



**El Colegio
de la Frontera
Norte**

Espacios del Sabor: Foodscapes de Migrantes en Guadalajara

Tesis presentada por

Eduardo Valdez Neri

para obtener el grado de

**MAESTRO EN ESTUDIOS DE MIGRACIÓN
INTERNACIONAL**

Tijuana, B. C., México
2026

CONSTANCIA DE APROBACIÓN

Director De Tesis: Dr. Maximino Matus Ruiz

Aprobada por el Jurado Examinador:

1. Dr. José Antonio Vázquez Medina, lector
2. Dr. Rafael Alarcon Medina, lector

DEDICATORIA

A mi madre, Esther, por regalarme su apoyo moral e incondicional. Por ser mi brújula y mi guía en todas las etapas de mi vida; este logro es el reflejo de tu amor y esfuerzo.

A Jahaira, mi compañera en este proceso y en la vida, por llenarme de felicidad y darme un apoyo inquebrantable. Eres el refugio donde resguardo mi sentir y el horizonte de mi futuro.

Al Dr. Hiram, por su respaldo constante y velar siempre por mi crecimiento. Gracias por ser un jefe excepcional y por impulsarme (y obligarme) a dar lo mejor de mí para superarme cada día.

A mis hermanos, por ser siempre mi mayor motivación y un ejemplo a seguir.

Y a Kevin y Mila, por llenar de alegría, lealtad y paz mis largas horas de escritura.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco profundamente a El Colegio de la Frontera Norte (El Colef) por abrirme sus puertas y aceptarme en el programa de la Maestría en Estudios de Migración Internacional. De igual manera, extiendo mi gratitud por el invaluable apoyo económico brindado, el cual fue un pilar fundamental que me permitió dedicarme de lleno a la realización de esta investigación. Asimismo, agradezco a todas y todos los profesores del programa que impartieron clases durante mi formación, por compartir sus conocimientos y enriquecer mi visión crítica.

A mi director de tesis, el Dr. Maximino Matus Ruiz, por su invaluable asesoría, paciencia y acompañamiento continuo en cada etapa de este proceso. Sus trabajos y aportes académicos tan relevantes fueron una brújula fundamental para materializar y llevar a buen puerto este trabajo de investigación.

A mis lectores de tesis, el Dr. Rafael Alarcón Medina y el Dr. José Antonio Vázquez Medina, por el tiempo dedicado a la lectura y revisión minuciosa de este documento. De manera particular, quiero expresar mi profunda admiración al Dr. Vázquez Medina; su expertise y sus atinadas recomendaciones en los temas de alimentación y migración nutrieron y fortalecieron significativamente el rigor de esta tesis.

Al Dr. Arturo Fabián, mi gran amigo y guía, por orientarme en cada paso que doy; gracias a su respaldo incondicional este proyecto hoy se cristaliza. Agradezco profundamente su valioso apoyo en el seguimiento de las entrevistas, por ser mi compañero incondicional para ir a comer pupusas y, sobre todo, por creer siempre en mí.

De manera muy especial, quiero expresar mi más sincero reconocimiento y agradecimiento a la Mtra. Juana Elizabeth Cabello. Gracias por su extraordinario apoyo, su calidez humana y su constante asesoría, no solo durante la maestría, sino desde mi paso por la especialidad. Su orientación siempre estuvo ahí cuando más la necesité para seguir avanzando.

A mis amigos incondicionales: Judith, Lupita, Miguel (Kampanas) y Ricardo. Gracias por estar siempre presentes, por su apoyo moral, por escucharme y por hacer que este camino, con todas sus exigencias, fuera mucho más ligero, llevadero y feliz.

Finalmente, mi gratitud infinita a las personas que son el corazón de esta investigación: a los creadores de los espacios culinarios salvadoreños, colombianos y venezolanos en Guadalajara. Gracias a los dueños, cocineros y comensales por abrirme las puertas de sus negocios, por compartir conmigo sus memorias, sus recetas y su tiempo. Sin su enorme generosidad, confianza y disposición para brindarme la información, este trabajo simplemente no existiría. Gracias por permitirme documentar la riqueza y resistencia de sus foodscapes.

RESUMEN

Este estudio analiza la configuración de paisajes alimentarios (foodscapes) por migrantes salvadoreños, colombianos y venezolanos en Guadalajara en el periodo 2023-2025, con el objetivo de examinar el significado sociocultural de sus espacios culinarios a través del transnacionalismo, la nostalgia, la comensalidad y la autenticidad. Mediante una metodología cualitativa y etnográfica, apoyada en observación participante y entrevistas semiestructuradas, la investigación explora las tácticas de adaptación que abarcan desde las recetas hasta los procesos de inserción de estas comunidades. Los hallazgos más significativos muestran marcados contrastes operativos: el modelo salvadoreño se sostiene en una economía moral y espacios modestos con transmisión de sus recetas, mientras que los emprendimientos venezolanos y colombianos priorizan la estandarización y la adaptación estratégica frente a la hegemonía gastronómica local. La diversidad de estos grupos estudiados y la densidad social de estos espacios resulta fundamental para comprender la migración internacional contemporánea en Guadalajara, mostrando que operan como infraestructuras transnacionales y plataformas de negociación identitaria que reconfiguran activamente la ciudad.

Palabras clave: Foodscapes, migración internacional, espacios culinarios, transnacionalismo, Guadalajara.

ABSTRACT

This study analyzes the configuration of foodscapes by Salvadoran, Colombian, and Venezuelan migrants in Guadalajara during the 2023-2025 period, aiming to examine the sociocultural meaning of their culinary spaces through transnationalism, nostalgia, commensality, and authenticity. Using a qualitative and ethnographic methodology, supported by participant observation and semi-structured interviews, the research explores adaptation tactics ranging from recipes to the insertion processes of these communities. The most significant findings show marked operational contrasts: the Salvadoran model is sustained by a moral economy and modest spaces with the transmission of their recipes, while Venezuelan and Colombian ventures prioritize standardization and strategic adaptation against the local gastronomic hegemony. The diversity of these studied groups and the social density of these spaces are fundamental to understanding contemporary international migration in Guadalajara, showing that they operate as transnational infrastructures and platforms for identity negotiation that actively reconfigure the city.

Keywords: *Foodscapes*, international migration, culinary spaces, transnationalism, Guadalajara.

ÍNDICE GENERAL

INTRODUCCIÓN.....	1
Planteamiento del problema y vacíos de conocimiento.....	3
Justificación teórica y empírica.....	7
Objetivos y Preguntas de Investigación.....	8
Resumen o Guía de Capítulos.....	10
CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO Y CONCEPTUAL.....	13
1.1 Transnacionalismo y alimentación migrante.....	14
1.2 Foodscapes.....	20
1.3 Nostalgia y comensalidad.....	26
1.4 Autenticidad.....	32
CAPÍTULO II: MARCO CONTEXTUAL.....	38
2.1 Comunidades migrantes y migración internacional en Guadalajara.....	40
2.1.1 Comunidad Salvadoreña.....	41
2.1.2 Comunidad Colombiana.....	43
2.1.3 Comunidad Venezolana.....	44
2.2 Espacialidades culinarias de los migrantes en Guadalajara.....	47
2.3 La composición del restaurante migrante: trabajo, familia y transmisión del saber culinario.....	53
2.3.1 Modelo salvadoreño cocina femenina y economía moral.....	53
2.3.2 Modelo venezolano y colombiano el gestor, la empresa y la profesionalización del sabor.....	57
CAPÍTULO III. ESTRATEGIA METODOLÓGICA.....	62
3.1 Estrategia de Campo y Técnicas de Recolección de Información.....	63
3.1.1 Observación participante.....	64
3.1.2 Entrevistas semiestructuradas.....	65
3.2 Universo de Estudio, Estrategia de Muestreo y Delimitación Temporal.....	66
3.2.1 Criterios de selección de casos.....	68
3.2.2 Limitaciones de acceso al campo y disponibilidad.....	72
3.2.3 Delimitación Temporal.....	73
3.3 Proceso de Análisis y Consideraciones Éticas.....	74
3.3.1 Codificación inicial, unidades de sentido y construcción de categorías analíticas...	74

3.3.2 Consideraciones éticas.....	75
CAPÍTULO IV. RESULTADOS: LA CONFIGURACIÓN DE LOS ESPACIOS CULINARIOS MIGRANTES EN GUADALAJARA.....	77
4.1. La “Cocina” como Taller: Gestión, Saber y Materialidad.....	78
4.1.1 Organización del trabajo y lógica del negocio.....	79
4.1.2 Procesos de aprendizaje culinario.....	82
4.1.3 Insumos, autenticidad y reproducción del sabor.....	86
4.2 El espacio culinario como frontera: negociaciones y encuentros.....	91
4.2.1 Adaptación al gusto local y negociación culinaria.....	92
4.2.2 Redes de apoyo y sociabilidad migrante.....	97
4.2.3 El restaurante como espacio de comensalidad.....	102
4.3.1 Emociones, nostalgia y memoria culinaria.....	108
4.3.2 Los foodscapes como puentes entre territorios multilocalizados.....	111
CAPÍTULO V CONCLUSIONES.....	119
5.1 Revisión de los objetivos del estudio.....	120
5.2 Síntesis de los hallazgos centrales.....	125
5.3 Limitaciones del estudio.....	128
BIBLIOGRAFÍA Y REFERENCIAS.....	131

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Fachada de pupusería habilitada en el espacio doméstico (cochera) en la colonia Hermosa Provincia 1.....	42
Figura 2 Preparación colectiva y encuentro comunitario durante el evento Arepazo 2025.....	46
Figura 3 Distribución espacial de negocios de vestimenta para feligreses en la colonia Hermosa Provincia	49
Figura 4 Modelo salvadoreño: cocina femenina y economía moral en la preparación tradicional.....	55
Figura 5. Representación del modelo venezolano y colombiano: el gestor, la empresa y la profesionalización del sabor.....	58
Figura 6 La pedagogía corporal y la técnica de "tortear" en el taller culinario.....	83
Figura 7 El menú de una arepera en mexico fronteras entre la memoria tradicional y la innovación híbrida.....	88
Figura 8 Menús de pupuserías en Guadalajara: dinámicas de adaptación culinaria.....	94
Figura 9 Menús de espacios culinarios venezolanos en Guadalajara.....	96
Figura 10. Publicidad digital para la transmisión de un evento deportivo en el espacio culinario.....	106

Figura 11. Uso de simbología nacionalista y elementos de arraigo en el espacio culinario La Mera Mera, Guadalajara.....	112
---	-----

Figura 12. Recreación de la atmósfera doméstica salvadoreña en Pupusería Bethel a través de la cultura material: mobiliario de madera, colores cálidos y artesanías tradicionales. Guadalajara, Jalisco.....	114
--	-----

Figura 13. Diseño conceptual y estética de la contención en el espacio culinario Arepiza: mural geográfico y simbolismo de arraigo sin iconografía nacionalista explícita.....	115
--	-----

Figura 14. Gramática visual urbana y afirmación de identidad en el espacio culinario colombiano El Parche: muralismo tipo street art, uso del parlache y simbología translocal.....	117
---	-----

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Caracterización de espacios culinarios migrantes y metodologías de registro en la Zona Metropolitana de Guadalajara.....	70
---	----

INTRODUCCIÓN

La ciudad de Guadalajara y su zona metropolitana han experimentado, a lo largo de las últimas décadas, flujos migratorios de diversa procedencia que difieren significativamente de las dinámicas observadas en las fronteras sur y norte de México. Mientras ciudades como Tapachula, Chiapas, funcionan como puntos de tránsito para migrantes en ruta hacia la frontera norte, Guadalajara se ha consolidado como un espacio de acogida para migrantes que permanecen por periodos prolongados, transformando sus proyectos de movilidad en decisiones de asentamiento permanente estudiado por diversos autores (Gómez Muñiz & Díaz Thomé Yaniz, 2022). Esta permanencia ha dado lugar a comunidades heterogéneas provenientes de países como El Salvador, Colombia, Haití, Estados Unidos y últimamente la presencia de la comunidad venezolana. Estas comunidades que se han asentado aportan a la pluralidad cultural, social y económica de la ciudad, generando un paisaje urbano complejo caracterizado por distintas formas de territorialidad, estratificación socioeconómica y diversidad en el acceso a servicios esenciales (Aikin Araluce et al., 2022, ;Hernández López & Cruz Piñeiro, 2024,)

La migración no se limita únicamente a la movilidad física de las personas, sino que implica una circulación más amplia de saberes, prácticas y sensibilidades que configuran modos particulares de habitar y relacionarse en los lugares de destino. En este proceso, los alimentos desempeñan un papel fundamental al articular dimensiones biológicas, económicas, sociales y simbólicas que permiten a los migrantes reconstruir su cotidianidad y sus referentes identitarios. Como señala (Calvo, 1985), la alimentación es un sistema revelador de la participación diferencial de los grupos en la sociedad global, pues refleja la manera en que los colectivos migrantes reproducen, adaptan o transforman sus prácticas culturales en contextos de inserción. Así, la relación entre migración y alimentación resulta clave para comprender cómo los migrantes negocian su identidad cultural y mantienen vínculos con sus territorios de origen, elaborando continuidades y rupturas que se expresan en los gestos culinarios, los sabores y las memorias del comer. Desde esta perspectiva, los alimentos se constituyen en ejes del proceso de integración y en vehículos de transmisión cultural que sostienen la pertenencia, la diferencia y la memoria colectiva en movimiento.

Este proyecto de investigación se justifica en la premisa de que las prácticas alimentarias son uno de los rasgos culturales más arraigados y duraderos entre las poblaciones migrantes. Más allá de la nutrición, la comida actúa como un ancla emocional y un vehículo para la memoria, ya que "el poder de la comida para evocar recuerdos [...] ofrece la perspectiva de un 'retorno al todo' [...] revitalizando el pasado a través de la repetición de las experiencias sensoriales del comer" (Sutton, 2001, p. 103). Como señala (Mata-Codesal, 2014) a través de estas prácticas los migrantes logran "recrear pedazos de su lugar de origen [...] y afirmar su identidad frente a la sociedad de destino" (p. 145). Por ello, observar lo que los migrantes comen y cómo lo comen permite desvelar la manera en que distintos grupos negocian su identidad, reproducen su cultura y se relacionan tanto con su comunidad como con la sociedad receptora

Para entender este fenómeno, la investigación se aproxima a los espacios culinarios de migrantes en Guadalajara no como simples comercios, sino como espacios transnacionales activos. Esto significa que son nodos clave donde se materializan y mantienen los vínculos que conectan a las personas a través de las fronteras, tal como lo definen los pioneros del concepto (Basch et al., 1994) En estos lugares ocurre una circulación constante no solo de personas e ingredientes, sino también de saberes, prácticas y símbolos entre el lugar de origen y el de destino, configurando lo que (Appadurai 1996) denominaría un *foodscape*. Así, el proyecto analiza cómo estos espacios culinarios funcionan como una infraestructura que permite a los migrantes recrear y transformar su espacio social, demostrando que sus vidas no se limitan a un solo territorio, sino que se construyen simultáneamente a través de fronteras (Portes et al., 1999)

Al emplear la categoría amplia de espacios culinarios, este trabajo busca englobar la profunda heterogeneidad de las estrategias de inserción económica observadas en el trabajo de campo. Dicha categoría abarca desde puestos de carácter semifijo en el espacio público hasta restaurantes formalmente establecidos. Hacer esta distinción conceptual es fundamental para evitar homogeneizar las distintas realidades de la muestra; permite reconocer las diferentes escalas económicas, intenciones y formatos de los emprendimientos. Analizarlos bajo este lente hace visible que la construcción del paisaje alimentario está atravesada por asimetrías de clase

y capital, demostrando que no todos los migrantes cuentan con los mismos recursos materiales e institucionales para recrear sus cocinas nacionales en la ciudad.

De esta manera, la ciudad de Guadalajara se configura no solo como un espacio de recepción, sino como un escenario donde los migrantes desde sus distintas posibilidades y capitales proyectan su cultura, consolidan su identidad y transforman el paisaje culinario urbano. El estudio de estos espacios culinarios ofrece un marco privilegiado para analizar la interacción entre migración, alimentación y cultura, evidenciando cómo prácticas aparentemente cotidianas, como cocinar y compartir alimentos, se convierten en estrategias complejas de integración y resiliencia. En última instancia, se demuestra que es precisamente a partir de estos espacios desde donde se articulan las redes de apoyo, se sostienen los vínculos transnacionales y se construye, en la práctica, la propia comunidad.

Planteamiento del problema y vacíos de conocimiento

A pesar de la creciente presencia de comunidades migrantes internacionales en Guadalajara, la literatura académica local se ha enfocado predominantemente en analizar este fenómeno a través de la migración de tránsito o la diversidad sociodemográfica de los flujos, dejando de lado los espacios culinarios que estas poblaciones establecen. Sin embargo, abordar lo alimentario ofrece una ventana analítica privilegiada para comprender las complejidades de la migración internacional desde sus dinámicas más íntimas; una dimensión que, aunque ha sido explorada en otras latitudes, suele estudiarse desde enfoques superficiales. Frecuentemente, la academia se acerca a estos establecimientos analizándolos como estrictos nichos de emprendimiento económico, o bien, a través de una lente multiculturalista que exotiza la oferta gastronómica, asumiendo de manera romantizada que el migrante llega únicamente para "enriquecer" el repertorio culinario local.

Para comprender la verdadera dimensión de estos espacios, es necesario partir de la asimetría que define a la migración contemporánea. Como advierte (Castillo Hernández, 2023), las trayectorias de movilidad están marcadas por una profunda desigualdad: "No es lo mismo salir

de tu hogar decidiéndolo y planeándolo que huyendo de él [...] no es lo mismo tener papeles de identidad que vivir en lo clandestino sin derechos" (p. 1). Para las comunidades centroamericanas y sudamericanas que llegan a las ciudades fronterizas y no, se enfrentan a escenarios de vulnerabilidad y estigmatización, en el que algunos casos con la preparación y venta de alimentos trasciende la lógica comercial. Como ha demostrado (Rojas Pérez, 2025), se convierte en una táctica vital de subsistencia y en una experiencia de habitar la ciudad de hacerla suya y que les permite "mitigar sus recuerdos de migración forzada y experiencias de inmovilidad territorial" (p. 1).

Sin embargo, el problema de investigación radica en que esta necesidad táctica de habitar interactúa y, en ocasiones, choca con el entorno receptor. La ciudad de Guadalajara, y México en general, no es un escenario neutral. De acuerdo con (Elías Jiménez, 2025), la fuerte institucionalización del orgullo alimentario mexicano puede operar como un mecanismo de hegemonía cultural ("gastronacionalismo"), imponiendo una jerarquización donde las expresiones culinarias de la migración sur-norte corren el riesgo de ser subordinadas o minimizadas frente a la comida local.

No obstante, el presente estudio asume una postura crítica frente a la idea de que cualquier modificación a las recetas migrantes constituya necesariamente una subordinación obligada por esta jerarquía. Contrario a la visión de una imposición cultural asimilacionista, se coincide con los hallazgos de (Rojas Pérez 2025), quien demuestra que la incorporación de elementos locales como el uso de salsas y la predominancia del picante responde a una decisión consciente y estratégica de las propias cocineras. Estas adaptaciones al paladar local no representan una pérdida de identidad, sino una táctica para captar nueva clientela, asegurar la subsistencia y generar interacciones "sin imposiciones culturales y con aprendizajes mutuos". Esta agencia es claramente observable en los establecimientos migrantes en Guadalajara, donde las creadoras de estos espacios no actúan como sujetos pasivos frente a la hegemonía culinaria mexicana, sino que enriquecen y flexibilizan su oferta al incorporar estratégicamente el sazón tapatío para consolidar su integración, sus redes de apoyo y su autonomía.

Partiendo de esta capacidad de adaptación, es fundamental precisar que la verdadera jerarquización que sufren estos emprendimientos no radica en la modificación de sus recetas, sino en la mirada de una sociedad receptora que exotiza y clasifica a los grupos migrantes. Esta asimetría simbólica se materializa de forma contundente en el espacio físico. En el entorno urbano de Guadalajara, los espacios culinarios migrantes se enfrentan a una profunda desigualdad territorial al tener que competir y sobrevivir frente a cocinas hegemónicas o de alto prestigio que acaparan los grandes 'corredores gastronómicos' y las zonas comerciales más favorables. Sin embargo, es precisamente ante este paisaje excluyente y de barreras geográficas donde estos locales cobran su mayor relevancia sociológica. Como señala (Vázquez Zúñiga, 2023), los migrantes transforman sus establecimientos en escenarios activos de resistencia, desde los cuales despliegan narrativas culinarias para confrontar prejuicios, educar al paladar local y exigir su legítimo derecho a la ciudad.

Por lo tanto, el presente estudio se justifica en la urgencia de visibilizar cómo los espacios culinarios operados por migrantes en Guadalajara no son simples comedores, sino infraestructuras donde se negocia la integración social frente a un contexto receptor jerarquizado, demostrando que prácticas cotidianas como cocinar y servir son, en el fondo, complejas estrategias para existir y resistir en la ciudad.

En esta línea, a través de las prácticas alimentarias, los migrantes no solo buscan preservar sus raíces culturales, sino que también desarrollan estrategias de adaptación y negociación con las nuevas realidades en las que se insertan. La antropología permite observar cómo los migrantes reconstruyen su sentido de pertenencia y comunidad en entornos distintos, a veces de manera anónima desde sus propias cocinas (Imilan, 2014), y otras veces creando espacios transnacionales, como los restaurantes en Buenos Aires, Argentina (Sammartino & Benza, 2014), San Luis Potosí, México (Vázquez Medina, 2017) y Montreal, Canadá (Vázquez Zúñiga, 2023). Estos espacios constituyen manifestaciones materiales e inmateriales cargadas de historia, tradición e identidad cultural, donde la comida actúa no solo como recurso económico, sino como puente simbólico entre el pasado y el presente, reforzando la identidad y pertenencia de los migrantes en la ciudad que los recibe.

Para comprender a fondo este arraigo, es fundamental analizar las estrategias, dificultades y disparidades espaciales que enfrentan estos grupos al integrarse en la ciudad. El grado de vulnerabilidad y los recursos disponibles generan marcadas asimetrías en el paisaje urbano: mientras algunos emprendimientos logran posicionarse en áreas de mayor plusvalía, con locales estéticos y de alta visibilidad, otros se ven confinados a las periferias. Esta variabilidad territorial obliga a cuestionar qué condiciones socioeconómicas y políticas permiten una integración plena, exigiéndonos abordar el fenómeno desde una perspectiva que reconozca la agencia migrante y tome distancia de cualquier enfoque de victimización (Hernández López & Cruz Piñeiro, 2024).

En este proceso de inserción, el éxito de sus tácticas de habitar depende fuertemente de un entramado de redes de soporte. Estas abarcan desde el capital social, familiar y comunitario, hasta la intervención o ausencia de diversos actores institucionales y organizaciones civiles que promueven la integración urbana. El respaldo de estas estructuras resulta crucial para determinar si las y los migrantes logran acceder a servicios esenciales y consolidar sus emprendimientos, o si quedan relegados.

Como resultado de estas complejas interacciones, la urbe experimenta una profunda transformación. Diversos estudios (Lisbona, 2014; Vázquez-Medina, 2021) evidencian que la apertura de estos espacios culinarios altera definitivamente la oferta alimentaria local. Lejos de ser un fenómeno unidireccional, el entrelazamiento de nuevos sabores, ingredientes y técnicas modifica la gastronomía de la sociedad receptora. Al negociar culturalmente su oferta con los insumos y gustos locales, los migrantes trascienden el mero autoempleo para reconfigurar de manera activa la identidad culinaria de la ciudad.

En suma, esta amalgama de preservación cultural, adaptación estratégica y gestión del espacio urbano demuestra que los espacios culinarios gestionados por migrantes operan como potentes dispositivos culturales. Son escenarios capaces de generar cohesión comunitaria, resiliencia y una verdadera transformación del paisaje ciudadano. Por lo tanto, el estudio de estos espacios en Guadalajara resulta imperativo para visibilizar la agencia de estas poblaciones, sus tácticas

de integración y la profunda densidad sociológica y simbólica que encierra la gastronomía en contextos de movilidad.

Justificación teórica y empírica

La presente investigación se justifica desde dos dimensiones interrelacionadas teórica y empírica que articulan la urgencia de estudiar los espacios culinarios gestionados por migrantes no solo como unidades de supervivencia económica, sino como enclaves culturales, políticos y simbólicos. En primer lugar, este trabajo busca abonar a los estudios migratorios desde la óptica de los alimentos, visibilizando el papel protagónico que juega la gastronomía en los complejos procesos de integración, adaptación y resistencia urbana. En segundo lugar, la elección del caso de estudio cobra una especial pertinencia académica: a diferencia de las ciudades fronterizas cuya intensidad migratoria es históricamente masiva y evidente, Guadalajara se caracteriza por presentar una frecuencia de migración internacional menor. Sin embargo, es precisamente en esta zona metropolitana donde se gestan dinámicas de recepción y acomodo profundamente ricas, lo que permite observar cómo estas poblaciones ejercen su agencia, negocian su arraigo y transforman el espacio frente a una hegemonía culinaria local fuertemente arraigada.

A nivel teórico, el estudio articula los estudios migratorios y la antropología de la alimentación para atender un claro vacío de conocimiento: la escasez de análisis sobre el impacto sociológico y espacial de la gastronomía migrante en el occidente de México. Para abordarlo, el andamiaje conceptual se estructura en cuatro ejes fundamentales: el transnacionalismo (Szanton Blanc et al., 1995); (Portes et al., 1999) los foodscapes (Yasmeen, 1996; Appadurai, 1996), la nostalgia y comensalidad (Holtzman, 2006; (Fischler, 2011); (Povrzanović Frykman, 2018), y la autenticidad (Mannur, 2010; Toner, 2015). Movilizar estos conceptos permite superar la visión de los espacios culinarios como simples negocios,

entendiéndolos como nodos estratégicos donde las y los migrantes materializan tácticas de habitar, reconfiguran su identidad y negocian su integración urbana.

En el plano empírico, este marco conceptual se aterriza al documentar los procesos de inserción y adaptación de poblaciones salvadoreñas, venezolanas y colombianas en Guadalajara. Para lograrlo, el estudio se nutre de la profunda riqueza metodológica de la etnografía y la observación participante. Tomando sus espacios culinarios como unidades de análisis centrales, este acercamiento cualitativo permite examinar de primera mano y a ras de suelo sus trayectorias de movilidad, sus estrategias de subsistencia y el rol de las redes de apoyo (familiares, comunitarias e institucionales) frente a las barreras espaciales de la urbe receptora. Documentar esta realidad desde el trabajo de campo activo permite observar en tiempo real cómo estas comunidades transforman su conocimiento gastronómico en un recurso estratégico; una herramienta que no solo mitiga la vulnerabilidad y sostiene vínculos transnacionales, sino que altera activamente el paisaje alimentario, fomenta el empleo y exige un legítimo derecho a la ciudad.

Objetivos y Preguntas de Investigación

Objetivo General

La presente investigación tiene como propósito analizar cómo las experiencias migratorias de personas salvadoreñas, venezolanas y colombianas configuran paisajes alimentarios en Guadalajara a través de la creación, operación y significados socioculturales de sus espacios culinarios, atendiendo a su dimensión técnica, afectiva, sensorial y transnacional durante el periodo 2023–2025

Objetivos Específicos

3. Analizar cómo los espacios culinarios gestionados por migrantes salvadoreños, venezolanos y colombianos en Guadalajara se configuran como paisajes alimentarios, articulando la técnica gastronómica, la memoria afectiva y la territorialidad urbana.

4. Examinar cómo se producen y negocian la autenticidad, el sabor y las prácticas culinarias en estos establecimientos, atendiendo a los procesos de aprendizaje, la gestión del trabajo y las estrategias de adaptación al paladar local.
5. Comprender cómo estos espacios culinarios generan sociabilidades, comensalidades y formas de pertenencia que conectan el lugar de origen con el de destino, activando prácticas transnacionales y redes de apoyo en la ciudad receptora.

Preguntas de Investigación

1. ¿Cómo se configuran los espacios culinarios gestionados por migrantes salvadoreños, venezolanos y colombianos en Guadalajara como paisajes alimentarios que articulan la técnica gastronómica, la memoria afectiva y las territorialidades urbanas?
2. ¿De qué manera se negocian y producen la autenticidad, el sabor y las prácticas culinarias en estos establecimientos, considerando los procesos de aprendizaje, la organización del trabajo y las estrategias de adaptación al paladar local?
3. ¿Cómo estos espacios culinarios generan comensalidades, sociabilidades y formas de pertenencia que conectan el lugar de origen con el de destino, activando redes de apoyo y prácticas transnacionales en la ciudad receptora?

A partir de estas interrogantes, la investigación plantea la siguiente hipótesis central: Los espacios culinarios gestionados por migrantes salvadoreños, venezolanos y colombianos en Guadalajara operan como paisajes alimentarios transnacionales; es decir, como enclaves donde la técnica gastronómica, la memoria afectiva, la nostalgia y la comensalidad se entrelazan para producir sentido de pertenencia, identidad y formas de integración activa. Al articular saberes corporales, redes comunitarias y vínculos ininterrumpidos con los países de origen, estos establecimientos trascienden la mera función de sustento económico: reconfiguran fragmentos

del paisaje urbano y permiten a las y los migrantes ejercer sus tácticas de habitar desde la experiencia misma de la movilidad.

De este modo, dichos espacios surgen como resultado de trayectorias que, con frecuencia, transforman proyectos de movilidad temporal en decisiones de arraigo y permanencia. Se consolidan como escenarios vivos donde estas poblaciones negocian su identidad, validan su autenticidad culinaria y participan activamente en la vida social de la ciudad receptora. Con esta articulación de preguntas, objetivos e hipótesis, se establece un marco analítico riguroso que no solo enlaza la dimensión empírica con los postulados teóricos del transnacionalismo y los paisajes alimentarios, sino que sirve como brújula direccional para el desarrollo de los capítulos posteriores de la presente tesis.

Resumen o Guía de Capítulos

Para dar respuesta a las preguntas de investigación, cumplir con los objetivos trazados y someter a escrutinio la hipótesis central, la presente tesis se estructura en cinco capítulos. Cada uno de estos apartados avanza de manera progresiva, siendo base los fundamentos conceptuales con la evidencia empírica recolectada en campo. A continuación, se presenta la ruta del trabajo de investigación que describe el contenido, el propósito y la articulación de cada capítulo dentro de la investigación.

El Capítulo I: Marco Teórico, desarrolla el andamiaje conceptual que orienta la investigación, situando a los espacios culinarios gestionados por migrantes en la compleja intersección entre la movilidad humana y las prácticas culturales. Partiendo de que la alimentación en contextos de movilidad entrelaza dimensiones no solo biológicas, sino profundamente sociales y económicas, el apartado articula cuatro ejes fundamentales: el transnacionalismo, abordado no solo desde los vínculos a través de las fronteras, sino como un proceso activo de circulación de insumos y constante negociación identitaria (Szanton Blanc et al., 1995); (Portes et al., 1999); los foodscapes, que permiten entender cómo la materialización de saberes e imaginarios gastronómicos transforma y resignifica el territorio urbano local (Appadurai, 1996); la

nostalgia y comensalidad, profundizadas no como simples recuerdos, sino como prácticas afectivas donde el acto de comer juntos opera como un anclaje de resistencia y construcción de comunidad en el exilio; y la autenticidad, conceptualizada no como un recetario estático o purista, sino como un complejo terreno de disputa, adaptación y negociación simbólica.

El Capítulo II: Marco Contextual, aterriza el andamiaje teórico en el escenario urbano y social de Guadalajara, trazando un panorama de la migración internacional en la ciudad con especial énfasis en las comunidades salvadoreña, colombiana y venezolana. Este apartado trasciende la mera descripción demográfica para analizar críticamente las *espacialidades culinarias* que estas poblaciones configuran, habitan y disputan frente a la sociedad receptora. Asimismo, el capítulo profundiza en la composición interna de estos espacios, contrastando sus dinámicas de trabajo, redes familiares y transmisión del saber culinario; por un lado, se explora el modelo salvadoreño, fuertemente anclado en la cocina femenina y la economía moral, y por otro, se examina el modelo venezolano y colombiano, caracterizado por la figura del gestor y la profesionalización del sabor. De este modo, el apartado conecta la teoría con la escala local, evidenciando cómo las dinámicas migratorias toman forma material en la territorialidad diferenciada y en la cotidianidad urbana.

El Capítulo III: Estrategia Metodológica, expone el diseño cualitativo de corte etnográfico, justificando su pertinencia para capturar la densidad sociocultural y las trayectorias vitales detrás de los espacios culinarios. El apartado detalla la inmersión en campo mediante la observación participante y entrevistas semiestructuradas, herramientas que permiten un acercamiento directo a las prácticas y discursos de sus protagonistas. Asimismo, explica la conformación de la muestra, destacando que su selección estuvo fuertemente condicionada por las propias dinámicas del terreno, y reflexiona sobre las limitaciones del proceso investigativo; en particular, los retos de recolección de datos ante la naturaleza cíclica, cambiante y a veces efímera de estos negocios en el espacio urbano. Con ello, se define el marco de trabajo implementado para dar respuesta a los objetivos planteados.

El Capítulo IV: Análisis Empírico, presenta y discute los hallazgos derivados del trabajo de campo, enfocándose en las experiencias de las comunidades salvadoreña, colombiana y venezolana. A través de las voces de sus protagonistas, el apartado examina la compleja dinámica cotidiana de estos espacios culinarios, analizando sus tácticas de integración socioeconómica, la movilización de redes de apoyo y su adaptación frente al paladar local. Sin embargo, el capítulo evita una lectura romantizada al problematizar los retos de supervivencia y la difícil consolidación de estos negocios, reconociendo que enfrentan vulnerabilidades e inestabilidades estructurales comunes a cualquier emprendimiento urbano. Aun frente a esta constante precarización comercial, la evidencia demuestra que dichos establecimientos trascienden la mera venta de alimentos, operando como nodos vitales de resiliencia, anclaje territorial y negociación identitaria, donde estas poblaciones disputan activamente su lugar en la ciudad.

Finalmente, el Capítulo V: Conclusiones, sintetiza las principales aportaciones y luces de la investigación, alejándose definitivamente de una lectura romantizada del emprendimiento migrante. El apartado reflexiona sobre cómo estos espacios culinarios, aun en contextos de vulnerabilidad comercial, se consolidan como nodos vitales para la cohesión comunitaria y el ejercicio del derecho a la ciudad. Al mismo tiempo, el capítulo integra una rigurosa autocrítica analítica y metodológica: reconoce que los hallazgos derivan de una muestra fuertemente condicionada por las dinámicas del terreno, y subraya limitantes fundamentales del proceso, tales como las restricciones de tiempo en el trabajo de campo, la inestabilidad de los negocios y los constantes retos en la disponibilidad de insumos, factores que impactan directamente en la materialización de las prácticas transnacionales.

CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO Y CONCEPTUAL

El presente capítulo desarrolla la estructura teórica que orienta esta investigación, situando el análisis de los espacios culinarios de migrantes en Guadalajara dentro de un marco donde convergen migración, alimentación y prácticas culturales. La relación entre migración y comida constituye un campo de estudio en plena expansión, pues como señala (Calvo, 1985), la alimentación debe entenderse como "un lugar de encuentro y de síntesis de lo biológico, de lo económico, de lo social y de lo cultural" (p. 52). Es en este ámbito donde se expresan las tensiones y negociaciones entre la cultura de origen y la de destino. La cocina se convierte así en un escenario performativo en el que, como advierte (Halloran 2016), "lo que pasaba por la reproducción inconsciente de la tradición [es] a menudo una actuación consciente de la identidad" (p. 43). Esta representación no solo se ofrece a los otros para negociar la pertenencia, sino que funciona simultáneamente como recurso de preservación cultural y medio de inserción económica.

Para ordenar este análisis, el capítulo se organiza en torno a cuatro conceptos centrales que permiten articular dimensiones macroestructurales y afectivas. En primer lugar, se aborda el transnacionalismo, un enfoque teórico de la migración internacional que da cuenta de la persistencia de vínculos sociales, económicos y culturales a través de las fronteras, y permite comprender cómo los espacios culinarios operan como nodos de prácticas transnacionales. En segundo lugar, se explora la noción de *foodscapes* propuesta por Appadurai, que concibe la comida como parte de paisajes culturales en movimiento, donde circulan recetas, imaginarios y prácticas que resignifican lo local en un marco global.

Posteriormente, se trabaja de manera conjunta la nostalgia y la comensalidad, dado que ambas categorías permiten examinar la dimensión afectiva y relacional de la comida: la nostalgia culinaria como evocación del origen y la comensalidad como práctica social del encuentro, donde compartir alimentos no solo reanima memorias, sino que también construye comunidad. Finalmente, se aborda el concepto de autenticidad, entendido como un terreno de disputa

simbólica y comercial, donde se definen los criterios de lo genuino y se negocia la validez de las prácticas culinarias en contextos en movilidad.

La selección de estos ejes analíticos no es fortuita. Al articular transnacionalismo, foodscapes, nostalgia, comensalidad y autenticidad, se construye una visión ampliada que permite abordar a los espacios culinarios como un sistema de comunicación donde la comida opera como un código. Siguiendo a Mary Douglas, en este entorno "los mensajes que codifica se encontrarán en el patrón de las relaciones sociales que se están expresando [... y tratan] sobre diferentes grados de jerarquía, inclusión y exclusión, fronteras y transacciones a través de las fronteras" (Douglas, 1972, p. 61). Este andamiaje teórico fue elegido precisamente porque impide dar por sentada la experiencia migratoria: evita reducir la gastronomía a un recetario estático y la sitúa como una arena de constantes negociaciones. Así, lo transnacional y el foodscape explican la circulación estructural de prácticas y personas en la urbe, mientras que la nostalgia y la comensalidad revelan el anclaje relacional y afectivo. Finalmente, la autenticidad opera como el vértice donde estas tensiones aterrizan materialmente; se entiende no como una esencia pura, sino como una disputa diaria que abarca desde la dificultad logística para conseguir insumos originarios, hasta las tácticas desplegadas para sortear o capitalizar la exotización demandada por el paladar local. En suma, este marco permite desentrañar cómo dichos establecimientos configuran verdaderos anclajes territoriales, económicos e identitarios en la ciudad de Guadalajara, Jalisco.

1.1 Transnacionalismo y alimentación migrante

El concepto de transnacionalismo surgió en la década de los noventa como un esfuerzo por dar cuenta de las dinámicas sociales, económicas y culturales que excedían el marco explicativo de la migración internacional, visto únicamente como un proceso de salida y llegada, ruptura y asimilación. Las investigaciones seminales de (Szanton Blanc et al., 1995) propusieron el término *transmigrantes* para referirse a aquellos que "desarrollan y mantienen múltiples relaciones familiares, económicas, sociales, organizacionales, religiosas y políticas que atraviesan fronteras" (p. 48). Estas autoras mostraron que la vida de los migrantes no debe

entenderse desde la desconexión, sino como un proceso mediante el cual "forjan y sostienen relaciones sociales simultáneas [...] que vinculan sus sociedades de origen y de asentamiento" (p. 48), configurando así un único campo social.

La consolidación del enfoque transnacional representó un punto de inflexión fundamental en los estudios migratorios, desafiando directamente los paradigmas que habían dominado el campo durante décadas. Mientras que los modelos clásicos de asimilación e integración asumían que la migración implicaba inevitablemente un proceso de desvinculación progresiva del país de origen, el enfoque transnacional reveló una realidad mucho más compleja. Al respecto, según (Portes et al., 1999), este fenómeno se define como un conjunto de 'actividades que requieren contactos sociales regulares y sostenidos a través de las fronteras nacionales para su ejecución' (p. 219). Esta perspectiva demuestra que, gracias a la globalización y a la revolución tecnológica, los vínculos con el lugar de origen pueden no solo mantenerse, sino intensificarse a pesar de la distancia.

En este sentido, (Portes et al. 1999) insistieron en delimitar el concepto, argumentando que las prácticas transnacionales no son hechos aislados, sino "ocupaciones y actividades que requieren contactos sociales regulares y sostenidos en el tiempo a través de las fronteras nacionales para su implementación" (p. 219). Estas prácticas configuran un campo que comprende "toda una gama de iniciativas económicas, políticas y sociales" (p. 217). El envío sistemático de remesas, por ejemplo, no es solo un acto financiero, sino un pilar que sostiene a familias y comunidades enteras a la distancia. La creación de asociaciones de migrantes y la participación política a distancia demuestran la construcción de una ciudadanía que opera más allá del Estado-nación. Finalmente, la circulación constante de mercancías, símbolos y, de manera crucial para esta investigación, alimentos, ilustra cómo la migración produce una vida social densa que trasciende las fronteras. La comida, en particular, funciona como un vehículo de la memoria y la identidad, un anclaje cultural que permite recrear el hogar y fortalecer los lazos comunitarios en el nuevo destino.

En términos teóricos, el transnacionalismo se articula a partir de la crítica al nacionalismo metodológico planteada por (Levitt & Glick Schiller, 2004), quienes instan a "rechazar la noción largamente sostenida de que la sociedad y el Estado-nación son una y la misma cosa" (p. 1003) para visibilizar las conexiones que persisten más allá de la inserción local. Para ello, introducen la distinción entre formas de ser (las relaciones y prácticas sociales efectivas) y formas de pertenencia (la conexión identitaria consciente). La relevancia de este enfoque radica en que ambas dimensiones no siempre coinciden, lo que permite analizar la experiencia migrante como un fenómeno dinámico donde la participación en prácticas transnacionales no exige necesariamente una identidad étnica rígida, ni viceversa.

En América Latina, autores como (Duany 2011) han enfatizado que el transnacionalismo constituye un fenómeno diferenciado y estratificado, donde no todos los migrantes participan de manera homogénea ni todos los flujos o acciones transnacionales se manifiestan con la misma intensidad. Para ciertos grupos, los envíos de remesas constituyen la forma más visible de transnacionalismo, mientras que otros enfatizan prácticas culturales y comunitarias, tales como la organización de festividades religiosas o la participación en asociaciones cívicas, que contribuyen a la continuidad social y cultural de las comunidades migrantes, como evidencian (Pardo Montaña, 2017) y (Prado-Meza, 2018). Estos estudios muestran que los migrantes no solo mantienen lazos económicos, sino que recrean y transforman su espacio social mediante prácticas culturales y rituales que refuerzan la identidad y el sentido de pertenencia en comunidades transnacionales; ejemplos de ello son la organización de La Fiesta entre Villachuato y Marshalltown, y la participación en clubes de migrantes y celebraciones religiosas de Axochiapan hacia Minnesota, que evidencian la circulación simultánea de bienes, saberes y símbolos entre origen y destino. Esta diversidad de prácticas demuestra que el transnacionalismo debe concebirse como un continuo y con diversas intensidades, desde interacciones esporádicas hasta circuitos sostenidos e institucionalizados, donde solo algunas experiencias alcanzan un grado de formalización que las convierte en estructuras sociales duraderas.

Los alimentos se constituyen en un eje material fundamental del transnacionalismo, actuando como puentes tangibles que conectan los espacios de origen y destino de los migrantes. La circulación de productos a través de envíos personales como las *inkumendas* de Cabo Verde, los paquetes enviados desde Ecuador a Europa o las cajas *balikbayan* en el caso filipino evidencia cómo la comida se convierte en un mediador de la vida transnacional que atraviesa fronteras para mantener vivos los vínculos familiares y culturales (Mata-Codesal & Abranches, 2018; Povrzanović Frykman, 2018). Este flujo de alimentos activa complejas redes sociales y económicas, y el caso de las cajas *balikbayan* ("regresar a casa") es un ejemplo paradigmático de la profundidad de este fenómeno. Su importancia trasciende lo meramente material. Por un lado, la caja opera en un nivel sensorial y afectivo muy íntimo; como menciona (Hof 2018), los aromas que emanan de los productos al abrirla demuestran que "el no estar en casa también tiene un olor reconocible", una experiencia que los familiares aprecian como una forma de regreso simbólico. Complementando esta idea, (Camposano, 2018) analiza la caja como un "regalo" (*gift*) que materializa el *padama*¹: el acto de hacer sentir el cuidado y el afecto a distancia. De esta manera, la caja *balikbayan* no es solo un paquete, sino un ritual transnacional que refuerza lazos familiares, proyecta el éxito del migrante y encapsula, a través de sabores y olores, la presencia del ser querido ausente.

Los alimentos, en este sentido, no son meros objetos de consumo; su materialidad permite preservar la continuidad de hábitos, rituales y sentidos de pertenencia. Se constituyen en marcadores de identidad transnacional que reflejan el cuidado y la atención de los migrantes hacia sus familiares. Este fenómeno es visible en el envío de paquetes de comida, donde un simple frasco de salsa o un guiso casero adquiere un valor simbólico inmenso. Para (Urbańska 2020), estos envíos constituyen "armas de los débiles" reconvertidas en "tarros de amor". Se trata de una estrategia tangible para ejercer la maternidad a distancia, transformando la cocina en un "trabajo de amor" que materializa "una continuidad del compromiso de cuidado" (p. 77),

¹ El término *padama* proviene de la raíz en tagalo *damá* ("sentir") y se refiere a la práctica cultural de hacer sentir el afecto y la presencia a distancia. Como analiza (Camposano 2018), en el contexto de la migración filipina, esta práctica transforma el envío de objetos, como los contenidos en las cajas *balikbayan*, en actos performativos de cuidado que reafirman y mantienen los lazos familiares a través de las fronteras.

ofreciendo una presencia emocional que las remesas económicas no pueden sustituir. Así, la gestión de estos alimentos y su tránsito transfronterizo evidencia cómo los migrantes construyen redes de reciprocidad que se materializan a través de la comida (Hof, 2018; Camposano, 2018), consolidando la noción de que el transnacionalismo no solo se manifiesta en los vínculos humanos, sino también en los objetos y prácticas que circulan con ellos.

Los espacios culinarios de migrantes constituyen un claro ejemplo de dinámica transnacional. Sin embargo, es fundamental no dar por sentado que estos lugares surgen siempre arropados por sólidas redes de apoyo o que nacen intrínsecamente cargados de un profundo simbolismo cultural. En muchos casos, operan en primera instancia como una estricta táctica material de supervivencia económica. Su verdadera complejidad analítica radica en el esfuerzo cotidiano de recrear los platillos tradicionales en un nuevo entorno. Es a través de esta práctica material y de las estrategias necesarias para sortear la falta de insumos adecuados donde se articula la continuidad experiencial que (Povrzanović Frykman 2018) identifica como crucial en la vida transnacional. De este modo, aun naciendo del esfuerzo individual o la precariedad, dichos espacios logran convertirse paulatinamente en nodos de encuentro; lugares que reproducen sabores y saberes compartidos, demostrando cómo el acto de comer resulta vital para sostener el sentido de pertenencia frente a la distancia (Medina & Vázquez-Medina, 2018)

Según argumentan (Medina & Vázquez-Medina, 2018), los espacios culinarios de migrantes operan como infraestructuras transnacionales. Esta categorización responde a que son la manifestación física de redes transfronterizas que facilitan un flujo constante y bidireccional de capital, personas y saberes técnicos. La dimensión más evidente de este entramado es la circulación material de bienes: como demuestra (Lara Guerrero, 2018) al analizar la importación de productos en espacios culinarios mexicanos en Europa, la necesidad de recrear un platillo moviliza complejas cadenas de suministro. Así, el esfuerzo logístico por conseguir insumos específicos termina conectando directamente a productores en el país de origen con comerciantes y consumidores en el lugar de destino, materializando la economía global en las prácticas cotidianas.

Más allá de su función nutritiva, los alimentos desempeñan un papel central en la construcción de vínculos afectivos. Preparar y compartir alimentos permite a los migrantes mantener una conexión sensorial con sus lugares de origen, evocando aromas y sabores que fortalecen la sensación de hogar y pertenencia a la distancia (Povrzanović Frykman, 2018). Este rol es particularmente visible en el caso de los restaurantes peruanos en Buenos Aires, analizados por (Sammartino & Benza, 2015) donde estos espacios funcionan explícitamente para "mitigar nostalgias". Para la comunidad peruana, estos locales se convierten en un refugio, una "pequeña Lima" donde no solo se recrean platos emblemáticos como el ceviche, sino que se reconstruye un ambiente de seguridad que contrarresta la hostilidad del entorno y sustituye los lazos familiares extendidos.

Es precisamente en esta encrucijada material donde el concepto de "topografías transnacionales" propuesto por (Besserer 2004) adquiere una dimensión sensorial y performativa. Para evitar reducir estos espacios culinarios a simples coordenadas en el mapa o a etiquetas estáticas de "autenticidad", resulta indispensable analizarlos bajo la lente del performance culinario (Ayora Diaz, 2014). La vida transnacional no solo se habita, sino que se ejecuta empíricamente: es en el entrecruzamiento de las técnicas de preparación, el uso de tecnologías disponibles y la recreación de estéticas, aromas y sabores donde la conexión entre el origen y el destino se vuelve una experiencia tangible. Así, el acto de comer en estos establecimientos trasciende la mera afirmación discursiva de estar en un lugar "auténtico"; se convierte en una actuación cotidiana que enlaza el "aquí" con el "allá", haciendo del local un anclaje geográfico que se valida a través de la experiencia corporal y material de la comida.

La dimensión performativa y espacial del transnacionalismo revela su naturaleza circular cuando los sujetos establecen nuevos espacios culinarios en sus comunidades de retorno. Como documenta (Vázquez-Medina 2021) en el altiplano norcentral mexicano, la apertura de estos locales no obedece a un mero enriquecimiento folclórico, sino que implica una alteración material del territorio. Esta reconfiguración es impulsada por la movilización de "flujos transnacionales de información culinaria" (Vázquez-Medina, 2017), los cuales se traducen en

nuevas prácticas operativas y en la reproducción empírica de saberes técnicos aprendidos durante la diáspora. Al implementar estas lógicas como estrictas tácticas de agencia y supervivencia económica (Vázquez-Medina, 2017), el acto de cocinar trasciende las paredes del negocio para reestructurar el entorno que lo rodea. Es en este punto donde la circulación de insumos, técnicas y personas desdibuja las fronteras geográficas y comienza a configurar visual y materialmente un nuevo paisaje alimentario en la ciudad.

En definitiva, el espacio culinario gestionado por migrantes constituye el nodo material donde se sintetizan las múltiples dimensiones del transnacionalismo alimentario. En estos locales, la conexión entre el origen y el destino no es homogénea, sino que se negocia y materializa con intensidades variadas, dependiendo de los recursos disponibles, las fricciones cotidianas y las tácticas de supervivencia de cada sujeto. En este entorno, la comida opera simultáneamente como un marcador identitario estratégico que permite al migrante posicionarse comercialmente— y como un motor que articula redes transfronterizas o locales. Sin embargo, estas redes, ya sean cadenas de suministro logístico o alianzas de apoyo frente a la vulnerabilidad, operan según las posibilidades reales del contexto y no desde un idealismo solidario. Así, la práctica continua de preparar, adaptar y comercializar alimentos trastoca profundamente el tejido social y espacial de la ciudad receptora. El local de comida se erige, entonces, no como un refugio folclórico o una calca intacta de la nación, sino como una infraestructura viva donde las fronteras se reorganizan diariamente a través del esfuerzo material.

1.2 Foodscapes

El concepto de *foodscape* (paisaje alimentario) se ha consolidado como una categoría analítica clave para comprender cómo la comida articula material y espacialmente la ciudad. (Yasmeen 1996) lo utiliza para referirse a la "alimentación pública" como un lente analítico que revela la microgeografía de la vida urbana. Lejos de ser un simple escenario gastronómico pasivo, el *foodscape* remite a un entramado urbano donde la comercialización de alimentos organiza jerarquías y relaciones de poder. En su estudio sobre Bangkok, la autora demuestra cómo este

paisaje configura una arena paradójica donde "las fronteras entre las esferas 'pública' y 'privada' se vuelven borrosas" (Yasmeen, 1996, p. 14). De este modo, al llevar a la calle prácticas de preparación que tradicionalmente se relegaban al ámbito doméstico, los sujetos desafían las distinciones convencionales entre el hogar y el trabajo, transformando la necesidad de subsistencia en una alteración visible de la geografía comercial de la urbe.

Como marcador social, la comida funciona como un prisma analítico que revela las tensiones urbanas. Las relaciones de poder no solo determinan las dietas, sino que segregan el espacio: por un lado, se erigen "zonas gourmet" que operan como campos de distinción social para las élites (Bourdieu, 1986); por el otro, los locales migrantes son relegados a espacios que ocasiones son precarizados, o establecidos en las periferias de los centros urbanos, sujetos a una exotización comercial que celebra el sabor, pero margina a sus propietarios. Esta asimetría refleja el "fetichismo de la producción" (Appadurai, 1996, p. 56): una ilusión del mercado que enmascara la explotación y el trabajo táctico detrás del espectáculo de una mercancía exótica. Desarticular esta ilusión exige analizar el *foodscape* no como un reflejo pasivo de la ciudad, sino como una fuerza activa que la fractura, trazando fronteras materiales visibles e invisibles a través de lo que comemos y de quién lo prepara.

Para aplicar esta categoría en el análisis, es fundamental establecer con claridad qué es y qué no es un *foodscape*. Lejos de ser un simple mapa geográfico o una suma de locales comerciales, constituye un espacio donde se cruzan la comida, el territorio y las relaciones sociales. Como señalan (Vonthron et al., 2020), el paisaje alimentario "no es un entorno externo a los individuos, sino un paisaje que incluye, es percibido y está moldeado socialmente por los individuos y las políticas" (p. 1). Esta visión obliga a entender la ciudad como un entorno vivo, marcado por dinámicas de poder, en el cual, como añade (Mikkelsen, 2011), los *foodscapes* "implican elementos de materialidad e ideología" (p. 211). Es decir, operan como escenarios críticos donde las prácticas alimentarias organizan el espacio urbano, marcan jerarquías y hacen visibles las desigualdades sociales.

Al reconocer esta profunda carga ideológica, resulta imperativo rechazar las visiones romantizadas que conciben el paisaje alimentario como un ecosistema multicultural armónico. (Goodman et al., 2010) advierten que catalogar ciertos ensamblajes culinarios como inquebrantablemente buenos o malos "despolitiza una política de consumo", encubriendo asimetrías extremas como aquellas donde "el cocinero artesanal bien pagado trabaja en tándem con el ayudante inmigrante ilegal" (p. 6). Asimismo, estas dicotomías operan como fachadas comerciales que oscurecen las implicaciones sociales del mercado; por ello, desarticular este ocultamiento permite revelar que el *foodscape* no es un adorno urbano, sino un espacio en disputa (contested space) donde "los actores luchan por definir el terreno de la acción política" (Mikkelsen, 2011, p. 211).

Aunque estudios empíricos previos, como los de (Miele y Murdoch 2002), no utilizan el término *foodscape*, ya advertían sobre la "conexión del espacio culinario con su ecosistema circundante y la economía local" (p. 313). No obstante, el aporte analítico central para esta investigación proviene de (Carolan, 2017). Este autor cuestiona la noción lineal de "sistema alimentario", pues tiende a enmascarar las dinámicas de poder bajo una simple cadena de producción y consumo. Frente a ello, Carolan sostiene que la categoría de *foodscape* refleja con mayor precisión la heterogeneidad de actores, escalas y tensiones que median la experiencia alimentaria. Su conocida premisa de que "nadie come solo" resulta fundamental, pues como el autor argumenta textualmente, "la comida puede crear divisiones o crear conexiones y unión" (p. 73). Esta visión subraya que cada acto de comer está socialmente mediado y políticamente situado, atravesado por asimetrías de clase, género, raza y nacionalidad.

Ahora bien, para que esta lectura espacial no se limite únicamente al entorno geográfico, es necesario ampliar el análisis integrando la categoría de "ensamblajes culinarios" propuesta por (Ayora Diaz, 2014) Si bien el autor sitúa originalmente este concepto en el estudio de las cocinas regionales demostrando cómo operan como un diferenciador identitario frente a las narrativas nacionales, su marco analítico resulta clave para entender la movilidad. En su perspectiva, la comida trasciende el plato para entenderse como un conjunto de partes y

acciones; específicamente, como un "ensamblaje de ingredientes, recetas, prácticas, técnicas y tecnologías" (p. 61). Es la articulación de estos elementos materiales y saberes lo que da como resultado un *performance*. Al trasladar esta lente a los entornos de migración, queda claro que este *performance* es precisamente lo que constituye una cocina. La movilización de estos ensamblajes no es una simple exhibición cultural, sino que opera como un profundo marcador social: una frontera táctica a través de la cual los sujetos demarcan su identidad y establecen una clara diferenciación frente a las prácticas alimentarias de la sociedad receptora.

Para sostener esta frontera táctica, la diferenciación material debe acompañarse de una dimensión sensible. Al respecto, el trabajo de (Matus Ruiz 2012) sobre los espacios culinarios de la diáspora mexicana en el extranjero resulta fundamental al proponer la categoría de "paisajes alimentarios afectivos" (*affective foodscapes*). Su argumento central es que estos emprendimientos no operan como representaciones estáticas de una identidad nacional, sino como paisajes dinámicos donde la comida y el entorno producen "intensidades afectivas" (p. 19). De este modo, el acto de comer se convierte en un proceso activo donde los cuerpos son atravesados por el sabor, el espacio y el servicio. Para el autor, lo crucial no es la fidelidad a un canon identitario, sino la capacidad de ensamblar "traducciones intersemióticas" (p. 16) capaces de movilizar a los sujetos y generar anclajes de pertenencia. Desde su perspectiva, fundamentada en una "economía de las pasiones" (p. 25), estas intensidades no son meros accesorios, sino el engranaje que sostiene la viabilidad comercial de los establecimientos. Esto demuestra que los *foodscapes* funcionan simultáneamente como escenarios materiales y como circuitos tácticos donde el afecto y la memoria se instrumentalizan para impulsar el consumo.

Una forma concreta de observar esta dinámica en los *foodscapes* migrantes es analizando cómo la domesticidad se integra a los ensamblajes culinarios. Como señala (Ayora Diaz 2014), mediante la movilización de ciertos elementos, "las fronteras entre lo privado y lo público son permeables" (p. 67), aquello que también abordaba (Yasmeen 1996). Esta permeabilidad se hace evidente en investigaciones como la de (Miranda-Nieto & Boccagni, 2020) sobre emprendimientos ecuatorianos en Madrid, la cual demuestra que el anclaje doméstico trasciende el plato para materializarse en objetos cotidianos. Elementos como una mesa de

descanso, un televisor que articula la comensalidad o una barra trasera (*backbar*) con objetos biográficos operan como tácticas espaciales, que reimagina un hogar público. Al desplegar estos ensamblajes, el espacio culinario funciona como una interfaz estratégica; un lugar donde la familiaridad se instrumentaliza para territorializar el entorno ajeno, desdibujar la línea de lo público y reclamar su lugar en la ciudad receptora, y acercar a comensales curiosos, o vínculos más profundos.

Para evitar que este análisis se limite a la esfera interna de los establecimientos, es imperativo expandir el concepto de *foodscape* hacia sus dimensiones urbanas. Al respecto, el trabajo de (Egaña Rojas et al., 2023) sobre la diáspora haitiana en Chile resulta clave para entender cómo la gastronomía interactúa materialmente con la ciudad. Los autores abordan el "ambiente alimentario" priorizando su dimensión espacial, definiéndolo textualmente como un "contexto que ejerce una influencia en los comportamientos alimentarios". Bajo esta lente, el paisaje alimentario migrante trasciende el plato para abarcar redes de abastecimiento y tácticas comerciales que reconfiguran el espacio público. Al consolidar estos circuitos materiales, los sujetos alteran la geografía local y configuran lo que los autores denominan una "nueva territorialidad migrante". De este modo, la movilización de los ensamblajes culinarios opera como una intervención activa mediante la cual disputan su viabilidad económica y los retos que representan un espacio culinario, estrategias que son vistas al ofrecer un menú que ofrece comida auténtica.

Los foodscapes no solo operan como anclajes de familiaridad, sino que también funcionan como archivos materiales de memoria y trauma. Al respecto, (Strand 2023) analiza cómo la comida encarna memorias y postmemorias, permitiendo que las experiencias de exilio y violencia se transmitan intergeneracionalmente. La movilización de estos ensamblajes culinarios no solo activa recuerdos de pérdida o duelo, sino que funge como un mecanismo táctico para reconfigurar el tejido social frente a la dispersión. En esta línea, (Bascuñan-Wiley 2019), en su estudio sobre la diáspora palestina en Chile, demuestra cómo la cocina se

instrumentaliza como una práctica de sumud², perseverancia que sostiene la continuidad cultural y política frente al despojo. Bajo esta lente, el foodscape trasciende la simple nostalgia para consolidarse como un escenario de resistencia donde se actualiza y disputa la memoria histórica. Estas materialidades constituyen tácticas cotidianas que, en el sentido de (de Certeau 2000), permiten a los sujetos migrantes desplegar su agencia, afirmar su presencia y sostener vínculos políticos con su territorio de origen, incluso en condiciones de profunda asimetría.

Ahora bien, estas tácticas de resistencia espacial no se limitan a la materialidad física del establecimiento, sino que actualmente se extienden y disputan en el ámbito digital. Como demuestran (Hammelman et al. 2023), los foodscapes urbanos están fuertemente condicionados por narrativas en línea que imponen imaginarios racializados sobre los emprendimientos migrantes. A través de reseñas y etiquetas discursivas como "auténtico pero barato" o "exótico e inseguro", las plataformas digitales reproducen jerarquías de clase que dictan la reputación y viabilidad de estos espacios. En este sentido, el paisaje alimentario desborda la calle para convertirse en una interfaz virtual asimétrica. Para el caso de los espacios culinarios gestionados por migrantes en Guadalajara, esto implica que las redes sociales operan como un nuevo mecanismo de poder; un terreno donde se negocia constantemente el valor simbólico de los sujetos y se condiciona su capacidad material para sostener su presencia en la ciudad.

El concepto de foodscape ofrece un marco analítico robusto para examinar la intersección entre movilidad, cultura material y espacio urbano, particularmente en un contexto como Guadalajara. En esta urbe, los emprendimientos gestionados por poblaciones migrantes como los espacios culinarios salvadoreños, colombianos o venezolanos no operan como meras representaciones folclóricas o réplicas nostálgicas pasivas. Más bien, se configuran como ensamblajes tácticos donde la cultura alimentaria y los engranajes intersemióticos se instrumentalizan para territorializar el entorno ajeno. Al movilizar estas materialidades, los sujetos no buscan una asimilación dócil en el mercado gastronómico local, sino que

² El término árabe Sumud (صمود) significa firmeza, perseverancia constante o resiliencia, representando un valor cultural y estrategia de resistencia palestina para permanecer en su tierra frente a la ocupación.

consolidan estos espacios como refugios biográficos, redes de abastecimiento y nodos de resistencia. De este modo, el foodscape migrante en Guadalajara se erige como un escenario de intervención activa tanto en su dimensión física como digital donde se negocia la viabilidad económica, se confrontan las asimetrías de poder y se reclama, cotidianamente, el derecho a habitar y reconfigurar la ciudad.

1.3 Nostalgia y comensalidad

La migración no solo constituye un desplazamiento físico entre territorios, sino también un proceso profundamente afectivo que implica la constante renegociación de memorias, identidades y sentidos de pertenencia. Más allá del tránsito corporal, la migración transnacional se configura como un "desplazamiento de emociones, significados y vínculos simbólicos" que se reterritorializan en los espacios de destino (Hirai, 2014, p. 1). Lo que Hirai basándose en su trabajo etnográfico, plantea es que las emociones mismas son "móviles": no se quedan en el lugar de origen, sino que viajan con el migrante y se transforman. Hirai incluso detalla el complejo proceso de esta emoción, que puede nacer del "odio" o el rechazo al nuevo lugar, para solo con el tiempo y la distancia, transformarse en una evocación nostálgica. Esto sitúa a la nostalgia no como un sentimiento estático, sino como el resultado de un proceso biográfico y sociocultural complejo (Tuñón Pablos & Martínez Olvera, 2019)

Esta emoción procesual es, fundamentalmente, una tensión. Como argumentan (Tuñón Pablos & Martínez Olvera, 2019), la nostalgia expresa la "tensión subjetiva" entre adaptarse al nuevo país y el deseo de no perder las raíces. Ellas proponen que manejar esta tensión requiere un "duelo elaborado". El término es preciso: la migración implica un duelo (la pérdida real del hogar), pero es "elaborado" porque es un trabajo activo del migrante, quien debe construir nuevas narrativas para darle sentido a esa pérdida en el presente. Para desempacar teóricamente este proceso, la distinción de (Boym, 2001) es indispensable. Un duelo fallido o negado llevaría a la nostalgia restaurativa el intento de reconstruir el pasado. Por el contrario, un duelo exitosamente "elaborado" permite la nostalgia reflexiva: esta acepta la imposibilidad del retorno, pero usa la añoranza como una herramienta creativa para forjar el futuro.

El antropólogo (Hage, 1997) le da un giro fundamental a la idea de nostalgia. En lugar de verla como una evasión pasiva, la interpreta como un recurso activo y político para la "construcción de hogar" (home-building). Su argumento es que la comida es esencial para este proceso, ya que nuestra idea más básica de refugio es una fantasía de nutrición y cuidado que, en última instancia, funciona como una "continuación de la lactancia materna, el anhelo más hogareño de todos" (p. 1). Por lo tanto, los ingredientes familiares dejan de ser simples recordatorios del pasado para operar como "bloques de construcción afectivos". Son piezas materiales con las que el migrante edifica activamente un sentido de "seguridad y familiaridad" en el aquí y el ahora. De este modo, la nostalgia se convierte en una herramienta creativa para hacer habitable un espacio que de otra forma sería ajeno u hostil.

Por lo tanto, esta tesis rompe con la visión clásica de la nostalgia como un obstáculo para la integración. Siguiendo a (Hage 1997) y (Cardonetti 2022), la nostalgia se entiende como un motor para recrear pertenencias y consolidar comunidades. Es una práctica política que se ejerce a través de la cultura material, objetos, ingredientes, sabores. (Cardonetti 2022), analizando la comunidad española en Buenos Aires, propone un análisis del entrecruzamiento entre las emociones, la migración y la cultura material, examinando los usos políticos de la nostalgia. Así, hemos establecido nuestro cimiento: la nostalgia es un proceso afectivo complejo (Hirai, 2014; (Tuñón Pablos & Martínez Olvera, 2019) que, en su modalidad reflexiva (Boym, 2001), se convierte en una práctica material y política (Cardonetti, 2022; Hage, 1997) para construir activamente un hogar en la migración, a través de diversas estrategias que pueden cambiar en el tiempo, y en el proyecto migratorio.

Este motor nostálgico, que definimos como una práctica activa, no opera en el vacío; requiere de un vehículo material que lo haga tangible y lo ancle al presente. El medio más potente para esta activación es la comida. La cocina, como argumenta (Chang-Vargas, 2018), "viaja en la mochila" y se convierte en un anclaje fundamental de la identidad. (Holtzman, 2006) define esto teóricamente al plantear que los alimentos funcionan como vehículos de memoria sensorial. Es a través de los sabores, olores y texturas registros corporales profundos que es posible evocar y reconstituir contextos afectivos, familiares y sociales que parecían perdidos.

Esta nostalgia culinaria es el mecanismo por el cual el "bloque afectivo" de (Hage 1997) se materializa. La función de la comida se intensifica en la migración, donde la distancia espacial provoca que los platillos típicos, las especias o los utensilios se conviertan en potentes anclajes de continuidad, y un regreso al pasado, o desplazamiento emocional al territorio dejado.

Esta nostalgia alimentaria no es un acto solitario, sino un puente entre generaciones. Como señala (Bhattacharjee 2016), la mesa familiar funciona como un espacio educativo fundamental para la diáspora. En su análisis, concluye que compartir la comida tradicional es el mecanismo más potente que tienen las familias migrantes para “transmitir sus tradiciones culturales y patrimonio a las próximas generaciones” (p. 62), logrando así que la identidad perdure en los hijos que crecen lejos del país de origen. Al mismo tiempo, esta práctica se articula con las etapas de la vida. (Lillekroken et al., 2024), en su revisión sistemática sobre los hábitos alimentarios de migrantes mayores, subrayan que estos, en particular, tienden a mantener con mayor firmeza sus hábitos tradicionales. Para ellos, la comida típica no es un simple recuerdo, sino un refugio identitario activo que ofrece confort y seguridad frente a la vulnerabilidad del desarraigo.

La comensalidad prolonga la emoción nostálgica y la transforma en una experiencia compartida, donde el recuerdo deja de ser un murmullo interior para adquirir cuerpo en la convivencia. Si la nostalgia opera como el motor afectivo que impulsa el deseo de volver, la comida se convierte en su vehículo simbólico: un medio a través del cual el pasado se hace presente y la añoranza individual se colectiviza. Los sabores, las texturas y los olores, antes guardados en el ámbito de la intimidad, se trasladan al espacio de la mesa, y en ese tránsito lo perdido se comparte, se conversa, se resignifica. En términos de (Fischler, 2011), comer con otros no solo satisface una necesidad fisiológica, sino que “estructura el mundo social”: constituye una práctica que reafirma pertenencias, produce vínculos y reordena los afectos. En el acto de comer juntos, la nostalgia encuentra una forma de reposo; deja de ser una emoción guarda en la memoria individual para volverse una práctica relacional que la comunidad alimenta con cada gesto, con cada palabra, con cada bocado.

Esa transformación del recuerdo en encuentro se materializa en el acto cotidiano de compartir la comida. Lo que se comparte no es únicamente alimento, sino una trama de gestos, miradas y silencios que conforman un lenguaje sensible del reconocimiento. (Appadurai, 1981) lo expresa como la *virtuosidad semiótica* de la comida: su capacidad para comunicar jerarquías, solidaridades y afectos. Comer, dice, es siempre un acto político y moral, un escenario donde se negocian relaciones de poder, pero también donde se ensayan formas de igualdad. En los espacios culinarios de migrantes, esta dinámica adquiere una intensidad particular: lo que antes era un recuerdo doméstico se convierte en un acto público de hospitalidad, una invitación a participar en el universo afectivo del otro, donde población receptora, dialoga con los propietarios del lugar y donde se une a otras nacionalidades, en ese intercambio. Allí, la nostalgia deja de ser una carga privada y se convierte en una forma de mediación simbólica entre mundos, una manera de abrir la experiencia del hogar a quien no lo habitó, pero puede reconocerlo a través del sabor.

Desde una mirada etnográfica, (Povrzanović Frykman 2018) observa que los alimentos migran junto con las personas, portando consigo significados que reconfiguran el sentido de continuidad en el exilio. Comer juntos, en este contexto, es un modo de mantener el hilo que une la memoria con la pertenencia. Las comidas compartidas se convierten en prácticas de anclaje emocional, donde el pasado se materializa y circula como experiencia colectiva. En esa misma línea, (Medina 2002) propone que “*comer como en casa*” no implica reproducir lo conocido, sino recrear el hogar en la distancia, aludiendo a la capacidad de rehacer lo cotidiano en nuevos entornos. Esta recreación como sugieren también (Miranda-Nieto & Boccagni, 2020) al analizar la materialidad en restaurantes migrantes muestra cómo lo doméstico se proyecta sobre lo público, generando lugares donde la familiaridad se construye y se negocia. Desde esta perspectiva, la comensalidad se revela como una forma de resistencia emocional, una práctica cotidiana de cuidado de la memoria y de afirmación identitaria que mantiene viva la continuidad simbólica entre pasado y presente.

En toda sociedad, el acto de comer juntos no es solo una práctica sensorial o afectiva, sino también una forma de organización moral que expresa las estructuras invisibles del orden

social. Desde las primeras reflexiones de Marcel Mauss, la comensalidad puede entenderse como un hecho social total, en el que convergen lo económico, lo simbólico y lo afectivo. Comer implica dar y recibir, no solo alimentos sino también gestos, palabras y reconocimientos; es un intercambio donde circulan la memoria, la confianza y la pertenencia. Así, la mesa opera como una extensión del sistema de dones: un espacio donde se ofrece hospitalidad, se afirma la solidaridad y se teje la trama de lo común. En los espacios culinarios de migrantes, esta lógica se actualiza en cada servicio. Servir y compartir no responden únicamente a una transacción comercial, sino que constituyen un punto de encuentro donde los comensales interactúan activamente con quienes cocinan y atienden. Durante el trabajo de campo, varios propietarios destacaron que su labor no se limita a vender comida, sino que buscan crear un espacio con alma, donde la cocina funcione como un puente de unión entre culturas.

Al respecto, (Douglas 1972) observó que toda comida constituye un sistema de clasificación social; una gramática moral que distingue lo permitido de lo impuro, lo cotidiano de lo festivo y lo íntimo de lo público. Comer, por tanto, no solo nutre el cuerpo, sino que reproduce los códigos que organizan la vida colectiva, operando como marcadores fronterizos de pertenencia y diferenciación. Las reglas de la comensalidad, los horarios, los modos de servir, el como se consume, las disposiciones espaciales y las interacciones permitidas expresan las jerarquías y afinidades que sostienen a una comunidad. En los contextos de movilidad, donde estas normativas se ven forzadas a reconfigurarse, la comensalidad deviene un espacio de traducción cultural. Los sujetos migrantes adaptan, ensamblan y reinventan los rituales del comer, transformando la mesa en un territorio de negociación donde conviven la norma aprendida y la improvisación táctica. Esta articulación entre continuidad y reinvención produce un nuevo orden simbólico, en el cual el lugar de origen no se añora pasivamente, sino que se materializa de manera activa a través de los cuerpos y los gestos que lo reconstruyen frente a la sociedad receptora, y en ocasiones son el puente para que las sociedades aprendan a consumir nuevos platillos.

Por su parte, (Grignon 2001) propone entender la comensalidad como una práctica que revela la organización social: comer juntos no solo genera integración, sino que redefine los límites del grupo, reitera jerarquías y actualiza distancias. En los espacios culinarios gestionados por migrantes, estas formas de comensalidad operan como una micropolítica del reconocimiento, convirtiendo al espacio en una extensión táctica del ámbito doméstico. Como sostienen (Miranda-Nieto y Boccagni 2020), esta familiaridad se instrumentaliza en la esfera comercial mediante ensamblajes materiales que desdibujan activamente la frontera entre lo íntimo y lo público. Esta dinámica, sin embargo, trasciende los muros de los establecimientos. De acuerdo con (Yasmeen 1996), al movilizar las prácticas de preparación y consumo hacia el entorno urbano, la domesticidad se externaliza y transforma la calle misma. En conjunto, estas perspectivas revelan que la comensalidad y los *foodscapes* migrantes no son meros escenarios de consumo, sino interfaces espaciales donde lo privado irrumpe en lo público

En este entramado, donde la comensalidad se inscribe en jerarquías sociales y geografías urbanas desiguales, también emergen formas de relación que desbordan la estructura formal del espacio. Más allá de las posiciones y distancias que (Grignon 2001) identifica, lo que sucede en la mesa implica gestos, afectos y cuidados que hacen posible el encuentro. En esta dirección, (Heldke, 2003) propone que cocinar para otros, y con otros, constituye una práctica ética: un ejercicio de humildad y apertura que permite experimentar la diferencia sin pretender asimilarla. En los espacios culinarios de migrantes, esta ética se traduce en una pedagogía afectiva, donde el menú se convierte en texto y el plato en relato; cada preparación transmite una historia, un saber o una memoria que el comensal interpreta y aprende. En ese intercambio, cocinar y comer son actos de confianza y reconocimiento mutuo. La hospitalidad, lejos de ser un gesto ornamental, se vuelve una política cotidiana que sostiene la convivencia y reafirma, en cada plato compartido, una ciudadanía sensorial: el derecho a existir y ser escuchado a través del sabor.

En el gesto de comer juntos, la nostalgia encuentra su permanencia y su sentido. Lo que antes se vivía como ausencia se transforma en continuidad: una práctica que enlaza los afectos, los sabores y los territorios. La mesa, como señala (Douglas, 1972) y Mauss, no solo organiza los

cuerpos sino también los vínculos; es allí donde, como advierte Fischler, se estructura el mundo social. Cada plato compartido, cada gesto de servir o recibir, prolonga la lógica del don y actualiza la memoria en el presente. En los espacios culinarios de migrantes, esta dinámica se hace visible: lo que en la cocina doméstica era un recuerdo íntimo se convierte, al abrirse al público, en un acto de hospitalidad. (Appadurai, 1981) lo llama gastro-política, (Heldke, 2003) la reinterpreta como una ética del cuidado. Todos coinciden en que la comensalidad no solo alimenta, sino que produce comunidad.

Como sugiere (Heldke, 2003), las comidas son espacios donde se negocian las diferencias y se materializan los lazos; y (We, 2011) recuerda que los espacios de comida son hoy laboratorios de lo social, territorios donde la identidad, la emoción y el gusto se entrelazan. En las pupuserías, areperas o restaurantes colombianos de Guadalajara, esos saberes se reencarnan en los gestos de cada día: servir un plato, explicar un ingrediente, reconocer en el otro la posibilidad del diálogo. Comer juntos es recordar juntos. Como diría Medina, “comer como en casa” no significa repetir el pasado, sino construir un hogar en la distancia. En esa mesa compartida, la nostalgia deja de ser refugio y se convierte en vínculo: el sabor como idioma común, la comensalidad como forma de estar en el mundo.

1.4 Autenticidad

La autenticidad en contextos migratorios permite revelar la complejidad de las relaciones entre cultura, identidad y adaptación. En las cocinas de la diáspora ya sea en los lugares de comida estudiados por (Lu & Fine, 1995) o en las iniciativas culinarias descritas por (Bodzan 2020), lo auténtico no es un atributo fijo, sino una práctica social que se negocia en la interacción entre quienes producen y quienes consumen cultura. En ambos escenarios, la autenticidad se convierte en un lenguaje compartido que articula deseos, expectativas y tensiones: funciona como una promesa de continuidad para los migrantes y como una experiencia de alteridad para las sociedades receptoras. Pero al mismo tiempo, es un campo de adaptación donde se despliegan estrategias económicas, simbólicas y afectivas que permiten a los sujetos migrantes insertarse y resignificar su lugar en el nuevo entorno. Analizar la autenticidad desde esta

perspectiva implica reconocer su carácter relacional y performativo: más que una esencia cultural, constituye un espacio de negociación donde se entrelazan memoria, mercado y pertenencia.

Esta construcción actúa como un marcador de pertenencia y diferenciación que se reconfigura constantemente según los imaginarios colectivos, las dinámicas del mercado y los discursos nacionales que la enmarcan. No se trata, por tanto, de una verdad objetiva, sino de una categoría relacional cuya validez depende de su reconocimiento social. Como sostienen (Hobsbawm & Ranger, 2005), las apelaciones a lo “auténtico” emergen precisamente en contextos de transformación acelerada, cuando las comunidades experimentan una ruptura entre pasado y presente. En tales escenarios, la autenticidad cumple una función análoga a la de las “tradiciones inventadas”: produce la ilusión de continuidad histórica para responder a la ansiedad colectiva que provoca el cambio. Desde esta perspectiva, lo auténtico no remite a una herencia intacta, sino a un proceso consciente de reconstrucción simbólica mediante el cual los sujetos migrantes, minorías o naciones elaboran narrativas de origen y legitimidad que les permiten anclar la identidad en medio de la movilidad. En el campo migratorio, este mecanismo adquiere especial relevancia, pues la autenticidad se convierte en una estrategia de arraigo y reconocimiento en territorios donde las pertenencias están en permanente negociación.

Si, como advierten (Hobsbawm y Ranger 1983), las apelaciones a la autenticidad emergen en contextos de transformación acelerada como intentos de fijar continuidad frente al cambio, el fenómeno migratorio puede leerse precisamente como uno de esos escenarios donde lo auténtico se reconfigura. El desplazamiento territorial, la ruptura con el “hogar” y la exposición a nuevos espacios que generan la necesidad de anclar el yo y la comunidad en referentes simbólicos que otorguen estabilidad. En este sentido, la autenticidad se convierte en una práctica que intenta ordenar la experiencia de la movilidad mediante la reconstrucción de lo propio. Sin embargo, como plantea (Mannur 2007), en los espacios diaspóricos esta búsqueda no se orienta a reproducir una esencia, sino a elaborar una *nostalgia culinaria*, un

relato afectivo donde la autenticidad se experimenta a través del gusto, el olor y la memoria. La cocina, entonces, no solo reencarna emociones, sino también condiciones materiales: lo “auténtico” se negocia entre la fidelidad al sabor original y las posibilidades concretas que ofrece el entorno. La disponibilidad de insumos, los costos y las sustituciones necesarias para reemplazar y permitir recrear los platillos en un contexto en movilidad.

Este componente afectivo se enlaza directamente con la noción de autenticidad, la cual dota a las materialidades culinarias de un profundo poder de arraigo. En esta dimensión, lo auténtico funciona como un refugio sensorial frente a la movilidad. Al respecto, (Mannur 2010) propone entender la autenticidad no como una esencia heredada, sino como una narrativa diaspórica que organiza la memoria y otorga continuidad simbólica al sujeto desplazado. De manera semejante, (Toner 2015) plantea que esta se sostiene en categorías discursivas como origen, tradición y temporalidad que evocan un pasado compartido para dotarlo de legitimidad cultural. Así, lo auténtico opera como una práctica que busca suspender la transformación del entorno, movilizando emociones como la nostalgia para generar una ilusión de permanencia. En este sentido, la autenticidad alimentaria no es una fidelidad material absoluta, sino un dispositivo afectivo y narrativo. Sin embargo, su experimentación no es homogénea; la imposibilidad de replicar con exactitud los insumos o sabores del lugar de origen confronta a los sujetos con la fractura espacial.

En esta misma línea, (Pinto Baleisan et al. 2022) demuestran que los emprendimientos migrantes no se limitan a reproducir fielmente las cocinas de sus lugares de origen, sino que negocian y reinterpretan estas referencias en función del contexto local receptivo. Aunque estos espacios responden a ciertas demandas de consumo de otredad, su valor analítico radica en su capacidad de escenificación sensorial. Es en esta dinámica donde el lugar se articula como un *ensamblaje culinario* en el sentido propuesto por (Ayora Diaz 2014), operando como un ecosistema performativo donde los sonidos, los aromas, la materialidad decorativa y los gestos cotidianos se entrelazan estrechamente. Bajo esta lente, estos *foodscapes* producen una experiencia relacional que comunica simultáneamente pertenencia y diferencia. Así, la

autenticidad deja de ser una meta material fija o una esencia pura, para transformarse en un efecto de dicho ensamblaje: una atmósfera táctica que emerge del encuentro continuo entre quienes cocinan, quienes sirven y quienes consumen.

Es en esta interacción performativa donde emerge la negociación. Lo auténtico no es una imposición unilateral del migrante, sino que se construye en un “juego de espejos” entre lo que los migrantes deciden mostrar su versión de la identidad y lo que los comensales esperan encontrar. Este intercambio genera un dilema constante entre la fidelidad a la tradición y la adaptación al contexto receptor. (González Morales, 2023), en su estudio sobre gastronomía étnica en contextos urbanos, demuestra empíricamente esta tensión al identificar que cerca del 45 % de los restaurantes buscan mantener una experiencia culinaria “auténtica”, mientras que el 55 % adapta sus platillos a los gustos locales. Además, más del 70 % de los comensales prefieren propuestas que logran equilibrar ambas dimensiones. Estos datos confirman que la autenticidad no es una categoría fija, sino una práctica negociada que se ajusta continuamente a las condiciones del mercado, las expectativas culturales y las estrategias de reconocimiento que los migrantes despliegan para sostener su presencia en el espacio urbano.

Esta adaptación no implica una “pérdida” de autenticidad, sino su reconfiguración. Como advierte (Elías Jiménez, 2025), exigir una autenticidad estática a menudo impone jerarquías gastronacionalistas que subordinan las expresiones migrantes. Para sortear esta asimetría, los sujetos recurren a la hibridación (García Canclini, 1990), entrelazando lo propio y lo ajeno para reinterpretar su herencia. Aún así, estas expresiones constantemente se enfrentan a lógicas de exotización que reducen al migrante a un “otro” pintoresco para el consumo local (Bodzan, 2020). Frente a ello, los emprendedores culinarios transforman esta barrera en una herramienta táctica mediante pedagogías culturales —como enseñar al comensal a consumir correctamente sus platillos para reivindicar su agencia (Vázquez Zúñiga, 2023). En este sentido, la autenticidad emerge no como un estándar jerárquico fijo, sino como una práctica performativa y flexible que oscila entre la negociación, la traducción y la resistencia ante las miradas que la exotizan.

Para profundizar en estas lógicas de exotización, (Ray 2014) advierte que la autenticidad se inscribe también en profundas jerarquías de poder racial y de clase. Para este autor, lo auténtico no recae exclusivamente en la materialidad de los platillos, sino que es el resultado de una transacción donde el gusto se organiza mediante una economía racializada. En los circuitos urbanos, los sujetos migrantes son validados como “auténticos” solo en la medida en que su fuerza de trabajo, su acento y su corporalidad encarnan la alteridad que el comensal hegemónico desea experimentar. Esta dinámica, por tanto, se sostiene a partir de la desigualdad: el sujeto es valorado por exhibir una diferencia controlada, al tiempo que se le niega la autoridad política e intelectual para redefinir los códigos del gusto local. Bajo esta óptica, la exigencia de autenticidad trasciende la ingesta alimentaria para convertirse en un consumo extractivista de la identidad migrante misma; una asimetría que hace vital el despliegue de las tácticas pedagógicas y espaciales previamente mencionadas para que estos sujetos puedan confrontar su subordinación y reclamar su legitimidad en la ciudad.

En esta misma línea, (Kihlgren Grandi 2023) advierte que la autenticidad adquiere una profunda dimensión política y diplomática. En la gastrodiplomacia urbana, se convierte en un recurso que las ciudades utilizan para proyectar una imagen cosmopolita. Sin embargo, como advertía (Elías Jiménez, 2025), mientras los Estados imponen lógicas gastronacionalistas para fijar una identidad culinaria oficial y estática, el desplazamiento migratorio pone en jaque estas imposiciones. Al insertarse en los sistemas gastronómicos altamente competidos de la sociedad receptora, los sujetos se enfrentan a una paradoja cotidiana: la “autenticidad” funciona como su principal anclaje de venta, pero la viabilidad económica les exige negociar los sabores. Así, el acto táctico de ajustar el nivel de picante o sustituir ingredientes para empatar con el paladar local plantea una interrogante analítica fundamental. Lejos de representar una “pérdida” o traición a la cultura de origen, estas adaptaciones demuestran que la autenticidad no es un recetario inamovible, sino una herramienta sumamente flexible.

La autenticidad en los contextos migratorios se revela no como una esencia cultural intacta o una fidelidad material absoluta al origen, sino como un dispositivo móvil, relacional y profundamente político. Como se ha argumentado, esta noción transita desde operar como un

refugio narrativo frente al duelo sensorial de la movilidad (Mannur, 2010; Toner, 2015), hasta materializarse en ensamblajes atmosféricos que comunican pertenencia en el espacio urbano (Pinto Baleisan et al., 2022). Lejos de ser estática, la autenticidad se nutre de la hibridación (García Canclini, 1990); sin embargo, esta mezcla no opera como una simple oferta de "comida fusión" para complacer la curiosidad del comensal local, sino como una herramienta táctica y flexible. Es mediante esta adaptación constante que los sujetos logran sortear la competencia del mercado y asegurar su viabilidad económica sin renunciar a su identidad.

No obstante, esta reconfiguración ocurre en un terreno atravesado por profundas asimetrías de poder. Las expresiones culinarias de la diáspora se enfrentan constantemente a lógicas de exotización y economías racializadas del gusto que buscan consumir su alteridad (Bodzan, 2020; Ray, 2014), así como a las rígidas imposiciones gastronacionalistas y diplomáticas de los Estados (Jiménez, 2025; Kihlgren Grandi, 2023). Frente a estas fuerzas extractivistas que intentan fijar o subordinar su diferencia, los emprendedores culinarios despliegan estrategias de pedagogía cultural (Vázquez Zúñiga, 2023) para reafirmar su agencia y legitimidad. En suma, la autenticidad se consolida como un campo de disputa multiescalar donde colisionan memorias afectivas, desigualdades de mercado y políticas de representación; un lenguaje material a través del cual los sujetos migrantes no solo resisten la subordinación, sino que imaginan y reclaman activamente nuevas formas de pertenencia en la ciudad contemporánea.

CAPÍTULO II: MARCO CONTEXTUAL

En las últimas décadas, Guadalajara ha experimentado una profunda transformación en su perfil migratorio, transitando de su papel histórico como zona de expulsión y tránsito hacia su consolidación como un espacio de llegada, residencia y encuentro. Si durante gran parte del siglo diferencial al espacio, al reconocimiento y a la posibilidad misma de permanecer.

En el siglo XX Jalisco fue reconocido por sus corrientes migratorias hacia Estados Unidos símbolo de una identidad marcada por la movilidad y el trabajo en el exterior, hoy la entidad se configura como un nodo metropolitano que atrae a personas de distintas regiones de México y del mundo (IJAMI, 2018); (Durand, 2021). Esta reconfiguración, evidenciada por las más de 103,000 personas nacidas en otro país que residían en la entidad en 2020 , expresa el tránsito de un “punto de partida” a un “punto de encuentro”, donde se entrecruzan migraciones laborales, estudiantiles, humanitarias y de retiro. Como señala (Durand, 2022), la nueva diversidad migratoria ha colocado a Guadalajara y a la Ribera de Chapala en un contexto cosmopolita, donde conviven haitianos, colombianos, venezolanos, cubanos, libaneses, estadounidenses, japoneses y muchos otros grupos, conformando un paisaje humano de creciente complejidad.

Sin embargo, esta diversidad no constituye una narrativa de integración armónica. Como destacan (Aikin Araluce et al., 2022) los nuevos flujos migratorios que llegan a Guadalajara y su zona metropolitana responden a patrones más recientes de movilidad transnacional, donde conviven migraciones laborales, estudiantiles, humanitarias y de retiro. Estos movimientos, lejos de configurar un proceso homogéneo de inserción, producen una cartografía desigual: mientras algunos grupos se establecen en zonas con acceso a servicios y oportunidades, otros enfrentan condiciones de precariedad y marginación en los márgenes urbanos. Tales diferencias revelan un campo de fuerzas marcado por el capital económico, el estatus migratorio, las redes de apoyo y el tiempo de residencia. En esta geografía fragmentada, los migrantes articulan estrategias de visibilidad y pertenencia a través de prácticas cotidianas entre ellas, la cocina y la comensalidad que resignifican la ciudad como espacio de encuentro.

La pluralidad de presencias migrantes en Guadalajara, lejos de configurar una convivencia armónica, evidencia la desigual distribución de las condiciones de inserción y pertenencia. Como señalan (Aikin Araluce et al., 2022) la actual diversidad migratoria tapatía es resultado de un entrecruce de movilidades muy distintas: migraciones de retiro y profesionales que se asientan en zonas de alta plusvalía, junto con flujos laborales, humanitarios y en tránsito que se instalan en los márgenes del crecimiento urbano. En esta geografía desigual, las fronteras sociales se expresan en el espacio mismo de la ciudad. (Hernández López, 2023) observa que los corredores ferroviarios de Zapopan condensan trayectorias de desplazamiento forzado y temporalidad incierta, mientras que (Zepeda Hernández, 2023) describe cómo los migrantes de retiro reproducen circuitos de exclusividad que configuran enclaves residenciales y de consumo. Así, como advierte *Diversidad migratoria en Guadalajara y Chapala*, la metrópoli se convierte en un laboratorio donde distintas formas de movilidad privilegiadas o precarias coexisten y se entrelazan, revelando que la experiencia de habitar Guadalajara está mediada por el acceso.

El propósito de este capítulo es delinear el contexto en el que se inscribe la diversidad migratoria de Guadalajara y examinar cómo los cambios y dinámicas derivados de los flujos migratorios históricos y recientes se manifiestan de manera intrínseca en la sociedad jalisciense, transformando sus dimensiones sociales, económicas y culturales. En este entramado, el campo alimentario adquiere especial relevancia al materializarse en la apertura de restaurantes y lugares de comida. Se parte de la premisa de que estos espacios gastronómicos funcionan como espejos de la diversidad migrante y como escenarios de estrategias propias, vinculadas con las trayectorias de movilidad y con la geografía desigual de la ciudad donde se establecen. Tales lugares constituyen paisajes sociales en los que se inscriben memorias, afectos y negociaciones identitarias. Siguiendo la noción de *foodscape*, pueden entenderse como paisajes del sabor donde confluyen prácticas económicas, vínculos familiares y dinámicas transnacionales que conectan a Guadalajara con múltiples geografías.

2.1 Comunidades migrantes y migración internacional en Guadalajara

La configuración migratoria actual de Guadalajara se compone de un mosaico de comunidades establecidas por diversas circunstancias desplazamientos forzados, motivaciones económicas o afinidades culturales que difieren en sus trayectorias, condiciones de llegada y modos de inserción. La ciudad, por su relevancia económica, educativa y cultural dentro del contexto mexicano, atrae flujos internacionales que van desde la movilidad forzada hasta las migraciones por oportunidad (Durand, 2022). Aunque su dinámica no alcanza la intensidad ni la visibilidad de las ciudades fronterizas donde Tapachula representa la puerta de entrada y Tijuana una de las tantas puertas de salida, Guadalajara ocupa un lugar significativo en el mapa migratorio mexicano, al articular distintas rutas y formas de asentamiento en el occidente del país. Mientras Tapachula condensa la espera y la densidad institucional propias del ingreso al territorio mexicano (Porraz Gómez, 2024), y Tijuana encarna la paradoja del asilo en la frontera más dinámica del mundo (Ibarra, 2024), Guadalajara se configura como un espacio intermedio donde la movilidad se traduce en arraigos cotidianos, prácticas laborales y expresiones culturales que reconfiguran su paisaje urbano desde la diversidad.

En este entramado, el análisis se centra en tres grupos poblacionales que condensan esa heterogeneidad: los migrantes salvadoreños, los colombianos y los venezolanos. Cada uno de ellos mantiene una relación distinta con la urbe tapatía: los primeros, vinculados a procesos de refugio y, en el caso particular que aborda esta investigación, a redes comunitarias de carácter religioso; los segundos, a la inserción laboral y al emprendimiento cultural; y los terceros, a una movilidad reciente marcada por la crisis política y económica de su país. Examinar estas presencias permite comprender no solo los matices de la migración internacional en Guadalajara, sino también reconocer que, si bien suele hablarse en términos prácticos de “comunidades migrantes”, estas están lejos de constituir grupos homogéneos. Más bien, configuran experiencias diversas que encuentran en los alimentos un punto de conexión y en los espacios gastronómicos restaurantes, fondas o festivales escenarios donde se visibilizan, negocian y transforman sus pertenencias. Así, los lugares de comida operan como

catalizadores de memorias y vínculos, revelando cómo la ciudad se reconfigura a través de las prácticas culinarias cotidianas que enlazan trabajo, afecto e identidad.

2.1.1 Comunidad Salvadoreña

Los migrantes salvadoreños representan una de las poblaciones con mayor flujo migratorio dentro de la migración latinoamericana hacia México. Provenientes en su mayoría del corredor centroamericano que atraviesa el occidente del país, muchos de ellos llegaron inicialmente como población en tránsito, pero decidieron establecerse en Guadalajara al encontrar redes de apoyo y comunidades religiosas que facilitaron su asentamiento. Al respecto, Arreola Díaz et al. (2018) señalan que “una parte de los centroamericanos en ruta hacia Estados Unidos reconsidera su destino final y elige residir temporal o definitivamente en la ciudad de Guadalajara”, motivados por la percepción de seguridad y oportunidades laborales.

No obstante, para los fines de esta investigación, el asentamiento de esta población no se aborda como un fenómeno demográficamente homogéneo o estrictamente cuantificable; más bien, su arraigo se territorializa y visibiliza a través de la concentración de espacios culinarios en un polígono urbano específico, conformado por las colonias Hermosa Provincia, El Bethel y sus zonas colindantes. En este entorno, el caso salvadoreño desborda el patrón migratorio tradicional descrito por los autores, pues los sujetos establecidos se reconocen a sí mismos como *peregrinos migrantes*. Su experiencia de movilidad está profundamente atravesada por la fe, de modo que la gastronomía, la economía familiar y las celebraciones religiosas convergen para dotar de un sentido espiritual e identitario a su permanencia en la ciudad.

Así, el arraigo de esta población no se explica únicamente por factores económicos o de seguridad, sino por la construcción simbólica de un territorio sagrado. Para estos sujetos, el acto de “llegar” implica un cumplimiento religioso y emocional; de hecho, para algunos entrevistados, este espacio representa alcanzar una verdadera “tierra prometida”. En este sentido, la colonia Hermosa Provincia y sus inmediaciones funcionan bajo la lógica del enclave comunitario y el refugio: un territorio articulado en torno a la Iglesia de La Luz del

Mundo, cuyo modelo de inserción se apoya menos en el capital económico individual y más en un denso capital social y religioso, aunque sí existen diversos beneficios al pertenecer a esta comunidad religiosa. Para los salvadoreños, que a menudo arriban en condiciones de vulnerabilidad, este polígono representa una “zona de llegada” que amortigua el choque con la sociedad de acogida.

Figura 1 *Fachada de pupusería habilitada en el espacio doméstico (cochera) en la colonia Hermosa Provincia*



Nota. Fotografía de elaboración propia tomada durante el trabajo de campo (noviembre de 2023).

Fue precisamente en este contexto donde los espacios culinarios operaron como la principal ventana de acercamiento a esta población. A diferencia de las dinámicas comerciales estandarizadas o gentrificadas que caracterizan a otros sectores de Guadalajara, la economía local de este enclave se sustenta en el autoempleo y la intervención del espacio comunitario. Esta configuración permite la apertura de pupuserías con inversiones modestas, operando en modalidades informales como puestos callejeros o adaptaciones en las cocheras de las

viviendas. Lejos de pasar desapercibidos, estos lugares reclaman su visibilidad en el paisaje urbano a través de marcadores materiales como banderas de El Salvador, colores nacionales y rotulaciones tradicionales (ver Figura 1) que contrastan con el entorno local. De este modo, los negocios de comida adquieren un alto valor simbólico al cristalizar una profunda hibridación entre la devoción religiosa y la identidad nacional.

2.1.2 Comunidad Colombiana

La presencia colombiana en Guadalajara forma parte de un flujo migratorio reciente que ha adquirido relevancia dentro de la diversidad migratoria del occidente mexicano. Según la (ColombiaMapMX & OIM, 2017) y datos sistematizados por Merchan Rojas & Merchan Rojas, (2019), Colombia se posiciona como el cuarto país de origen con mayor presencia de población extranjera en México, y Jalisco concentra alrededor del 6.6 % de este total. Se trata de una migración mayoritariamente femenina, altamente escolarizada y orientada a proyectos educativos, laborales y familiares. En Guadalajara, como documenta (Martínez Ortiz 2022), esta población no conforma enclaves residenciales, sino que despliega formas de inserción dispersas sustentadas en redes afectivas, académicas y profesionales. La autora propone entender este proceso como una “reconfiguración del mundo de la vida cotidiana”, donde los migrantes reinterpretan rutinas, significados y hábitos para habitar una ciudad culturalmente cercana pero socialmente diferenciada. No obstante, la migración colombiana hacia México no es homogénea: como muestra (Colpaz 2023), existe también un segmento que llega al país en busca de protección internacional ante contextos de violencia y persecución. Aunque este perfil se concentra en la Ciudad de México y la frontera sur, su existencia matiza la lectura del caso tapatío y revela la heterogeneidad interna de esta movilidad.

Las dinámicas que (Martínez Ortiz 2022) identifica en la vida cotidiana de los colombianos se expresan en espacios urbanos donde la presencia de este grupo se vuelve perceptible sin llegar a constituir enclaves étnicos. La autora señala que la sociabilidad se articula en cafés, bares,

restaurantes y corredores culturales frecuentados por migrantes colombianos, lugares donde se activan redes de apoyo y se negocian identidades. La comida ocupa un lugar especialmente significativo: el aprendizaje del picante, la adaptación de ingredientes, la búsqueda de productos del origen o la creación de platillos híbridos se convierten en prácticas sensoriales que reconstruyen memoria y pertenencia. Estos espacios gastronómicos funcionan como nodos donde se estabilizan las tensiones de movilidad y donde la cotidianidad migrante se inscribe en el paisaje urbano tapatío. Más que representar una comunidad concentrada, expresan una presencia dispersa pero simbólicamente relevante, en la que los alimentos operan como mediadores culturales. En este sentido, no puede hablarse de comunidades migrantes homogéneas, sino de individuos que negocian su identidad a partir de experiencias culinarias, afectivas y urbanas.

2.1.3 Comunidad Venezolana

El tercer grupo migrante abordado en este capítulo es la población venezolana, cuya llegada a Guadalajara debe entenderse en el marco del éxodo regional más significativo de América Latina en las últimas décadas. Desde mediados de la década de 2010, la crisis económica, política y social de Venezuela produjo una movilidad forzada de gran escala, caracterizada por la pérdida de garantías básicas, rupturas familiares y deterioro institucional (Gandini et al., 2019). Por otra parte (Blouin, 2019) subraya que buena parte de estas trayectorias están atravesadas por violencia estructural y un desplazamiento no planificado, marcado por la urgencia y la precariedad emocional. A nivel regional, esta migración se compone mayoritariamente de jóvenes con altos niveles de escolaridad y experiencia laboral, cuya vida cotidiana se vio abruptamente interrumpida (Franco Sánchez, 2020).

En México, este flujo adquiere características particulares. *El éxodo venezolano actual* documenta que la población venezolana residente en el país creció de forma sostenida entre 2015 y 2018, integrada mayoritariamente por personas jóvenes con estudios universitarios, ocupaciones profesionales y disposición a asentarse en centros urbanos (Pardo Montaña & Pérez Gutiérrez 2019). Sin embargo, la llegada y permanencia no están exentas de tensiones:

la política mexicana de refugio combina reconocimiento amplio con prácticas de rechazo en filtros aeroportuarios, generando un contexto ambivalente para quienes intentan regularizarse (Gandini, Lozano & Alfaro, 2021). A esto se suma la dimensión emocional y práctica del asentamiento: Aprender a ser migrante muestra que la población venezolana en México debe enfrentar burocracias complejas, incertidumbre laboral y aprendizajes cotidianos que van desde reorganizar redes afectivas hasta redefinir sus estrategias de supervivencia urbana. En este marco nacional, Guadalajara emerge como un destino reciente y en expansión. Su atractivo radica en la oferta educativa, la economía de servicios, la percepción de seguridad y el dinamismo de sus corredores comerciales. No obstante, a diferencia de ciudades como Ciudad de México donde la presencia venezolana es más numerosa y visible, en Guadalajara este flujo no conforma enclaves territoriales ni puede caracterizarse como una comunidad cuantificable. Por el contrario, se distribuye de manera dispersa en función de oportunidades laborales, redes personales y trayectorias migratorias diferenciadas.

En agudo contraste con el enclave territorial salvadoreño, los hallazgos etnográficos confirman que la población venezolana en Guadalajara al igual que la colombiana— no conforma una comunidad espacialmente cohesionada. Como enfatiza el dueño del establecimiento Casa Morenos, “no existe como tal una comunidad venezolana” debido a la escala de la ciudad, la dispersión residencial y la ausencia de redes institucionalizadas sólidas a nivel local; además, señala que la mayor concentración de esta diáspora en el país se ubica en la Ciudad de México, lo que dificulta aún más su articulación en la capital jalisciense. Esta observación empírica dialoga directamente con lo descrito por Blouin (2019) respecto al debilitamiento de las redes personales y la ruptura de vínculos de confianza que suele acompañar a la movilidad forzada venezolana.

Figura 2 *Preparación colectiva y encuentro comunitario durante el evento Arepazo 2025*



Nota. Fotografía de elaboración propia tomada durante el trabajo de campo (septiembre 2025).

Ante esta dispersión, los momentos de reunión y apoyo surgen de eventos dispersos más que de estructuras comunitarias estables. Un ejemplo fundamental es el "Arepazo", organizado por una asociación de venezolanos radicados en Guadalajara, así como la Feria Internacional Gastronómica (FIGA) donde las cocinas internacionales se muestran a la sociedad tapatía, los cuales funcionan como nodos temporales de sociabilidad (ver Figura 2). La experiencia etnográfica al participar en estos espacios, vivir de cerca la preparación colectiva de los platillos, escuchar la música tradicional y observar las interacciones, permite comprender cómo se gestan y reactivan redes de solidaridad a través de la comensalidad, aunque sea de forma transitoria. Sin embargo, estas redes están atravesadas por temporalidades complejas. El dueño de Arepiza aporta un matiz analítico clave al señalar que quienes llegaron entre 2014 y 2016 vivieron procesos de inserción muy distintos a los de quienes arribaron después de 2017. Como señala Franco Sánchez (2020), en este último periodo la salida desde Venezuela se volvió mucho más abrupta y forzada por el deterioro acelerado de las condiciones de vida, lo

que explica por qué las oleadas más recientes enfrentan su llegada a Guadalajara con menos recursos, menor planificación y redes sociales mucho más fracturadas.

Estos tres grupos salvadoreños, colombianos y venezolanos condensan las múltiples temporalidades de la migración internacional en Guadalajara: la permanencia de un asentamiento vinculado a redes religiosas y comunitarias; la inserción profesional y cultural de un flujo sudamericano urbano y disperso; y la emergencia de un éxodo reciente marcado por la movilidad forzada y la reconstrucción de proyectos vitales. A través de ellos se observa cómo las desigualdades de origen, clase y capital social producen formas diferenciadas de habitar la ciudad: mientras algunos encuentran en el enclave comunitario un espacio de refugio y continuidad cultural, otros se integran en circuitos de consumo urbano o despliegan estrategias de autoempleo que combinan saberes profesionales y recursos afectivos. En todos los casos, la gastronomía opera como un hilo conductor que articula memoria, trabajo y visibilidad. Desde las pupuserías familiares hasta los restaurantes colombianos y las areperías venezolanas, los alimentos se convierten en vehículos de identidad y herramientas para “hacer lugar” en una ciudad amplia y desigual, dando forma a paisajes alimentarios donde se entrelazan trayectorias migratorias, afectos y formas de pertenencia.

2.2 Espacialidades culinarias de los migrantes en Guadalajara

La ciudad de Guadalajara no puede abordarse desde la visión cartesiana clásica que supone comunidades asentadas en territorios coherentes y delimitados. Por el contrario, debe entenderse como una topografía dispersa y diferenciada, donde las prácticas migratorias producen formas de habitar, centralidades y desigualdades que no se ajustan a un modelo espacial homogéneo. Siguiendo a (Besserer, 2004, 2013), los espacios urbanos no integran de manera automática a quienes llegan: se configuran mediante relaciones de poder, disputas culturales y conexiones transnacionales que fragmentan el territorio y distribuyen de forma desigual las posibilidades de inserción. En este contexto, las comunidades migrantes se entrelazan con capas urbanas diversas corredores de consumo, enclaves barriales, redes religiosas o económicas que conviven más por superposición que por coherencia. Esta

geografía condiciona también la visibilidad y sostenibilidad de los emprendimientos culinarios: algunos logran articularse con circuitos urbanos que demandan “diversidad”, mientras que otros dependen de redes afectivas, proximidad comunitaria y economías morales. Como plantea (Pinto Baleisan et al., 2022), estas iniciativas gastronómicas implican negociaciones identitarias y culinarias que responden a las jerarquías y expectativas del espacio urbano.

En el poniente y el centro de la ciudad se despliegan colonias como Americana, Chapalita y Ladrón de Guevara, que condensan la noción hegemónica de una “Guadalajara cosmopolita”. La Americana reconocida internacionalmente por su vitalidad cultural combina arquitectura patrimonial, bares, cafés y galerías que la vuelven un escenario privilegiado para el consumo estético y gastronómico. Chapalita, por su parte, articula tradición residencial y modernización, con una plusvalía en ascenso que la vuelve atractiva para proyectos culinarios orientados a públicos de clase media y media-alta. En estas zonas, el espacio urbano se vive como promenade: se camina, se observa, se fotografía, se elige dónde detenerse. Como plantea (Zukin, 2005), la comida y el espacio se integran en una “economía simbólica” donde la estética y el estilo son parte central del valor que se consume. Así, abrir un restaurante en estas colonias implica insertarse en un ecosistema que demanda diseño, narrativa, identidad visual y cierta sofisticación. La propia calle produce una expectativa de novedad y autenticidad que los negocios deben encarnar para ser reconocidos.

Figura 3 *Distribución espacial de negocios de vestimenta para feligreses en la colonia Hermosa Provincia*



Nota. Captura de pantalla recuperada de Google Maps (noviembre 2025). En la imagen se observa la concentración de comercios dedicados a la venta de faldas y vestimenta específica requerida por las feligreses de La Luz del Mundo.

En el oriente de la ciudad, colonias como Hermosa Provincia y El Bethel funcionan como microcosmos urbanos cuyo ritmo cotidiano contrasta con la Guadalajara cosmopolita del poniente. Siguiendo a (De la Torre y Gutiérrez Zúñiga 2011), se trata de territorialidades densas donde la pertenencia religiosa organiza la vida social y produce una cohesión que rebasa la simple cercanía física. En Hermosa Provincia, el templo de La Luz del Mundo articula un entramado de orden moral, reconocimiento mutuo y prácticas compartidas que marcan la vestimenta, los servicios y la oferta comercial, la cual está orientada casi por completo a las necesidades internas del barrio (ver Figura 3).

Bajo este ordenamiento territorial, la calle opera como una continuidad de la casa y del templo, no como un espacio de exhibición hacia el exterior. Los negocios de comida, que van desde puestos callejeros hasta restaurantes establecidos, responden a esa lógica comunitaria y,

en ocasiones, incorporan un nacionalismo suave que refuerza la identidad local más que buscar atraer a públicos externos. Por su parte, El Bethel reproduce dinámicas similares: economías familiares, cercanía barrial y un uso del espacio que privilegia la pertenencia por encima de la espectacularidad. En estos contextos, la comida no se ofrece como una experiencia cosmopolita, sino como una práctica cotidiana que sostiene los vínculos y reafirma la vida comunitaria.

En Guadalajara, esta topografía dispersa también se refleja en la distribución de los restaurantes migrantes. Como plantea (Zukin 1995), los espacios de consumo producen jerarquías simbólicas que condicionan quién puede hacerse visible y bajo qué códigos de autenticidad. Así, la elección del lugar no es solo un cálculo económico, sino una negociación entre lo que el proyecto culinario desea proyectar memoria, identidad, narrativa y lo que cada colonia permite en términos de prestigio, circulación y públicos posibles. Por ello, los restaurantes venezolanos se concentran en zonas cosmopolitas donde la demanda por diversidad favorece su reconocimiento; los restaurantes colombianos se aproximan a esa misma lógica al ubicarse en áreas de alta movilidad urbana y clientelas mixtas, más cercanas al patrón venezolano que a los enclaves comunitarios. En contraste, las pupuserías salvadoreñas se anclan en barrios donde las redes religiosas y vecinales constituyen un soporte cotidiano que estructura su sostenibilidad. El mapa culinario migrante de Guadalajara revela, así, cómo cada emprendimiento dialoga con una ciudad que distribuye de manera desigual sus posibilidades de visibilidad e inserción.

En colonias de alta visibilidad cultural y prestigio urbano como Ladrón de Guevara, Chapalita y la zona de La Cima en Zapopan los espacios culinarios venezolanos han encontrado un espacio idóneo para posicionarse. La *Arepiza*, por ejemplo, eligió ubicarse cerca de avenida México “por concepto”, buscando un entorno similar a Chapultepec o Chapalita donde su propuesta de arepa orgánica, fusión y emplatado estilizado pudiera interpretarse como experiencia culinaria más que como simple comida migrante. Su fundador enfatiza que la decisión fue estética además de inmobiliaria: querían situarse cerca de la Americana, donde el consumo opera como exploración y el público está habituado a propuestas “novedosas”. Lo

mismo sucede con *Pana Charita*, instalado en una zona de tránsito mixto pero próxima a los corredores de prestigio de Chapalita, sostenido según su dueño más por el *boca a boca* que por la publicidad, prestado por una buena zona donde una comida internacional puede integrarse. *Casa Morenos*, también en Chapalita, confirma este patrón: su éxito descansa en combinar estética cuidada, diseño interior y un relato de autenticidad venezolana dirigido a un público de clase media-alta que busca novedades gastronómicas. En La Cima, *La Gocha* reproduce esta lógica al insertarse en un entorno de alto poder adquisitivo donde la gastronomía funciona como marcador de estilo de vida y distinción social.

La presencia colombiana en Guadalajara sigue una lógica espacial distinta, marcada por ubicaciones intermedias que combinan visibilidad, movilidad urbana y públicos mixtos. *El Parche*, instalado inicialmente sobre la Calzada Independencia, resume bien este patrón. Su dueño describe la Calzada como un espacio “dividido”, donde conviven sectores populares y segmentos de clase media, lo que permitió atraer simultáneamente a colombianos nostálgicos de la bandeja paisa o los jugos en leche, y a mexicanos curiosos por la cultura paisa o por experiencias vividas en Medellín. Con el tiempo, el local cerró su operación fija y adoptó una estrategia itinerante, funcionando únicamente por temporada, especialmente fuera de las Fiestas de Octubre, una zona mixta caracterizada por flujos masivos y heterogéneos.

Esta movilidad confirma una territorialidad colombiana flexible y adaptativa. Otros establecimientos refuerzan esta tendencia: *La Parcerita*, en la zona Americana-Obrera, se inserta en un corredor de alta visibilidad cultural y gastronómica; *Sabor Colombiano*, en el entorno de López Mateos y Vallarta, aprovecha un espacio de tránsito constante y clientela variada; mientras que *Aracataca*, con más de dos décadas en Chapalita, muestra la capacidad de ciertos negocios colombianos para consolidarse en áreas de prestigio urbano y consumo de clase media-alta. En conjunto, estos casos revelan que la territorialidad colombiana en Guadalajara se construye entre lo accesible y lo visible, entre lo móvil y lo estratégico, articulando espacios de tránsito, zonas culturales y enclaves de prestigio.

Las pupuserías salvadoreñas siguen una lógica espacial distinta. Su presencia se concentra en Hermosa Provincia y El Bethel, no por criterios de mercado ni por estrategias de visibilidad, sino por la fuerza de las redes que sostienen la vida cotidiana en estos barrios. Aunque su origen es salvadoreño, su consumo es mayoritariamente mexicano, inscrito en la dinámica barrial: vecinos, feligreses y transeúntes que buscan comida abundante, accesible y familiar. En estos espacios, la pupusa adquiere un carácter múltiple: comida de barrio, por su integración a las rutinas locales; comida religiosa, por su cercanía al templo y a los ritmos devocionales; y comida migrante, por la técnica, el sabor y la memoria que porta. Negocios como Pupusería Anita, La Pupusa Loka SV, Pupusería Mi Salvador, La Mera Mera, La Pupusería en Bethel o Pupusas Elsa que aparece una vez al mes en Jardines de la Paz muestran que la territorialidad salvadoreña se construye desde la proximidad: los locales abren donde ya existen lazos, donde alguien conoce a quien cocina, donde la comunidad sostiene el espacio. La riqueza de estas pupuserías no reside en la estética ni en la búsqueda de distinción, sino en un alimento sin pretensiones, hecho para nutrir más que para impresionar, y que articula una comensalidad sigilosa y estrecha basada en la cercanía afectiva, el reconocimiento mutuo y la continuidad de lo propio en un entorno compartido.

Estas diferencias en la ubicación hablan de proyectos migrantes que, aunque diversos, comparten un mismo gesto: transformar la ciudad en hogar a través de la comida, sin llegar a generalidades para el caso de la ciudad. Para los venezolanos, ese hogar se construye en el lenguaje del diseño, la innovación y la experiencia; para los colombianos, se articula en la movilidad y la mezcla de públicos, sostenida por una trayectoria migratoria más larga y una comunidad ya establecida; para los salvadoreños, en cambio, se ancla en la cercanía barrial y la continuidad de la vida comunitaria. No son los alimentos los que determinan estas posiciones, sino la manera en que la ciudad, como plantea (Zukin 1995), organiza jerarquías de visibilidad y define qué puede hacerse público, discreto o íntimo. Estas dinámicas no son propias de Guadalajara, sino parte de los “paisajes” urbanos desiguales que (Appadurai 1996) describe, donde los flujos de migrantes se insertan en espacios que ofrecen oportunidades diferenciadas para ser vistos, sostenerse o permanecer. En ese entramado, Guadalajara

adquiere textura: no es un telón de fondo, sino la materia que moldea lo que cada restaurante puede llegar a ser un proyecto de fusión, un espacio de memoria o un punto de encuentro donde se entrelazan trayectorias migrantes y públicos locales.

2.3 La composición del restaurante migrante: trabajo, familia y transmisión del saber culinario

Para comprender la dinámica interna de los espacios culinarios migrantes en Guadalajara, resulta fundamental analizar la forma en que estos se estructuran operativamente, es decir, el modelo organizativo que los sostiene. En esta investigación, se entiende por "modelo" a la configuración particular que articula la división del trabajo, los roles de género, las redes de apoyo comunitario, el uso del espacio y, sobre todo, los mecanismos mediante los cuales se resguarda y transmite el saber gastronómico. La composición de cada modelo no es fortuita; responde directamente a las trayectorias de movilidad, los capitales previos y las condiciones de inserción urbana de cada grupo migrante. A partir de las observaciones en campo, es posible identificar dos lógicas organizativas contrastantes que estructuran estos foodscapes. Por un lado, emerge un esquema anclado en la domesticidad, la autoridad femenina y la economía moral, donde el conocimiento es encarnado y se transmite de forma afectiva e informal. Por otro lado, se configura un esquema orientado a la gestión empresarial y la figura del dueño-operador, donde predomina la estandarización de procesos, la delegación técnica y la profesionalización del sabor.

2.3.1 Modelo salvadoreño cocina femenina y economía moral

En las pupuserías salvadoreñas de Guadalajara, la centralidad de la mujer migrante como propietaria y depositaria del saber culinario se vincula con *habitus* religiosos y comunitarios que acompañan su experiencia de movilidad. Estas mujeres participan en congregaciones evangélicas cuyos códigos éticos y estéticos como el uso de faldas largas, la vestimenta sobria y la valoración del recato funcionan como marcadores de pertenencia y como disposiciones incorporadas que orientan su presencia pública y su autoridad moral (De la Torre & Gutiérrez

Zúñiga, 2010, p. 36). En contexto migratorio, estos repertorios se reconfiguran: la disciplina corporal producida en la vida congregacional se entrelaza con la autoridad técnica de la cocina, donde la mujer resguarda recetas, define procedimientos y adapta prácticas aprendidas en El Salvador a las demandas del mercado tapatío. Desde la noción de *habitus* de (Bourdieu, 1990), esta combinación de disposiciones religiosas y saberes culinarios constituye un sistema de prácticas encarnadas que organiza su lugar en el restaurante y en la comunidad migrante. Así, la pupusería emerge como un espacio donde religiosidad, trabajo y migración se articulan, configurando una forma de autoridad femenina que es simultáneamente moral, culinaria y transnacional.

El conocimiento culinario en estas pupuserías proviene, ante todo, del saber que las mujeres ya traían antes de migrar: técnicas aprendidas en sus hogares, en ventas callejeras o en actividades comunitarias que les permitieron desarrollar un sazón propio. Por ello, no trabajan con recetas escritas ni mediciones exactas; la cocina funciona a partir de prácticas que se reconocen en las manos que “agarran el punto”, en masas que se sienten “vivas”, en curtidos cuya acidez se comprueba con el olfato y en planchas cuyo calor se estima con la vista, en consonancia con la memoria sensorial descrita por Sutton (2001). Este saber circula entre mujeres y se transmite de forma cotidiana mediante la observación y la repetición, lo que convierte la cocina en un espacio donde se reactivan los aprendizajes adquiridos en El Salvador y se adaptan a la vida en Guadalajara. El caso de Pupusería Mi Salvador lo ejemplifica con claridad: las propietarias salvadoreñas dedicaron jornadas intensivas a enseñar cómo tortear la masa o preparar el chicharrón “como en El Salvador”, cuidando que no se perdiera el sabor de origen (ver Figura 4). En este proceso, el lugar de comida opera como una cocina familiar ampliada donde técnicas y sazones son transmitidas a través de esas dinámicas

Figura 4 *Modelo salvadoreño: cocina femenina y economía moral en la preparación tradicional*



Nota. Fotografía de elaboración propia tomada durante el trabajo de campo (noviembre de 2023).

La organización de las pupuserías salvadoreñas en Guadalajara puede comprenderse a partir de lo que (Miranda-Nieto y Boccagni 2020) identifican como procesos de *domesticación de espacios semipúblicos*, mediante los cuales los migrantes proyectan rutinas, ritmos y disposiciones propias del hogar hacia ámbitos situados en el umbral entre la casa y la calle. Al operar en cocheras, accesos de vivienda o pequeños puntos de venta barriales, estos espacios de comida articulan de manera continua la preparación matutina de insumos y la venta vespertina, produciendo una temporalidad que mezcla trabajo reproductivo y productivo sin fronteras estrictas. La cooperación familiar madres, hijas, hermanas o parejas sostiene un circuito cotidiano donde la vida doméstica se extiende hacia el espacio de venta, configurando lo que los autores describen como *formas de hacer hogar en lo público*. En este sentido, las pupuserías funcionan como una dimensión barrial de los foodscapes transnacionales, donde la

cocina familiar se materializa en la colonia como práctica de continuidad, familiaridad y arraigo.

Esta composición adquiere una densidad particular en Hermosa Provincia, donde varias pupuserías se integran a una economía moral comunitaria, en el sentido planteado por (Thompson 1971), para quien los intercambios económicos se sostienen en normas compartidas de reciprocidad, obligación mutua y protección colectiva frente a la incertidumbre. En este enclave, las redes religiosas de La Luz del Mundo actúan como soporte social, económico y simbólico, facilitando acceso a clientela, préstamos informales, trabajo solidario y apoyos en especie. Las cocineras relatan haber llegado por recomendación de familiares de la congregación, haber iniciado sus espacios de comida mediante ayudas internas o haber participado en ventas colectivas durante festividades como la Santa Cena, donde el trabajo culinario se integra a la vida ritual. La clientela diversa compuesta por una parte por miembros de la iglesia genera un circuito de confianza y lealtad difícil de replicar fuera del enclave, estabilizando la actividad económica en un entorno de precariedad migratoria

La composición de estos lugares de comida salvadoreña también revela una forma particular de gestión del sabor, en la que la autenticidad se concibe menos como reproducción exacta de un canon nacional y más como continuidad de un *sazón familiar* soportado en la memoria. Siguiendo a (Lu y Fine 1995), quienes entienden la autenticidad culinaria como una negociación situada entre expectativas del comensal y repertorios de origen, las cocineras salvadoreñas privilegian aquello que evoca la experiencia doméstica “lo que se hacía en la casa” incluso cuando las condiciones materiales del destino obligan a sustituir quesos, verduras o técnicas por insumos disponibles localmente. Estas variaciones no son interpretadas como pérdida de fidelidad, sino como adaptaciones pragmáticas que permiten mantener el carácter del platillo. Tal flexibilidad ha dado lugar a innovaciones orientadas al gusto barrial y tapatío como pupusas acompañadas con jalapeño frito, de bistec o en formatos ampliados que no se perciben como desviaciones, sino como extensiones naturales del repertorio culinario salvadoreño en movilidad.

2.3.2 Modelo venezolano y colombiano el gestor, la empresa y la profesionalización del sabor

La integración de las experiencias de las poblaciones de origen venezolano y colombiano en el apartado 2.3.2 se sustenta en la convergencia operativa de sus establecimientos, los cuales comparten un modelo de gestión empresarial y una base gastronómica común centrada en productos como la arepa y la Harina P.A.N. Esta decisión metodológica se apoya en los hallazgos de Matus (2012) sobre la fragmentación de las fronteras comerciales entre ambos países: “Era común que estas personas se sorprendieran al percatarse de productos venezolanos que eran comercializados bajo marcas colombianas. El dueño del local les explicaba que el producto era básicamente el mismo, no obstante, la empresa productora había migrado a Colombia” (Matus, 2012, p. 5). Al observar esta misma dinámica en el trabajo de campo, se justifica analizar a estos gestores culinarios de manera conjunta, ya que en Guadalajara operan mediante cadenas de suministro y estrategias de mercado similares que consolidan una visión profesionalizada del sabor y aseguran la viabilidad del recinto en la ciudad.

A diferencia de las pupuserías salvadoreñas, donde la producción alimentaria se sostiene desde una estructura doméstica y feminizada, los espacios culinarios venezolanos y colombianos en Guadalajara adoptan un modelo centrado en el dueño-gestor (ver Figura 5), cuya función principal no es la ejecución técnica sino la coordinación del proyecto. Esta lógica se aproxima al tipo de owner-operator descrito por (Light & Gold, 2000), en el que la gestión, la organización y el control del proceso productivo resultan más determinantes que la trayectoria culinaria previa. En estos establecimientos, la cocina se convierte en un ámbito de profesionalización y estandarización, orientado a asegurar consistencia y posicionamiento en el circuito gastronómico urbano. La familia permanece involucrada, aunque en roles de apoyo emocional, administrativo o estratégico, sin ocupar necesariamente el lugar central en la preparación de alimentos. Esta configuración da lugar a microemprendimientos en los que la comida opera como recurso económico y simbólico, articulando agencia individual y redes familiares en el contexto urbano tapatío.

Figura 5. Representación del modelo venezolano y colombiano: el gestor, la empresa y la profesionalización del sabor.



Fuente: Elaboración propia, trabajo de campo octubre 2025

La trayectoria de quienes impulsan estos espacios de comida tanto en Arepiza como en Casa Morenos, La Parcerita o El Parche muestra que su relación con la cocina está mediada por la experiencia migratoria más que por una continuidad doméstica o profesional previa. Si bien muchos de ellos poseen un paladar formado en la experiencia cotidiana una memoria gustativa que les permite reconocer el sabor “correcto”, en sus países de origen desempeñaron oficios ajenos a la gastronomía: futbolista profesional, administrador de empresas, inversionista, contador fiscalista o gerente en un restaurante. La movilidad internacional interrumpe esas trayectorias y habilita la cocina como un dispositivo de reconstrucción profesional, donde el sabor se recrea a partir del recuerdo y no de una formación técnica. Esta reorientación del proyecto vital se aproxima a lo que (Besserer 2004) describe como procesos de agencia y reconfiguración identitaria en contextos transnacionales, en los que los migrantes movilizan

recursos previos sensoriales, laborales o educativos para reinventarse en sectores distintos a los de su trayectoria original.

El proceso de aprendizaje culinario en este modelo difiere de manera clara del salvadoreño. No descansa en gestos heredados, sino en una exploración gustativa disciplinada que se apoya en la memoria sensorial del país de origen. Los emprendedores ajustan ingredientes y técnicas mediante ciclos prolongados de ensayo y error, no para copiar de forma literal un platillo, sino para alcanzar un sabor que su cuerpo reconoce como auténtico. Aunque la obtención de insumos idénticos a los del país de origen suele ser compleja o inviable, la autenticidad no se pierde: se recrea a partir del recuerdo, manteniendo el perfil gustativo fundamental incluso con sustituciones necesarias. Esta dinámica coincide con lo que describen (Lu y Fine 1995) como autenticidad negociada, donde el valor de un platillo radica en su capacidad para evocar la experiencia sensorial del origen más que en la fidelidad material de cada ingrediente. Solo cuando ese sabor íntimo ha sido alcanzado, las recetas se formalizan y pasan a la estandarización, convirtiéndose en protocolos reproducibles que permiten delegar su preparación sin sacrificar consistencia ni sentido identitario, y que ese cocinero no necesariamente es migrante.

La centralidad del dueño en los espacios de comida venezolanos y colombianos se comprende mejor a partir de la lógica organizativa descrita por (Light y Gold 2000) para las microempresas migrantes, en las que la figura del owner-operator concentra la autoridad sobre el proceso productivo y la legitimidad del sabor. Aunque no sea el cocinero principal, el dueño actúa como referente sensorial y cultural: define qué se considera auténtico, fija los estándares de preparación y orienta la interpretación de cada platillo. Varios de ellos señalan que estos lugares no funcionan como “restaurantes” en el sentido convencional, sino como espacios con alma, donde cada preparación requiere ser explicada, contextualizada y defendida. Este rol implica una suerte de pedagogía gastronómica, mediante la cual el dueño transmite al equipo de cocina y, a veces, al propio comensal el significado del platillo, su lugar dentro de la memoria migrante y los elementos que no pueden alterarse sin comprometer su identidad. Así, la autenticidad no deriva de una tradición culinaria heredada, sino de la responsabilidad de

representar sensorialmente un país de origen y sostener la legitimidad del proyecto dentro de un mercado urbano competitivo.

La profesionalización de estos espacios también reorganiza la relación entre quien gestiona y quien cocina. En muchos de ellos, los cocineros son trabajadores mexicanos que aprenden la técnica mediante procesos de capacitación estructurada, una vez que las recetas han sido estandarizadas. La reproducción del sabor no depende entonces del origen nacional del cocinero, sino de su capacidad para apropiarse de un repertorio técnico y sensorial que ha sido cuidadosamente codificado por el dueño. Varios emprendedores describen la satisfacción que experimentan cuando un comensal venezolano elogia como “auténtico” un plato preparado por un cocinero mexicano, pues ello confirma que la transmisión del proceso preservó el núcleo gustativo del origen. En establecimientos como Casa Morenos, esta idea se expresa abiertamente cuando afirman que “todos pueden hacer la receta” si siguen el procedimiento. Este reconocimiento produce una forma particular de comunidad culinaria, basada no en parentesco ni nacionalidad, sino en la legitimidad sensorial del trabajo bien ejecutado.

En este panorama, los espacios colombianos comparten con los venezolanos un desafío estructural: operar en corredores gastronómicos donde la exposición es alta, pero también los costos y el riesgo de fracaso. La renta elevada, la necesidad de mantener una estética cuidada y la presión por sostener una clientela estable obligan a estos negocios a desplegar estrategias que trascienden la cocina. Entre ellas destacan la oferta de sueldos más competitivos para retener personal frente a la alta rotación, la incorporación de plataformas digitales y aplicaciones de entrega, y la diversificación de formatos de venta para ampliar márgenes. La competencia no solo se da en términos de sabor, sino de visibilidad, tiempos de servicio y capacidad de innovar sin perder coherencia identitaria. Así, tanto venezolanos como colombianos deben articular un equilibrio complejo entre autenticidad culinaria y lógica empresarial, en un entorno donde mantenerse es, por sí mismo, un ejercicio continuo de adaptación, creatividad y lectura del mercado urbano..

En conjunto, este modelo contrasta de manera clara con el de las pupuserías salvadoreñas: aquí la cocina no se ancla en la continuidad doméstica, sino en la autoría del sabor, la gestión profesional y la estandarización del proceso. La autoridad culinaria se concentra en quien diseña y valida la receta, mientras que la técnica se convierte en un procedimiento replicable que permite delegar la preparación sin perder consistencia. En este esquema, la empresa familiar deja de ser un espacio de trabajo colectivo y se redefine como proyecto migratorio que combina capital afectivo, inversión económica y estrategias de posicionamiento en un mercado altamente competitivo. La necesidad de sostener calidad y visibilidad en corredores gastronómicos exige desplegar tácticas adicionales control de costos, incorporación de plataformas digitales, innovación en el servicio, sueldos más atractivos para afrontar la rotación que amplían el repertorio de acciones posibles para sostener el negocio. El resultado es un espacio híbrido: una empresa gastronómica que actúa como hogar moral, un lugar de trabajo donde se tejen vínculos interculturales y, al mismo tiempo, una representación sensorial de la nación inscrita en el paisaje cosmopolita de la ciudad.

CAPÍTULO III. ESTRATEGIA METODOLÓGICA

Comprender cómo los espacios culinarios de personas migrantes se constituyen en espacios de producción cultural, articulación comunitaria y recreación de vínculos transnacionales exige una estrategia metodológica capaz de captar no solo las prácticas cotidianas, sino también los significados, emociones y materialidades que las sostienen. Esta investigación se orienta por un objetivo central: analizar de qué manera la migración internacional interviene en la creación, operación y significado sociocultural de estos espacios fundados por personas migrantes salvadoreñas, venezolanas y colombianas en Guadalajara, atendiendo a su valor simbólico, su función afectiva y su papel como espacios de pertenencia, memoria y transnacionalismo.

Para alcanzar este objetivo, la metodología se concibió como una vía de acceso al fenómeno que permitiera responder de manera articulada a las interrogantes del estudio. Dichas preguntas buscan comprender cómo las trayectorias migratorias, los saberes culinarios, las estrategias de adaptación y las formas de relación con la ciudad se entrelazan en la creación y funcionamiento de estos espacios culinarios. Más que abordar estos elementos de forma separada, la estrategia metodológica se orienta a observar cómo se manifiestan en la vida cotidiana del establecimiento y se condensan en prácticas, objetos, gestos y narrativas vinculadas con la experiencia migratoria de quienes lo sostienen. En este proceso, los alimentos operan como catalizadores sociales: a través de la comensalidad y de las prácticas culinarias, se habilitan formas cotidianas de interacción y reconocimiento que permiten a las personas migrantes integrarse y posicionarse dentro de la ciudad.

Además, dentro de los estudios de migración internacional, las metodologías cualitativas permiten abordar la movilidad desde la escala de los sujetos y de sus proyectos migratorios, más que desde flujos agregados. (Ariza & Velasco, 2015) destacan que este enfoque ofrece un acercamiento “situado y contextual”, capaz de examinar en detalle las prácticas cotidianas y la complejidad del proceso migratorio. En esta línea, (Rivera Sanchez, 2015) subraya la utilidad

analítica de las trayectorias, entendidas como secuencias no lineales de eventos y decisiones que estructuran la experiencia migratoria desde la perspectiva del propio actor. Desde este marco microsocioal, la alimentación emerge como un eje central.

3.1 Estrategia de Campo y Técnicas de Recolección de Información

La estrategia de campo se diseñó para posibilitar una inmersión progresiva en los espacios culinarios de migrantes ubicados en Guadalajara y en las dinámicas que les dan forma. En este punto de la investigación, resulta fundamental precisar la elección metodológica del término “espacios culinarios” por encima de la categoría tradicional de “restaurantes” o el uso generalizado de foodscapes. La aproximación empírica demostró que encasillar estas iniciativas bajo la noción de restaurante resultaba sumamente limitante. Por un lado, si bien en el caso venezolano y colombiano existen establecimientos operando en locales comerciales formales, no todos están cargados de la misma densidad simbólica o comunitaria; por otro lado, las pupuserías salvadoreñas desbordan por completo la idea de un recinto cerrado, funcionando muchas veces mediante la apropiación del espacio doméstico, como cocheras adaptadas o puestos callejeros. Así, adoptar la categoría de espacios culinarios permite abrazar esta profunda heterogeneidad material y formal sin imponer moldes estandarizados.

Desde esta perspectiva etnográfica, el trabajo de campo no se asumió únicamente como un procedimiento técnico, sino como una forma situada de relacionarse con el mundo social, donde la presencia del investigador, la reflexividad y el vínculo con los actores constituyen elementos centrales (Restrepo, 2016). Bajo esta lógica, se combinaron dos técnicas principales orientadas a captar distintos niveles de la experiencia migrante: la observación participante y la entrevista semiestructurada. Su articulación permitió triangular prácticas, discursos, materialidades y afectos, generando una comprensión más densa, flexible y situada del fenómeno en sus múltiples escalas.

3.1.1 Observación participante

La observación participante constituyó el eje central del trabajo etnográfico y se desarrolló mediante un acercamiento progresivo. En una primera etapa, las visitas se realizaron como comensal y sin anunciar la condición de investigador, lo que permitió registrar la experiencia del espacio tal como se vive desde el consumo cotidiano. Esta estrategia, además de alinearse con la idea de presencia sostenida y reflexiva que plantea (Angrosino, 2012), dialoga con la aproximación descrita por (Miranda-Nieto y Boccagni 2020), quienes señalan que el ingreso encubierto facilita captar atmósferas, rutinas y disposiciones materiales que estructuran la vida de los restaurantes antes de pasar a un rol más abierto.

En una segunda etapa, se elaboró una pauta de observación más estructurada para documentar prácticas, gestos, materialidades y dimensiones sensoriales tales como sonidos, olores, música, iluminación y circulación que inciden directamente en la experiencia culinaria. La incorporación de estos elementos empíricos responde a lo que autores como (Pinto Baleisan et al. 2022) han demostrado respecto al papel del espacio y la puesta en escena en la construcción de la autenticidad, así como a lo señalado por (González Morales(2023) sobre la importancia de las atmósferas afectivas en la experiencia de consumo urbano. En conjunto, esta transición desde la simple participación cotidiana hacia una observación sistemática permitió comprender cómo las dinámicas de los espacios culinarios se producen y sostienen tanto en lo visible como en lo sensorial, articulando prácticas, afectos y materialidades.

La observación participante resultó fundamental para analizar estos entornos bajo la lente analítica de los *foodscapes*, entendidos como paisajes donde los alimentos, las prácticas y las sensorialidades se articulan de distintas maneras (Ramírez, 2024). Como se advirtió previamente, no todos los lugares visitados ofrecían una atmósfera deliberadamente construida o un despliegue sensorial homogéneo; de hecho, algunos operaban como puestos callejeros, locales reducidos o comedores de paso donde la ambientación espacial era mínima o inexistente. En estos casos, el foco de la observación recayó menos en la decoración del lugar

y más en la materialidad de la recreación del platillo, las técnicas corporales de quienes cocinaban y las rutinas del servicio, elementos que componen igualmente el paisaje culinario.

Para sistematizar esta información, durante el trabajo de campo se elaboró un diario que integró descripciones densas, impresiones sensoriales y reflexiones preliminares, en estricto apego a la importancia que la etnografía asigna al registro situado y reflexivo (Restrepo, 2016). El análisis de este material empírico permitió identificar patrones y documentar cómo, incluso en los contextos materiales más diversos o precarios, los alimentos y sus prácticas de preparación constituyen un eje fundamental para decodificar la experiencia migrante en la ciudad.

3.1.2 Entrevistas semiestructuradas

Como segunda técnica metodológica, se recurrió a las entrevistas semiestructuradas. Su incorporación surgió tras un primer acercamiento empírico y espontáneo al fenómeno, motivado originalmente por el interés de probar un platillo distinto y observar las prácticas culturales que lo acompañaban. Esta inmersión inicial permitió reconocer que, detrás de la materialidad de la comida y de la dinámica cotidiana de estos espacios culinarios, subyacían interrogantes vinculadas directamente con los objetivos de la investigación, las cuales exigían una indagación narrativa mucho más profunda. Por ello, el guion temático de las entrevistas se diseñó como una brújula analítica orientada a recuperar las trayectorias migratorias, las motivaciones de movilidad, las decisiones de asentamiento, los sentidos otorgados al emprendimiento y las diversas experiencias de inserción en el tejido urbano de la ciudad.

Se optó por un formato semiestructurado porque permite combinar una guía temática con la flexibilidad necesaria para que las personas entrevistadas introduzcan sus propias preocupaciones y categorías de interpretación. En línea con lo planteado por (Ariza y Velasco 2015) y retomando la perspectiva metodológica de (Guber, 2012), la entrevista se concibió como un encuentro situado donde el sentido se co-construye. Es fundamental destacar que estos diálogos se llevaron a cabo dentro de los propios espacios culinarios; al realizarse *in situ*

y, en su mayoría, sin una cita previa formal, la duración y el ritmo de las conversaciones estuvieron frecuentemente condicionados por las exigencias laborales y la atención a los comensales. Sin embargo, lejos de representar un obstáculo, esta dinámica resultó sumamente enriquecedora.

Se constituyó un intercambio vivo en el que el investigador y el informante negociaron significados en medio de la cotidianidad del negocio, permitiendo abordar las temáticas de interés y dar respuesta a los objetivos de la investigación con una profundidad anclada a su realidad inmediata. Así, esta técnica permitió acceder a dimensiones subjetivas que no emergen en la mera observación tales como emociones, motivaciones íntimas, dificultades enfrentadas y aspiraciones futuras, convirtiéndose en un instrumento iterativo y orgánico, capaz de ajustarse al ritmo del campo.

Las entrevistas se organizaron en torno a cuatro ejes analíticos amplios que derivan directamente de los objetivos de la investigación y funcionaron como una guía flexible para orientar el diálogo, sin restringir la voz de las personas entrevistadas. El primer eje se centró en la trayectoria migratoria, las redes de llegada y los procesos sociales que influyeron en la instalación y asentamiento en Guadalajara. El segundo abordó el proceso de creación y operación del espacio culinario, incluyendo los desafíos, apoyos, estrategias de adaptación y decisiones vinculadas al emprendimiento que dieron forma al proyecto gastronómico. El tercer eje recuperó las prácticas culinarias y los sentidos de autenticidad, atendiendo la relación entre la memoria gustativa, la herencia cultural y la adaptación al contexto local. Finalmente, el cuarto eje exploró los vínculos comunitarios, las redes transnacionales y las formas de relación con la ciudad, elementos fundamentales para comprender cómo estos espacios culinarios se insertan en dinámicas urbanas más amplias.

3.2 Universo de Estudio, Estrategia de Muestreo y Delimitación Temporal

El universo de estudio de esta investigación está conformado por espacios culinarios operados por personas migrantes salvadoreñas, venezolanas y colombianas en el Área Metropolitana de

Guadalajara. Cada una de estas comunidades posee una historia particular de llegada e inserción en la ciudad, lo cual influye en los lugares donde se establecen, en los modelos gastronómicos que adoptan y en las formas en que configuran su presencia urbana. Mientras el modelo salvadoreño se caracteriza por un formato más estable y familiar —centrado en pupuserías con fuerte anclaje comunitario y continuidad temporal, los emprendimientos venezolanos y colombianos tienden a adoptar formatos más recientes y formalizados, con estructuras organizativas distintas, una presencia digital más activa y estrategias de adaptación que combinan la innovación culinaria con el posicionamiento en el mercado local.

Este universo fue construido mediante un proceso combinado de visitas físicas a los establecimientos y de exploración virtual a través de plataformas sociodigitales, lo cual permitió identificar, ubicar y caracterizar los casos disponibles en la ciudad. Desde un enfoque metodológico cualitativo, se optó por un muestreo intencional orientado a captar la diversidad de trayectorias, formatos, prácticas culinarias y formas de inserción urbana, priorizando aquellos casos que permitieran comprender las múltiples expresiones y configuraciones de los espacios culinarios migrantes en Guadalajara.

Dado que el campo de estudio es amplio, heterogéneo y se encuentra en constante transformación, la investigación no se orientó a delimitar una población cerrada ni a construir un censo exhaustivo de locales, como ocurriría bajo un diseño cuantitativo. En su lugar, se adoptó una lógica de muestreo intencional y teórico, propia de la metodología cualitativa y de los estudios de trayectorias migratorias, cuyo propósito no radica en la representatividad estadística, sino en la relevancia analítica. Estos criterios se aplicaron al universo de espacios culinarios operados por personas migrantes salvadoreñas, venezolanas y colombianas, lo que permitió seleccionar aquellos casos capaces de profundizar en las temáticas centrales de la investigación y de evidenciar variaciones significativas entre comunidades con trayectorias y formas de inserción urbana marcadamente diferenciadas en Guadalajara.

3.2.1 Criterios de selección de casos

La selección de los casos empíricos respondió a dos criterios analíticos principales: la nacionalidad de origen de las personas migrantes que fundaron los espacios culinarios y la localización geográfica de estos proyectos dentro de la ciudad. Ambos ejes se definieron con el propósito de captar contrastes significativos en la manera en que se construyen estos entornos, se configuran las redes de apoyo y se negocian cotidianamente la autenticidad y la pertenencia. En estricta coherencia con los planteamientos espaciales desarrollados en capítulos previos, esta aproximación metodológica permite evidenciar cómo las prácticas migrantes producen configuraciones urbanas marcadamente diferenciadas —que van desde territorialidades densas y comunitarias hasta circuitos de consumo más comerciales—, demostrando que la experiencia transnacional se materializa de formas muy distintas en coordenadas concretas del Área Metropolitana de Guadalajara.

1. Nacionalidad de las personas emprendedoras: salvadoreña, colombiana y venezolana

La elección de estas tres comunidades responde a la diversidad migratoria que representan en el Área Metropolitana de Guadalajara. Cada grupo posee una trayectoria de llegada distinta, así como formas propias de establecerse y desarrollar sus proyectos gastronómicos. Esta diversidad metodológica permitió incluir casos con diferentes tiempos de instalación, historias de movilidad y modos de ocupar el espacio urbano, lo que enriquece la comprensión del fenómeno y ofrece un panorama más amplio sobre cómo las personas migrantes se insertan y participan en la ciudad a través de sus espacios culinarios:

- Comunidad salvadoreña: Ha consolidado su presencia a través de las pupuserías, muchas de ellas vinculadas al enclave religioso de la Hermosa Provincia y sostenidas por densas redes familiares. Estas relaciones han garantizado la continuidad del modelo, la transmisión del saber culinario y la apertura de pequeños negocios donde la pupusa funciona como un elemento central de identidad, anclaje y pertenencia para quienes la preparan y consumen.

- Comunidad venezolana: Sus emprendimientos gastronómicos han emergido como una estrategia de inserción económica ligada a olas migratorias más recientes. Suelen adoptar un modelo comercial formalizado, con estructuras organizativas claras y una oferta que negocia constantemente entre las recetas tradicionales y las adaptaciones estratégicas al paladar local.
- Comunidad colombiana: De manera similar a la diáspora venezolana, sus espacios culinarios se caracterizan por ser proyectos de reciente creación con una operatividad altamente estructurada. Destacan por una presencia muy activa en plataformas sociodigitales y estrategias de mercado que combinan la innovación gastronómica con la herencia cultural, buscando un posicionamiento rápido en la ciudad.

Es importante señalar que, al emplear el concepto de comunidad para caracterizar a estos colectivos, se hace desde una postura crítica que reconoce lo problemático de esta categoría. Lejos de entenderla como un ente estático, armónico o acabado, se asume que la comunidad está siempre en proceso de construcción y atravesada por constantes conflictos y tensiones internas. Sin embargo, lo que el trabajo de campo permite afirmar es que los espacios culinarios actúan como catalizadores de esta identidad en disputa; son escenarios que permiten la recreación de los vínculos y la estabilización momentánea de sus significados. En medio de la fluidez del desplazamiento, el paisaje alimentario se convierte en una arena transnacional donde los sujetos en contextos de movilidad logran anclar simbólicamente su pertenencia, transformando el acto de cocinar y consumir en un ejercicio de resistencia que dota de orden y sentido a su presencia en la metrópoli tapatía.

2. Localización geográfica: enclaves comunitarios vs. corredores gastronómicos urbanos

El segundo criterio de selección se relaciona directamente con la dimensión territorial evidenciada en la Tabla 1. Los espacios culinarios considerados en el estudio se ubican en distintas zonas del Área Metropolitana de Guadalajara que presentan dinámicas urbanas diferenciadas y patrones de asentamiento migrante marcadamente contrastantes. En particular, los casos seleccionados permitieron identificar dos grandes configuraciones espaciales:

- Territorios y enclaves comunitarios (Oriente de la ciudad): Zonas como la Hermosa Provincia, El Bethel, San Joaquín y Lagos de Oriente conforman un sector caracterizado por economías familiares, cercanía barrial y una vida cotidiana organizada en torno a redes de pertenencia y fe. Aunque la Hermosa Provincia funciona como el enclave más consolidado —particularmente relevante para la comunidad salvadoreña que se reconoce bajo la figura de "peregrinos migrantes"—, las colonias aledañas reproducen dinámicas similares. En estas coordenadas, el uso de espacios domésticos (como las cocheras adaptadas) permite que las prácticas culinarias se integren orgánicamente a la vida barrial, fortaleciendo la cohesión comunitaria.
- Corredores gastronómicos urbanos (Centro, Poniente y Norponiente): Zonas como la Colonia Americana, Ladrón de Guevara, Chapalita, la zona de Avenida Guadalupe y La Cima (en Zapopan) responden a lógicas ciudadanas mercantiles, caracterizadas por una alta presencia comercial, movilidad constante y una oferta de consumo consolidada. Estos corredores concentran los proyectos culinarios más recientes —principalmente operados por las diásporas venezolana y colombiana— que funcionan bajo modelos formalizados y orientados a un público urbano más amplio. Su inclusión en el estudio resulta fundamental para observar cómo los emprendimientos migrantes se adaptan a espacios de alta visibilidad, competencia de mercado y circulación intensiva dentro de la metrópoli.

Para sistematizar el resultado de este muestreo intencional y visualizar la diversidad del universo empírico, se construyó la Tabla 1. Este instrumento metodológico detalla los espacios culinarios seleccionados, cruzando la nacionalidad de origen con el formato espacial, la ubicación geográfica y las técnicas cualitativas aplicadas en cada sitio. Como se puede observar, la propia disposición de los datos evidencia un hallazgo analítico fundamental: existe

un fuerte contraste entre la concentración barrial y el uso de espacios domésticos por parte de la diáspora salvadoreña en el sector oriente de la metrópoli, frente a la inserción netamente comercial y formalizada de los proyectos venezolanos y colombianos hacia los polos económicos del centro y poniente de la ciudad.

Tabla 1. Caracterización de espacios culinarios migrantes y metodologías de registro en la Zona Metropolitana de Guadalajara.

Nombre del espacio culinario	Comunidad migrante	Formato espacial	Ubicación geográfica (Zona / Colonia)	Técnicas aplicadas
La Pupusa Loka Sv	Salvadoreña	Cochera adaptada	Oriente (San Joaquín)	Observación y Entrevista
La Mera Mera Pupusería GDL	Salvadoreña	Cochera adaptada	Oriente (Lagos de Oriente)	Observación y Entrevista
Pupusería Anita	Salvadoreña	Puesto callejero	Oriente (Hermosa Provincia)	Observación participante
Pupusería Mi Salvador	Salvadoreña	Local comercial	Oriente (Hermosa Provincia)	Observación y Entrevista
La Pupusería Gabaón	Salvadoreña	Local comercial	Oriente (El Bethel)	Observación y Entrevista
Pupusas Elsa	Salvadoreña	Cochera adaptada	Oriente (Jardines de la Paz)	Observación participante
La Arepiza	Venezolana	Local comercial	Poniente (Ladrón de Guevara)	Observación y Entrevista
Casa Moreno's GDL	Venezolana	Local comercial	Poniente (Chapalita)	Observación y Entrevista
El Pana Charita Arepas	Venezolana	Local comercial	Poniente (Exitmex / Av. Guadalupe)	Observación y Entrevista
La Gocha	Venezolana	Local comercial	Norponiente (La Cima, Zapopan)	Observación participante
El Parche Colombiano	Colombiana	Local comercial	Centro-Norte (Independencia)	Observación y Entrevista
Colombiano Aracataca	Colombiana	Local comercial	Poniente (Chapalita)	Observación participante
La Parcerita	Colombiana	Local comercial	Centro (Colonia Americana)	Observación participante

MaLú Delicias Colombianas	Colombiana	Local comercial	Poniente (Virreyes, Zapopan)	Observación participante
---------------------------	------------	-----------------	------------------------------	--------------------------

Fuente: Elaboración Propia

3.2.2 Limitaciones de acceso al campo y disponibilidad

El proceso de selección y seguimiento de los casos empíricos también estuvo condicionado por diversas limitantes prácticas, propias del trabajo en terreno con espacios culinarios migrantes. En primer lugar, varios de los proyectos mapeados presentaron cierres parciales o temporales, ya fuera por dinámicas familiares complejas, fluctuaciones económicas o los ajustes estructurales típicos de cualquier emprendimiento de reciente creación. Esto implicó que algunas visitas programadas no pudieran concretarse y que ciertos casos quedaran fuera de la muestra final debido a la falta de una operación continua durante el periodo de trabajo de campo.

En segundo lugar, se registraron negativas a participar en las entrevistas, motivadas en algunos casos por la desconfianza natural ante agentes externos, la falta de tiempo derivada de las extenuantes jornadas laborales, o la precaución ante la exposición pública del proyecto. Asimismo, durante las visitas a diversos espacios culinarios, fue frecuente que las personas fundadoras no se encontraran presentes y la gestión recayera exclusivamente en personal operativo sin autorización para brindar información. Esta dinámica derivó en aproximaciones fallidas para el formato de entrevista formal, pese a haber agotado múltiples intentos de acercamiento; sin embargo, metodológicamente, estas barreras justificaron y consolidaron el uso de la observación participante en dichos casos, lo que permitió registrar la espacialidad y el funcionamiento del lugar respetando en todo momento los límites de acceso marcados por los propios sujetos.

Asimismo, la investigación enfrentó limitantes asociadas al contexto de seguridad, especialmente en zonas periféricas de la metrópoli donde se buscaba documentar la presencia de pupuserías. En algunos casos, estas condiciones hicieron inviable continuar la observación

o el registro sistemático debido a la percepción de riesgo, aun cuando dichos espacios culinarios representaban una parte relevante del universo potencial de estudio.

Estas situaciones, si bien frecuentes en emprendimientos de escala pequeña y dinámicas familiares, afectaron la posibilidad de incluir ciertos casos empíricos. Por ello, la conformación final de la muestra combinó los criterios analíticos previamente trazados con la accesibilidad efectiva, partiendo del reconocimiento de que el campo empírico no ofrece condiciones homogéneas para la obtención de datos y que la flexibilidad metodológica es una dimensión constitutiva del rigor etnográfico.

3.2.3 Delimitación Temporal

El trabajo de campo se desarrolló de manera escalonada entre los años 2023 y 2025, siguiendo una lógica etnográfica que demanda retornos continuos al terreno para observar transformaciones, matices y variaciones temporales en los espacios culinarios migrantes. La primera etapa, llevada a cabo entre agosto y octubre de 2023, se centró en las pupuserías salvadoreñas y permitió una inmersión inicial en sus dinámicas familiares, ciclos laborales y prácticas cotidianas. Al situarse en meses de alta actividad comercial, esta exploración ofreció un panorama empírico sólido sobre la operación diaria de estos proyectos y su papel fundamental dentro del enclave religioso-comunitario en el oriente de la ciudad.

Durante 2024, el trabajo de campo se orientó a dar seguimiento a estos mismos espacios culinarios con el fin de distinguir entre las prácticas estables y los cambios derivados de ajustes económicos, rotación de personal o transformaciones en la clientela. Este retorno al terreno permitió profundizar en las rutinas de las pupuserías, contrastar las situaciones observadas el año previo y afinar la comprensión del entorno socio-espacial salvadoreño como una configuración que combina la continuidad comunitaria con la adaptación cotidiana. Asimismo, la observación prolongada hizo posible registrar variaciones en las atmósferas sensoriales, en la organización del trabajo y en las interacciones diarias entre la población migrante y los comensales locales.

La última etapa del trabajo de campo, desarrollada entre agosto y octubre de 2025, incorporó los proyectos culinarios venezolanos y colombianos, cuyos modelos más recientes requerían una observación situada en un momento clave de su consolidación en corredores gastronómicos de zonas como la Americana, Ladrón de Guevara, Chapalita y La Cima. En el mismo periodo, se actualizó el seguimiento de las pupuserías, varias de las cuales habían cerrado temporal o definitivamente, un fenómeno recurrente en los emprendimientos migrantes. Estos cierres exigieron la realización de nuevas estancias de observación participante en otros espacios salvadoreños activos, con el objetivo de complementar el registro empírico y confirmar qué prácticas persistían frente a cuáles respondían a dinámicas más recientes.

3.3 Proceso de Análisis y Consideraciones Éticas

El proceso de análisis se desarrolló de manera gradual y sistemática a partir del material empírico generado durante el trabajo de campo. Dado que la investigación se basó principalmente en entrevistas semiestructuradas y notas de campo, el escrutinio analítico se orientó a identificar temas recurrentes y patrones de significado presentes tanto en los relatos como en las observaciones realizadas en los espacios culinarios. En este apartado se describen las etapas de codificación y agrupación temática que permitieron organizar la información, la forma en que estos hallazgos se articularon con el marco conceptual y las consideraciones éticas que guiaron el trabajo, incluyendo la protección de identidades y el manejo responsable de los datos.

3.3.1 Codificación inicial, unidades de sentido y construcción de categorías analíticas

La codificación inicial se realizó a partir de lecturas repetidas de las transcripciones de las entrevistas, que constituyeron la base empírica del análisis, complementadas por las notas de campo disponibles. Este proceso, de carácter abierto y manual, no partió de categorías predefinidas, sino que buscó identificar unidades de sentido que emergían de manera recurrente en los relatos y en las observaciones realizadas en los espacios culinarios. A partir

de esta inmersión analítica, fue posible reconocer patrones relacionados con las trayectorias migratorias, la transmisión del oficio culinario, la búsqueda de autenticidad, el papel de las redes de apoyo, la organización del trabajo, la negociación del sabor, la memoria afectiva y las formas de inserción urbana de estos proyectos migrantes.

En una segunda fase de escrutinio, estas unidades de sentido fueron comparadas de manera transversal para identificar relaciones, similitudes y contrastes entre los casos salvadoreños, colombianos y venezolanos. Este ejercicio comparativo permitió agrupar los patrones emergentes en siete categorías analíticas fundamentales:

1. Organización del trabajo y lógica del negocio;
2. Pedagogías culinarias y transmisión del oficio;
3. Insumos, autenticidad y reproducción del sabor;
4. Adaptación al gusto local y negociación culinaria;
5. Redes de apoyo, comensalidad y sociabilidad migrante;
6. Emociones, nostalgia y memoria culinaria;
7. Territorialidades culinarias y relación con la ciudad.

Estas categorías funcionan como un puente estratégico entre los datos empíricos generados en campo y el andamiaje conceptual, sintetizando los ejes temáticos que estructuran y articulan la exposición de resultados en el capítulo posterior.

3.3.2 Consideraciones éticas

El trabajo de campo se desarrolló bajo los principios éticos fundamentales que rigen la investigación cualitativa. Todas las personas que colaboraron en el estudio otorgaron su consentimiento informado, autorizaron expresamente el uso de sus nombres y aceptaron que los testimonios recopilados durante las entrevistas se emplearan de manera exclusiva con fines académicos. Previo a cada encuentro y conversación, se detalló con total transparencia el

objetivo de la investigación, la naturaleza estrictamente voluntaria de su participación y el compromiso metodológico de utilizar los datos empíricos únicamente para el análisis científico y documental.

La producción de datos mediante entrevistas y notas de campo se llevó a cabo en horarios previamente acordados, con el firme propósito de no interferir en la operación cotidiana de los espacios culinarios. El corpus empírico recopilado fue resguardado de manera segura y se destinó estrictamente a los propósitos analíticos de esta investigación. Asimismo, durante todas las fases del estudio se mantuvo una constante reflexividad etnográfica respecto a la posición del investigador en el campo, con el fin de reconocer y mitigar las posibles asimetrías de poder que su presencia pudiera generar durante la interacción con las personas interlocutoras.

CAPÍTULO IV. RESULTADOS: LA CONFIGURACIÓN DE LOS ESPACIOS CULINARIOS MIGRANTES EN GUADALAJARA

Este capítulo presenta los hallazgos del trabajo de campo realizado entre 2023 y 2025 en los espacios culinarios operados por la diáspora salvadoreña, venezolana y colombiana en Guadalajara. A partir de entrevistas en profundidad, observación participante y notas de campo, se analizan los procesos mediante los cuales estos proyectos se insertan y operan en el tejido urbano. Resulta indispensable precisar que no todos los casos empíricos analizados alcanzan la densidad material y simbólica necesaria para constituirse como *foodscapes* migrantes. Mientras que algunos logran consolidarse como verdaderos paisajes socio-culinarios —donde la técnica, la memoria, la afectividad y la territorialidad producen formas específicas de habitar la ciudad—, otros operan más bien como ensamblajes culinarios: articulaciones prácticas, a menudo efímeras, de saberes, ingredientes y lógicas de supervivencia que mantienen un perfil más estrictamente comercial o privado sin un anclaje territorial profundo.

En esta primera parte (4.1), se aborda la cocina como taller; es decir, como un espacio de trabajo donde se organizan las tareas, se transmiten saberes encarnados y se reproducen repertorios culinarios frente a condiciones materiales cambiantes. El análisis empírico demuestra cómo, en las pupuserías salvadoreñas, predomina un modelo doméstico-feminizado sustentado en la red familiar y en economías morales comunitarias. En contraste, en los proyectos culinarios venezolanos y colombianos se consolida la figura del titular-gestor, quien profesionaliza el emprendimiento y capacita a cocineros locales para reproducir los sabores de la diáspora. En ambos escenarios, los procesos de aprendizaje y la gestión de insumos revelan que la autenticidad no es un dato fijo, sino una búsqueda sostenida que articula la memoria gustativa, las técnicas corporales y las sustituciones calculadas de ingredientes con un único fin: lograr que una pupusa o una arepa en Guadalajara “sepa a casa”.

La segunda parte (4.2) analiza el entorno culinario como un espacio frontera o liminar, donde se negocia el gusto local, se activan redes de apoyo y se produce la comensalidad. Los hallazgos empíricos muestran que la adaptación culinaria no implica renunciar a la cocina de origen, sino ponerla en diálogo activo con los referentes sensoriales tapatíos, generando combinaciones, ajustes y fusiones que amplían el repertorio sin romper el anclaje identitario. Al mismo tiempo, las redes religiosas, familiares, académicas y comunitarias sostienen los proyectos de la diáspora y convierten el acto de consumo en una forma concreta de apoyo económico y emocional. En el área de comensalidad, la práctica de comer con otros permite que la población migrante y la sociedad receptora compartan la mesa, conversen, comparen sabores y construyan vínculos, efímeros pero significativos, haciendo de estos espacios verdaderos dispositivos de integración cotidiana.

Finalmente, la tercera parte (4.3) se centra en los paisajes sensoriales, la nostalgia y la ciudad. Aquí se muestra cómo los proyectos migrantes despliegan foodscapes o ensamblajes culinarios diferenciados: más domésticos y nacionalistas en el caso salvadoreño, más contenidos o híbridos en el venezolano, y más abiertamente festivos y patrios en el colombiano, los cuales funcionan como puentes entre territorios. Sabores, olores, música, colores y objetos activan memorias del país de origen y permiten elaborar el duelo migratorio, al tiempo que producen territorios afectivos dentro de Guadalajara. En conjunto, los resultados permiten comprender que estos espacios no solo alimentan: también sostienen emocionalmente, generan pertenencia y reconfiguran fragmentos de la ciudad como escenarios donde la movilidad internacional se vuelve experiencia sensible y compartida.

4.1. La “Cocina” como Taller: Gestión, Saber y Materialidad

La cocina constituye el núcleo neurálgico donde se organiza y ejecuta el trabajo al interior de los proyectos culinarios de la diáspora. En esta investigación, este espacio se conceptualiza como un taller en tanto opera como un centro de producción técnica, de transmisión de saberes

encarnados y de gestión organizativa, donde se reconfiguran los repertorios alimentarios migrantes. Al igual que en un taller artesanal, en la cocina convergen prácticas corporales, adaptaciones materiales, decisiones económicas y procesos de aprendizaje que permiten sostener y, de manera simultánea, transformar la noción de autenticidad en contextos de movilidad. Este enfoque analítico permite observar que la cocina trasciende su función de mera área operativa para consolidarse como un dispositivo estratégico; un lugar donde el trabajo, la técnica y la memoria se entrelazan para recrear los sabores de origen y garantizar la continuidad cultural frente a la experiencia del desplazamiento.

Al interior de estos espacios se despliega una organización del trabajo basada en habilidades obtenidas en ocasiones previas a migrar y que son diferenciadas —amasar, palmear, moldear, freír, sazonar—, las cuales requieren precisión, experiencia y coordinación. En muchos casos, esta organización responde también a formas de trabajo aprendidas en los países de origen, donde las trayectorias migratorias y las nacionalidades modelan expectativas, estilos y jerarquías dentro de la cocina. La transmisión de estos saberes se sostiene mediante una pedagogía corporal, más cercana a la imitación y al aprendizaje situado que a la instrucción verbal o escrita. Tal como sugiere Sutton (2001), las prácticas culinarias encarnan la memoria a través de gestos, ritmos y movimientos repetidos, donde el cuerpo funciona como archivo del conocimiento gastronómico. Esta memoria incorporada se pone a prueba en Guadalajara, donde la disponibilidad de insumos y la calidad de la materia prima exigen ajustes constantes; en este proceso, la autenticidad no se presenta como un criterio fijo ni impuesto, sino como un diálogo continuo entre los sabores recordados, las posibilidades del contexto y las decisiones técnicas de quienes cocinan.

4.1.1 Organización del trabajo y lógica del negocio

La organización del trabajo en los proyectos culinarios migrantes reproduce los dos modelos analíticos expuestos en el marco contextual: el modelo doméstico-feminizado de las pupuserías salvadoreñas y el modelo del dueño-gestor que predomina en los emprendimientos venezolanos y colombianos. Esta diferenciación no es meramente operativa, sino una

expresión material de trayectorias migratorias, repertorios familiares, religiosidades, profesionalizaciones interrumpidas y maneras específicas de hacer hogar en Guadalajara.

En el caso salvadoreño, la composición familiar constituye el eje del funcionamiento. Las pupuserías operan como extensiones del hogar, donde madres, hijas, hermanas y parejas organizan la producción desde lógicas íntimas y comunitarias. Pupusería Anita trabaja con una madre mexicana y dos hijas, una nacida en El Salvador y otra en México, que reproducen técnicas heredadas y un orden moral de servicio. En Pupusería Bethel, doña Mary cocina y sus hijas atienden; la cocina es un espacio moral donde el cuidado, la limpieza y el orden tienen un valor religioso y afectivo. La Mera Mera funciona mediante la colaboración conyugal, y en La Pupusa Loka, la propietaria cocina con apoyo de su madre en la venta de aguas y acompañamientos. Estas formas de cooperación ramificadas, multigeneracionales y basadas en roles íntimos revelan que la pupusería es simultáneamente un negocio y una unidad familiar ampliada, donde cada integrante sostiene tanto la economía doméstica como la continuidad sensorial del sabor.

La economía moral comunitaria refuerza este modelo organizativo. En Pupusería Mi Salvador, el negocio no se vendió: se traspasó por confianza, junto con tres días intensivos de transmisión técnica para asegurar que las pupusas quedaran como en El Salvador. Este acto confirma lo que (Thompson 1971) describe como intercambios gobernados por normas de reciprocidad y protección, y coincide con la noción de capital social transnacional desarrollada por (Levitt & Glick Schiller, 2004) quienes muestran cómo las redes religiosas y comunitarias sostienen proyectos económicos y afectivos en el destino migratorio. En Hermosa Provincia, esta lógica se intensifica: las redes religiosas facilitan clientela, préstamos informales, trabajo solidario y legitimidad moral, convirtiendo a las pupuserías en nodos donde fe, subsistencia y continuidad cultural se entrelazan.

“Nos enseñaron a preparar las pupusas de manera muy rápida: fueron como tres días intensivos en los que nos dijeron: ‘vénganse y les enseño’. Ahí aprendimos a tortear la masa, y también

nos mostraron cómo hacer la salsa, el curtido y el chile.” Pupusería Mi Salvador, entrevista personal, agosto 2023.

En contraste, los emprendimientos venezolanos y colombianos operan según un modelo distinto: la figura del dueño–gestor, cuya autoridad no proviene del linaje culinario, sino de la capacidad de organizar, estandarizar y sostener el proyecto, en línea con lo que (Light & Gold 2000) describen para las microempresas migrantes. No obstante, lejos de constituir empresas desligadas de la familia, su funcionamiento revela una estructura afectivo-empresarial donde los parientes participan como asesores, cofundadores, cocineros, anfitriones o referentes simbólicos. En Arepiza, el restaurante fue impulsado por un grupo de primos; la decoración integra frases heredadas como “amor con hambre no dura”, que funcionan como marcas afectivas del hogar transnacional y parte del ethos del negocio. En Casa Morenos, la madre del dueño atiende la caja, entrega los pedidos y recibe comensales en un entorno familiar, reforzando la sensación de “comer en casa”, mientras el propietario gestiona y define el perfil gustativo. En El Pana Charita, la esposa cocina y sostiene la operación diaria, replicando una dinámica conyugal que se acerca al modelo salvadoreño, aunque sin la carga religiosa. En los casos colombianos, como El Parche o Aracataca, la familia participa en la apertura, el mantenimiento y la transmisión técnica.

“...se siente también orgulloso el cocinero mexicano de hacer algo venezolano que lo hizo bien porque el venezolano que se la comió lo aprobó.” Casa Morenos, entrevista personal, octubre de 2025.

Pero este modelo incorpora un elemento que lo distingue de las pupuserías salvadoreñas: la presencia de trabajadores mexicanos como parte central de la producción. En estos espacios culinarios, la técnica culinaria no se hereda: se construye mediante un proceso disciplinado de estandarización, ensayo y error, donde el dueño define el “punto exacto” de la receta y capacita al personal nacional para reproducirlo. Para los dueños venezolanos, lograr que un cocinero mexicano prepare una arepa “igual que en Caracas” o un pabellón “como en casa” constituye un acto de legitimación sensorial y orgullo mutuo. En los espacios de comida

colombianos, los trabajadores mexicanos aprenden a preparar arepas de maíz peto, bandejas paisas o sopas regionales mediante procesos guiados y repetitivos, generando una hibridación organizativa donde técnicas regionales colombianas se ensamblan con manos mexicanas.

A pesar de estas diferencias estructurales, en todos los casos la cocina organiza algo más que el trabajo: organiza la vida social y afectiva del proyecto migrante. En las pupuserías, lo doméstico y lo productivo se entrelazan en una temporalidad continuo-cotidiana, dando lugar a una recreación del hogar en un espacio semipúblico donde la vida familiar y la actividad comercial conviven sin fronteras estrictas, como plantean Miranda-Nieto y Boccagni (2020). En los espacios culinarios venezolanos y colombianos, la empresa funciona como un espacio de reinención profesional, pero también de sostén emocional y familiar. De una u otra forma, cada establecimiento encarna lo que (Hage 1997) describe como procesos de *home-building*: espacios donde la memoria, el parentesco y el trabajo se articulan para producir no solo platillos, sino formas de arraigo y presencia en la ciudad.

4.1.2 Procesos de aprendizaje culinario

Para comprender esta pedagogía corporal, resulta necesario definir la materialidad del objeto central de este taller: la pupusa. Se trata de una preparación ancestral a base de masa de maíz o arroz, similar a una tortilla gruesa, que se distingue de las preparaciones mesoamericanas locales por su técnica de relleno y proporción. Rellenas tradicionalmente con queso, frijoles, chicharrón o loroco, las pupusas son un platillo transversal que convoca a todas las clases sociales salvadoreñas (Chang, 2001). Su proceso de elaboración ha evolucionado históricamente para enriquecer su textura, mientras que su nombre revela un viaje etimológico y cultural que transita desde el náhuatl hasta el pipil y el español (Lemus, 2016).

Figura 6 *La pedagogía corporal y la técnica de "tortear" en el taller culinario*



Nota. Fotografía capturada durante el trabajo de campo. En la imagen se observa la ejecución de los saberes encarnados y la *memory-in-practice*, evidenciando el ajuste intuitivo de la humedad en la masa y la destreza manual de la preparación previa al comal. Elaboración propia.

La elaboración de este platillo exige un notable acto de destreza manual. Al interior de estos espacios de la diáspora, dichos saberes se transmiten mediante prácticas corporales heredadas de madres a hijas, situando el aprendizaje en un linaje familiar más que en una instrucción formal. Tomar la bola de masa, ahuecarla para introducir el relleno y tortear la pupusa para sellarla gesto capturado en la Figura 6 son movimientos que no pueden explicarse con palabras: se aprenden observando y repitiendo hasta que el cuerpo “recuerda”. Cada cocinera introduce microvariaciones (la cantidad de aceite, la textura del relleno, la temperatura del comal) que generan diferencias sensibles y revelan la técnica bien aplicada. Estos saberes, reconfigurados al trabajar con insumos locales, encarnan lo que (Sutton 2001) denomina

memory-in-practice: una memoria culinaria que solo existe cuando se ejecuta y que, en su ejecución, se transforma.

Siguiendo el símil material de la pupusa, resulta fundamental definir el platillo insignia que articula los proyectos culinarios sudamericanos: la arepa. De acuerdo con los titulares de estos emprendimientos, se trata de una preparación circular elaborada a partir de harina precocida de maíz, agua y sal, que tradicionalmente se consume asada o frita. Históricamente, relatos orales rastrean sus orígenes en los saberes indígenas de regiones como Cumaná, quienes preparaban un producto asado de maíz al que llamaban "erepa". Más que un simple alimento, para la diáspora representa una profunda conexión emocional; es la base dietética cotidiana que los vincula de inmediato con la memoria de la niñez y el hogar. Por su estructura, la arepa funciona como un lienzo que alberga rellenos abundantes y complejos, destacando preparaciones tradicionales como el pabellón (frijol negro, plátano macho, carne deshebrada y queso) o la reina pepiada (pollo, aguacate y mayonesa).

Sin embargo, al interior de los proyectos culinarios venezolanos y colombianos, el aprendizaje para elaborar este y otros platillos responde a una lógica distinta. A diferencia del modelo salvadoreño, aquí la técnica no proviene de una tradición doméstica encarnada de forma previa: muchos de estos gestores antiguos administradores, futbolistas o contadores no cocinaban ni eran responsables del espacio culinario familiar antes de migrar. Es solo al llegar a México, ante la necesidad de generar nuevas lógicas de subsistencia, que comienzan a cocinar de manera sistemática por primera vez. Para lograrlo, deben regresar a su referente primario: la memoria gustativa. El recuerdo del sabor venezolano o colombiano funciona como una verdadera brújula afectiva que guía el proceso, aun cuando, en un principio, no exista la destreza técnica en las manos para materializarlo.

Bajo esta lógica, el oficio culinario se reconstruye después del desplazamiento: los titulares de estos proyectos se acercan a familiares o compatriotas que sí dominan la preparación, aprenden, se capacitan y, una vez consolidado ese dominio técnico, instruyen a cocineros locales para garantizar la estandarización del sabor. Esta reorientación laboral expresa lo que

Besserer (2004) describe como procesos de agencia en contextos transnacionales: la experiencia migratoria modifica las trayectorias vitales previas y habilita nuevas formas de trabajo que surgen en la intersección exacta entre la necesidad, la memoria y la creatividad. En este proceso —donde la memoria gustativa opera firmemente como brújula—, el aprendizaje consiste en probar, ajustar y comparar de manera empírica hasta que el paladar reconoce un punto que se aproxima al sabor del hogar de origen; es decir, un umbral donde la técnica recién adquirida comienza, finalmente, a sostener la autenticidad que la memoria exige.

Otra dimensión clave del modelo venezolano y colombiano es que el aprendizaje no se limita a la producción técnica del platillo, sino que incluye una verdadera pedagogía del consumo: enseñar cómo se come y qué recuerdos activa. Al interior de los proyectos culinarios venezolanos, explicar a la clientela local que la arepa se sostiene con las manos —en una gestualidad similar a la de una hamburguesa—, detallar qué aderezos potencian su sabor, o transmitir por qué la chicha “tiene alma”, forma parte de un proceso de acompañamiento sensorial que busca traducir una cultura alimentaria completa. Alejandro, titular de uno de estos emprendimientos, recuerda que en Venezuela la chicha se bebía a la salida de la escuela y su sabor convoca de inmediato a la infancia. Esta memoria afectiva resulta profundamente comparable a lo que representa el tejuino para los tapatíos; una equivalencia que no radica en la similitud de sus ingredientes, sino en el modo de consumo, la calle, el calor y la pausa urbana que simbolizan.

En el caso de los emprendimientos colombianos ocurre un fenómeno similar: se orienta al comensal local sobre cómo la arepa de tela funciona estrictamente como el complemento de un plato y no como una comida principal; se le explica qué temporalidades marcan la disponibilidad estacional del lulo, o por qué el perfil gustativo de esta fruta resulta incomparable con cualquier insumo endémico de México. De este modo, la interacción en la mesa trasciende el simple servicio para convertirse en un dispositivo de mediación cultural. En estos espacios no solo se transmiten técnicas y recetas, sino también rituales de consumo, temporalidades y significados profundos, transformando el enclave diaspórico en un territorio

donde, simultáneamente, la sociedad receptora aprende a comer y la comunidad migrante logra recordar.

La importancia de la técnica en los espacios culinarios migrantes va más allá de la mera destreza operativa: constituye un puente para que el comensal pueda dimensionar la profundidad cultural del platillo. Cuando la persona aprende cómo se sostiene una arepa, qué textura debe tener una pupusa o por qué una chicha evoca la infancia, no solo adquiere información, sino que accede a una forma de cultura viva que se transmite en el aquí y el ahora. Este aprendizaje articula memoria, técnica y experiencia diaspórica, y revela que cada preparación es una forma de continuidad cultural sostenida en un contexto de movilidad, cambio y reinención. A través del sabor, las y los migrantes regresan a un pasado que se reactiva sensorialmente, mientras que los comensales locales descubren que la auténtica valoración de estos alimentos implica reconocer la técnica, los modos de consumo y los significados que los sostienen.

“La chicha, tú te la tomas y tú sabes qué bonito, qué rico, sabor a arroz con leche. Pero la importancia de la chicha en Venezuela es porque al salir de un colegio, o la universidad, había un puesto de chicha siempre ambulante... como un tejuino. Entonces yo me acuerdo cuando yo era niño, cuando ya yo le decía a mi mamá ‘coño, cómprame una chicha’ al salir. Entonces la chicha va más allá: te agarra el sentimiento de tu niñez... la mejor chicha es la que yo me tomaba en tal lado en Caracas. Entonces eso ya tiene alma, ya tiene una historia.” Casa Morenos, entrevista personal, octubre 2025.

4.1.3 Insumos, autenticidad y reproducción del sabor

La autenticidad culinaria emerge como un campo de tensiones entre memoria, disponibilidad y técnica. Lejos de remitir a un “origen fijo”, funciona como un horizonte afectivo que se persigue mediante sustituciones calculadas, creatividad sensorial y la repetición de gestos que buscan aproximarse al sabor recordado. En los espacios diaspóricos, como plantea (Mannur

2010), la autenticidad no reside en la reproducción literal de los ingredientes, sino en la capacidad del platillo para activar un reconocimiento emocional vinculado al gusto, el olor y la memoria. En este sentido, las pupusas salvadoreñas y las arepas venezolanas constituyen ejemplos paradigmáticos de autenticidad reconstruida: la masa, el queso, el loroco, el chicharrón o el ají dulce deben adaptarse a las condiciones materiales de Guadalajara, de modo que la autenticidad no se hereda intacta, sino que se rehace en diálogo constante con los insumos locales disponibles.

En el trabajo culinario de los proyectos migrantes se observa una tensión constante entre la autenticidad y la innovación, dos fuerzas que no siempre avanzan en la misma dirección, pero que tampoco son necesariamente opuestas. Para algunos de estos espacios, la autenticidad implica preservar ciertos límites: defender la estructura del platillo, el relleno central, la forma de servirlo o incluso el nombre. Arepiza, por ejemplo, opera bajo un doble registro: por un lado, mantiene una línea de preparaciones que buscan reproducir intacto el sabor venezolano; por otro, propone versiones híbridas que dialogan explícitamente con la cultura culinaria mexicana.

La materialización de esta dualidad queda plasmada en la propia carta del establecimiento, la cual funciona no solo como un listado de alimentos, sino como un artefacto cultural que cartografía la identidad del proyecto (ver Figura 7). La oferta culinaria se encuentra explícitamente categorizada: la sección de "Arepas Tradicionales" con opciones históricas como la Reina Pepiada, la Pelúa o el Pabellón opera como un resguardo táctico de la memoria gustativa y la herencia nacional. En contraste, la sección de "Arepas Fusión" —que incorpora rellenos de Chilaquiles o Cochinita materializa la agencia diaspórica y el anclaje local.

Figura 7 *El menú de una arepera en mexico fronteras entre la memoria tradicional y la innovación híbrida*



Nota. Fotografía capturada durante el trabajo de campo en el proyecto Arepiza.

En contraste, existen proyectos que sostienen una noción mucho más estricta de la autenticidad: conservan preparaciones emblemáticas —como la arepa de Pabellón—, pero son rigurosos al delimitar las fronteras de “lo que es y lo que no es” dentro del repertorio venezolano, modificando incluso nomenclaturas para evitar confusiones en la sociedad receptora. En el caso de las pupuserías salvadoreñas, por su parte, la innovación convive de manera orgánica con la tradición: las cocineras incorporan nuevos insumos locales, experimentan con mezclas inéditas y apuestan por formatos que diversifican la oferta sin poner en riesgo la identidad nuclear del platillo. Estas dinámicas evidencian que la autenticidad y la innovación no operan como fuerzas excluyentes; por el contrario, la autenticidad se afianza como una matriz reconocible, mientras que la innovación funciona

como una estrategia vital de adaptación, agencia creativa y diálogo intercultural con el paladar local.

En las pupuserías salvadoreñas de Guadalajara, la responsabilidad de “entregar algo auténtico” no es un slogan, sino una exigencia técnica que atraviesa cada decisión culinaria. Partir de la pupusa revuelta, referente básico compuesto por queso, frijol y chicharrón, permite comprender el nivel de pericia que un cocinero migrante debe alcanzar para que el platillo conserve su identidad en un territorio distinto. Lograr que el queso se comporte como el salvadoreño requiere años de prueba y error con mezclas locales; encontrar un frijol que reproduzca la textura del rojo de seda implica recorrer mercados y ajustar cocciones hasta lograr un punto comparable; y reconstruir el chicharrón demanda adaptar técnicas tradicionales a la ausencia de molinos, cuidando consistencia, humedad y sazón. Cada uno de estos pasos es una búsqueda que combina memoria sensorial y precisión artesanal. La autenticidad, entonces, no se recibe como herencia intacta: se construye mediante un proceso prolongado de experimentación, sustituciones cuidadosas y ajustes sucesivos que permiten que, al final, una pupusa en Guadalajara pueda acercarse al sabor que un salvadoreño reconoce como propio.

“Hasta que un señor de rancho se me acercó y me dijo: ‘Señora, quiero ofrecerle mi queso’. [...] Durante meses él fue llevándome distintas combinaciones. Cada tres meses me traía una muestra... hasta que un día, al cocinarlo en la plancha, el olor me recordó a mi tierra. Cuando abrí la pupusa y vi que el queso se estiraba como hilo, supe que por fin lo había encontrado.”
La Pupusa Loka, entrevista personal, agosto 2023.

Pero esta lógica no es exclusiva de las pupuserías salvadoreñas. En los espacios culinarios venezolanos y colombianos se repite el mismo principio: alcanzar lo auténtico exige encontrar equivalencias sensibles, aunque impliquen costos, tiempo y redes complejas. En la Arepiza, el queso guayanés y el queso para tequeños se mandan fabricar con una cremería local a partir de fórmulas familiares, recreando texturas, sal y procesos de pasteurización hasta lograr una semejanza creíble no perfecta, pero sí suficiente para activar la memoria de quienes crecieron

con esos productos. Lo mismo sucede con el maíz para la cachapa, donde intervinieron ingenieros agrónomos y se tardaron dos años en encontrar un elote que se acercara al sabor venezolano. Incluso el ají dulce un ingrediente base del guiso venezolano debe importarse desde Estados Unidos, a un costo elevado, solo para mantener una cercanía del “92%” con el sabor original.

“La fórmula me la traje de Venezuela... y ellos nos fabrican el queso de los tequeños y el queso de las cachapas, el queso guayanés o telita. Le llegamos muy cerca al sabor; no va a ser igual porque las reglas internas de México son distintas, como la doble pasteurización... pero este señor se comprometió a hacerlo con la fórmula que teníamos.” Arepiza, entrevista personal, octubre 2025.

En los espacios culinarios colombianos, recrear la arepa requiere importar maíz peto o buscar proveedores locales que permitan mantener la textura espesa y la cocción prolongada que caracterizan a este producto. Quienes gestionan estos proyectos viajan, prueban, comparan y ajustan, conscientes de que el comensal de la diáspora no solo evalúa el sabor, sino la fidelidad a un gesto cultural: cómo se siente en la mano, cómo se abre y con qué se acompaña. En todos estos casos, la autenticidad no opera como un atributo inamovible del ingrediente, sino como una estrategia activa de reconstrucción. El objetivo no depende de replicar un ecosistema material imposible, sino de lograr que el plato “sepa a casa” aun estando fuera de ella. Esta búsqueda adquiere una urgencia particular para las y los sujetos desplazados: siguiendo a Tuñón y Martínez (2019), la nostalgia migratoria implica un duelo continuo por el hogar de origen. Así, el sabor reconstruido trasciende lo nutricional para operar como un mecanismo afectivo que permite procesar la pérdida espacial y negociar el arraigo.

La autenticidad culinaria en los espacios culinarios de Guadalajara no puede concebirse como la reproducción estática de las recetas originales, sino como una práctica situada donde la memoria, la técnica y la materialidad se entrelazan de manera indisociable. Bajo esta perspectiva, la adaptación de los platillos no representa una pérdida de pureza cultural ni insta una jerarquización ontológica entre el origen y el destino; por el contrario, encarna un

diálogo constante entre el arraigo y la movilidad. Para ciertos proyectos, este marco legitima la creación de reinterpretaciones híbridas que interpelan el gusto local; para otros, exige un resguardo estricto de los saberes heredados, asegurando que la innovación no fracture el vínculo identitario.

En cualquier escenario, la noción de autenticidad trasciende la mera gestión de proveeduría o la sustitución mecánica de insumos para consolidarse como una estrategia sociocultural calculada, sostenida en la tensión productiva entre la disponibilidad material del entorno, la memoria corporal de quienes cocinan y las expectativas afectivas de quienes consumen. Por consiguiente, preparaciones como la pupusa o la arepa no afianzan su legitimidad mediante la imitación inamovible del pasado, sino a través de su eficacia para detonar el reconocimiento sensorial expresado en la afirmación: “esto me sabe a mi tierra”. Allí radica su verdadero peso simbólico: en la capacidad de activar una resonancia afectiva que honra el legado de origen, asumiendo la autenticidad no como un objeto estático que se desgasta, sino como un diálogo constante que se transforma para subsistir.

4.2 El espacio culinario como frontera: negociaciones y encuentros

Los espacios culinarios migrantes en Guadalajara funcionan como espacios frontera, lugares donde se negocian nuevas propuestas gastronómicas, se activan redes de apoyo y se producen formas de comensalidad que conectan a migrantes y comensales locales. En estos establecimientos se introducen sabores, técnicas y preparaciones que deben dialogar con el entorno urbano tapatío, al mismo tiempo que se ponen en marcha espacios sociales transnacionales sostenidos por redes familiares, amistades, paisanos, vínculos académicos y, en el caso salvadoreño estudiado, existen redes religiosas como La Luz del Mundo. Estas redes se entrelazan con formas de organización comunitaria, festividades religiosas, asociaciones cívicas o grupos de apoyo cultural que contribuyen a la continuidad social y cultural de las comunidades migrantes, tal como señalan (Pardo Montaña 2017) y (Prado-Meza 2018). En este entramado, el espacio opera como un nodo de articulación donde

circulan información y recursos , conectando la vida cotidiana en Guadalajara con referentes del país de origen.

Por otra parte, el comedor se convierte en un espacio donde se produce comensalidad, entendida, siguiendo a (Fischler 2011), como la práctica de comer con otros, una forma de interacción que genera sociabilidad, afinidad y reconocimiento. En este espacio, migrantes y mexicanos comparten mesa, conversan, preguntan, comparan y aprenden. La comensalidad permite que las propuestas gastronómicas circulen, se expliquen y se resignifiquen en la interacción cotidiana: un comensal mexicano se familiariza con una preparación desconocida; un migrante reciente encuentra un espacio de socialización; y ambos participan en un intercambio que hace de este proyecto culinario un sitio de negociación cultural.

4.2.1 Adaptación al gusto local y negociación culinaria

El trabajo de campo realizado en la ciudad permitió entender que la adaptación culinaria al gusto local no supone una ruptura con la cocina de origen ni una negación del diálogo en torno a lo “auténtico” (como se abordó en el apartado 4.1.3); por el contrario, expresa la riqueza que emerge al atravesar esa frontera cultural. La evidencia etnográfica revela que la integración de nuevos sabores en estos espacios no obedece a una asimilación forzada ni a una mera obligación mercantil; se trata, más bien, de una decisión estratégica y voluntaria de quienes gestionan los proyectos para construir cercanía con el comensal local. Aunque Pilcher (2012) señala que las cocinas migrantes, al insertarse en nuevos territorios, suelen “sufrir una adaptación al paladar” para ser aceptadas, los hallazgos de esta investigación invitan a problematizar dicho planteamiento: ¿la adaptación se sufre como una imposición o se dialoga como un ejercicio de agencia?

De manera convergente, Cardonetti (2022) sostiene que la cocina de la diáspora constituye una práctica activa mediante la cual los sujetos reconstruyen una continuidad afectiva y material

en contextos de movilidad. Esta perspectiva dialoga estrechamente con lo observado por Rojas (2025) respecto a las cocineras centroamericanas en México, para quienes la preparación de alimentos trasciende la supervivencia económica para convertirse en una forma de "habitar" el nuevo territorio; una estrategia intercultural mediante la cual abren, significan y negocian su propio espacio en la sociedad receptora. En este sentido, tal como afirma Chang (2018), quienes migran llevan consigo “un pedazo de la cocina regional en la memoria o en la mochila”, pero esta herencia no permanece intacta. Al trasladar este marco de reflexión al contexto específico de Guadalajara, resulta evidente que quienes lideran estos proyectos culinarios no se limitan a resguardar dicha memoria, sino que la reconfiguran al ponerla en un diálogo genuino y estratégico con los referentes sensoriales del paladar tapatío.

La adaptación culinaria configura un escenario de experimentación donde las técnicas heredadas se mantienen, pero se someten a las dinámicas de un entorno distinto. En esta intersección, los platillos dejan de operar como reproducciones estáticas del origen para constituirse como configuraciones dinámicas, resultado directo de la interacción intercultural en el espacio de consumo. La incorporación de insumos locales, la hibridación de elementos y la retroalimentación constante con los comensales derivan en una diversificación del repertorio gastronómico que no anula los saberes aprendidos, sino que los amplía. De este modo, la cocina de la diáspora logra integrarse en los hábitos de nuevos públicos sin perder su anclaje identitario; encuentra en la apertura del comensal local un medio propicio para proponer perfiles de sabor inéditos, al mismo tiempo que preserva la matriz técnica que estructura la preparación.

En los espacios culinarios salvadoreños de Guadalajara, esta dinámica de negociación se materializa explícitamente en la estructura de sus menús, los cuales reflejan una expansión calculada del repertorio gastronómico. Como se documenta en el trabajo de campo (ver Figura 8), la oferta de estos proyectos se bifurca de manera estratégica para atraer a nuevos comensales: por un lado, se resguarda una categoría de pupusas “tradicionales” —con opciones históricas como la revuelta o el frijol con queso; por otro, se instaure una amplia sección de propuestas inéditas que incorporan insumos profundamente familiares para el

paladar tapatío, tales como bistec, chorizo, carne al pastor y diversas combinaciones con chiles locales. Esta categorización visual demuestra que la incorporación de variantes locales es una práctica transversal en los espacios estudiados, diseñada no para sustituir el núcleo del platillo, sino para multiplicar sus posibilidades de consumo.

Figura 8 Menús de pupuserías en Guadalajara: dinámicas de adaptación culinaria



Nota. Collage elaborado a partir de registros fotográficos durante el trabajo de campo. Se observa la división entre los rellenos de origen y aquellos integrados en guadalajara.

Lejos de representar una asimilación que borre el origen, estas adaptaciones operan como un puente de inteligibilidad sensorial. Se trata, siguiendo las perspectivas de Pilcher y Chang, de un ejercicio activo de traducción culinaria: generar un punto de entrada para el comensal local dispuesto a decodificar nuevos sabores, manteniendo intacto el eje identitario para la comunidad migrante. En este proceso, a pesar de las variaciones en los rellenos, la técnica de elaboración manual y la forma en que se procesan los insumos base (como el tratamiento de la

masa y la fermentación del curtido) se respetan de manera estricta. De este modo, la amplitud de la oferta evidencia que las incorporaciones locales no amenazan la estructura del platillo, pues siempre coexisten y retornan a la matriz tradicional que sostiene su legitimidad cultural.

Por su parte, en los espacios culinarios venezolanos, la adaptación al paladar local adopta formas diversas y escalonadas, tal como se evidencia en la revisión de su oferta gastronómica (ver Figura 9). Mientras que proyectos como Casa Morenos y Arepiza desarrollan propuestas de alta experimentación que no se limitan a reproducir preparaciones canónicas —como la arepa de pabellón o la reina pepiada—, sino que integran configuraciones híbridas como "La Influencer", "La Brutal", o versiones rellenas de pulpo, camarón, rib eye y chilaquiles. Dentro de estas innovaciones, destaca el caso de la arepa "pabellón cochinita" de Arepiza. Según los registros de entrevistas, esta variante no surgió de un cálculo mercantil, sino de una dinámica familiar binacional: un miembro mexicano no lograba conectar sensorialmente con la carne mechada tradicional, sugiriendo su reemplazo por cochinita pibil. Esta integración, catalogada por sus propios fundadores como "la verdadera fusión", ilustra a la perfección cómo la modificación de un platillo opera como un anclaje afectivo y gustativo para quienes no comparten la memoria de la diáspora.

En contraste, otros enclaves optan por una traducción culinaria más sutil y cotidiana. Tal es el caso de El Pana Charita, donde el menú conserva estrictamente la estructura clásica de la arepa venezolana, pero añade insumos de fácil decodificación para el comensal local, tales como el alambre, la "catira con chorizo" o mezclas con jamón y chile jalapeño. Estas variaciones, aunque más discretas que las de la cocina fusión, revelan igualmente un agudo proceso de lectura del contexto tapatío. Tal como explica uno de los fundadores de Arepiza, el propósito transversal de su proyecto era "enamorar al mexicano" mediante estrategias visuales y de sabor. Es precisamente esta apertura estratégica la que facilita que, en el entramado urbano de Guadalajara, tanto las hibridaciones más audaces como las alternativas apegadas a la tradición encuentren un espacio legítimo de consumo y socialización.

Figura 9 Menús de espacios culinarios venezolanos en Guadalajara



Nota. Collage elaborado a partir de registros fotográficos durante el trabajo de campo. Se ilustran las variaciones en la propuesta culinaria

“No tuvimos miedo a las arepas de colores porque la idea era enamorar al mexicano. La propuesta no está pensada solo para venezolanos; es para México. Lo que el mexicano quiera.” Arepiza, entrevista personal, octubre 2025

Siguiendo esta misma línea, en los espacios culinarios colombianos de Guadalajara, la adaptación gastronómica se manifiesta a través de hibridaciones que emergen del contacto directo con los referentes gustativos locales. Uno de los gestores del proyecto Parche relata que, durante su participación en ferias y espacios de consumo itinerantes, comenzó a articular combinaciones inéditas para interpelar a nuevos públicos. Un ejemplo destacado de esta dinámica es la creación de la "arepa con pastor"; al respecto, el entrevistado señala: “en ocasiones hice mucho arepa con pastor... lo mezclaba con queso y la arepa; reemplazamos la tortilla con la arepa... y a muchos mexicanos les encantó”. Este tipo de configuraciones no supone una ruptura con la matriz técnica de la cocina colombiana, sino que instituye a la arepa

como un soporte material transcultural para nuevas interpretaciones; un ejercicio de traducción culinaria que adquiere sentido únicamente en la intersección de ambas culturas dentro del contexto urbano tapatío.

El cruce de estos casos salvadoreños, venezolanos y colombianos evidencia que la adaptación gastronómica trasciende la asimilación pasiva al mercado para consolidarse como un ejercicio de agencia culinaria. Las diversas estrategias documentadas, que van desde la expansión de los menús de pupusas hasta la hibridación de ingredientes y soportes en las arepas, fungen como mecanismos empíricos mediante los cuales los sujetos migrantes logran "habitar" el entorno urbano y negociar su inserción. Dentro de este proceso, el comensal tapatío asume un rol de coautor al probar, decodificar y validar las nuevas propuestas, lo que permite que la matriz técnica de origen opere como un puente de inteligibilidad. En definitiva, los datos apuntan a que el platillo no se limita a ser una reproducción estática de la memoria, sino que resulta de una traducción cultural práctica: una coproducción material y social donde los saberes de la diáspora dialogan directamente con las condiciones del contexto de recepción.

4.2.2 Redes de apoyo y sociabilidad migrante

El funcionamiento de los espacios culinarios de la diáspora en Guadalajara solo puede comprenderse a partir de las redes de apoyo que los sostienen. Si bien los trabajos clásicos de Thomas y Znaniecki permitieron reconocer tempranamente la relevancia de los vínculos familiares y comunitarios en la experiencia migratoria, es en aportes contemporáneos como los de Portes (1995, 1998) sobre capital social y redes migratorias donde estas relaciones adquieren un marco analítico más definido. Desde esta perspectiva, las redes operan como recursos acumulados que facilitan información, empleo, acompañamiento y acceso a oportunidades, reduciendo los costos y riesgos del desplazamiento.

Sin embargo, estas redes no funcionan de manera uniforme: su intensidad, alcance y capacidad de apoyo dependen del contexto de recepción, en este caso, la ciudad de Guadalajara. La presencia de apoyos que van desde lo religioso hasta lo académico, pasando por asociaciones

de migrantes, ferias gastronómicas y redes laborales informales, genera escenarios diferenciados donde algunas comunidades cuentan con estructuras más sólidas mientras que otras todavía se encuentran en proceso de consolidación. Esto no contradice la teoría; por el contrario, muestra cómo el capital social descrito por Portes se activa de manera situada, condicionado por los recursos, dinámicas y aperturas del entorno en el que los migrantes se insertan.

En los espacios culinarios de la diáspora, el capital social y las redes de apoyo se materializan con diversas intensidades y a través de múltiples canales. En el caso salvadoreño, si bien las redes religiosas no son la única vía de asistencia, constituyen una estructura fundamental que opera, en gran medida, a través del fomento al consumo y la confianza comunitaria. Un ejemplo empírico de esta dinámica se observa en la Pupusería Mi Salvador, cuyo establecimiento no se gestó desde cero, sino a partir de una transferencia de activos basada en vínculos congregacionales. De acuerdo con los registros, los gestores originales cedieron el proyecto a la familia actual —a quienes conocieron durante festividades religiosas para garantizar la continuidad del negocio antes de continuar su trayecto migratorio hacia Estados Unidos.

Por su parte, la gestora de La Pupusa Loka SV documenta que la apertura de su proyecto fue posible gracias a financiamientos informales otorgados por miembros de su iglesia. Este respaldo económico inicial se sostiene prolongadamente a través del consumo solidario: la congregación acude de manera regular durante celebraciones y actividades comunitarias, convirtiendo el acto de consumir en una forma explícita de inyección de capital, lo que integra al espacio culinario en la dinámica cotidiana de la comunidad. En contraste, las redes de apoyo no se limitan a la filiación religiosa; estas también operan a nivel transnacional. El caso de la Pupusería El Bethel ilustra esta variante, donde la viabilidad y el sostenimiento del proyecto se articulan mediante el respaldo de redes familiares fragmentadas espacialmente, específicamente a través del apoyo de su esposo, quien se encuentra en otra ubicación geográfica. Esta diversidad empírica evidencia que los espacios gastronómicos no subsisten de

forma aislada, sino que se encuentran anclados a un entramado de relaciones interpersonales que mitigan la vulnerabilidad económica de la inserción.

“la ventaja que tuvimos nosotros fue de que como no nos conocían, ya sabe que es difícil; en la iglesia para esa época de las fiestas se presta mucho para el apoyo económico, de préstamos de bancos y así... y solo podría ser parte de la iglesia... y básicamente fue la gran ayuda que tuve yo” (Pupusa Loka SV, entrevista personal, septiembre de 2023)

En contraste con otros flujos migratorios, las redes de apoyo en la diáspora venezolana presentan una configuración fragmentada, producto tanto de la recencia de su llegada como de su dispersión socioespacial en Guadalajara. Las evidencias de campo indican una marcada ausencia de un andamiaje institucional o gubernamental que respalde estructuralmente estos emprendimientos. Si bien existen intentos de articulación auspiciados por el Estado, como la *Feria Internacional Gastronómica en Guadalajara*, estas plataformas oficiales suelen tener un alcance limitado: funcionan como aparadores superficiales que no logran visibilizar la complejidad de los productos ni generar un soporte real para los migrantes. Ante este vacío, la sociabilidad se despliega en coyunturas autogestionadas como el *Arepazo*, un evento organizado de manera independiente donde convergen la comida casera, pequeños emprendimientos y servicios complementarios. Estos espacios efímeros funcionan como nodos de cohesión interna, permitiendo que la comunidad consuma entre sí y genere circuitos económicos básicos, aunque todavía insuficientes para consolidar una red de protección permanente.

Dada esta incipiente estructuración comunitaria, la mayoría de los proyectos culinarios venezolanos operan como esfuerzos estrictamente personales, asumiendo un alto riesgo frente a la inserción urbana. Uno de los gestores de Casa Morenos ilustra empíricamente esta vulnerabilidad al señalar que la comunidad no cuenta aún con una trayectoria larga en la

ciudad que permita amortiguar los emprendimientos. En su experiencia documentada, la falta de capital social e información sobre las dinámicas del contexto tapatío derivó en la pérdida de su inversión inicial a los tres meses de apertura. Tal como reflexiona en entrevista, "como somos nuevos emigrando, también somos nuevos haciendo negocios", lo que explica por qué diversas propuestas gastronómicas de la diáspora no logran sobrevivir el primer año al carecer de una red de paisanaje que guíe la adaptación comercial.

Frente a la ausencia de redes comunitarias extensas, el capital familiar y las alianzas atípicas se erigen como el principal soporte de viabilidad. El caso de Arepiza, por ejemplo, representa una desviación de la norma: su proyecto fue incubado como un ejercicio académico dentro de una universidad local (ITESO), lo que le otorgó un respaldo institucional temprano, acceso a un flujo estudiantil cautivo y un entorno propicio para experimentar con el público local. Sin embargo, incluso en este escenario atípico, el sostenimiento operativo recae en una fuerte y estructurada inversión familiar. De manera convergente, en proyectos de corte más tradicional como El Pana Charita, la red de apoyo se contrae exclusivamente al núcleo familiar inmediato, donde los miembros de la familia asumen todas las cargas de trabajo. Esta diversidad empírica demuestra que, para la comunidad venezolana actual en Guadalajara, la supervivencia de los espacios culinarios depende primordialmente del esfuerzo individual y del capital de parentesco próximo, en un escenario donde las redes migratorias de protección aún se encuentran en fase de construcción.

“Esto fue un proyecto universitario [...] que se incubó en el ITESO [...] se logró la aprobación para que aceptaran el proyecto para la competencia. [...] Desde el 2017 ella logró vender adentro, comercializar la arepa adentro del ITESO [...] y fue que bueno, me llaman: vamos, apóyanos con este proyecto, vamos a invertir y formo parte de todo el proceso.” (Arepiza, entrevista personal, octubre de 2025)

Finalmente, el caso de la comunidad colombiana presenta similitudes con la experiencia venezolana: su red de apoyo comunitaria se encuentra en fase de formación y opera con intensidad variable. A diferencia del vacío gubernamental observado en otros grupos, en este

sector se registran esfuerzos institucionales concretos, como la creación del *Directorio Gastronómico* por parte del Consulado de Colombia en Guadalajara. Aunque en la práctica este tipo de instrumentos corre el riesgo de desactualizarse, representa un intento de organización oficial. De hecho, los registros de campo indican que algunos gestores recibieron asesoría técnica de esta entidad durante la apertura de sus negocios.

No obstante, en la cotidianidad, el soporte operativo fluye principalmente a través de redes informales a nivel de calle. Uno de los fundadores del proyecto Parche relata que la participación en ferias y eventos públicos le permitió establecer contactos con otros connacionales. En estos espacios de interacción se genera un intercambio utilitario de saberes, recomendaciones de proveedores y oportunidades laborales. A pesar de que la población colombiana en la ciudad es demográficamente menor, logra sostener sus espacios culinarios mediante la recomendación y el consumo intraétnico. El entrevistado reconoce que sus compatriotas fungen como una base de consumo regular, aunque advierte la dificultad de estructurar una organización interna que opere como una red de protección permanente.

Frente a las limitaciones de esta red comunitaria, el soporte principal para la viabilidad de los proyectos recae en el núcleo familiar y en la consolidación de alianzas binacionales. La evidencia etnográfica demuestra que la apertura de estos espacios se materializa, frecuentemente, a través de uniones con parejas locales. De acuerdo con los testimonios recabados, el modelo de negocio no surge exclusivamente de la iniciativa del sujeto migrante, sino como una estrategia de inversión conjunta. De este modo, la familia mixta funciona como una estructura de oportunidad: provee mano de obra, inyección de capital y, de manera fundamental, los conocimientos necesarios para operar dentro de las dinámicas comerciales del entorno tapatío.

Todo este panorama demuestra que las redes de apoyo en torno a la comida abarcan múltiples dimensiones: desde el respaldo religioso y la inversión familiar, hasta el consumo solidario

entre paisanos. Sin embargo, existe un nivel de apoyo aún más práctico que se da en el día a día: la recepción y capacitación de quienes recién llegan a la ciudad. En este sentido, la cocina funciona como un medio directo para generar empleo, asegurar la alimentación y brindar estabilidad inicial. Esta dinámica no es exclusiva de los latinoamericanos, sino que encuentra paralelismos con otros flujos migratorios locales; tal como expone Medina (Valdez, 2024) sobre la comunidad árabe en Guadalajara, proyectos como Kebab Cairo operan como verdaderos espacios de acogida. Allí se les ofrece trabajo, un plato de comida y se les enseña el oficio gastronómico a personas que aún enfrentan la barrera del idioma o la falta de documentos. De esta forma, la red de apoyo aterriza en la realidad concreta: provee un punto de entrada seguro donde los sujetos migrantes aseguran un ingreso, aprenden a trabajar en el entorno tapatío y comienzan a tejer sus primeros vínculos sociales.

A pesar de sus diferencias ya sean redes religiosas, familiares o institucionales—, todos estos vínculos comparten una práctica central: el consumo como forma de apoyo. Asistir a los espacios culinarios, recomendarlos o participar en ferias gastronómicas es una estrategia cotidiana que brinda sustento económico y emocional a los proyectos de la diáspora. No obstante, el trabajo de campo demuestra que estas prácticas no funcionan con la misma fuerza ni duran para siempre en todas las comunidades. Como señala uno de los gestores venezolanos entrevistados, aunque el consumo entre compatriotas fue vital al inicio de su proyecto, actualmente los festivales han perdido impacto y la comunidad ya no se moviliza con la misma intensidad. Esta reflexión confirma que las redes de apoyo no son automáticas ni protegen a todos por igual en la ciudad; por el contrario, su fuerza depende del tiempo que lleva la comunidad en Guadalajara, de sus condiciones de llegada y de su nivel de organización interna.

4.2.3 El restaurante como espacio de comensalidad

La comensalidad constituye una de las formas más elementales de interacción social. Como plantea Simmel (1910), el acto de compartir la mesa transforma una necesidad cotidiana en

sociabilidad, creando un espacio-tiempo específico que facilita el diálogo. En los contextos de movilidad, esta dimensión adquiere un peso empírico fundamental, pues el encuentro entre la diáspora y la sociedad receptora se articula a través de alimentos que actúan como mediadores. Siguiendo a Douglas (1972), el consumo organizado en torno a la mesa no es una práctica pasiva, sino un sistema social que expresa y negocia fronteras culturales. En esta misma línea, Fischler (2011) señala que la comensalidad genera pertenencia, ya que al compartir un platillo se accede también a un marco simbólico común. Al trasladar estas perspectivas al trabajo de campo en Guadalajara, los datos revelan que los espacios culinarios operan precisamente bajo esta lógica: sentarse a la mesa no borra las diferencias de manera automática, pero sí establece un territorio práctico de proximidad donde los sujetos migrantes y los comensales tapatíos entablan conversaciones, decodifican referentes y reconfiguran su convivencia diaria.

En los espacios culinarios de la diáspora en Guadalajara, la comensalidad opera como un mecanismo de interacción social directa. Siguiendo a Mintz (1996), el consumo de alimentos adquiere profundidad analítica al facilitar el contacto entre sujetos de orígenes diversos que convergen en un mismo entorno. Los gestores de estos proyectos estructuran el comedor no solo como un área de servicio, sino como un escenario para propiciar dinámicas de sociabilidad, coincidiendo con lo que Fischler (1995) define como “la mesa como escenario identitario”. Un caso empírico de esta configuración se observa en Arepiza, cuyo espacio físico logra articular de manera simultánea a poblaciones de origen mexicano, venezolano, cubano y colombiano. Lejos de una idealización romántica, esta pluralidad se materializa en interacciones discursivas concretas: el trabajo de campo documenta cómo los comensales entablan conversaciones espontáneas entre mesas para comparar la similitud de sus ingredientes tradicionales, decodificar modismos regionales o compartir anécdotas sobre sus trayectorias de movilidad en la ciudad.

El resultado es un entorno de intercambio donde los comensales identifican puntos de convergencia: historias de viajes, experiencias laborales y migratorias que, al narrarse en el espacio culinario, generan una suerte de comunidad efímera. Como plantea Simmel (1998), la comensalidad crea una sociabilidad capaz de suspender temporalmente las fronteras

nacionales y los conflictos que atraviesan la región. En Casa Morenos, por ejemplo, compartir la mesa permite que venezolanos y mexicanos construyan códigos comunes; en Arepiza, la escena de un comensal local conversando con uno venezolano sobre Caracas o la industria petrolera evidencia cómo el consumo cataliza diálogos que desbordan lo culinario hacia la esfera política y biográfica. En ambos casos, el proyecto gastronómico funciona como un nodo intercultural donde, pese a las crisis de cada país, los sujetos comparten trayectorias y referentes que se activan mediante el acto de comer.

La experiencia etnográfica permitió constatar que la comensalidad trasciende la abstracción teórica para materializarse en interacciones cotidianas alrededor de la mesa. En proyectos como La Mera Mera o Pupusería Mi Salvador, el trabajo de campo registró un patrón recurrente: sujetos de origen salvadoreño, colombiano, cubano y mexicano convergían de manera espontánea en un entorno donde el consumo propiciaba el intercambio social. Durante una de las observaciones, se documentó un caso empírico en el que una familia cubana, la gestora salvadoreña y el propio investigador —en calidad de comensal local— articularon un diálogo sobre las características del encurtido, las variaciones técnicas entre las masas de arroz y maíz, y la memoria alimentaria de sus respectivos lugares de origen. A pesar de la ausencia de vínculos previos, el platillo operó como un mediador simbólico: la práctica del consumo catalizó la interacción, flexibilizó las distancias espaciales y configuró una sociabilidad transitoria sostenida mediante narrativas cruzadas y comparaciones culturales.

A su vez, esta capacidad de articulación adquiere matices estructurales en los espacios culinarios salvadoreños, donde se observa una comensalidad de carácter orgánico que desborda los límites físicos del comedor. En estos proyectos, el enclave gastronómico funciona como un nodo de atracción que impulsa la movilidad urbana; los registros indican que los sujetos migrantes se trasladan frecuentemente desde distintos puntos de la ciudad, asumiendo las distancias metropolitanas, con el propósito explícito de acceder a estos espacios. Una vez en el establecimiento, se propicia una intersección espacial entre tres actores fundamentales: la diáspora salvadoreña, los feligreses vinculados a las redes religiosas de apoyo, y los habitantes del entorno barrial. Esta convergencia demuestra que la práctica alimentaria cumple una doble

función analítica: por un lado, reafirma el sentido de pertenencia intraétnica al movilizar a la comunidad a través de la urbe; y por otro, ancla el proyecto a la dinámica local, consolidando un territorio donde los migrantes, la congregación y los vecinos negocian y estructuran su convivencia cotidiana.

Por su parte, en los espacios culinarios de origen colombiano en Guadalajara, la comensalidad se desarrolla como un escenario transnacional donde el consumo, la conversación y el ocio deportivo se entrelazan. En proyectos como *Sabores de Colombia* o *La Parcerita*, platillos como la bandeja paisa o el sancocho funcionan como un puente de reconocimiento entre la diáspora y la sociedad receptora. Mientras el comensal local compara sazones o pregunta por ingredientes que desconoce, los sujetos migrantes comparten narrativas sobre sus regiones y prácticas culturales.

Esta interacción cotidiana se intensifica durante las transmisiones de fútbol, momento en el que estos enclaves se transforman en verdaderos centros de reunión comunitaria. La evidencia etnográfica muestra cómo los gestores utilizan el deporte como una estrategia activa de convocatoria. Una revisión a las redes sociales del proyecto *Sabores de Colombia* (ver Figura 10) ilustra esta dinámica: la invitación a ver un partido de la selección colombiana incluye frases como “VIVE LA PASIÓN DEL FÚTBOL CON SABOR” y “VIBRAMOS FUERTE Y CELEBRAMOS A LO GRANDE”. Este tipo de publicidad va más allá del simple anuncio comercial; funciona como un mecanismo para articular la identidad y agrupar a personas de distintas nacionalidades. De este modo, al compartir la mesa durante un evento deportivo, los asistentes construyen lazos de sociabilidad efímera, impulsados por el consumo y la convivencia intercultural.

Figura 10. Publicidad digital para la transmisión de un evento deportivo en el espacio culinario.



Nota. Captura de pantalla obtenida de las redes sociales oficiales del proyecto *Sabores de Colombia*.

El trabajo de campo realizado en estos espacios culinarios revela que la comensalidad no constituye un fenómeno homogéneo ni permanente, sino que se despliega en diversos grados e intensidades, sujeta a limitaciones espaciotemporales. No obstante, estas dinámicas emergen de forma orgánica: la observación empírica indica que la interacción entre la población local y los sujetos migrantes no responde a una noción abstracta o protocolaria de "respeto por la cultura", sino a un interés dialógico genuino, orientado a conocer e interactuar más allá del simple acto de consumo. Es en el entorno de la mesa donde esta curiosidad compartida convierte la oferta gastronómica en un mecanismo de mediación. Por consiguiente, los proyectos gestionados por la diáspora en Guadalajara operan empíricamente como dispositivos de integración socioespacial: funcionan como enclaves donde el interés mutuo cataliza el

encuentro y articula redes de sociabilidad efímera que, aun con su carácter intermitente, logran incidir de manera palpable en las dinámicas de convivencia intercultural de la ciudad.

4.3. Paisajes alimentarios: memoria y ciudad

Los paisajes alimentarios (foodscapes) ofrecen un punto de partida para comprender cómo la diáspora elabora su experiencia urbana en Guadalajara. Sin embargo, la evidencia etnográfica sugiere transitar hacia el concepto de ensamblajes culinarios para capturar su verdadera complejidad: no se trata de escenarios estáticos o meramente contemplativos, sino de redes materiales y afectivas que interactúan directamente con los sujetos. Como plantea Hage (1997), la nostalgia no opera como una evasión del presente, sino como un recurso táctico para configurar habitabilidad durante el desplazamiento; los sabores y olores fungen como “bloques afectivos” que los migrantes movilizan para generar seguridad y continuidad espacial. Esta dimensión analítica se constata en los diversos espacios culinarios observados, donde la identificación de un perfil aromático o una técnica de preparación trasciende el anhelo por el lugar de origen para operar como un mecanismo activo, capaz de enlazar temporalidades y geografías discontinuas.

Aunque a primera vista todos estos proyectos gastronómicos podrían catalogarse como foodscapes, el trabajo de campo muestra que diseñar un paisaje alimentario no siempre es el objetivo principal de los gestores. Al tener una muestra tan variada, que incluye desde espacios consolidados hasta enclaves a pie de calle, los elementos visuales y sensoriales muchas veces surgen de manera espontánea. Es decir, no todos los espacios culinarios buscan —ni tienen la posibilidad de— montar una atmósfera nacionalista completa; en muchas ocasiones, los objetos y decoraciones se agrupan simplemente por disponibilidad o por utilidad práctica. Es aquí donde el concepto de ensamblajes culinarios resulta mucho más adecuado, ya que permite entender estos entornos no como escenografías rígidas y premeditadas, sino como combinaciones orgánicas que se adaptan a las posibilidades y limitaciones reales que ofrece la ciudad en el día a día.

4.3.1 Emociones, nostalgia y memoria culinaria

La nostalgia se posiciona como una de las dinámicas más constantes y complejas dentro de los espacios culinarios gestionados por la diáspora en Guadalajara. Lejos de operar como un anhelo pasivo por el pasado, constituye lo que Hirai (2015) denomina una "estructura emocional en movimiento": un recurso que se activa en el presente mediante estímulos sensoriales para acompañar y reorganizar la experiencia migratoria. En estos ensamblajes, la materialidad de los alimentos funciona como un dispositivo directo de evocación; el aroma del maíz, la textura de una cachapa o el perfil gustativo de una pupusa actúan como detonantes de memorias encarnadas, permitiendo a los sujetos migrantes enlazar su cotidianidad actual con territorios y vínculos que quedaron espacialmente distantes. Siguiendo a Hage (1997), estos recuerdos operan como "bloques afectivos" que la población moviliza estratégicamente para construir un sentido de arraigo en un entorno nuevo. Así, la práctica alimentaria facilita una continuidad emocional que ayuda a gestionar el duelo migratorio, reafirmar adscripciones identitarias y estabilizar la vida diaria frente a las exigencias de la ciudad.

Las observaciones del trabajo de campo evidencian que esta nostalgia culinaria no es homogénea. Aparece con distintas intensidades dependiendo del origen nacional, las trayectorias de movilidad, las condiciones en que las personas dejaron su país y el tiempo que llevan viviendo en Guadalajara. En algunos casos, se percibe como una añoranza tranquila por lo familiar; en otros, refleja la tensión de una salida abrupta. A veces, la reacción al reencontrarse con un sabor que parecía inalcanzable es sutil y contenida; otras veces, se manifiesta de forma mucho más abierta y compartida. Al funcionar como ensamblajes que agrupan estos fragmentos sensoriales, los espacios culinarios permiten que dichas emociones tengan un lugar seguro para expresarse y transformarse. Por ello, la nostalgia aquí no debe entenderse como una simple carencia o tristeza pasiva, sino como un proceso activo a través del cual la diáspora reconstruye su relación con la ciudad.

En el proyecto gastronómico Pupusería Bethel, la nostalgia opera como una forma de memoria anclada que reactiva los vínculos territoriales con El Salvador. Como plantea Hirai (2015), las

emociones en el contexto migratorio no son estados fijos, sino afectos móviles que se activan ante estímulos sensoriales específicos y se transforman con el tiempo. Durante el trabajo de campo, la gestora del espacio señaló que muchos comensales recién llegados “se quiebran” al probar una preparación “como la del pueblo”, evidenciando que el sabor y el olor fungen como detonadores de continuidad emocional. Estas reacciones —silencios prolongados, gestos de descompresión o una evidente contención afectiva— muestran cómo la memoria culinaria se encarna físicamente. Un episodio documentado ilustra claramente esta dinámica: una mujer de origen salvadoreño, tras una visible respuesta emocional frente a su platillo, buscó proximidad física con la gestora pidiéndole un abrazo, para luego expresar: “me siento en mi país”. Esta interacción trasciende la simple anécdota; demuestra cómo el alimento, operando dentro de este ensamblaje culinario, posee la capacidad de articular, aunque sea de manera efímera, un sentido de habitabilidad y pertenencia frente al desplazamiento.

Una mujer salvadoreña, tras probar la pupusa, rompió en llanto y le dijo a Doña Mari: “¿Le puedo dar un abrazo? ... Me siento en mi país.” *Pupusería Bethel, entrevista personal, octubre 2023*)

En el proyecto gastronómico La Arepiza, la nostalgia se vincula directamente con el duelo migratorio. Como sostiene Strand (2023), la alimentación puede activar memorias y postmemorias del exilio, permitiendo procesar experiencias de pérdida o separación a través de la práctica culinaria. Esto se refleja en el relato del gestor, quien describe que muchos sujetos de la diáspora llegan “dolidos” tras una salida abrupta, encontrando en la arepa un anclaje afectivo. Al consumir una preparación “como la de los abuelos”, las respuestas emocionales afloran; el entrevistado afirma haber visto personas llorar al reconocer un guiso heredado, lo que evidencia una descarga de la tensión acumulada por el desplazamiento. Para estos comensales, el primer bocado genera silencios y alivio, funcionando como una vía para “conectar con mi familia... con mi gente que está allá”. En este sentido, el gestor asume un rol de contención dentro del ensamblaje, brindando acompañamiento y seguridad a quienes buscan, en este espacio culinario, un entorno para procesar su llegada a México.

En el testimonio del gestor de Casa Morenos, la nostalgia se manifiesta como una dinámica fluctuante que emerge según momentos específicos del "calendario emocional" de la diáspora. Siguiendo a Boym (2001), esta forma de recordar se aproxima a una nostalgia reflexiva: aquella que reconoce la pérdida sin idealizar el pasado, permitiendo reordenar la experiencia desde el presente. El entrevistado explica que esta sensación "pega" en fechas concretas, como festividades o interacciones digitales con su familia, pero no atraviesa la totalidad del año; por ello afirma que la mayoría de los sujetos migrantes "han aprendido a estar afuera". Su relato muestra que el afecto no se dirige al país como entidad abstracta, sino a los vínculos personales y recuerdos asociados; Venezuela, señala, "se quedó en el tiempo", produciendo un distanciamiento ambiguo entre el afecto y el desapego. En este proceso, el espacio culinario desempeña un papel central como mecanismo de gestión: mantener la operatividad del proyecto le permite procesar esos momentos de vulnerabilidad afectiva y estabilizar su cotidianeidad en Guadalajara.

"...hay personas... que se desconectaron completamente de su país por lo que está pasando, pero le gusta la comida. O tienes la persona que te pone una arepa y se pone a llorar. (...) Son emociones que no las ves todos los días, sino en fechas clave como Navidad o cuando hay elecciones en Venezuela; entonces tú dices: 'guau, por qué no estamos allá', como que te pega más la cuestión. O cuando hablas con tu papá... te puedes poner a llorar... pero no es todo el año. Siento que la gente ha aprendido a estar afuera." (Casa Morenos, Entrevista personal, octubre de 2025).

En el proyecto gastronómico Pana Charita, la nostalgia se manifiesta como una evocación familiar íntima. Siguiendo a Holtzman (2006), la memoria culinaria puede entenderse como una memoria encarnada: se activa primero en el cuerpo —en el sabor, la textura o el aroma— antes que en el discurso. Esta dinámica se evidencia cuando una comensal afirma que la cachapa "le supo a la de su abuela" y que "al primer bocado estaba otra vez en casa", señalando una reactivación afectiva que opera de manera inmediata y sensorial. Tal experiencia confirma lo que Sutton (2001) denomina embodied memory: recuerdos que no se

narran, sino que se sienten, permitiendo que el alimento funcione como un puente entre la intimidad de geografías distantes y el presente de la diáspora en Guadalajara.

4.3.2 Los foodscapes como puentes entre territorios multilocalizados

El análisis de estos espacios culinarios en Guadalajara permite observar cómo la movilidad internacional se materializa en entornos cotidianos donde se entrelazan memoria, identidad y territorialidad. Más que simples unidades económicas, estos proyectos funcionan como escenarios transnacionales donde los sabores, los objetos y las interacciones producen formas específicas de habitar la ciudad desde la experiencia de la diáspora. Bajo la noción de foodscapes entendida por Appadurai (1996) y Matus Ruiz (2012) como el paisaje cultural derivado de las prácticas alimentarias, estos lugares no solo remiten al país de origen, sino que lo hacen presente mediante arreglos sensoriales y afectivos que permiten articular vínculos de pertenencia. Sin embargo, es importante notar que, si bien esta categoría es sumamente rica para explicar dicho puente territorial, el diseño de un paisaje alimentario no siempre es un objetivo deliberado de los gestores. Dada la heterogeneidad de la muestra —que incluye desde enclaves a pie de calle hasta espacios consolidados—, este entorno surge a menudo de forma espontánea o por necesidades operativas, funcionando más como un ensamblaje culinario que como una escenografía planificada.

El trabajo de campo realizado entre 2023 y 2025 muestra que estos proyectos operan como puentes entre territorios, aunque lo hacen de formas muy distintas según el grupo nacional. Los espacios culinarios de origen salvadoreño suelen crear atmósferas familiares, donde las banderas y artesanías ayudan a sentirse "en casa" estando lejos. Por otro lado, los espacios culinarios venezolanos tienden a una estética más discreta o mezclada; ahí la identidad se nota más en el sabor y en la conexión emocional con su país. En cambio, los proyectos gestionados por población colombiana suelen ser más abiertos y festivos, usando la música y el fútbol como símbolos para unir a su comunidad. Estas diferencias no son solo por gusto decorativo, sino que reflejan historias de vida distintas: memorias marcadas por la despedida o por la esperanza, y formas particulares de cada grupo para hacerse un lugar en Guadalajara.

En los espacios culinarios salvadoreños de Guadalajara, lo que destaca no es la expresión religiosa que prácticamente no aparece sino una estética nacionalista que organiza el foodscape. En proyectos de carácter semifijo como La Mera Mera y Pupusería Bethel (ver Figura 11), las paredes están cubiertas con banderas de El Salvador, artesanías, fotografías de paisajes y murales con símbolos identitarios como el torogoz o el escudo nacional. Esta visualidad no evoca templos ni congregaciones, sino una idea de país trasladada al ámbito del comercio de alimentos. El foodscape funciona así como un puente territorial que enlaza memorias de origen con la vida cotidiana en Guadalajara: entra el comensal y, antes de oler las pupusas, ya reconoce un entorno salvadoreño. La identidad religiosa de las cocineras o gestoras puede ser parte de sus trayectorias personales, pero no estructura el espacio ni aparece como elemento visible. Lo que domina es la estética patria, que actúa como un marcador inmediato de pertenencia.

Figura 11. Uso de simbología nacionalista y elementos de arraigo en el espacio culinario *La Mera Mera*, Guadalajara.

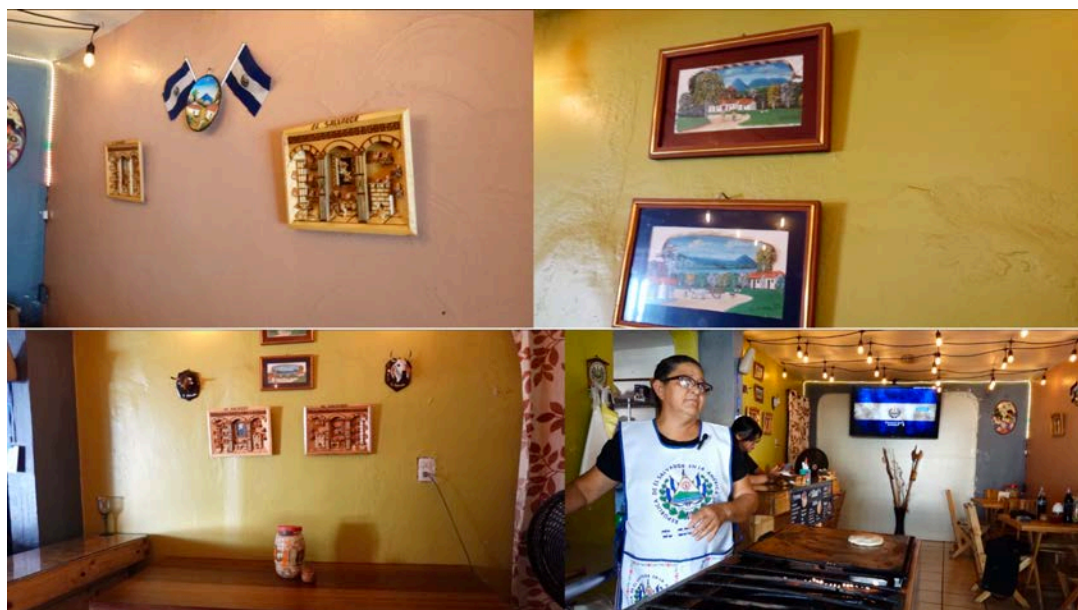


Fuente: Fotografía propia (2024).

“También hemos traído cositas de El Salvador; otras las compramos aquí y las mandamos a enmarcar, y la gente lo nota. Me dicen: ‘Se ve bonito, se siente bien, se siente como allá’. Y sí, se sienten relajados, tranquilos, en confianza.”(Pupusería El Bethel, Entrevista personal, octubre 2023).

En el espacio culinario Pupusería Bethel (ver Figura 12), la configuración del mobiliario y los elementos ornamentales profundiza la construcción de este foodscape nacionalista mediante la recreación deliberada de la estética de una pupusería tradicional salvadoreña. El empleo de mesas y sillas de madera, en conjunto con una paleta de colores cálidos y el despliegue de artesanías, articula una atmósfera de carácter doméstico que remite a la espacialidad de las cocinas y comedores populares en El Salvador. En este entorno, la sensación de familiaridad no emana de discursos religiosos, sino de la cultura material y los objetos cotidianos que funcionan como anclajes territoriales. Esta composición visual y táctil constituye una estrategia de re-territorialización que sitúa al comensal en un ambiente de proximidad afectiva; así, el origen se manifiesta a través de arreglos físicos que permiten una experiencia de "estar allá", prescindiendo de simbologías devocionales explícitas para consolidar el sentido de pertenencia.

Figura 12. Recreación de la atmósfera doméstica salvadoreña en *Pupusería Bethel* a través de la cultura material: mobiliario de madera, colores cálidos y artesanías tradicionales. Guadalajara, Jalisco.

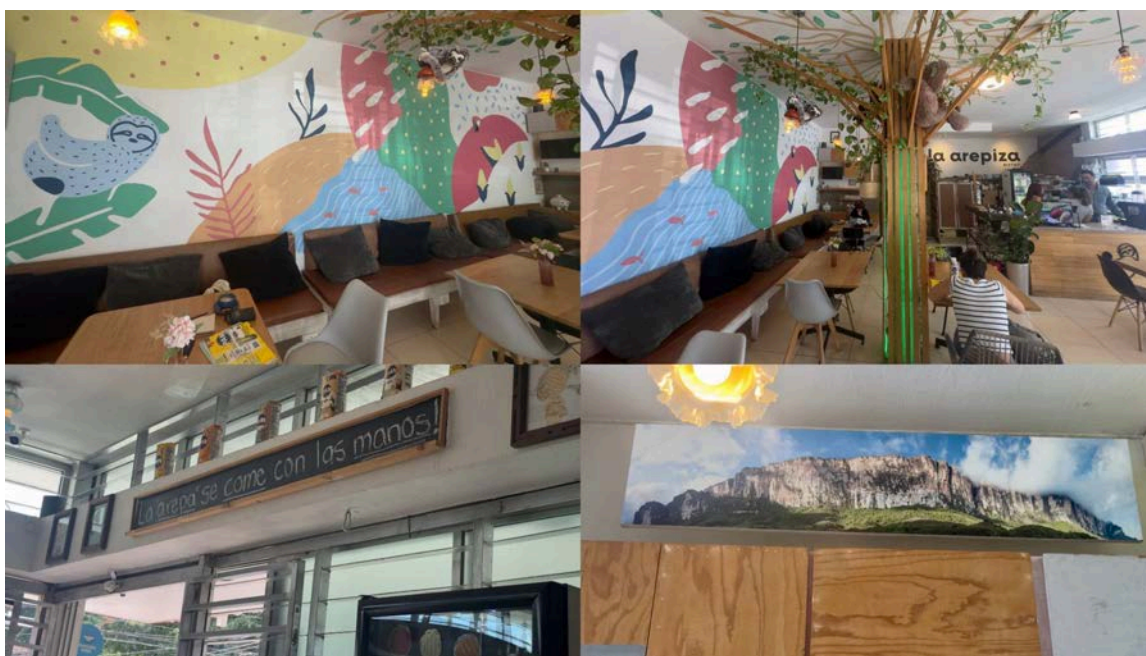


Fuente: Fotografía propia (2024).

A diferencia del caso salvadoreño, donde la iconografía nacional ocupa un lugar estructural en la configuración del entorno, en los espacios culinarios venezolanos de Guadalajara predomina una estética de mayor contención, donde la adscripción nacional aparece de forma selectiva. En el proyecto Arepiza (ver Figura 13), por ejemplo, la ambientación responde a un criterio de diseño contemporáneo y conceptual: un mural inspirado en la geografía venezolana y una estructura arbórea que simboliza el proceso de "echar raíces en México", prescindiendo de banderas o símbolos patrios explícitos. El gestor enfatiza que esta decisión es deliberada; no busca recrear una "pequeña Venezuela", sino articular un punto de encuentro que favorezca una convivencia cosmopolita entre la población local y la diáspora. Esta tendencia hacia la discreción estética también se observa en Casa Morenos, donde la ausencia de insignias nacionales traslada la expresión de la venezolanidad hacia dimensiones menos tangibles, como

el perfil gustativo de las recetas familiares, el trato personal y las dinámicas conversacionales, más que en el decorado del establecimiento.

Figura 13. Diseño conceptual y estética de la contención en el espacio culinario *Arepiza*: mural geográfico y simbolismo de arraigo sin iconografía nacionalista explícita.



Fuente: Fotografía propia (2025).

“Con esto digo que quiere bandera, quiere música de Venezuela, quiere que lo lleves a Venezuela literalmente en el espacio, y mi propuesta es: tenemos el corazón en Venezuela, pero estamos en México. Entonces vamos a unir. Entonces no tengo banderas, no te voy a poner música llanera o salsa, porque también viene americano. Si te pongo música llanera de Venezuela, tengo que poner música de mariachi o banda; somos una fusión. Vamos a mantener una música estable y darle calidez y experiencia al producto con una buena atención y buenos productos.” (Entrevista personal, Arepiza, octubre 2025).

En contraste, establecimientos como El Pana Charita y La Gocha despliegan banderas, colores patrios y referencias visuales más directas, aunque estas expresiones no responden necesariamente a un proyecto estético nacionalista consciente. En Pana Charita, el propio

dueño reconoce que la presencia de banderas surgió como una estrategia para atraer clientes venezolanos y no venezolanos más que como un gesto identitario intencional; la iconografía funciona como marcador pragmático de reconocimiento inmediato y no como dispositivo de memoria nacional profunda. La Gocha, por su parte, es el espacio más cargado simbólicamente, con fotografías, paisajes y una paleta cromática que remite directamente al país de origen, pero aun así los dueños no articulan una reflexión clara sobre esa estética: la decoración responde a preferencias intuitivas más que a una política explícita de representación. En conjunto, los foodscapes venezolanos muestran una tensión particular: oscilan entre la discreción cosmopolita, la integración sutil y el uso táctico de símbolos visibles. No se trata de “transportar Venezuela a Guadalajara”, sino de producir territorios afectivos donde conviven autenticidad culinaria, nostalgia migrante y procesos de adaptación que modulan más que fijar la presencia nacional en el espacio.

En contraste con la discreción observada en los casos anteriores, en los espacios culinarios colombianos de Guadalajara, como La Parcerita, El Parche (ver Figura 14), Aracataca y Sabores de Colombia, la adscripción nacional se materializa de forma abierta y dominante. Aunque cada proyecto adopta un perfil estético particular, todos comparten un principio organizador común: la afirmación visible de la identidad. En La Parcerita, la saturación simbólica es folclórica y exuberante, utilizando hamacas tricolores, representaciones de fauna local (guacamayas), sombreros vueltiaos y retratos de referentes musicales para articular un ambiente que remite a las fondas paisas. Por su parte, El Parche (ver Figura 14) apuesta por una gramática visual urbana y contemporánea, empleando murales tipo street art que combinan expresiones del parlache coloquial con iconografía de ciudades como Medellín o Cali, configurando un espacio de carácter juvenil. Aracataca, en consonancia con su toponimia, se apropia del imaginario del Caribe y la figura de la "chiva"; su fachada reproduce la iconografía del Magdalena y el realismo mágico, mientras el interior mantiene colores vibrantes en una atmósfera contemporánea. En este conjunto, el foodscape opera como un dispositivo nacionalista flexible, donde la identidad se expresa mediante una cultura material que funciona como marcador inmediato de pertenencia.

Figura 14. Gramática visual urbana y afirmación de identidad en el espacio culinario colombiano *El Parche*: muralismo tipo *street art*, uso del parlache y simbología translocal.



Fuente: Fotografía entregada por el propietario (2025).

“Sí, claro. Mira, ese mural... teníamos dos murales: uno de la Piedra del Peñol, que es algo típico de Medellín; teníamos las negritas de Cartagena; el Cristo Rey de Cali; la iglesia de Monserrate; y también teníamos los dichos típicos de Colombia: que decimos ‘parce’, que decimos ‘care’ chimba’... son palabras que nos identifican demasiado.” (El Parche, Entrevista personal, Octubre 2025).

Aracataca también participa en la lógica colombiana de convertir el restaurante en un espacio de encuentro nacional y comunitario. Si bien su estética es menos saturada que la de La Parcerita, su ambientación y sus eventos culinarios proyectan una idea clara de país: uso del tricolor, bebidas y productos típicos, menús que evocan regiones, y una disposición del espacio que facilita la convivencia entre familias colombianas y comensales mexicanos. Al

igual que Sabores de Colombia y La Parcerita, Aracataca se suma a la práctica de usar el fútbol como ritual comunitario: escudos de equipos, transmisiones de partidos, y dinámicas donde el restaurante se vuelve un enclave emocional para seguir a la selección. En conjunto, estos locales construyen una colombianidad expansiva, celebratoria y altamente visible, donde lo nacional se afirma no solo a través del ambiente visual, sino mediante prácticas colectivas, gritar un gol, hablar “como en casa” que transforman segmentos de Guadalajara en territorios afectivos colombianos. Aquí, el foodscape deja de ser solo un decorado para convertirse en un puente vivo entre regiones de Colombia y la ciudad de destino.

En todos estos casos, la comensalidad no es un efecto secundario del espacio culinario, sino su núcleo estructurante. Es en la mesa donde el desconocido se vuelve interlocutor, donde la diferencia se transforma en curiosidad y donde la cultura se traduce en conversación compartida. La comensalidad convierte la cocina migrante en un puente social que posibilita negociaciones de pertenencia y hace de la diversidad una experiencia cotidiana. En este sentido, los espacios culinario migrantes en Guadalajara operan como dispositivos de integración: espacios donde el sabor detona vínculos, donde el encuentro se vuelve posible y donde los alimentos configuran una comunidad efímera que, aunque momentánea, deja huellas duraderas en quienes participan de ella.

CAPÍTULO V CONCLUSIONES

El cierre de este estudio tiene como propósito articular, de manera integrada, los distintos ejes que guiaron la investigación sobre los espacios culinarios de la diáspora en Guadalajara y sintetizar el argumento construido a lo largo del trabajo de campo, el análisis teórico y la reflexión metodológica. Más que una recapitulación mecánica, este capítulo propone una lectura de conjunto que permite comprender cómo los espacios culinarios operados por personas salvadoreñas, venezolanas y colombianas se configuran como foodscapes: paisajes socio-sensoriales donde se entrelazan técnica, memoria, afecto, circulación de saberes y relaciones sociales que desbordan la dimensión económica del establecimiento. Al retomar el proceso de investigación, estas conclusiones muestran que la práctica culinaria en contextos de movilidad no solo produce alimentos, sino también vínculos, narrativas, formas de pertenencia y modos de habitar la ciudad, revelando la manera diferenciada y diversa en que los sujetos migrantes inscriben sus prácticas culinarias en el entramado urbano tapatío.

Desde esta articulación entre lo teórico, lo empírico y lo propositivo, este estudio evaluó cómo los objetivos planteados se materializaron en diálogo constante con los marcos conceptuales y con la realidad estructural de los espacios culinarios gestionados por la diáspora en Guadalajara. Teóricamente, la investigación tensionó nociones como transnacionalismo alimentario, foodscapes, nostalgia, comensalidad y autenticidad para desestabilizar la categoría convencional —y frecuentemente higienizada— del “restaurante étnico”. En el plano empírico, el trabajo etnográfico desarrollado entre 2023 y 2025 demostró que estos proyectos no son meros receptáculos pasivos de la memoria gustativa, sino escenarios atravesados por necesidades de sobrevivencia material. Lejos de una reproducción romántica de repertorios afectivos, estas espacialidades operan bajo las lógicas de economías étnicas donde la nostalgia, en ocasiones, debe mercantilizarse como táctica de viabilidad económica frente a un mercado laboral restrictivo. En términos del propósito general del estudio, esta convergencia permitió revelar que dichos establecimientos fungen como plataformas donde se negocian identidades de manera asimétrica, se articulan redes de apoyo transnacional "desde

abajo" y se producen modalidades cotidianas de inserción en un entorno urbano tapatío que exige constantes estrategias de adaptación. El capítulo también reflexiona sobre el alcance del estudio en el campo de la migración internacional y de las prácticas alimentarias, resaltando las contribuciones teóricas y metodológicas alcanzadas, así como las limitaciones inherentes al propio proceso etnográfico y las líneas que se abren para futuras investigaciones. Con ello, se busca situar este trabajo dentro de un debate más amplio sobre alimentación, movilidad y ciudad, mostrando que los restaurantes de migrantes constituyen espacios privilegiados desde los cuales la vida cotidiana permite observar procesos más amplios de circulación cultural, adaptación y negociación identitaria. Estos establecimientos no solo hacen visible la textura social de la movilidad, sino que también revelan cómo los sujetos migrantes habitan, reinterpretan y transforman la ciudad a través de prácticas culinarias que conectan memorias, trayectorias y afectos.

5.1 Revisión de los objetivos del estudio

El avance de la investigación permitió atender de manera integral los objetivos planteados al inicio del proyecto, especialmente en lo relativo a comprender cómo las trayectorias de movilidad se traducen en formas específicas de organizar y sostener espacios culinarios en la ciudad. El objetivo general analizar cómo las experiencias y saberes de poblaciones de origen salvadoreño, venezolano y colombiano configuran foodscapes en Guadalajara encontró sustento empírico conforme el trabajo de campo reveló contrastes estructurales en los modos de producción, la transmisión del saber y la gestión cotidiana. En el caso salvadoreño, la observación participante permitió identificar un modelo fuertemente anclado en cocinas feminizadas, donde las técnicas encarnadas, la economía moral del cuidado y la disciplina corporal heredada de redes religiosas estructuran la viabilidad del establecimiento.

En contraste, en los proyectos gestionados por venezolanos y colombianos emergió un modelo distinto, marcado por la figura del gestor-emprendedor, la estandarización del sabor y una

división del trabajo más alineada con lógicas empresariales. Esta perspectiva comparada permitió evidenciar que estas espacialidades no se construyen exclusivamente a partir de la evocación nostálgica. Asimismo, resulta indispensable matizar que no todos estos proyectos alcanzan el grado de foodscape; siguiendo las aproximaciones teóricas de Ayora, muchos operan estrictamente como "ensamblajes culinarios" articulaciones contingentes de ingredientes, recetas, prácticas, técnicas y tecnologías que resuelven la subsistencia inmediata o el perfil comercial sin necesariamente lograr configurar un paisaje socio-sensorial complejo que transforme o re-signifique el entorno urbano circundante.

Llegar a constituirse como un auténtico foodscape o paisaje alimentario no es, por lo tanto, el resultado automático de ensamblar y vender comida étnica, sino un proceso que depende de manera intrínseca de la función y la densidad material y simbólica que el creador le otorga al espacio. El salto de un ensamblaje pragmático y efímero a un verdadero foodscape ocurre cuando la cocina trasciende su función de área operativa y es instrumentalizada por el sujeto migrante como un dispositivo estratégico. Dicho de otro modo, un foodscape no se consolida por el "documento" es decir, por contar con una receta tradicional, un menú o un local físico, sino por la agencia de su dueño, quien toma la decisión performativa de inyectar afectividad, memoria y territorialidad en cada aspecto de su entorno.

Es en este ejercicio deliberado donde el gestor transforma la infraestructura física en un escenario transnacional. Al asignarle al espacio la función de funcionar como puente entre geografías distantes, el acto culinario deja de ser una mera transacción de lógicas de supervivencia para convertirse en una herramienta profunda de reterritorialización. De este modo, el foodscape emerge como un paisaje dinámico no por la simple existencia del alimento, sino porque su dueño lo dota de un propósito complejo: fomentar redes de comensalidad compartida, interpelar el gusto local desde la propia identidad y anclar simbólicamente la pertenencia de la diáspora, transformando así el acto de servir un plato en un ejercicio de resistencia y un reclamo del derecho a habitar la ciudad.

El primer objetivo específico, orientado a comprender cómo los espacios culinarios en contextos de movilidad se configuran como foodscapes, se atendió al identificar que cada comunidad construye atmósferas propias que articulan técnica, memoria y territorialidad de manera diferenciada. Entre los establecimientos salvadoreños, el foodscape se organiza a partir de una estética nacionalista y doméstica que produce un entorno inmediato de familiaridad y pertenencia; en los espacios venezolanos predomina una atmósfera más contenida o híbrida, donde la identidad se expresa a través del sabor, la nostalgia y gestos sutiles de arraigo; mientras que los proyectos colombianos despliegan una atmósfera abiertamente festiva y nacionalista, marcada por símbolos visibles, música y prácticas colectivas que transforman el recinto en un enclave comunitario.

Estas variaciones no responden únicamente a decisiones decorativas, sino a trayectorias de movilidad distintas, experiencias afectivas específicas y modos particulares de habitar la ciudad. En conjunto, el análisis empírico permitió demostrar que estos foodscapes son paisajes socio-sensoriales donde cada colectivo produce formas propias de continuidad cultural, estrategias de inserción urbana y puentes simbólicos que enlazan territorios, memorias y lógicas cotidianas de subsistencia. Si bien es pertinente señalar que esta categoría no aplica de manera homogénea para todos los casos —ya que algunos operan bajo lógicas más pragmáticas—, la riqueza documentada en lo visual, en el despliegue de la técnica y en la recreación fiel de los platillos resultó fundamental. Esta densidad empírica sirvió para comprobar que, independientemente de la escala del proyecto, la cultura material y gustativa funciona como un recurso vital para la adaptación de estas poblaciones en la ciudad.

El segundo objetivo específico examinar cómo se producen y negocian la autenticidad, el sabor y las prácticas culinarias en estos establecimientos, atendiendo a los procesos de aprendizaje, la gestión del trabajo y las estrategias de adaptación al paladar local— se cumplió al constatar que la autenticidad en contextos de movilidad no opera como un atributo estático o una herencia intacta, sino como una práctica situada. El análisis de los espacios culinarios de origen salvadoreño, venezolano y colombiano reveló que el perfil gustativo se reconstruye mediante un tejido complejo de experimentación prolongada, sustituciones materiales

calculadas y pericia técnica. En cuanto a la gestión del trabajo y los procesos de aprendizaje, el trabajo de campo permitió identificar modelos diferenciados: por un lado, dinámicas donde la técnica encarnada y la memoria sensorial sostienen el núcleo identitario del platillo; por otro, proyectos que apuestan por la estandarización y profesionalización del sabor —evidenciada en la maquila de quesos locales, la importación de insumos clave o la búsqueda agronómica de equivalentes de maíz— como tácticas indispensables para garantizar la resonancia afectiva de la preparación.

Por su parte, el análisis de las estrategias de adaptación al paladar local demostró que la negociación culinaria no implica una asimilación pasiva ni la renuncia al origen, sino un profundo ejercicio de agencia y traducción cultural. Tal como se documentó en los menús bifurcados de los espacios salvadoreños o en las audaces hibridaciones de las iniciativas venezolanas y colombianas (como las arepas con cochinita pibil o carne al pastor), los gestores culinarios expanden estratégicamente su repertorio para construir viabilidad económica y cercanía con el entorno receptor. En esta dinámica relacional, el comensal tapatío participa activamente como coautor, validando configuraciones inéditas que utilizan la matriz técnica diaspórica como puente de inteligibilidad sensorial. En conjunto, estos hallazgos permitieron concluir que el resguardo de la autenticidad y la innovación táctica no son fuerzas antagónicas, sino dimensiones complementarias que estructuran las prácticas alimentarias de estas poblaciones, consolidándolas como escenarios de creatividad, subsistencia material y reconfiguración identitaria.

El tercer objetivo específico —orientado a comprender cómo estos espacios culinarios generan sociabilidades, comensalidades y formas de pertenencia que conectan el lugar de origen con el de destino, activando prácticas transnacionales y redes de apoyo— se cumplió al desmitificar la premisa de que la diáspora cuenta naturalmente con un tejido de protección infalible. El análisis empírico demostró que las redes de apoyo que sostienen a estos proyectos son asimétricas, contingentes y están profundamente atravesadas por la vulnerabilidad estructural del entorno metropolitano. Mientras que los establecimientos salvadoreños logran movilizar el capital social religioso y el consumo solidario como tácticas de viabilidad, las iniciativas

venezolanas y colombianas evidencian una marcada fragmentación comunitaria. Ante la insuficiencia o el vacío del soporte institucional, la sobrevivencia de estos recintos recae frecuentemente en el capital de parentesco, el riesgo individual o la consolidación de alianzas binacionales estratégicas (familias mixtas con locales). Esta evidencia confirma críticamente que los espacios gastronómicos operan como infraestructuras de acogida vitales —proveyendo empleo inicial, alimentación y anclaje a las poblaciones recién llegadas—, pero su capacidad para mitigar los riesgos de la inserción urbana depende de los recursos, profundamente desiguales, que cada colectivo logra articular.

Por su parte, la evaluación analítica de la comensalidad reveló que la sociabilidad en estos espacios no instaura una asimilación permanente o libre de fricciones, sino que articula lo que teóricamente se definió como comunidades efímeras. Al compartir el espacio físico, los comensales locales y las poblaciones en contextos de movilidad no solo consumen perfiles gustativos, sino que activan prácticas transnacionales: desde la discusión sociopolítica sobre la industria petrolera de origen, hasta la congregación ritual en torno a eventos deportivos translocales. Las viñetas etnográficas recabadas —donde convergen sujetos de origen cubano, salvadoreño y tapatío decodificando memorias en un mismo diálogo— demuestran que la mesa funciona como un dispositivo activo de mediación intercultural. Así, el objetivo se alcanza al concluir que estos proyectos fungen como enclaves socioespaciales pragmáticos: si bien no disuelven las exclusiones estructurales de la ciudad receptora, generan territorialidades afectivas tácticas donde la movilidad se hace inteligible, las pertenencias se negocian y el arraigo se construye en el día a día.

La evaluación de los objetivos específicos trazados permitió contrastar los hallazgos empíricos con las fronteras metodológicas del estudio. En un primer momento, se comprobó que los espacios culinarios gestionados por la diáspora operan como foodscapes de apropiación táctica, aunque se reconoció críticamente que, bajo condiciones de precariedad, muchos proyectos funcionan estrictamente como ensamblajes culinarios orientados a la sobrevivencia económica inmediata. En un segundo término, se desmitificó la noción estática de la autenticidad al evidenciarla como una práctica de reconstrucción material constante y de

agencia frente al paladar local, admitiendo como limitación la propia subjetividad sensorial de la etnografía y la imposibilidad de mapear la totalidad de las cadenas transnacionales de proveeduría. Finalmente, el trabajo de campo demostró que estos establecimientos fungen como infraestructuras sociales que activan comunidades efímeras de contención; sin embargo, al desromantizar la sociabilidad, se constató que dichas redes de apoyo son asimétricas y contingentes, siendo frecuentemente insuficientes para mitigar la vulnerabilidad estructural de las poblaciones en contextos de movilidad.

5.2 Síntesis de los hallazgos centrales

5.2 Síntesis de los hallazgos centrales: una lectura crítica de la espacialidad culinaria

Después de analizar la evidencia, los hallazgos de esta tesis permiten entender que la comida en contextos de movilidad no es solo una cuestión de nostalgia o de "cocinar lo de allá". Lo que encontré en Guadalajara es un proceso mucho más complejo: es una negociación política y social donde los sabores sirven para que las poblaciones de la diáspora logren hacerse un lugar en una ciudad que les es ajena.

I. Hacerse un lugar: los foodscapes como estrategia urbana

El primer hallazgo fundamental de esta investigación es que los establecimientos gestionados por la diáspora en Guadalajara no son simples puntos de comercio, sino verdaderas herramientas de reterritorialización. A través de la materialidad de estos recintos, las poblaciones en contextos de movilidad logran marcar el espacio urbano y reclamar su derecho a la ciudad. Sin embargo, una mirada crítica permite ver que estos paisajes alimentarios o foodscapes no son uniformes ni permanentes; su consolidación depende directamente de la estabilidad económica de quienes los operan. Pude observar que, cuando la situación es precaria, el paisaje se reduce a lo que llamo un "ensamblaje de sobrevivencia", donde la estética identitaria se sacrifica para priorizar la operatividad del negocio. Esto demuestra que

la capacidad de construir un paisaje cultural en la ciudad receptora es, en el fondo, un reflejo de la vulnerabilidad o fortaleza económica del colectivo en ese momento.

II. La autenticidad como técnica y negociación del sabor

Un hallazgo que rompe con la visión tradicional es que la "autenticidad" no es un valor estático que se trae del país de origen, sino una práctica de "traducción" constante. Siguiendo a Ayora Diaz (2014), comprobé que los gestores culinarios ejercen una agencia técnica impresionante al recrear sabores mediante la sustitución de ingredientes y el uso de maquilas locales de insumos. Lejos de ser una pérdida de identidad, la adaptación al paladar tapatío —como la modificación de salsas o guisos— es una estrategia política y comercial para asegurar la viabilidad del proyecto. Así, la autenticidad se convierte en un performance donde el dueño del local decide qué elementos son innegociables para mantener la fidelidad al origen y cuáles pueden hibridizarse para conectar con el público local, convirtiendo al comensal de Guadalajara en un aliado necesario para la permanencia del sabor diaspórico.

III. La cocina como infraestructura social de acogida

La investigación permitió identificar que estos espacios culinarios funcionan como "infraestructuras sociales" que cubren los vacíos dejados por las instituciones formales. El hallazgo central aquí es que el local suele ser el primer refugio para quienes recién llegan a la ciudad: ahí encuentran empleo inicial, alimento seguro y, fundamentalmente, las redes de información necesarias para navegar Guadalajara (vivienda, trámites, consejos laborales). No obstante, este apoyo es profundamente asimétrico. Mientras que la población salvadoreña cuenta con un andamiaje sólido basado en redes religiosas y años de asentamiento, las poblaciones venezolana y colombiana enfrentan una red más fragmentada que depende casi exclusivamente del capital familiar. Esto me permite concluir que, aunque la cocina es un

nodo de soporte vital, la precariedad de las redes en grupos más recientes limita su capacidad de protección frente a los riesgos de la inserción urbana.

IV. Comensalidad y la creación de comunidades efímeras

En cuanto a la interacción social, el trabajo de campo reveló que la mesa es el lugar donde se producen "comunidades efímeras" que logran suspender temporalmente las fronteras nacionales. Al compartir el plato, se generan diálogos entre locales y personas de la diáspora que humanizan la experiencia del desplazamiento, permitiendo que temas como la crisis petrolera en Venezuela o el fútbol en Colombia se vuelvan puntos de contacto intercultural. Este hallazgo es potente porque muestra que el establecimiento es de los pocos lugares en la metrópoli donde la movilidad se vuelve inteligible y compartida. Sin embargo, el análisis crítico nos recuerda que estas sociabilidades son intermitentes; si bien la comensalidad crea un puente relacional dentro del local, estas conexiones rara vez logran romper las barreras estructurales de clase o estatus migratorio que los sujetos enfrentan una vez que salen del recinto culinario.

V. La familia mixta como motor de viabilidad y anclaje

Finalmente, un hallazgo que atravesó toda la investigación es el papel determinante de las alianzas binacionales. La sobrevivencia de gran parte de estos proyectos depende de la estructura de la familia mixta, donde el sujeto de la diáspora aporta el capital cultural y la técnica técnica, mientras que el integrante local provee el "conocimiento de cancha" (trámites legales, gestión de proveedores y comprensión del mercado tapatío). Esta simbiosis es lo que permite que el sabor de origen eche raíces reales en la geografía local. En conclusión, los espacios culinarios de origen salvadoreño, venezolano y colombiano en Guadalajara son mucho más que negocios; son laboratorios de la vida cotidiana donde se ensayan nuevas

formas de pertenencia, demostrando que la alimentación es el lenguaje principal mediante el cual se negocia la vida y la permanencia en una ciudad que, aunque abierta al sabor, sigue siendo un terreno de desafíos para quienes la habitan desde la movilidad.

5.3 Limitaciones del estudio

Como toda investigación cualitativa situada en un contexto urbano dinámico, este estudio enfrentó una serie de limitaciones que es importante reconocer para situar adecuadamente el alcance de sus resultados. En primer lugar, la temporalidad del trabajo de campo —realizado entre 2023 y 2025, con fases intermitentes de observación y seguimiento— estuvo marcada por cierres temporales, cambios en los horarios y rotación de personal en algunos establecimientos, lo que dificultó dar continuidad a ciertos casos y afectó la posibilidad de observar rutinas completas en momentos clave del servicio. Algunos espacios culinarios, particularmente los más pequeños o familiares, cerraron de manera definitiva o redujeron su operación durante el periodo de estudio, lo cual obligó a replantear el enfoque y a profundizar en aquellos casos que permanecieron abiertos y accesibles.

Una segunda limitación se relaciona con la disponibilidad y apertura de los participantes. Si bien todas las personas entrevistadas ofrecieron un acceso generoso a sus historias y a sus espacios de trabajo, la intensidad cotidiana del restaurante —especialmente en horas de mayor demanda— restringió en ocasiones la duración o profundidad de las entrevistas. Esto significa que ciertos aspectos de la gestión interna, de la economía moral o de los procesos familiares no pudieron ser explorados con la misma amplitud en todos los casos. Asimismo, el carácter altamente sensible de algunas experiencias migratorias implicó que ciertos relatos se abordaran de manera fragmentada o desde la discreción, particularmente en temas vinculados con trayectorias de movilidad marcadas por desplazamiento forzado, violencia o precariedad previa al establecimiento del negocio.

Aunado a lo anterior, es necesario reconocer una delimitación metodológica respecto al nivel de profundidad en la caracterización de los actores sociales. Dado que el objetivo central de

esta investigación priorizó la observación empírica de las prácticas culinarias en su dimensión espacial y presente, el diseño de los instrumentos no contempló la reconstrucción exhaustiva de las trayectorias migratorias biográficas. Por ello, variables como el estatus migratorio, las condiciones económicas de origen o el momento exacto de llegada a México no fueron recabadas de manera sistemática. Esta decisión, motivada también por las restricciones temporales propias del trabajo de campo en una maestría, limitó la posibilidad de trazar perfiles sociodemográficos completos de quienes sostienen estos espacios.

Asimismo, la investigación enfrentó limitantes asociadas al contexto de seguridad, especialmente en zonas periféricas de la metrópoli donde se buscaba documentar la presencia de pupuserías. En algunos casos, estas condiciones hicieron inviable continuar la observación o el registro sistemático debido a la percepción de riesgo, aun cuando dichos espacios culinarios representaban una parte relevante del universo potencial de estudio. Estas situaciones, si bien frecuentes en emprendimientos de escala pequeña, afectaron la posibilidad de incluir ciertos casos empíricos. Por ello, la conformación final de la muestra combinó los criterios analíticos previamente trazados con la accesibilidad efectiva, partiendo del reconocimiento de que el campo empírico no ofrece condiciones homogéneas para la obtención de datos y que la flexibilidad metodológica es una dimensión constitutiva del rigor etnográfico.

Otra limitación radica en el propio carácter multisensorial del fenómeno estudiado. Aunque se realizó un esfuerzo sistemático por registrar atmósferas, sonidos, olores, texturas y dinámicas espaciales, estas dimensiones presentan un grado inevitable de subjetividad tanto en su percepción como en su interpretación. El registro sensorial, aun siguiendo estrategias etnográficas rigurosas, implica necesariamente seleccionar ciertos elementos y dejar fuera otros, lo que podría afectar la manera en que se reconstruyen los foodscapes en el análisis. Sin embargo, esta selectividad forma parte de la naturaleza misma de la etnografía, que privilegia la densidad interpretativa por encima de la exhaustividad total.

Finalmente, resulta necesario reconocer que la perspectiva del investigador —sus preferencias culinarias, afinidades, expectativas y posicionamiento personal— interviene en la lectura de los espacios y en la relación con los actores. A pesar de mantener una postura reflexiva y consciente de estas mediaciones, la inmersión prolongada en algunos establecimientos pudo generar familiaridades que influyeron en el tipo de información privilegiada o en la cercanía con ciertos participantes.

Asumir todas estas limitaciones y carencias sitúa el presente trabajo como un buen ejercicio exploratorio que logra identificar coordenadas teóricas interesantes y pertinentes para abordar algunas dimensiones subjetivas de la migración. Más que ofrecer afirmaciones concluyentes, la principal aportación de esta investigación radica en abrir nuevas preguntas y perfilar vetas de análisis para que futuros estudios profundicen, con mayor amplitud y rigor, en las condiciones estructurales, biográficas y materiales que sostienen los espacios culinarios migrantes en las metrópolis contemporáneas.

BIBLIOGRAFÍA Y REFERENCIAS

- Aikin Araluce, O., González-Arias, A., & González-Rojas, A. (Eds.). (2022). *Diversidad migratoria en Guadalajara y Chapala: historias de arribo, asentamiento y procesos de transformación*. INSTITUTO TECNOLÓGICO Y DE ESTUDIOS SUPERIORES DE OCCIDENTE.
- Angrosino, M. V. (2012). *Etnografía y observación participante en investigación cualitativa* (C. Blanco Castellano & T. del Amo Martín, Trans.). Ediciones Morata, S.L.
- Appadurai, A. (1981). Gastro-Politics in Hindu South Asia. *American Ethnologist*, 8(3), 494-511. <https://www.jstor.org/stable/644298>
- Appadurai, A. (1996). *Modernity at Large: Cultural Dimensions of Globalization* (A. Appadurai, Ed.). University of Minnesota Press.
- Ariza, M., & Velasco, L. (2015). Introducción. *Métodos cualitativos y su aplicación empírica: por los caminos de la investigación sobre migración internacional*. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Sociales.
- Arreola Díaz, H. V., Hernández González, A., & Corona Flores, C. (2018). Guadalajara, refugio de migrantes centroamericanos. *RICSH Revista Iberoamericana de las Ciencias Sociales y Humanísticas*, 7(13), 244-263.
- Ayora Diaz, S. I. (2014). El performance de lo yucateco: cocina, tecnología y gusto. *ALTERIDADES*, 59-69.
- Basch, L. G., Schiller, N. G., & Szanton Blanc, C. (1994). Nations Unbound: Transnational Projects, Postcolonial Predicaments, and Deterritorialized Nation-states. Gordon and Breach.
- Bascuñan Wiley, N. (2019). SUMUD AND FOOD: REMEMBERING PALESTINE THROUGH CUISINE IN CHILE. *Mashriq & Mahjar*, 6(2), 100–129.
- Besserer, F. (2004). Topografías transnacionales: hacia una geografía de la vida transnacional. Plaza y Valdés.
- Besserer, F. (2013). Micropolíticas de la diferencia en una comunidad transnacional. Bidaseca & A. Grimson (Eds.), *Hegemonía cultural y políticas de la diferencia*. CLACSO.
- BHATTACHARJEE, S. K. B. (2016). Food, culture and identity in the Bangladeshi Diaspora. School of Social Policy, Sociology and Social Research University of Kent.

- Blouin, C. (2019). *Después de la llegada: realidades de la migración venezolana*. Pontificia Universidad Católica del Perú, Instituto de Democracia y Derechos Humanos (IDEHPUCP).
- BODZAN, M. (2020). COOKING WITH REFUGEES AND MIGRANTS. STAGING AUTHENTICITY AND TRADITIONALITY FOR WARSAW'S CULINARY TOURISTS. *Ethnologia Polona*, 41.
- Bourdieu, P. (1986). *The Forms of Capital*. In J. Richardson (Ed.), *Handbook of Theory and Research for the Sociology of Education* (pp. 241–58). Bloomsbury Academic.
- Bourdieu, P. (1990). **The logic of practice**. Stanford University Press.
- Boym, S. (2001). *The future of nostalgia*. Basic Books.
- Calvo, M. (1985). Migration et alimentation. *Parcourir les collections*, 21(3), 383-446. <https://doi.org/10.1177/053901882021003003>
- Camposano, C. C. (2018). When Objects Speak Louder Than Words: Food, Intimacy and Power in the Contemporary Transnational Filipino Household. In D. Mata-Codesal & M. Abranches (Eds.), *Food Parcels in International Migration: Intimate Connections*. Springer International Publishing.
- Cardonetti, S. (2022). *Migración, nostalgia y cultura material: una aproximación a partir del caso de la comunidad española de Buenos Aires (1890-1930)*. *Anuario de la Escuela de Historia*, 13(21).
- Carolan, M. S. (2017). *No One Eats Alone: Food as a Social Enterprise*. Island Press.
- Castillo Hernández, M. (2023). Ni de aquí ni de allá, pero con mis sabores. *Almanaque de la Cocina Nacional*.
- Chang-Vargas, G. (2018). MIGRACIÓN Y PATRIMONIO CULTURAL: LA COCINA TRADICIONAL VIAJA EN LA MOCHILA. *Antropología Americana*, 3(5).
- ColombiaMapMX & OIM. (2017). Población colombiana en México 2017. Consulado General de Colombia en la Ciudad de México.
- COLPAZ. (2023). El refugio colombiano en México: más allá de las cifras Sexto informe del Observatorio de Derechos Humanos del Colectivo por la Paz en Colombia desde México. Colectivo por la Paz en Colombia desde México.

- De Certeau, M. (2000). *Invención de Lo Cotidiano I Artes de hacer*. Universidad Iberoamericana.
- De la Torre, R., & Gutiérrez Zúñiga, C. (2011). ¿Comunidades religiosas territoriales? Análisis de patrones de residencia, asistencia a servicios y estrategias de territorialización de las denominaciones no católicas. *Una ciudad donde habitan muchos dioses: cartografía religiosa de Guadalajara*. El Colegio de Jalisco.
- Douglas, M. (1972). Deciphering a Meal. *Daedalus*, 101(1), 61-81.
- Duany, J. (2011). Presentación: Diáspora, migración y transnacionalismo. *Territorios compartidos: Diáspora, migración y transnacionalismo*, 20, 11-31.
- Durand, J. (Ed.). (2021). *Jalisco, tierra de migrantes* (J. Schiavon, Compiler). GOBIERNO DE JALISCO.
- Durand, J. (2022). Prólogo. In *DIVERSIDAD MIGRATORIA EN GUADALAJARA Y CHAPALA: historias de arribo, asentamiento y procesos de transnacionalización migratoria en guadalajara*. INSTITUTO TECNOLÓGICO Y DE ESTUDIOS SUPERIORES DE OCCIDENTE
- Egaña Rojas, D., Carstens Riveros, C., Gentschev Poggi, A., & Pierre Paul, J. C. (2023). *Kinan'm: gastronomía haitiana en el paisaje alimentario de la Región Metropolitana*. CNCA Chile
- Elías Jiménez, A. (2025). ¿Gastronacionalismos en diálogo o en contienda? Oferta de comida venezolana en la Ciudad de México durante el siglo XXI. *Vínculos. Investigación y debate*, (11), 171-200.
- Fischler, C. (2011). Commensality, society and culture. *Social Science Information*, 50, 528-548. 10.1177/0539018411413963
- Franco Sánchez, L. M. (2020). Un nuevo paradigma de la migración venezolana a México. *Trayectorias Humanas Transcontinentales*, 6, 39-57.
- Gandini, L., Lozano Ascencio, F., & Prieto, V. (Eds.). (2019). *Crisis y migración de población venezolana: entre la desprotección y la seguridad jurídica en Latinoamérica*. Universidad Nacional Autónoma de México.
- García Canclini, N. (1990). *Culturas híbridas: estrategias para entrar y salir de la modernidad*. Grijalbo.

- Gómez Muñiz, M., & Díaz Thomé Yaniz, L. R. (2022). Migrantes de larga estancia en Guadalajara. Desafíos democráticos e inclusión. *Trayectorias Humanas Trascontinentales*, (8), 237-248.
- González Morales, D. H. (2023). Gastronomía étnica en contextos urbanos Diversidad, autenticidad y adaptación. *Kosmos*, 2(2) 41-51. <https://orcid.org/0009-0002-5030-9447>
- Goodman, M. K., Maye, D., & Holloway, L. (2010). Ethical Foodscapes?: Premises, Promises and Possibilities. *Environment, Politics and Development Working Paper Series*, 1782-1796.
- Grignon, C. (2001). Commensality and Social Morphology: An Essay of Typology. In P. Scholliers (Ed.), *Food, Drink and Identity: Cooking, Eating and Drinking in Europe Since the Middle Ages*. Berg Publishers.
- Guber, R. (2012). *La etnografía: método, campo y reflexividad*. Siglo Veintiuno Ed.
- Hage, G. (1997). AT HOME IN THE ENTRAILS OF THE WEST: Multiculturalism, 'ethnic food' and migrant home-building. In *Home/world: Space, Community and Marginality in Sydney's West*. Pluto Press.
- Halloran, V. N. (2016). *The Immigrant Kitchen: Food, Ethnicity, and Diaspora*. Ohio State University Press.
- Hammelman, C., Carr Salas, C., & Tornabene, S. (2023). Paving over taquerias to put up condos: constructing urban imaginaries of migrant foodscapes via digital food narratives. *Food, Culture & Society*, 27(4), 1126-1145. <https://doi.org/10.1080/15528014.2023.2263703>
- Heldke, L. M. (2003). *Exotic Appetites: Ruminations of a Food Adventurer*. Routledge.
- Hernández López, R. A. (2023). Migración en tránsito por Zapopan: recuento de algunas dinámicas y actores. *Estudios jaliscienses*, 131, 38-48.
- Hernández López, R. A., & Cruz Piñeiro, R. (2024). Introducción. En *México ¿Un país de refugiados? Desplazamiento, inserción e integración*. El Colegio de la Frontera Norte.
- Hirai, S. (2014). La nostalgia, emociones y significados en la migración transnacional. *Nueva Antropología*, XXVII, 81, 77-94.
- Hobsbawm, E. J., & Ranger, T. (Eds.). (2005). *La invención de la tradición* (O. Rodríguez Estellar, Trans.). Editorial Crítica.

- Hof, K. (2018). A Hard Look at the Balikbayan Box: The Philippine Diaspora's Exported Hospitality. In D. Mata-Codesal & M. Abranches (Eds.), *Food Parcels in International Migration: Intimate Connections*. Springer International Publishing.
- Holtzman, J. D. (2006). *Food and Memory*. *Annual Review of Anthropology*, 35(36).
- Ibarra, C. S. (2024). Tijuana y las paradojas del asilo y la condición de refugiado en la frontera más dinámica del mundo. *En México ¿Un país de refugiados? Desplazamiento, inserción e integración* (pp. 203-225). El Colegio de la Frontera Norte.
- Imilan, W. A. (2014). Restaurantes peruanos en Santiago de Chile: construcción de un paisaje de la migración. *Revista de Estudios Sociales*, (48), 15-28.
- Instituto Jalisciense para Migrantes. (2018). *Jalisco es un estado migrante. Anuario de migración de origen, destino, tránsito y retorno en Jalisco 2018*. Instituto Jalisciense para Migrantes.
- Kihlgren Grandi, L. (2023). Branding, Diplomacy, and Inclusion: The Role of Migrant Cuisines in Cities' Local and International Action. *Societies*, 13.
- Lara Guerrero, L. (2018). El nexo entre gastronomía y migración: el caso de la diáspora mexicana en Europa. *Gastronomía y migración*. <https://www.somosiberoamerica.org/tribunas/gastronomia-y-migracion/>
- Levitt, P., & Glick Schiller, N. (2004). Perspectivas internacionales sobre migración: conceptualizar la simultaneidad. *Migración y Desarrollo*, (3), 60-91.
- Light, I., & Gold, S. J. (2000). *Ethnic Economies*. Emerald Group Publishing Limited.
- Lillekroken, D., Bye, A., Halvorsrud1, L., Terragni, L., & Debesay, J. (2024). Food for Soul—Older Immigrants' Food Habits and Meal Preferences After Immigration: A Systematic Literature Review. *Journal of Immigrant and Minority Health*, (26), 775–805. <https://doi.org/10.1007/s10903-023-01571-5>
- Lisbona, M. (2014). Trascender los orígenes: comida china e identidad en la costa de Chiapas, México. In F. X. Medina (Ed.), *Alimentación y migraciones en Iberoamérica*. Editorial UOC, (35-48).
- Lu, S., & Fine, G. A. (1995). The Presentation of Ethnic Authenticity: Chinese Food as a Social Accomplishment. *The Sociological Quarterly*, 36(3), 535-553. <http://www.jstor.org/stable/4120779?origin=JSTOR-pdf>
- Mannur, A. (2007). Culinary Nostalgia: Authenticity, Nationalism, and Diaspora. *MELUS*, 32(4), 11-31.

- Mannur, A. (2010). *Culinary Fictions: Food in South Asian Diasporic Culture*. Temple University Press.
- Martínez Ortiz, E. (2022). Reconfiguración del mundo de la vida cotidiana de migrantes internacionales: colombianos en Guadalajara. In *DIVERSIDAD MIGRATORIA EN GUADALAJARA Y CHAPALA: historias de arribo, asentamiento y procesos de trans diversidad migratoria en Guadalajara*. INSTITUTO TECNOLÓGICO Y DE ESTUDIOS SUPERIORES DE OCCIDENTE.
- Mata-Codesal, D. (2014). “Me hace sentir como si estuviera en Ecuador”. Alimentación y sensaciones de hogar en los inicios de la migración ecuatoriana en Santander. In F. X. Medina Luque (Ed.), *Alimentación y migraciones en Iberoamérica*. Editorial UOC, S.L, (137-150).
- Mata-Codesal, D., & Abranches, M. (Eds.). (2018). *Food Parcels in International Migration: Intimate Connections*. Springer International Publishing.
- Matus Ruiz, M. (2012). Affective Foodscapes in an Economy of Passion: Repetition, opposition and adaptation in Mexican restaurants in Amsterdam, Madrid and San Francisco. Wageningen University.
- Matus Ruiz, M. (2012). La fragmentación de las fronteras nacionales y el reensamblaje de los paisajes alimentarios de los alimentos mexicanos en EUA a la comida internacional en México. *IdeAs*, 3, 1-19.
- Medina, F. X. (2002). Vascos en Barcelona : etnicidad y migración vasca hacia Cataluña en el siglo XX. Vascos en Barcelona : etnicidad y migración vasca hacia Cataluña en el siglo XX.
- Medina, F. X., & Vázquez-Medina, J. A. (2018). From Ingredient to Dish: The Role of Supply in the Culinary Practices of Mexican Migrants in the United States. In D. Mata-Codesal & M. Abranches (Eds.), *Food Parcels in International Migration: Intimate Connections*. Springer International Publishing.
- Merchan Rojas, L., & Merchan Rojas, Y. (2019). Perspectivas generales sobre la comunidad colombiana en México. In A. M. Pardo Montaña & C. A. Dávila-Cervantes (Eds.), *Más allá de la emigración: presencia de la población extranjera residente en México*. UNAM, Instituto de Geografía (213-230).
- Miele, M., & Murdoch, J. (2002). The Practical Aesthetics of Traditional Cuisines: Slow Food in Tuscany. *Sociologia Ruralis*, 312-328.

- Mikkelsen, B. E. (2011). Images of foodscapes Introduction to foodscape studies and their application in the study of healthy eating out-of-home environments. *Perspectives in Public Health*, 209-216.
- Miranda-Nieto, A., & Boccagni, P. (2020). At Home in the Restaurant: Familiarity, Belonging and Material Culture in Ecuadorian Restaurants in Madrid. *Sociology*, 54, 1022– 1040.
- OIM. (2017). *Población colombiana en México 2017*. Consulado General de Colombia en la Ciudad de México.
- Pardo Montaña, A. M. (2017). Migración y transnacionalismo: extrañando la tierrita... FLACSO México.
- Pardo Montaña, A. M., & Pérez Gutiérrez, K. (2019). El éxodo venezolano actual. Presencia de la población venezolana residente en México. In A. M. Pardo Montaña & C. A. Dávila-Cervantes (Eds.), *Más allá de la emigración: presencia de la población extranjera residente en México*. UNAM, Instituto de Geografía.
- Pinto Baleisan, C., Colin, C., & Jeria Madariaga, L. M. (2022). Negociaciones en la puesta en escena del país de origen. Un estudio transnacional sobre restaurantes extranjeros en Gran Valparaíso, Chile. *MIGRACIONES INTERNACIONALES*, 13(18). <https://doi.org/10.33679/rmi.v1i1.2602>
- Porraz Gómez, I. F. (2024). Un mosaico de migrantes en Tapachula, las y los solicitantes del reconocimiento de la condición de refugiado. En *México ¿Un país de refugiados? Desplazamiento, inserción e integración*. El Colegio de la Frontera Norte (253-270).
- Portes, A., Guarnizo, L. E., & Landolt, P. (1999). The study of transnationalism: pitfalls and promise of an emergent research field. *Ethnic and Racial Studies*, 22(2), 217-237. <https://doi.org/10.1080/014198799329468>
- Povrzanović Frykman, M. (2018). Food as a Matter of Being: Experiential Continuity in Transnational Lives. In D. Mata-Codesal & M. Abranches (Eds.), *Food Parcels in International Migration: Intimate Connections* (pp. 25-46). Springer International Publishing.
- Prado-Meza, C. M. (2018). Villachuatenses y La Fiesta. La continuidad cultural en una comunidad transnacional. *Revista de investigación y divulgación sobre los estudios de género*, (23), 139-168.
- Ramírez Vidal, L. A. (2024). *Manual de etnografía culinaria: un enfoque antropológico*. Corporación Universitaria Remington.

- Ray, K. (2014). The Immigrant Restaurateur and the American City. *Social Research*, 81(2). <https://www.jstor.org/stable/10.2307/26549622>
- Restrepo, E. (2016). *Etnografía: alcances, técnicas y éticas*. BOGOTA ENVION EDITORES.
- Rivera Sanchez, L. (2015). Las trayectorias en los estudios de migración: una herramienta para el análisis longitudinal cualitativo. In M. Ariza & L. Velasco (Eds.), *Métodos cualitativos y su aplicación empírica: por los caminos de la investigación sobre migración internacional*. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Sociales.
- Rojas Pérez, H. S. (2025). Cocineras centroamericanas en México: experiencias de habitar a través de la comida. *Estudios Fronterizos*, 26, 1-21.
- Sammartino, G., & Benza, S. (2014). Mitigando nostalgias. Los restaurantes peruanos de Buenos Aires. In F. X. Medina (Ed.), *Alimentación y migraciones en Iberoamérica*. Editorial UOC.
- Strand, M. (2023). Food and Trauma: Anthropologies of Memory and Postmemory. *Cult Med Psychiatry*, 47, 466–494. <https://doi.org/10.1007/s11013-022-09785-2>
- Sutton, D. E. (2001). *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. Berg Publishers.
- Szanton Blanc, C., Basch, L., & Glick Schiller, N. (1995). Transnationalism, Nation-States, and Culture. *Current Anthropology*, 36(4), 683-686.
- Thompson, E. P. (1971). The Moral Economy of the English Crowd in the Eighteenth Century. *Past & Present*, 50.
- Toner, D. (2015). Introduction: Consuming Authenticity. In *Authentic Recipes: From Around the World*. HAT Events.
- Tuñón Pablos, E., & Martínez Olvera, A. (2019). Experiencias nostálgicas de migrantes mexicanos en Nueva York. *MIGRACIONES INTERNACIONALES*, 18(18). <https://doi.org/10.33679/rmi.v1i1.2198>
- Urbańska, S. (2020). Weapons of the weak twisted in jars of love.the transnational maternal foodwaysof polish migrants in brussels. *Ethnologia Polona*., 41(69–91). <https://doi.org/10.23858/ethp.2020.41.2135>
- Valdez Neri, E. (2024). Sabores Árabes: Una Propuesta Gastronómica en Auge en Guadalajara. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=qiPhpBlVwAQ&t=5s>

- Vázquez Medina, J. A. (2017). Prácticas operativas y flujos de información culinaria transnacionalen restaurantes de migrantes mexicanos retornados de Estados Unidos. *Anales de Antropología*, (51), 114-122.
- Vázquez-Medina, J. A. (2021). Alimentación, migración de retorno y desarrollo en el Altiplano Norcentral de México. In E. Y. Peña Sánchez & L. Hernández Albarrán (Eds.), *Tradición y patrimonio alimentario: De la historia a los escenarios globales*. Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Vázquez Zúñiga, I. (2023). “Desde cómo comer un taco hasta cómo comer un mole”: experiencia migratoria y difusión de la cocina mexicana en los restaurantes étnicos de Montreal. *Revista colombiana de antropología*, 59(1), 32-56. <https://doi.org/10.22380/2539472X.2403>
- Vonthron, S., Perrin, C., & Toussaint Soulard, C. (2020). Foodscape: A scoping review and a research agenda for food security-related studies. *PLoS One*, (15).
- We, D. (2011). A Review of the Literature and Exploratory Observations of Restaurant Pivots in LA in the Time of COVID-19. University of California.
- Yasmeen, G. (1996). *Bangkok's foodscape: public eating, gender relations and urban change*. University of Ottawa,.
- Zepeda Hernández, S. L. (2023). La migración internacional de retiro en Guadalajara y alrededores. *Estudios jaliscienses*, 133.
- Zukin, S. (2005). *Point of Purchase: How Shopping Changed American Culture*. Routledge.

Nota metodológica. Para la revisión de estilo y redacción de la presente tesis, titulada *Espacios del Sabor: Foodscapes de Migrantes en Guadalajara*, se utilizaron herramientas de inteligencia artificial (ChatGPT y Gemini) estrictamente como apoyo lingüístico. Su uso se limitó de manera exclusiva a corregir la ortografía, la gramática y mejorar la claridad expositiva del texto. Como autor, declaro que el diseño de la investigación, el trabajo de campo, los testimonios recabados, los argumentos y las conclusiones son de mi autoría y de mi responsabilidad exclusiva, cumpliendo en todo momento con los principios de originalidad y ética académica de El Colegio de la Frontera Norte.