. San Sebastián: Tercera Prensa.
- SOPEMI. (2001). *Système d'Observation permanente des migrations. Tendances des migrations internationales*.

- SUREMAIN, C. y KATZ, E. (2009). Modos alimentarios y recomposiciones sociales en América Latina. *Anthropology of food*. Recuperado de <http://aof.revues.org/index6432.html#tocto1n3>
- TODOROV, T. (2008). *El miedo a los bárbaros*. [Traducido al español de N. Sobregués]. Barcelona: Círculo de Lectores/Galaxia Gutenberg.
- TORRES, C. y BERMÚDEZ, M. (2011). Dossier de Inicio de Curso Universitario 2011/2012. En I. Gil y M. Bermúdez (Coords.), 2011/2012 Inicio de curso académico universitario. Sevilla: Junta Andalucía. Recuperado de https://universidadespublicasandalucia.es/wp-content/uploads/DOSSIER_INICIO_DE_CURSO_2011-2012.pdf
- TYLOR, E. B. (1871/1977). *Cultura primitiva*. Los orígenes de la cultura. Madrid: Ayuso.
- UNESCO. (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. Recuperado de <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf>
- UNESCO. (2009). *¿Qué es el patrimonio intangible?* Recuperado de <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00002>
- UNESCO. (2015). *Listas del patrimonio cultural inmaterial y Registro de mejores prácticas de salvaguardia*. Recuperado de <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00107>
- UNIGARRO SOLARTE, C. (2010). Patrimonio cultural alimentario. Quito: La Tierra.

UNIVERSIDAD DE GRANADA. (2012) Datos alumnos extranjeros matriculados en Grado. Recuperado de

<https://oficinavirtual.ugr.es/csirc/servlet/AutenticadorServletNuevo>

URDIALES VIEDMA, M. y FERRER RODRÍGUEZ, A. (2005). La inmigración latinoamericana en España. *Anales de Geografía*, núm. 25, 115-134. Departamento de Geografía Humana. Universidad de Granada.

VEREDAS MUÑOZ, S. (1999). Procesos de construcción de identidad entre la población inmigrante. *Papers*, núm. 57, 113-129. Recuperado de <http://ddd.uab.cat/pub/papers/02102862n57/02102862n57p113.pdf>

VILLA- REAL, R. (2003). *Historia de Granada acontecimientos y personajes*. Madrid: Ediciones Miguel Sánchez.

VILLA A. (2003). ¿Cómo considerar la antropología una herramienta mediadora entre culturas? *Revista Gazeta de Antropología*. Recuperado de <http://www.gazeta-antropologia.es/?p=2964>

XIMÉNEZ, P. (2011). La crisis ha dejado a 100.000 ecuatorianos en paro en España. *El País*. Recuperado de http://economia.elpais.com/economia/2011/09/13/actualidad/1315899185_850215.html

YÉPEZ, I. (2007) Las migraciones entre América latina y Europa: una dimensión de las relaciones entre estas dos regiones. En I. Yépez y G. Herrera (Eds.), *Nuevas migraciones latinoamericanas a Europa. Balances y desafíos* (pp. 19-30). Ecuador: Edita Flacso, Ovred, UCL, UB.

YÉPEZ, I. Y HERRERA, G. (2007) Introducción. En I. Yépez y Gioconda H. (Eds.),
Nuevas migraciones latinoamericanas a Europa. Balances y desafíos (pp. 9-15).
Ecuador: FLACSO, OVRED, UCL, UB.