

Territorialidades migrantes y patrimonio gastronómico. Venezolanos en la ciudad de Bahía Blanca, Argentina

Marcela Torrez Gallardo¹

Marilina González²

Rosa Fittipaldi³

Resumen: Las prácticas culturales de los migrantes, como la gastronomía, son estrategias de inserción que resignifican y reconvierten el capital cultural que traen consigo, siendo estas un mecanismo de relación intercomunitaria, al tiempo que favorecen la reconstrucción del patrimonio cultural y gastronómico del territorio. Los objetivos del presente trabajo son: analizar los aportes que realiza la migración venezolana a la diversidad cultural de la ciudad de Bahía Blanca a partir de su patrimonio gastronómico e indagar sobre los procesos de valorización de la gastronomía como estrategia de inserción comunitaria. Se trata de una investigación exploratoria dado los escasos antecedentes sobre el tema, y de una indagación cualitativa a través del uso de encuestas y entrevistas realizadas a actores claves, residentes e integrantes de la colectividad venezolana en la ciudad, lo que permitió dar cuenta de los factores que influyen en la integración de la gastronomía como parte del patrimonio cultural local.

Palabras-clave: territorialidad; patrimonio; migraciones; gastronomía; Bahía Blanca.

Territorialidades migrantes e patrimônio gastronômico. Venezuelanos na cidade de Bahía Blanca, Argentina

Resumo: As práticas culturais dos migrantes, como a gastronomia, são estratégias de inserção que redefinem e reconvertem o capital cultural que trazem consigo, sendo um mecanismo de relações intercomunitárias, ao mesmo tempo que favorecem a reconstrução do patrimônio cultural e gastronômico do território. Os objetivos deste artigo são: analisar as contribuições da migração venezuelana para a diversidade cultural da cidade de Bahía Blanca a partir de seu patrimônio gastronômico e investigar os processos de valorização da gastronomia como estratégia de integração comunitária. Trata-se de uma pesquisa exploratória, dada a pouca abrangência do tema, e de uma investigação qualitativa, por meio de pesquisas e entrevistas realizadas com atores-chave, moradores e membros da comunidade venezuelana na cidade, o que nos permitiu dar conta da importância fatores que influenciam a integração da gastronomia como parte do patrimônio cultural local.

Palavras-chave: territorialidade; herança; migrações; gastronomia; Bahía Blanca.

Migrant territorialities and gastronomic heritage. Venezuelans in the city of Bahía Blanca, Argentina

Abstract: The cultural practices of migrants, such as gastronomy, are strategies of insertion that re-signify and reconvert the cultural capital they bring with them, being a mechanism of intercommunity relationship, while favoring the reconstruction of the cultural and gastronomic heritage of the territory. The objectives of this study are: analyze the contributions made by Venezuelan migration to the cultural diversity of the city of Bahía Blanca through its gastronomic heritage and to investigate the processes of valuing gastronomy as a strategy of community insertion. This is exploratory research given the scarce background on the subject, and a qualitative inquiry through the use of surveys and interviews with key actors, residents and members of the Venezuelan community in the city, which made it possible to account for the factors that influence the integration of gastronomy as part of the local cultural heritage.

Keywords: territoriality; heritage; migrations; gastronomy; Bahía Blanca.



Como citar este artículo: Torrez, M., González, M. & Fittipaldi, R. (2026). Territorialidades migrantes y patrimonio gastronómico. Venezolanos en la ciudad de Bahía Blanca, Argentina. *PatryTer – Revista Latinoamericana e Caribenha de Geografia e Humanidades*, 9(18), e55644. <https://doi.org/10.26512/patryter.v9i18.55644>.

Recibido: 14 de junio de 2025. **Aceptado:** 07 de septiembre de 2025. **Publicado:** 01 de marzo de 2026.

¹ Doctora en Geografía, Universidad Nacional del Sur (UNS), Bahía Blanca, Argentina. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5137-8191>. E-mail: torrez_marcela@hotmail.com.

² Profesora del Departamento de Geografía y Turismo (DGyT), Universidad Nacional del Sur (UNS), Bahía Blanca, Argentina. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5277-2323>. E-mail: marilina.gonzalez@uns.edu.ar.

³ Profesora del Departamento de Geografía y Turismo (DGyT), Universidad Nacional del Sur (UNS), Bahía Blanca, Argentina. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0043-301X>. E-mail: fittipal@uns.edu.ar.

1. Introducciónⁱ

La gastronomía es un pilar fundamental en la construcción de la cultura de un pueblo. Los cultivos locales, los platos y tradiciones culinarias se entrelazan para formar una identidad profundamente ligada al territorio. A través de sus platos, los grupos humanos revelan sus productos locales, sus gustos ancestrales y la evolución de las tradiciones culinarias a lo largo del tiempo, legado vivo que cada generación va recibiendo y adaptando a los nuevos tiempos para, de esta manera, preservar las tradiciones que lo identifican y lo diferencian de otras culturas (Pincay, 2021; Zambrano & Loor, 2023). De este modo, al asociar un plato a una determinada región, se fortalece el sentido de pertenencia y se reconoce el valor patrimonial de esa tradición culinaria. Pincay expresa que:

para que se declare patrimonio un área geográfica, una manifestación cultural o cualquier otra actividad, la misma debe representar algo de gran valor dentro de su ámbito, más aún si específicamente se hace referencia al patrimonio cultural, tomando en cuenta que la cultura es propia y distintiva de cada pueblo o sociedad, por lo cual distinguirse como patrimonio cultural significa un reconocimiento a su trascendencia y significación para una región o población (Pincay 2021, p. 12).

En este sentido, la alimentación y la elaboración gastronómica son prácticas socialmente construidas en un territorio y su transformación significativa, puede derivar en un proceso de patrimonialización cultural (Flores, 2019). Cuando un grupo social se desplaza, lleva consigo este acervo cultural, que intenta mantener a pesar de las diferencias existentes con su lugar de origen y que puede expresarse en las prácticas sociales que despliegan en los lugares de destino, como parte de su territorialidad.

En la Argentina se han producido cambios paulatinos en la construcción del patrimonio gastronómico que estuvieron acompañados de la historia migrante del país. Como señala Pincay (2021), la gastronomía evoluciona a través del tiempo, enriqueciéndose con las influencias de otras culturas, como sucedió durante el encuentro entre europeos y americanos, donde hubo un intercambio de saberes y de productos que generaron cambios en la alimentación y una creciente diversidad gastronómica. En consonancia con esto, Aglamisis (2016) afirma que, a partir de mediados del siglo XIX, la llegada de inmigrantes europeos provocó un cambio en la gastronomía local. La producción de alimentos y la preparación de platos se vieron influenciadas por las costumbres culinarias de los recién llegados, enriqueciendo así la diversidad

gastronómica de la región. Calleja & Medina (2013) mencionan que platos típicos actuales como la empanada tucumana, puede haber tenido sus orígenes en las prácticas criollas procedentes del Perú; demostrando que una preparación tan marcadamente como propia, se ha hecho con elementos procedentes de espacios diversos.

Más recientemente, con el creciente arraigo de la migración intrarregional latinoamericana, como es el caso de los venezolanos en Argentina, el enriquecimiento al patrimonio gastronómico local se sigue produciendo. Según Melella (2021), las prácticas culturales de los migrantes, como la gastronomía, son estrategias de inserción que resignifican y reconvierten el capital cultural que traen consigo; visibilizando su cultura y actuando como mecanismos de relación intercomunitaria. Al mismo tiempo, este proceso aporta a la reconstrucción del patrimonio cultural y gastronómico del territorio. En este contexto, los objetivos del presente trabajo son: analizar los aportes que realiza la migración venezolana a la diversidad cultural de la ciudad de Bahía Blanca a partir de su patrimonio gastronómico e indagar sobre los procesos de valorización de la gastronomía como estrategia de inserción comunitaria. El presente estudio es una investigación exploratoria dado los escasos antecedentes sobre el tema. Por ello se aplicó una indagación cualitativa a través del uso de encuestas y entrevistas realizadas a actores claves, como a integrantes de la colectividad venezolana en Bahía Blanca, lo que permitió dar cuenta de los factores que influyen en la integración de la gastronomía como parte del patrimonio cultural local. También se realizó una encuesta a ciudadanos bahienses no migrantes, a modo de identificar sus percepciones sobre los aportes que realiza la migración venezolana al patrimonio gastronómico. De esta manera, las prácticas de la gastronomía venezolana y sus aportes al patrimonio gastronómico local, se constituyen como parte de la territorialidad que despliegan estos grupos migrantes permitiendo afianzar el proceso identificador de este grupo social.

El presente trabajo se organiza en una serie de apartados en los cuales se incorporan, en primera medida, los conceptos y teorías vinculados al patrimonio gastronómico como manifestación de la territorialidad. A continuación, se presenta el contexto de las migraciones venezolanas y sus aportes al patrimonio local. Luego, a partir del caso de estudio, se analizan las prácticas gastronómicas como estrategias de inserción territorial y expresiones de la territorialidad venezolana en la ciudad de Bahía Blanca y, finalmente, en las

consideraciones finales, se resumen los principales resultados obtenidos por la investigación vinculados con los aportes gastronómicos de la migración venezolana a la cultura local bahiense.

2. Marco teórico

2.1. Territorio, territorialidad y patrimonio

Abordar los estudios territoriales desde la óptica de la cultura, las pautas culturales y su difusión permite comprender la dinámica de las transformaciones ligadas al fenómeno migratorio. Las estrategias de inserción y adaptación que los grupos migrantes despliegan en los nuevos espacios de vida, reflejan sus formas de pensar, hacer y sentir, integrándose a verdaderos procesos interactivos de apropiación/producción/construcción de los espacios y las sociedades.

La relación entre espacio, habitar y cultura cotidiana es una ventana abierta hacia la profundización e investigación en el campo de las interacciones entre seres humanos, sus emocionalidades y el territorio habitable. Esta emocionalidad vinculante con una espacialidad en proceso de apropiación, construcción y adaptación al entorno, se proyecta cargada de memorias, imaginarios, sueños y proyectos de vida, forjando su propia identidad. (Osorio, 2015, p. 14)

Este sentido de pertenencia, de arraigo y de vínculo afectivo que se construye con el lugar, se remite lo que Tuan (1974) denominó topofilia. El territorio como lugar, con sus propias singularidades, simbolismos y significantes, expresa las múltiples interacciones de las prácticas culturales que constituyen su identidad. Esta como tal, permite obtener, al decir de Osorio (2015, p. 14) “lecturas cualitativas que ayudan a decodificar el hábitat relacionado con el papel de la cultura en la sociedad”. Los venezolanos radicados en la ciudad de Bahía Blanca, adquieren cada vez mayor visibilidad en la comunidad a partir de sus prácticas culturales y sus estrategias de supervivencia en la ciudad. Esto lleva a pensar que:

las calles no son una singularidad ajena al colectivo, más bien se convierten en universos receptores de imaginarios del residente y del migrante, invitándolos a interactuar y socializar, para hacer del espacio un facto plural de diversidad y acción social. (Osorio, 2015, p. 14)

Las prácticas culturales que los grupos migrantes desarrollan en los diferentes contextos de interacción social, como los lugares de residencia, de trabajo, los espacios recreativos y de ocio, van

produciendo cambios sustanciales cuyas expresiones se manifiestan tanto en los aspectos materiales, representacionales como simbólicos del espacio.

En relación a la magnitud y la rapidez con la que se producen los desplazamientos de las personas y los cambios en los paisajes culturales de los territorios implicados se puede afirmar que:

el estudio del espacio, la espacialidad y la territorialidad ocupan un lugar creciente en el análisis de las migraciones transnacionales, tanto en el nivel de las relaciones entre los espacios materiales, económicos, sociales, culturales y políticos, como en el nivel de las prácticas sociales desarrolladas en dichos espacios, o en la arquitectura de construcciones normativas e identitarias elaboradas a diferentes escalas. (Simon, 2006, citado en González, 2020, p.55)

En el espacio geográfico, cualquiera sea la tipología y escala de análisis existen huellas de tipo cultural y social ocasionadas por los desplazamientos de la población, internos y externos, que de acuerdo con lo que indican Osorio, Maya & Rojas:

generan hibridaciones, dada la diversidad de procedencia del migrante que ocupa y transforma el territorio. Estas migraciones se reflejan en el cotidiano de la movilidad, el trabajo, el ocio, la gastronomía, entre otros, tanto de aquel que migra como del residente local. El impacto de este encuentro propicia nuevos comportamientos, actitudes y orientaciones que permiten la gestación de paisajes en continuo proceso de cambio, tanto en estructuras físicas como sociales.” (Osorio et al, 2015, p. 100)

En tal sentido los migrantes conviven y despliegan sus estrategias de adaptación en un proceso de consolidación de los territorios en disputa entre diversos intereses estatales y particulares que desencadenan cambios en los lugares y comienzan a vislumbrar algunas expresiones de territorialidad. Los cambios se visibilizan a través de conductas que son rápidamente expresadas desde diversas manifestaciones artísticas y culturales como la música, el baile, la pintura y las ventas ambulantes en espacios públicos (mayormente productos derivados de la gastronomía). Las cuales son consideradas expresiones de sobrevivencia, como un sentir y deseo por transcribir y transgredir las fronteras de múltiples lenguajes establecidos en el territorio.

Debido a las múltiples acepciones del término territorio, es fundamental especificar su significado

en tanto concepto ligado a la territorialidad en el contexto de las movilidades transnacionales, dentro del cual el territorio es considerado como el espacio representado, producto de procesos de apropiación social consciente de disputas y de poder. Se lo puede concebir como una categoría que presupone un espacio geográfico que es apropiado y que, en el mismo proceso de apropiación, la territorialización conlleva identidades, territorialidades, vinculadas a procesos dinámicos y mutables, que se materializan en una determinada configuración territorial. En términos de Raffestin (1980) la territorialidad hace parte de la vivencia territorial de los miembros de una colectividad o la sociedad en general, construida a partir de las relaciones que nacen en un sistema tridimensional entre la sociedad, el espacio y el tiempo. Por lo tanto la territorialidad es dinámica, se manifiesta en todas las escalas espaciales y sociales, es consustancial a todas las relaciones.

2.2. Prácticas territorializadas: aportes migratorios al patrimonio local

Desde este enfoque, el territorio comienza a ser analizado a partir de la construcción que realizan los grupos migrantes en el marco de un proceso de movilidad. Pérez & Ferreiro (2023) agregan que abordar las migraciones desde la noción de territorialidad nos permite captar los recursos, las estrategias y las motivaciones, como así también, las limitaciones de los diferentes actores a la hora de territorializarse. De allí que se puede afirmar que las territorialidades se construyen en la articulación de lazos, lugares, sentidos y temporalidades. De este modo, las territorialidades según Saquet (2015) están directamente vinculadas a las identidades y a las diferencias, sin separarse de las temporalidades, por eso son pluridimensionales, o sea, corresponden a las relaciones sociales, las apropiaciones, las aspiraciones y las prácticas espacio-temporales económicas, políticas, culturales y ambientales. Es así que nuevos significados modifican la percepción del lugar, transformando la territorialidad, entendida como la relación que se establece entre sujetos y territorio (Osorio *et al*, 2015).

En este sentido, el territorio también está construido a partir de los lazos sociales e interacciones con sus habitantes quienes redefinen y reordenan el territorio existente con sus propias marcas naturales donde, una vez son aprehendidos y nombrados los elementos de un lugar, surgen los paisajes naturales y culturales, los cuales empiezan a modificarse recíprocamente. Así, el territorio se convierte en una de las principales construcciones simbólicas y, por lo tanto, cultural. Es, entonces, el

trazo y el testimonio, la memoria y la historia, el cuerpo vivo y presente de una comunidad.

De este modo surgen los elementos o expresiones identitarias de acuerdo con su definición, como patrimonio cultural. Este comprende una herencia y construcción histórica, basada en la memoria colectiva, que otorga un valor especial a elementos o expresiones de la cultura - compartidas por la comunidad o pueblo- porque los considera parte de la esfera de la cultura propia, pues constituyen un referente identitario (Chang, 2019b). De acuerdo a la Convención para la salvaguarda del Patrimonio Cultural Intangible de la UNESCO, el patrimonio se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad, contribuyendo así a promover el respeto por la diversidad cultural y la creatividad humana (Chang, 2019b). En este último se incluye la gastronomía tradicional como un campo de diferenciación cultural y referente de identidad, en el que un grupo social comparte el uso de determinados ingredientes, las técnicas de preparar los alimentos, las maneras de servir y de comer los alimentos, ya sea en la vida diaria o en ocasiones especiales.

Como expresa Chang (2019a), la cocina es un espacio social en el que se comparten y reproducen expresiones de valor patrimonial como parte de un largo proceso que implica saberes en relación con el medio ambiente (conocer el tipo de plantas, animales que serán los ingredientes de platillos) y formas de elaboración particulares. El estudio de la cultura alimentaria de un lugar es algo complejo por su relación con la herencia culinaria de personas migrantes, de allí que su abordaje requiere de un enfoque gastronómico centrado en las raíces y costumbres sociales y también un punto de vista culinario, asociado a técnicas de cocción y simbolismo (Chang, 2019a). La mezcla de ambas vías nos abre camino a un conocimiento mayor de las influencias externas que tiene nuestra alimentación y su rol en la construcción del patrimonio cultural intangible.

Sin lugar a dudas el concepto de “patrimonio” abarca una serie de elementos intrínsecos para su construcción conceptual. Por tal motivo, y desde las relaciones establecidas entre territorio, territorialidad y patrimonio cultural, este trabajo intenta describir la forma en que la herencia cultural y gastronómica del colectivo migratorio venezolano en la ciudad de Bahía Blanca, se expresa como territorialidad y se convierte en una representación

local, donde las comunidades ven una oportunidad de integración social comunitaria y de ingresos.

3. Metodología

El presente trabajo es una investigación exploratoria dado los escasos antecedentes sobre el estudio de la migración venezolana y su relación con el patrimonio gastronómico de la ciudad de Bahía Blanca. Hernández, Fernández & Baptista (2014) definen que “los estudios exploratorios sirven para familiarizarse con fenómenos relativamente desconocidos, obtener información sobre la posibilidad de llevar a cabo una investigación más completa sobre un contexto particular” (p. 116). Si bien desde el equipo de trabajo del que formamos parte, se vienen realizando investigaciones referidas a estos nuevos procesos migratorios de origen venezolano en la ciudad (Fittipaldi, Adaro & Del Cero, 2020; Fittipaldi & Adaro, 2023; Espasa, Fittipaldi & Adaro, 2023), la cuestión vinculada a sus prácticas socioculturales, como la gastronomía y su injerencia en el patrimonio local, es algo reciente. La metodología y las técnicas seleccionadas para el abordaje del trabajo estuvieron determinadas por el tipo de investigación cualitativa. Entendemos a la misma como aquella que apunta a la interpretación de los hechos sociales y a las experiencias de los sujetos (Vasilachis de Gialdino, 2007) por lo que la metodología de trabajo se basó en un estudio de caso.

Los sujetos-objeto del estudio de caso, fueron los y las migrantes de origen venezolano, de entre 20 y 60 años de edad, que residen actualmente en la ciudad de Bahía Blanca. Para la definición de estas unidades de análisis y la posterior construcción de la muestra, se realizó el contacto formal e informal con algunos referentes clave de la colectividad venezolana, lo que permitió identificar y ampliar el grupo poblacional de análisis, mediante la técnica bola de nieve (Martínez, 2012). La muestra seleccionada fue de caso tipo, ya que el objetivo fue la riqueza, profundidad y calidad de la información, no la cantidad ni la estandarización (Hernández *et al.*, 2014). La estrategia que se utilizó para la elaboración de la muestra fue el muestreo por conveniencia, es decir que la selección de las unidades fue arbitraria. Las mismas se eligieron de acuerdo a su disponibilidad (Scribano, 2008) y a su identificación como informantes clave. También se utilizó el muestreo en cadena o por redes (Martínez, 2012) que posibilitó ampliar la inicial muestra y abrir un abanico de participantes.

En cuanto a los instrumentos de relevamiento empírico, se utilizaron las encuestas, las entrevistas semiestructuradas y la observación directa, las

mismas fueron realizadas durante el mes de julio y agosto del 2024. La primera encuesta, estandarizada y con preguntas abiertas, estuvo dirigida a miembros de la comunidad venezolana, para recuperar información sobre sus trayectorias de vida, inserción y prácticas sociales que desarrollan en la ciudad, en total se hicieron diez. Las preguntas solicitadas fueron referidas a datos concretos como la edad, ocupación laboral, el año de llegada a la ciudad, nivel educativo, y otras relacionadas con los vínculos sociales y culturales que mantienen dentro de la ciudad, por ejemplo, si forman parte de organizaciones sociales locales o propias de la comunidad venezolana, si realizan actividades para mantener la cultura de origen, que comidas típicas de su lugar de origen realizan en la ciudad, de qué regiones provienen, qué facilidades y obstáculos encuentran para elaborarlas, porque piensan que son representativas de sus culturas y de su identidad, entre otras. Para profundizar, sobre todo en cuanto a sus prácticas sociales, fundamentalmente las gastronómicas, se realizaron tres entrevistas semiestructuradas a miembros de la colectividad y a emprendedores gastronómicos de comida venezolana que no fueron encuestados. La segunda encuesta, de carácter estandarizado y con preguntas abiertas, se dirigió a la comunidad bahiense en general, a modo de recuperar su percepción y grado de conocimiento respecto a la gastronomía típica de origen venezolana, así como sus aportes al patrimonio local. La misma se realizó a treinta ciudadanos bahienses. Esta encuesta permitió tener otra perspectiva sobre la participación de la gastronomía venezolana en la cultura local y el patrimonio que permitió contrarrestar el sesgo metodológico de las encuestas y entrevistas realizadas a los migrantes venezolanos. Por su parte la observación directa, estuvo destinada a la identificación de puntos estratégicos de visibilización cultural y gastronómica, como comercios, ferias, espacios recreativos y culturales de la ciudad, eventos festivos, entre otros. La elección de estos puntos se realizó en base a la popularidad que tienen, a la accesibilidad y teniendo en cuenta la información obtenida de las entrevistas.

Las entrevistas fueron sistematizadas y analizadas a partir de las transcripciones escritas, identificando en aquellas respuestas las variables conceptuales y teóricas. Posteriormente se utilizó el análisis de contenido, identificando las trayectorias de los migrantes, sus prácticas gastronómicas y otras prácticas de inserción, como las laborales y sociales. Los resultados están expresados en el análisis de contenidos, los fragmentos textuales citados de las respuestas, la elaboración de una tabla con los platos

típicos que se reproducen en Bahía Blanca y en la confección cartográfica de los lugares donde se comercializa la gastronomía venezolana.

4. Análisis de los resultados

4.1. Migración venezolana en Bahía Blanca

La ciudad de Bahía Blanca, es cabecera del partido homónimo y se localiza en el sudoeste de la provincia de Buenos Aires a unos 700 kilómetros de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (figura 1). Constituye un centro urbano regional como nodo de comunicaciones y transporte a escala nacional y un importante centro de servicios de una de las zonas agroexportadoras más importantes del país. Asimismo, se distingue por la diversidad de la oferta educativa, por su dinámico sector comercial e industrial y por la actividad de su puerto de aguas profundas, funciones que explican su rol preponderante como centro de interacción económica, social y cultural a nivel regional, nacional e internacional (Fittipaldi, Espasa, Mastrandrea & Michalijos, 2019).

Según el último Censo Nacional de Población del año 2022, la ciudad registra un total de 336.574 habitantes (INDEC, 2022). En relación con la población de origen migrante, aún no se encuentra discriminado por localidad, sin embargo por partido Bahía Blanca registra un total 13.445 habitantes nacidos en el extranjero, de los cuales el 4,2 % (565 habitantes) corresponde a los de origen venezolano (Ministerio de Gobierno de la Provincia de Buenos Aires, 2024). Y si bien este número es insignificante en relación con otras nacionalidades de mayor peso demográfico, como la chilena que participa con el 47,9% o la boliviana con el 7,5% del total de la población migrante, la población venezolana fue adquiriendo peso en los últimos años. De acuerdo a algunas investigaciones realizadas (Nicolao, 2019) las primeras migraciones venezolanas hacia el partido de Bahía Blanca se sitúan a partir del 2014, llegando a superar las 300 personas para el año 2018. Para ese entonces, la migración venezolana ya emergía como grupo poblacional diferenciado del conjunto de los extranjeros en el partido, no solo por su desarrollo reciente y creciente asociado fundamentalmente a la crisis económica, política y social que atravesaba el país venezolano, sino por el tipo de migración, es decir, medianamente calificada, de clase media y caracterizada por su rápida inserción laboral (Fittipaldi *et al*, 2020). Investigaciones más recientes (Fittipaldi & Adaro, 2023; Espasa *et al*, 2023) permiten ampliar estas características, destacando también que se trata de una migración de tipo forzada, por las causas

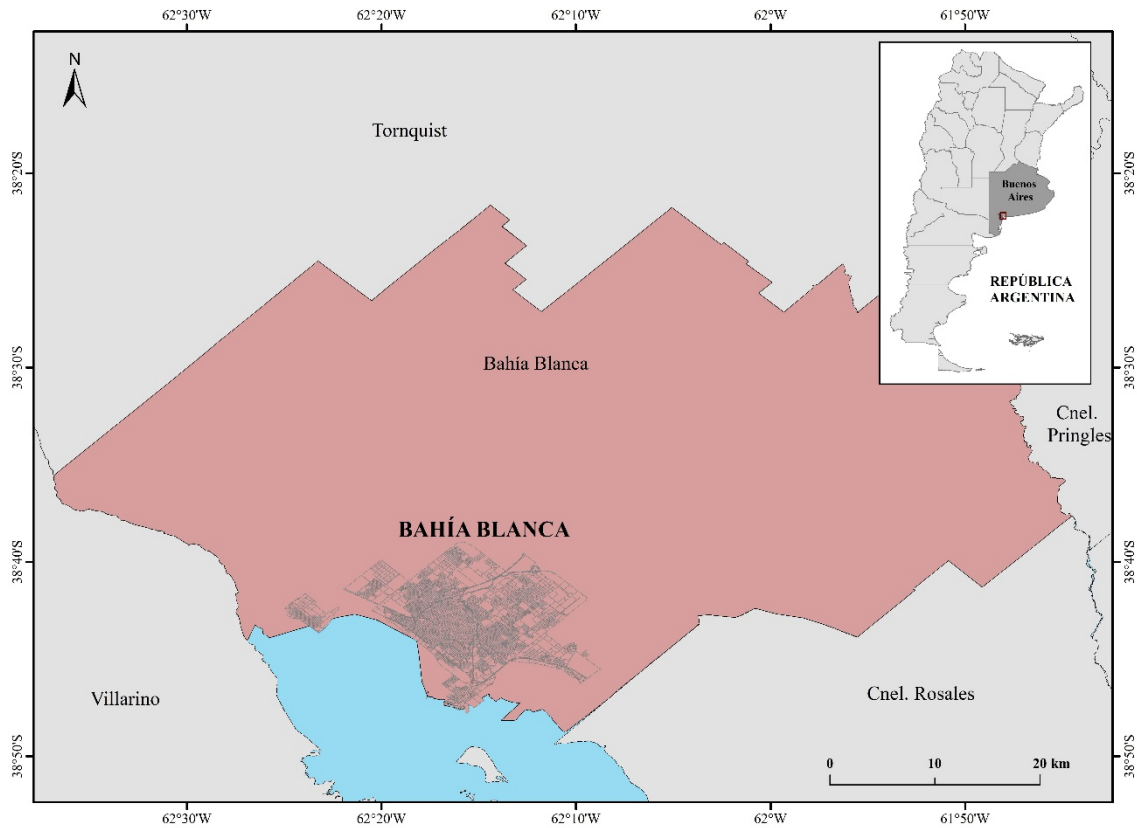
políticas y económicas de la movilidad, de edades económicamente activas, levemente feminizada, cuyos desplazamientos obedecen en principio a iniciativas individuales y luego por motivos familiares.

En cuanto a los sectores de inserción laboral, se desempeñan en varios rubros, especialmente en el ámbito de la industria, el comercio y los servicios en general. Si bien sobresale su rápida adaptación a las nuevas condiciones del mercado laboral, no todos lo hacen en condiciones formales o con buenos salarios, identificando puestos laborales en condiciones irregulares y no formales. En este sentido Espasa *et al* (2023, p. 30) afirman que una proporción de “migrantes venezolanos desarrollan sus actividades en el sector informal de la economía como parte de sus estrategias de supervivencia en los nuevos contextos de las movilidades sustitutas”, cuestiones que se reforzaron con la pospandemia. Sin embargo, la posibilidad de haber adquirido estudios profesionales y más allá de no poder ejercerlos plenamente en Bahía Blanca (en general debido a los costos y complejo proceso de convalidación de títulos), han logrado desarrollar herramientas de inserción y adaptación laboral en diversos rubros.

4.2. Prácticas gastronómicas como estrategias de inserción territorial y expresiones de la territorialidad venezolana en Bahía Blanca

Como parte de las habilidades que los migrantes venezolanos despliegan en Bahía Blanca, surge la elaboración de comidas típicas para la venta, que en principio se hacía con la finalidad de generar algún ingreso económico ante la falta de un trabajo estable o como una actividad complementaria, ante la percepción de bajos salarios. Estas prácticas de elaboración y venta de comidas típicas, lentamente fue adquiriendo cierta regulación y aceptación ante la comunidad bahiense, de modo tal que a la actualidad es posible encontrarse con diferentes puntos de venta de platos típicos de origen venezolano, en cadenas de supermercados, en espacios recreativos o en la carta gastronómica que ofrecen algunos restaurantes de la ciudad. El desarrollo de este tipo de emprendimientos, tal como ha sucedido en otras partes del país que ha recibido migración venezolana (Melella, 2021), fueron iniciados por aquellos que tenían algún capital económico mayor al momento de migrar hacia la Argentina y que pudieron identificar en la comida étnica un nicho en el mercado, con poder atractivo para clientes propios de la comunidad venezolana y también fuera de ella. Incluso muchos

Figura 1
Ubicación geográfica de la ciudad de Bahía Blanca.



Fuente: elaboración propia, 2024.

de los emprendedores que actualmente se encuentran en la ciudad y que se dedican a este tipo de gastronomía, no se desarrollaban en este rubro en su país de origen. Por lo que nos permite pensar en la re-adaptación de estrategias de inserción laboral y económica a partir de un capital cultural que se traslada y se hace transnacional. A continuación, se citan dos fragmentos de entrevistas (2024) realizadas a emprendedores gastronómicos:

Al principio yo empecé trabajando en un bar, mi hermana trabajaba para una empresa internacional, mi hermano trabajaba para una compañía también como contador, porque de hecho el emprendimiento antes era de otra venezolana que se fue a vivir a Estados Unidos y se lo dejó a mi hermano, y bueno quedó encargado del negocio. Por ahí mi hermana y yo lo ayudábamos, pero cada quien tenía su trabajo en ese momento aparte mi hermano también estudiaba ingeniería civil en la Universidad Nacional del Sur (UNS) [...] Yo había empezado a estudiar programación en la Universidad Tecnológica Nacional (UTN) justo cuando incorporaron la carrera de técnica de programación, pero bueno [...] no me daba el tiempo con el trabajo, el negocio y la carrera (Entrevista concedida por

Ángel, 24 años, dueño de un foodtruck en Bahía Blanca, en julio de 2024).

Yo tenía un trabajo que amaba que era administradora de un centro comercial, pues me gustaba mucho mi trabajo y economía, o sea, yo trabajaba con unos venezolanos que emigraron allá [en relación a Panamá]. Estuve 5 años en Panamá. Pero cuando llegó el momento de renovar nuestro documento estaba 2.500 dólares, así que nos vinimos y es que acá nos salieron menos de 100 dólares y además el maltrato que recibimos en ese momento porque había mucha gente que estaba migrando y Panamá se desbordó (Entrevista concedida por Olimar, 35 años, dueña de fábrica de tequeños en Bahía Blanca, en julio de 2024).

Ambos relatos expresan la trayectoria laboral y académica, se visibiliza un saber hacer que luego es capitalizado en el emprendimiento gastronómico. En el caso del primer relato, deja en evidencia la existencia de las redes sociales, clave para la inserción de los migrantes que recién llegan y el trabajo familiar como estrategia de sostenimiento. En el fragmento del segundo caso, se evidencia una

trayectoria migratoria previa a la ciudad de Bahía Blanca, y una experiencia laboral y académica que también se resignifica como capital social. Si bien ambos casos inician su actividad en el rubro gastronómico como primera salida laboral o como actividad complementaria, en la actualidad se especializan solo en la producción, comercialización y venta de productos venezolanos. En el caso de Ángel hace 6 años que se mantiene con el emprendimiento y recientemente con el *foodtruck*, lo que le permite vender en espacios públicos, con más de 8 variedades de tequeños, empanadas, arepas y bebidas típicas, además del uso de aplicaciones de *delivery* de comidas. Parte de los productos son de elaboración propia y el resto comprados a una fábrica mayorista que se encuentra en Buenos Aires. Cuando se realizan faltantes de tequeños, los compran a una fábrica de tequeños de la ciudad. Inicialmente el negocio de Ángel y el de su familia estaba en manos de otros compatriotas que luego se lo cedieron. Por su parte Olimar, que hace 6 años vive en Bahía Blanca, inició la venta de comida venezolana desde su casa, con aplicaciones de *delivery* de comidas, con el tiempo logró visibilizarse y emprender su propia fábrica de tequeños. Desde hace un año su fábrica abastece con tequeños, pastelitos y en menor medida con empanadas congeladas a comercios, pequeños emprendedores del rubro, restaurantes y cadenas de supermercados de la ciudad.

Las historias de estos dos emprendedores son de quienes lograron capitalizarse, inclusive con proyectos de crecimiento en el rubro para el corto y mediano plazo. En total son varios los emprendimientos destinados a la venta de productos venezolanos, algunos especializados en arepas, otros en tequeños, en empanadas venezolanas, otros sumaron bebidas típicas de Venezuela. La mayoría realiza la venta desde sus casas o locales que alquilan y desde allí venden bajo la modalidad del *take way* y *delivery*. Algunos de ellos llegaron inclusive a tener restaurant, aunque no estuvo mucho tiempo vigente. Las estrategias de visibilización han sido clave, no solo *el boca en boca* sino el uso de aplicaciones de redes sociales, útiles para promocionar sus productos, variedades de oferta, incorporación de nuevos productos, para publicitar la participación de sus emprendimientos en los espacios de ferias, en eventos o fiestas locales, entre otros. En el mapa de la figura 2 es posible identificar la distribución de los lugares de la ciudad en los que se comercializan platos típicos de origen venezolano. Algunos de ellos son emprendimientos propios de los migrantes, mientras que otros (como la mayoría de los locales y comercios gastronómicos)

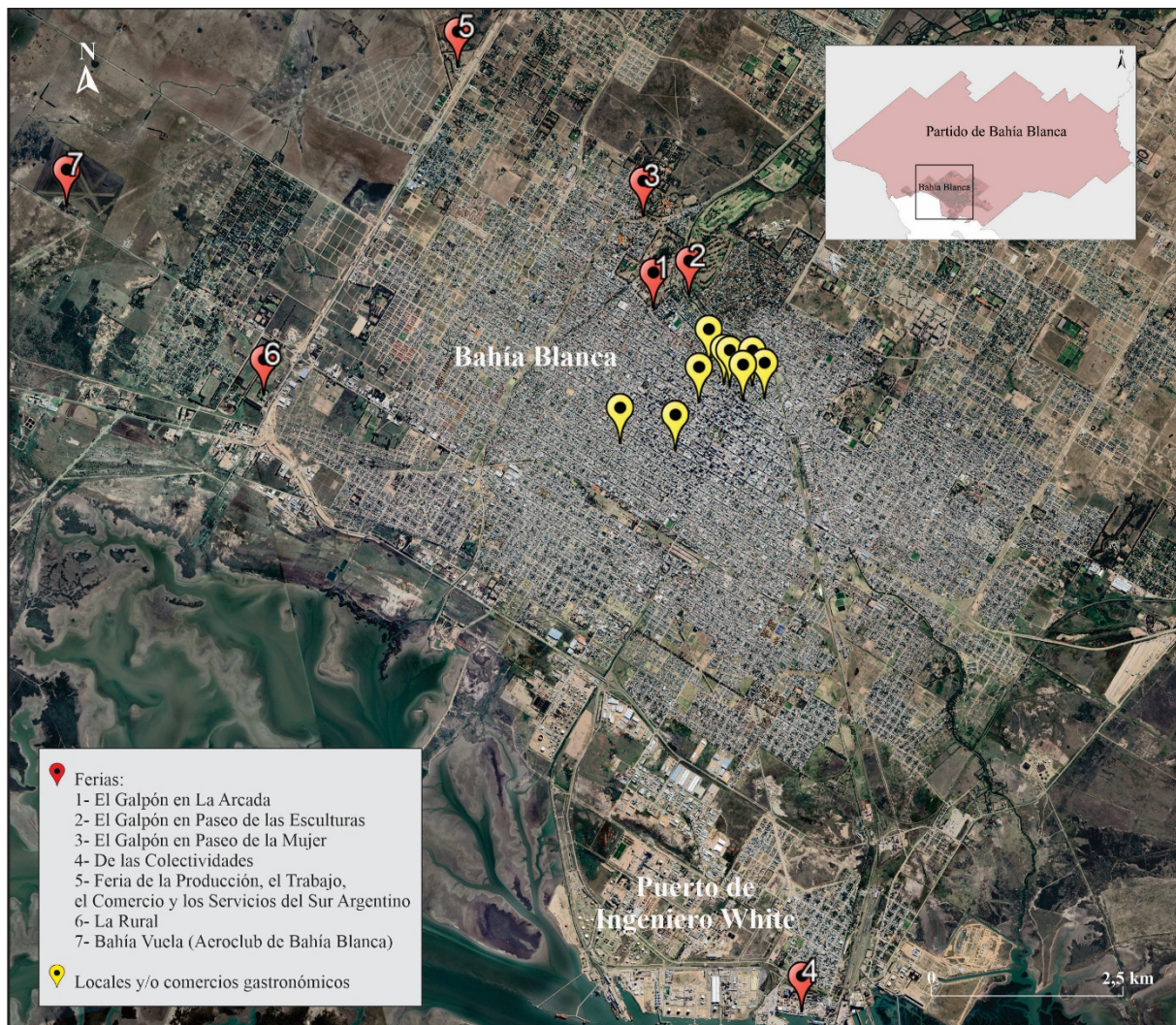
solo son espacios en los que se venden los productos.

El ingreso a las ferias de la ciudad (principalmente en la Feria El Galpón, Feriarte, Feria Viajantes), les ha permitido adquirir mayor visibilidad física y consolidar un grupo clientelar asiduo de estos espacios públicos, pero también una visibilización social y cultural ante la comunidad bahiense. Las ferias en la ciudad han tenido cierta trascendencia en los últimos años, sobre todo posterior a la pandemia, siendo una práctica que se realiza todos los fines de semana y en diferentes puntos de la ciudad y que los migrantes venezolanos han sabido muy bien aprovechar. Cantamutto *et al.* (2024) afirman que en Bahía Blanca se distinguen una diversidad de tipos de ferias que buscan diferenciarse entre sí, incluyendo un universo heterogéneo de feriantes, un grupo clientelar dispar, la ocupación de espacios públicos estratégicos, entre otras variantes. A decir de estos autores, “las ferias serían así un espacio de encuentro de individuos emprendedores, sin mayor vínculo que su ánimo de autorrealización. Este sesgo, por supuesto, tiene un aspecto aspiracional que tiñe incluso prácticas que sin dudas pueden encuadrarse dentro de la economía popular” (Cantamutto *et al.*, 2004, p. 5). En este contexto, la feria implica una práctica de actividad económica, de autoempleo, de interacción comercial, social e incluso espacial y cultural. Según Ortiz (2006) la ocupación de estos espacios públicos, como el caso de las ferias, pueden ser comprendidos como lugares de interrelación, de encuentro social y de intercambio.

La participación de la migración venezolana en los espacios de ferias, eventos festivos, entre otros, les han permitido generar un espacio de interrelación cultural, que excede lo puramente comercial. Estas prácticas de visibilización y promoción a partir de la gastronomía, entre otros, son entendidas como mecanismos de inserción de los migrantes en sociedades receptoras, como prácticas de territorialidad que ejercen estos grupos sociales a partir de su cultura y que los identifica como comunidad venezolana. Entrena-Durán (2012) citando a García Canclini, menciona que la experiencia de los migrantes en los espacios receptores, implica procesos específicos a través de los cuales se conservan, reintroducen y recrean ritualmente signos de su identidad nacional, como costumbres, festivales o celebraciones religiosas, y/o comidas típicas. Estos procesos específicos, como las prácticas de elaboración de platos típicos, se interpretan como mecanismos de conservación de la cultura venezolana a nivel intracomunitario y a su vez, como estrategia de inserción y visibilización

Figura 2

Localización de las principales ferias y lugares gastronómicos donde se comercializa comida de origen venezolano en la ciudad de Bahía Blanca.



Fuente: elaboración propia sobre imagen satelital extraída de Google Earth Pro®, 2024.

étnica ante un otro (comunidad bahiense).

En este sentido, la migración venezolana en Bahía Blanca, replica algunos platos típicos, que forman parte de la identidad y del patrimonio gastronómico de Venezuela. En la tabla 1 se sistematizan aquellas comidas o platos que se elaboran para el autoconsumo, para la venta pública, la venta de forma esporádica (en eventos puntuales y/o privados) y aquellas que se realizan para la venta intracomunitaria.

Del conjunto de estos platos, las empanadas, arepas y tequeños son los que mayor alcance popular tuvieron entre los ciudadanos de la localidad, así lo constatan los resultados obtenidos de las encuestas realizadas a los bahienses, ya que fueron las comidas más seleccionadas y las que tuvieron mayor posibilidad de ser consumidas en la ciudad. De

hecho, la venta de comidas de origen venezolano se inició con las arepas y las empanadas, ya que fue más fácil conseguir los insumos para su elaboración. A pesar de que en principio la harina de maíz fue un obstáculo, a medida que fue creciendo la demanda y la migración venezolana, la harina empezó a encontrarse en los diferentes supermercados. Los tequeños son un furor reciente y rápidamente empezaron a tener gran aceptación, ya que se presta para el tapeo o la picada. A continuación, un fragmento de una de las entrevistadas que permite dar cuenta de las expresiones vertidas:

Ella fue una de las primeras que empezó a vender comida venezolana. Primero las empanadas, porque los tequeños fueron un boom posterior, empezaron a hacerlo en Buenos Aires. Nosotros los trajimos de Buenos

Aires en primer momento para venderlos hasta que esta chica empezó a hacerlos. Ella distribuye la mayoría de los de acá hasta los bares, carnicería, se dedica a eso (Entrevista concedida por Yurivia, 60 años, docente jubilada, en Bahía Blanca en julio de 2024).

Si bien la elaboración de tequeños requiere menos insumos, el principal obstáculo ha sido el queso. Se trata de un tipo de queso blanco semiduro de leche de vaca o también llamado queso llanero de origen venezolano. En Argentina la producción de este tipo de queso fresco se hace en fábricas de emprendedores venezolanos que residen en Buenos Aires, y que distribuyen a distintos puntos del país. De allí que quienes se dedican a la venta de tequeños, lo hacen comprando los congelados o los insumos para su elaboración a empresas como Teque Pops y El Tovareño, con sede en la ciudad de Buenos Aires. Con la apertura reciente de la fábrica local, Mr. Tequeño, se acorta el circuito comercial, aunque el insumo principal, es decir el tipo de queso, sigue siendo un ingrediente que se adquiere en Capital Federal. Otros productos como la mandioca, el plátano verde, la hoja de plátano, la harina de trigo, las legumbres, como el poroto negro, entre otros, son más fáciles de conseguir, aunque a veces los costos de los mismos se convierten en un limitante para la elaboración de ciertas comidas. A pesar de ello la oferta gastronómica se amplía con la venta esporádica o eventual de golfeados, torta tres leches, cachitos, cachapas, pastelitos y/o patacones, estos dos últimos con mayor frecuencia.

Otras de las comidas que se replican en la ciudad (tabla 1) son las hallacas y el pan de jamón, mayoritariamente destinado al autoconsumo o la venta intracomunitaria, ya que son platos más elaborados y que se realizan para ciertos eventos puntuales como es la Navidad, Año Nuevo, Fechas Patrias, cumpleaños, entre otros. Al respecto, se citan dos fragmentos de las entrevistas realizadas:

Venezuela tiene comidas por temporada, nosotros tenemos en Navidad, una comida que serían las hallacas, el pan de jamón, tenemos también la ensalada de gallina, hacemos la pierna al horno de perrito al horno y también tenemos un asado que se llama asado negro, que es el peceto, y esa es mi comida favorita y yo lo hago más que todo para Navidad, a diferencia de ustedes que siempre comen asado (Entrevista concedida por Olimar, 35 años, dueña de fábrica de tequeños en Bahía Blanca, en julio de 2024).

En Venezuela cuando las hacías (las hallacas), en un día se hacía una tanda gigante, 200, 300 y eso te

duraba todo diciembre y un poco más de enero. Aparte de la hallaca, también se acompaña con ensalada de gallina, con perrito, que es cerdo. Ah y con pan de jamón, esa es otra comida navideña también muy rica. El pan de jamón es un pan de jamón relleno con aceitunas y pasas y es muy, muy rico. Acá hay unos venezolanos que los hacen y les queda brutal. Solo lo hacen para Navidad, es muy típico. [...] Y algo difícil para realizar el platillo son las hojas de plátano porque, o sea son literal las hojas de la planta, nosotros las traemos de Buenos Aires (Entrevista concedida por Ángel, 24 años, dueño de un foodtruck en Bahía Blanca, en julio de 2024).

La elaboración de estos platos, como las arepas, las hallacas, las empanadas, los tequeños, son preparaciones emblemáticas que representan la herencia cultural venezolana, remitiendo a la cocina criolla. Esta última fue resultado del intercambio cultural que surgió entre europeos, indígenas y africanos, del siglo XVI y XVII, que sentó las bases de la identidad cultural gastronómica que actualmente comparte la población venezolana (Alcántara, Longa & Rivas, 2004). Si bien es cierto que los patrones europeos prevalecieron sobre los demás, la presencia indígena y en menor medida, la africana, les han dado un carácter distintivo a la cocina venezolana y diversidad en sus especialidades regionales. Es así como las arepas, actualmente el plato más popular del consumo diario venezolano, es también el legado indígena de mayor trascendencia en ese país, constituyendo un valor cultural añadido al maíz como alimento y que se realiza en todo el territorio (Rivas, 2014).

Similar es el caso de las hallacas, que incluso su origen se sitúa en la etapa prehispánica, ya que la base de su elaboración está en la pasta de maíz molida envuelta en hoja de plátano, como una derivación del tamal mesoamericano (Popic, 2020). Con el transcurrir del tiempo la hallaca fue mutando, con la adición de otros ingredientes a su relleno, algunos propios de la influencia española. En el caso de las empanadas venezolanas, también se remonta a los tiempos precolombinos por la elaboración de alimentos envueltos en masa de maíz, cuya técnica luego se fusionó con la europea, a partir de su tradición con los pasteles rellenos (Guerrero, 2024). Y respecto a los tequeños, no hay certezas de su origen, algunos afirman que aparece por primera vez en el Estado de Miranda, en la ciudad de Teques, otros en el Estado Zulia, en la Villa del Rosario y finalmente están quienes lo sitúan en la ciudad de Caracas. Lo cierto es que su aparición registrada a mediados del siglo XX, permite deducir que nace de la influencia europea, ya que se elabora con masa de

Tabla 1
Comidas de origen venezolano que se replican en Bahía Blanca

Comidas	Fotografía	Principales ingredientes	Destino
Arepas		Harina de maíz Agua Sal Rellenos varios	Para autoconsumo y venta pública
Tequeños		Harina de trigo Manteca Queso venezolano	Para autoconsumo y venta pública
Empanadas		Harina de maíz Agua Rellenos varios	Para autoconsumo y venta pública
Golfeados		Harina de trigo Leche Queso blanco. Huevos Manteca Azúcar	Para autoconsumo y venta pública esporádica o eventual
Torta tres leches		Leche condensada Leche evaporada Crema de leche Huevos Azúcar	Para autoconsumo y venta pública esporádica o eventual
Cachitos		Harina de trigo Jamón Manteca Huevos Levadura	Para autoconsumo y venta pública esporádica o eventual
Cachapas		Choclo crudo Leche Harina precocida de maíz Huevos Manteca Rellenos varios	Para autoconsumo y venta pública esporádica o eventual

Patacón		Plátano verde Aceite vegetal	Para autoconsumo y venta pública esporádica o eventual
Pastelitos		Harina de trigo Aceite vegetal Agua Rellenos varios	Para autoconsumo y venta pública esporádica o eventual
Pan de jamón		Harina de trigo Manteca Leche Levadura Huevos	Para autoconsumo y venta intracomunitaria
Hallacas		Harina de maíz Aceite Caldo de pollo Hoja de plátano Relleno de carne	Para autoconsumo y venta intracomunitaria

Fuente: elaboración propia; imágenes extraídas de la web.

trigo y presenta diversos rellenos, entre ellos el queso (Hontoria, 2022). Son varios los platos que si bien son considerados tradicionales de Venezuela, al analizar sus ingredientes es posible registrar sus influencias extranjeras de origen europeo (Cartay, 2005). A decir de este último autor, en el contexto actual de la globalización es muy difícil que exista o permanezca una gastronomía pura u original.

4.3. La gastronomía venezolana: aportes a la diversidad cultural de la ciudad

La reproducción de platos típicos de Venezuela en otros espacios geográficos, como el de Bahía Blanca, nos habla también de los territorios de origen de la migración venezolana. Con el proceso de la migración, se pone en valor ciertas prácticas, como las culinarias, propias de sus lugares de origen y en torno a ciertos platos o comidas, que los identifican. Además, con ello, se activa un saber hacer, se rememora recuerdos, tradiciones, que se heredan, transmiten y resignifican en el nuevo espacio, como parte de la territorialidad. Por ejemplo, la elaboración de la masa para arepas es prácticamente igual con los mismos ingredientes, sin embargo, la forma en cómo se prepara, el tamaño de la arepa, el tipo de relleno, la sazón, entre otros, es

lo que cambia. De manera similar sucede con las empanadas y los tequeños. A continuación, dos fragmentos de entrevistas realizadas que dan cuenta de lo que venimos afirmando:

Cada arepa es igual, pero es diferente también, por ejemplo, las de Carolina [una compatriota que se dedica a la elaboración y venta] son extremadamente grandes. Las de Carolina son más de la zona de donde ella es, que es la zona de Oriente. Hay una pequeña diferencia, porque al final los rellenos siguen siendo los mismos, la sazón es diferente [...] El tequeño que es con plátano, es originario de la región de Zulia y el patacón, que es el relleno, también. Pero ya los hacen aquí, y los hacen allá. La cachapa es más originaria de la zona de Oriente, de los Llanos, que es donde se da el maíz. Entonces, eso se va incorporando ya en todos lados, lo hacen todos, pero según su estilo (Entrevista concedida por Olimar, 35 años, dueña de fábrica de tequeños en Bahía Blanca, en julio de 2024).

En principio se extrañaba mucho la arepa, porque no llegaba la harina, entonces yo, como yo vengo de una familia en la que mi mamá era muy habilidosa, comprábamos el maíz blanco, este que te venden en bolsitas, se cocinaba, se procesaba y ¡ya mi arepa! Inventamos acá la arepa de polenta. Cocina la polenta,

la dejas un poquito suavcita, le echas un chorrito de aceite, espera que se enfríe un poquito, no mucho, haces tu forma, la pones en la plancha y eso después se puede cortar en el medio [...] (Entrevista concedida por Yurivia, 60 años, docente jubilada, en Bahía Blanca en julio de 2024).

La comida implica una relación intrínseca con su cultura, con sus tierras y es parte de esas prácticas para mantener el vínculo con su territorio de origen. La elaboración de estos platos está relacionada con sus formas y tipos de alimentación, que se reavivan en el nuevo territorio. A su vez a estas prácticas les ha permitido, más allá de lo puramente comercial, fortalecer vínculos a escala intracomunitaria en determinados momentos como las fiestas navideñas, sobre todo entre quienes llegan recientemente a la ciudad. Pero también les ha servido como herramienta de visibilización de su cultura y como una estrategia de inserción ante la sociedad bahiense. *“Aquí cuando empezamos la convivencia con amigos argentinos que hacen asado, nosotros llevamos para hacer arepas, entonces en vez del pan, arepas” (Yurivia, 60 años).* Cuando se le preguntó a la comunidad venezolana si estas prácticas gastronómicas contribuirían con la cultura local, la mayoría respondió que sí, alegando a la riqueza de su cultura y su aporte a la diversidad cultural migratoria de la ciudad, también por la flexibilidad de sus platos como opción para veganos y vegetarianos, por la creciente popularidad, por su rápida adaptación y adopción en prácticas de consumo cotidianas, como es la arepa en los asados y el tequeño en el tapeo o la juntada social.

Por su parte, también se les preguntó a los ciudadanos bahienses si a su parecer el desarrollo de estas prácticas gastronómicas contribuiría con la cultura local, frente a lo cual la mayoría respondió afirmativamente, ya que permitiría ampliar la oferta gastronómica de la ciudad, aportando a la diversidad, a la constitución de ferias multiculturales y, a una pluralidad cultural. En este sentido, respondieron que la incorporación de la gastronomía venezolana (a partir del saber hacer, de sus técnicas, ingredientes) podría no solo ampliar la oferta cultural y gastronómica, sino también la turística. Algunos llegaron a afirmar que podría generarse una apropiación de estos platos, una re versión y modificación de los mismos, incluso una fusión entre ambas culturas gastronómicas, como ha sucedido con otras colectividades migrantes. Otros alegaron que el desarrollo de estas prácticas sociales permitiría generar la integración de la comunidad venezolana, el intercambio y fomentar la diversidad cultural como proceso de enriquecimiento de la propia cultura. Por otra parte, una menor

proporción de los encuestados bahienses, respondieron que las prácticas gastronómicas de origen venezolano que se vienen desarrollando en la ciudad, no contribuiría a la cultura local, sino que, por el contrario, generaría una ruptura, ya que, si bien los bahienses consumen la gastronomía venezolana aún no la consideran parte de su cultura.

De esta última encuesta se desprenden varias cuestiones, una de ellas es que hay un cierto tipo de interés y apertura de los ciudadanos bahienses a los aportes que podría generar la incorporación de la gastronomía venezolana a la cultura local. También devela que hay un conocimiento sobre como la elaboración de una comida visibiliza o nos habla de la cultura de un otro, en este caso de la migración venezolana. Se entiende que la práctica gastronómica es una herramienta para conocer, integrar y aprovechar el saber hacer de otra cultura, incluso su potencial en el aporte a la diversidad cultural local y al desarrollo del turismo. Pero cuando se les preguntó si conocían la comida venezolana, solo un 70% respondió que sí, siendo las arepas, los tequeños y las empanadas, las más conocidas, y cuando se les preguntó con qué frecuencia las consumían, el mismo porcentaje respondió que muy pocas veces. Lo que nos remite pensar de que aún no forma parte de las prácticas cotidianas de consumo. Respecto en donde las habían consumido, la mayoría respondió que, en las ferias, restaurantes, en casa de amigos y en sus hogares a través de aplicaciones, y solo uno respondió que las elabora en su propia casa. El otro 30% de los encuestados, que no conoce o ha consumido comida venezolana, respondió en su mayoría que les interesaría probar, incluso más de la mitad sabe que en la ciudad de Bahía Blanca existen comercios y puntos de venta de comida venezolana, sin embargo, aún no la consume. Esta primera aproximación a la percepción que tienen los ciudadanos respecto a la gastronomía venezolana, nos da indicios de un proceso de valorización cultural que recientemente se inicia, pero que deja entrever su potencial para el aporte a la diversidad cultural de la ciudad, y al patrimonio cultural intangible.

5. Consideraciones finales

La gastronomía es un símbolo territorial, una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que nos define como seres humanos con arraigo a un determinado lugar. La gastronomía típica que se asocia a cada contexto es parte del patrimonio de las sociedades; un trazo de su identidad que se refleja a través de los productos y platos típicos, pero que incluye también las formas de servir y consumir, las

técnicas y procedimientos de elaboración, la memoria, la historia, las tradiciones y las costumbres, que difieren en contextos culturales diversos. Así lo demuestra el caso de estudio analizado, en donde la reproducción de la gastronomía venezolana a través de sus técnicas, sabores e ingredientes, nos habla de sus territorios de origen, se expresa un capital cultural cargado de historicidad e identidad que se activa y resignifica a partir de la territorialidad de los migrantes. La relación entre patrimonio y cocina es intrínseca cuando se trata de productos y técnicas propios de una región particular porque inciden factores de orden ecológico, histórico, cultural, social y económico, unido a una red de representaciones, simbolismos y rituales que determinan su grado de adaptabilidad/aceptación en la construcción del nuevo espacio, como es el de Bahía Blanca.

El patrimonio cultural inmaterial, representado por la gastronomía venezolana, abarca no solo los platos sino las representaciones y expresiones reconocidas por las comunidades como parte de su cultura, es allí donde se incluyen los saberes culinarios que han sido representativos de una población, expresados a través de los discursos de los entrevistados y encuestados. Por ello, los aspectos de una cultura alimentaria bien definida se utilizan con una aprehensión positiva para el desarrollo local, porque son elementos que no solo estimulan la construcción de identidad cultural, sino que permiten la comunicación y mercantilización de los productos generando ingresos genuinos, como queda demostrado a partir de los testimonios vertidos por los encuestados y entrevistados venezolanos analizados a lo largo de la investigación.

Desde las relaciones establecidas entre territorio, territorialidad y patrimonio cultural, como construcciones sociales que van de la mano de procesos de apropiación y territorialización de las prácticas culturales, se puede afirmar que la herencia cultural y gastronómica del colectivo migratorio venezolano en la ciudad de Bahía Blanca, se expresa como territorialidad y se convierte en una representación local, donde la comunidad ve una oportunidad de integración social comunitaria y de ingresos. La mercantilización de esos elementos les permite generar una sostenibilidad socioeconómica y gestionar el patrimonio gastronómico, como modo de lograr un intercambio que posibilite mantener algunas tradiciones culturales y enriquecer el patrimonio cultural local. Por su parte, desde la percepción de los ciudadanos bahienses, la investigación demuestra que expresan cierto interés por conocer más sobre la gastronomía venezolana y

la valoran como un aporte al enriquecimiento de la diversidad cultural y del desarrollo local.

En tal sentido los migrantes despliegan sus estrategias de adaptación en un proceso de consolidación de los territorios, desencadenando cambios en los lugares donde comienzan a vislumbrarse algunas expresiones de territorialidad (material y abstracta), a partir de diversas manifestaciones culturales que, como en el caso de estudio, se vinculan notoriamente a los productos derivados de la gastronomía. Dicho proceso en Bahía Blanca se encuentra en una fase inicial, por tratarse de una migración reciente que, no obstante, ha logrado una importante visibilidad entre los residentes. Esto en parte, ha tenido que ver por la frecuencia en el uso de los espacios públicos, como han sido las ferias y la participación activa en eventos sociales puntuales, así como por el impulso que los medios de comunicación digital lograron generar, difundiendo su cultura y su gastronomía ante el resto de la comunidad bahiense. Podemos decir que el paisaje urbano se modifica en términos visuales y simbólicos a partir de la creación de nuevos lazos sociales y formas de aprehensión, experiencia y apropiación territorial. Estas transformaciones son propias de las sociedades pluriculturales, generando oportunidades de integración e inclusión socio – comunitaria para los migrantes.

Finalmente y desde una reflexión metodológica, podemos afirmar que la combinación de encuestas, entrevistas y observación directa nos ayudó a compensar las limitaciones propias de cada instrumento y obtener una visión más completa de la muestra seleccionada. Consideramos que la metodología utilizada para esta investigación exploratoria nos proporcionó un contexto propicio para el cumplimiento de los objetivos de este trabajo y nos permitió plantear líneas de investigaciones a futuro, que profundicen aspectos vinculados a los procesos de integración de la migración venezolana y que ahonden en la percepción de los ciudadanos bahienses respecto a este colectivo migrante y sus aportes al patrimonio cultural local a lo largo del tiempo.

6. Contribuciones de las autoras

Marcela Torrez Gallardo: análisis formal; investigación; escritura original, preparación del borrador; redacción – revisión y edición.; metodología; trabajo en campo.

Marilina González: análisis formal; investigación; escritura original, preparación del borrador; redacción – revisión y edición.; recursos (edición de imágenes); metodología; trabajo en campo.

Rosa Fittipaldi: análisis formal; investigación; escritura original, preparación del borrador; redacción – revisión y edición; financiación.

7. Referencias bibliográficas

- Aglamisis, J. (2016). *Alimentos, saberes y sabores: pequeño atlas del patrimonio gastronómico del noroeste argentino*. Buenos Aires: Edunse.
- Alcántara, M., Longa, O. & Rivas, B. (2004). La patrimonialización de la gastronomía venezolana como estrategia de desarrollo turístico. *Anales Venezolanos de Nutrición*, 17(1).
- Calleja, G. & Medina, J. (2013). Patrimonio gastronómico del norte argentino. La empanada tucumana. In J. Mingote (Coord.). *Patrimonio inmaterial, museos y sociedad* (pp. 198-207). Madrid: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.
- Cantamutto, F., Irisarri, J., Eliosoff, D., López, F., Riega, M. & Yabante, C. (2024). *Primeras aproximaciones al fenómeno de las ferias en Bahía Blanca*.
- Cartay, R. (2005). Aportes de los inmigrantes a la conformación del régimen alimentario venezolano en el siglo XX. *Agroalimentaria*, 20(10), 43-55.
- Chang, G. (2019a). Migración y patrimonio cultural: la cocina tradicional viaja en la mochila. *Antropología Americana*, 3(5), 89-110.
- Chang, G. (2019b). Entre la retórica y la ruta: la relación patrimonio y turismo cultural en la carta de ICOMOS. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 17(2), 389-408.
- Entrena-Durán, F. (2012). Migraciones globales y reterritorialización de los espacios locales: una aproximación tridimensional. *Papeles de población*, 18(72), 9-38.
- Espasa, L. Fittipaldi, R. & Adaro, G. (2023). Migrantes venezolanos. Readaptación al mercado laboral impuesto por la pandemia. Estudio de caso en Bahía Blanca, Provincia de Buenos Aires, Argentina. *Párrafos Geográficos*, 1(22), 15-32.
- Fittipaldi, R., Adaro, G. & Del Cero, P. (2020). Venezolanos en Argentina: características de un flujo migratorio reciente y un espacio en construcción. *Locale, revista Universitaria de Geografía*, 5(5), 50-82. <https://doi.org/10.14409/rl.v5i5.11062>
- Fittipaldi, R. & Adaro, G. (2023). La migración reciente de venezolanos en la argentina: entre la readaptación y la incertidumbre. *Contribuciones Científicas GAEA*, 35(1), 17-26.
- Fittipaldi, R., Espasa, L. Mastrandrea, A., & Michalijos, P. (2019). Geografía de Bahía Blanca. La conformación del espacio urbano en el siglo XX. En M. Cernadas y J. Marcilese (Comp.) *Bahía Blanca siglo XX. Historia Política, económica y cultural* (pp. 15 - 36). Bahía Blanca: Ediuns.
- Flores, N. (2019). *El sistema alimentario de San Pablo Villa de Mitla y su relación con el patrimonio gastronómico* (Tesis de Doctorado en Ciencias Agropecuarias). Universidad Autónoma Metropolitana, Ciudad de México.
- González, M. (2020). Construyendo territorialidades; estrategias y prácticas de mujeres bolivianas en Comodoro Rivadavia. *Revista Transporte y Territorio*. (22), 52-67.
- Guerrero, J. (2024). La Fascinante Historia de las Empanadas Venezolanas. *Mosaico*.
- Hernández, R., Fernández, C. & Baptista, M. (2014). *Metodología de la investigación*. México: McGraw-Hill.
- Hontoria, N. (2022). Tequeños: el aperitivo de Venezuela que está conquistando al mundo. *El Confidencial*.
- INDEC (2022). *Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas 2022*. www.indec.gob.ar
- Martínez, C. (2012). El muestreo en investigación cualitativa. Principios básicos y algunas controversias. *Ciência & Saúde Coletiva*, 17(3), 613-619. <https://doi.org/10.1590/S1413-81232012000300006>
- Melella, C. (2021). Estrategias de inserción de la migración venezolana en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. *Prácticas de oficio*, 1(27), 139-156.
- Ministerio de Gobierno de la Provincia de Buenos Aires (2024). *Análisis de la población migrante en la PBA Censo 2022*. Buenos Aires: Subsecretaría de Políticas Poblacionales- Ministerio de Gobierno de la Provincia de Buenos Aires.
- Nicolao, J. (2019). Los migrantes regionales en Bahía Blanca, Argentina: Desafíos en el acceso a derechos sociales. *Estudios Fronterizos*, 20, 1-25. <https://doi.org/10.21670/ref.1903024>

- Ortiz, A. (2006). Usos de los espacios públicos y construcción del sentido de pertenencia de sus habitantes en Barcelona. In A. Lindón, M. Aguilar & D. Hiernaux (Coord.). *Lugares e imaginarios en la metrópolis* (pp. 67-83). México: Anthropos.
- Osorio, H. (2015) Expresiones de territorialidad urbana. *Bitácora de la Facultad de Ciencias Sociales. Universidad de los Andes, Facultad de Ciencias Sociales, Colombia*.
- Osorio, H., Maya, T. & Rojas, E. (2015). Territorios y migraciones. Territorialidades en transformación. *Revista Bitácora Urbano Territorial*, 25(1), pp. 93-102.
- Pérez, E. & Ferreira, M. (2023). Territorialidades. In C. Jimenez Zunini y V. Tropin (Comp.) *Pensar las migraciones contemporáneas*. Buenos Aires: TeseoPress
- Pincay, M. (2021). *La gastronomía como patrimonio cultural del cantón 24 de mayo* (Proyecto de investigación de Ingeniería en Ecoturismo). Universidad Estatal del Sur de Manabí, Ecuador.
- Popic, M. (2020). Fake news de la hallaca. *Tal Cual*.
- Raffestin, C. (1980). *Pour une géographie du pouvoir*. Paris : Gallimard.
- Rivas, B. (2014). El casabe y la arepa: alimentos prehispanicos de la culinaria indígena venezolana. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 12(2), 433-442. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2014.12.031>
- Saquet, M (2015). *Por una geografía de las territorialidades y las temporalidades: Una concepción multidimensional orientada a la cooperación y el desarrollo territorial*. La Plata: Universidad Nacional de La Plata. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación.
- Scribano, A. (2008). *El proceso de investigación social cualitativo*. Buenos Aires: Prometeo.
- Simon, G. (2006). Migrations, la spatialisation du regard. *Revue Européenne des Migrations Internationales*, 22(2), 9-21. <https://doi.org/10.4000/remi.2815>
- Tuan, Y. (1974). *Topofilia. Un sentido de las percepciones, actitudes y valores sobre el entorno*. Barcelona: Melusina.
- Vasilachis de Gialdino, I. (2007). *Estrategias de investigación cualitativa*. Barcelona: Gedisa.
- Zambrano, V. & Loor, J. (2023). *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Montecristi, provincia de Manabí* (Tesis de Licenciatura en Hospitalidad y Hotelería). Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Manabí.

Notas

¹ Proyecto: Migraciones recientes en ámbitos urbanos y rurales del sudoeste bonaerense. Readaptación y conflicto en los nuevos escenarios de la postpandemia. Dirección: Rosa Angela Fittipaldi. Código: 24/G091. Secretaría General de Ciencia y Tecnología (UNS)