

MIGRACIÓN CUBANA: ¿INFLUENCIA EN LA OFERTA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN QUITO?

CUBAN MIGRATION: ¿INFLUENCE IN THE OFFER OF FOOD AND BEVERAGE ESTABLISHMENTS IN QUITO?

María Larrea⁽¹⁾; Cristina Aulestia⁽¹⁾; Gabriela Carrera⁽¹⁾, José Acuña⁽¹⁾.

¹Universidad UTE. Facultad de Ciencias Gastronómicas y Turismo, Quito - Ecuador, llarrea@ute.edu.ec, andreac.aulestia@ute.edu.ec, gabriela.carrera@ute.edu.ec, jose.acuna@ute.edu.ec.

<https://doi.org/10.33789/enlace.19.1.56>

Resumen: *La migración, fenómeno que en los últimos años no ha estado ausente en el Ecuador, el país es un territorio que recibe migrantes de diversas nacionalidades, entre ellas cubanos, esto debido a que a partir del 2008, se promovió en la Constitución Política del Estado una política migratoria inclusiva, amplia y de respeto a los derechos humanos, en la cual los ciudadanos extranjeros mayoritariamente no requieren visa para ingresar al Ecuador. El objetivo principal de esta investigación es determinar como la migración cubana incide en la implementación de establecimientos de alimentos y bebidas en la ciudad de Quito. Para el cumplimiento del objetivo se aplicó un enfoque cualitativo, el método descriptivo- exploratorio con el que se definió el fenómeno de la migración y a la vez se estudió la creación de establecimientos de cocina cubana en la ciudad, adicionalmente se abordó el patrimonio turístico desde la óptica gastronómica. Por otro lado se utilizó Sistema de Información Geográfica (SIG o GIS) para determinar la ubicación de los establecimientos existentes en la ciudad. Como resultado de la investigación se ha podido determinar el efecto de la migración en la oferta de establecimientos de comida cubana en la ciudad de Quito. Los cuales están en el Centro Norte de Quito.*

Palabras clave: *migración, alimentos y bebidas, patrimonio, oferta.*

Abstract: *Migration, a phenomenon that in recent years has not been absent in Ecuador, the country is a territory that receives migrants of various nationalities, including Cubans, this because since 2008, it was promoted in the Political Constitution of State an inclusive,*

Recibido: 18 de febrero de 2020.

Aceptado: 25 de mayo de 2020.

Publicado como artículo de investigación en la Revista de Investigación Enlace Universitario. 19 (1), 1-15

comprehensive and respectful human rights migration policy, in which foreign citizens do not require a visa to enter Ecuador. The objective of this research is to determine how Cuban migration affects the implementation of food and beverage establishments in the city of Quito. In order to achieve the objective, a qualitative approach was applied, the descriptive-exploratory method with which the phenomenon of migration was defined and at the same time the creation of Cuban cuisine establishments in the city was studied, additionally the tourist heritage was approached from the gastronomic optics. On the other hand, Geographic Information System (GIS or GIS) was used to determine the location of existing establishments in the city. As a result of the investigation, it has been possible to determine the effect of migration on the offer of Cuban food establishments in the city of Quito. Which are in the North Center of Quito.

Keywords: *migration, food and beverages, heritage, supply.*

1. INTRODUCCIÓN

El ser humano desde épocas primitivas ha migrado de un lugar a otro en busca de mejores condiciones de vida por lo que se han quedado registrados en la historia incesantes desplazamientos. Impulsados por aspectos políticos, económicos, culturales y sociales, principalmente por la pobreza en su país de origen, las personas salen en busca de un futuro prometedor, muchos de los que han migrado han experimentado beneficios importantes en su calidad de vida. “A lo largo del siglo pasado y en particular en su última década, las estadísticas indicaron amplias oleadas migratorias, donde las personas se desplazan a ritmo nunca visto” (Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales, 2002, p.1).

El triunfo de la Revolución Cubana “marca una pauta diferente y rica en matices para los estudios de los procesos migratorios externos y sus relaciones con los conflictos políticos y sociales, tanto a niveles internos de la socie-

dad, como entre naciones” (de Urrutia, 1997, p.51).

En este sentido, desde el año 2008 al establecer en la Constitución de la República del Ecuador la eliminación de visas para ciudadanos de otros países, el flujo migratorio de personas de nacionalidad cubana se incrementó exponencialmente; Arcentales (2010) menciona que: “la migración de cubanos pasó de 295 personas en el año 2006 a 2312 personas en el año 2010”. Lo que refleja que Ecuador fue visto como una salida al régimen gobernante de la isla.

Ante la llegada masiva de personas de esta nacionalidad, el Ministerio de Relaciones Exteriores y Movilidad Humana de Ecuador tomó la decisión de solicitar a personas provenientes de ciertos países, entre estos de Cuba, una carta de invitación emitida por un ecuatoriano, con el fin de evitar que, tras los 90 días de permanencia legal, estas personas permanezcan en el país. Sin embargo, esta

decisión en lugar de frenar la llegada de migrantes fortaleció mafias de tráfico de personas. Se crearon redes de familiares y amigos que “tenían distintos roles, desde ofrecer hospedaje temporal hasta buscar empleos para sus coterráneos en el Ecuador” (Gallardo, 2016, p 66).

Adicionalmente Ecuador tomó “medidas de protección para las personas migrantes cubanas, con el fin de prevenir que sean víctimas del tráfico ilícito de migrantes y sufran abusos de los criminales que les ofrecen llegar a Estados Unidos de Norteamérica” (Ecuador inmediato, 2016).

Aludiendo la excelente relación bilateral entre ambos países, Ecuador suprime la carta de invitación desde el mes de abril del 2014. (Muñoz, 2014)

Ecuador ha sido considerado históricamente como receptor de migraciones colombianas y peruanas mismas que se han dado desde hace décadas como resultado de procesos políticos y económicos; en relación con la migración cubana hacia el país se cuenta con pocos estudios y el hecho de que muchos migrantes no hayan legalizado su estado en el país complica la obtención de información.

La ola migratoria inicia después del triunfo revolucionario con “aquellos cubanos vinculados directamente en el plano político, militar y también económico con la dictadura de Fulgencio Batista, y continua con otras cuya motivación política, económica y de reunificación familiar se presentan con matices diferenciales según etapas y flujos migratorios”

(Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales, 2002, p5).

“Llegar a Ecuador constituye una importante inversión para los cubanos y las cubanas que deciden apostar por este proyecto migratorio” (Correa, 2013, p 62). Muchas personas de nacionalidad cubana han visto a Ecuador como un paso para llegar a Estados Unidos, mientras que otros tantos han decidido radicarse en el país atraídos por la política migratoria, con el fin de mejorar su condición de vida.

“En cuanto a los gastos en los que incurren las personas cubanas para viajar a Ecuador, de acuerdo con información obtenida en los grupos focales se estima que el costo del viaje fluctúa entre los 2500 y 3000 dólares americanos” (Dirección Nacional de Promoción de los Derechos Humanos y la Naturaleza, s.f., p7)

“Las personas cubanas buscarían permanecer en el Ecuador tratando de establecerse, integrarse a la sociedad y lograr aquel nivel de vida que en Cuba no pueden alcanzar, en caso de no lograrlo subsiste la idea de viajar a otro país” (Dirección Nacional de Promoción de los Derechos Humanos y la Naturaleza, s.f., p7).

Se realizó una revisión de la información referente a entradas y salidas de extranjeros cubanos al país en la página web del gobierno “ecuador en cifras”, a continuación, se muestra por año el número de ingresos que tuvo el país:

Tabla 1.
Entrada de extranjeros procedentes de Cuba

Año	No. Entradas
2006	2166
2007	4015
2008	9827
2009	24157
2010	24057
2011	21734
2012	18058
2013	19964
2014	35763
2015	75659
2016	24758
2017	20296
2018	NO INFO

Fuente: Ministerio de Relaciones Exteriores

Como se puede observar, a partir del año 2008 los ingresos de personas procedentes de Cuba se incrementa exponencialmente, sin embargo, se debe considerar que “el número de entradas no es lo mismo que el número de inmigrantes” (Muñoz, 2014, p 53). La Cancillería del Ecuador (como se citó en Lara, 2017) en sus investigaciones sobre la política migratoria del Ecuador demuestra que entre los años 2012 y 2016, se concedieron 26.936 visas de no migrante (residentes temporales) y 16.738 visas de inmigrante (residentes permanentes) a favor de ciudadanos cubanos.

Se conoce que “la población migrante cubana en Ecuador está compuesta principalmente por personas comprendidas entre los 20 y 49 años; en su mayoría hombres; y procedente de todas las regiones de su país de origen” (Instituto de la Ciudad, 2013, p. 41). Por su parte el portal Cubanet en una publicación

menciona que el 89,1% de los cubanos en Ecuador son mayores de edad, el 73,1% está en el país con su familia pero que apenas el 34,2% tiene empleo, además solo el 51,9% tiene residencia y el 93,4% desea viajar a los Estados Unidos (2016).

La identidad cultural de los pueblos también se mide en base a su gastronomía, el radicar en otro país tiene un gran impacto en la forma en la que se valora los platillos nacionales (Lara, 2018)

En el Ecuador el flujo migratorio ha provocado que las personas de nacionalidad cubana busquen alternativas de empleo y esto ha conducido a que introduzcan sus prácticas y sus hábitos culinarios en la creación de establecimientos de alimentos y bebidas en la ciudad de Quito.

Con relación a los asentamientos de cubanos en la capital, el barrio La Florida ubicado al norte de la ciudad de Quito se convirtió en el principal lugar de asentamiento de los isleños, posiblemente por su cercanía al antiguo aeropuerto Mariscal Sucre. La actividad laboral realizada por migrantes cubanos en Ecuador puede ser variada, muchos trabajan en servicios gastronómicos, entre otras labores.

La migración es un fenómeno social que ha traído consigo efectos negativos para el país de origen como lo es el envejecimiento de la población, la fuga de inteligencia y la pérdida de mano de obra, pero los migrantes en si son los más afectados al ser vulnerables a todo tipo de explotación y la desintegración y resquebrajamiento de sus lazos familiares.

También se pueden mencionar aspectos positivos como las remesas de dinero que envían los migrantes a sus países de origen, incremento de la diversidad cultural para el país receptor así como el incremento del consumo y la productividad. (Lara, 2016).

Este trabajo realizado en función de la migración y en particular la cubana, tiene como objetivo determinar como el desplazamiento de los cubanos ha incidido en la implementación de establecimientos de alimentos y bebidas en la ciudad de Quito

2. MATERIALES Y MÉTODOS

La presente investigación realizó un enfoque cualitativo, también se aplicó el método descriptivo- exploratorio con el que se definió el fenómeno de la migración y a la vez se estudió la creación de establecimientos de cocina cubana en la ciudad, adicionalmente se abordó el patrimonio turístico desde la óptica gastronómica.

Para la realización de la investigación se utilizaron fuentes de información secundarias que aportaron para conocer el fenómeno migratorio que permitió el realizar el fundamento teórico del trabajo.

También se trabajaron con fuentes primarias para lo que se utilizó observación empírica mediante una ficha de observación, que facilitó el conocimiento de la situación de los establecimientos de comida cubana en el centro norte de la ciudad de Quito.

Para el presente trabajo se analizaron las

siguientes variables como la migración, gastronomía cubana, patrimonio culinario de cuba y la oferta de gastronomía cubana en Quito.

3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

La Gastronomía Cubana

Las Islas del Archipiélago Tropical llamadas también Antillas, se encuentran divididas en dos secciones principales: las grandes, que comprenden Cuba, Haití, o Santo Domingo, Jamaica y Puerto Rico, y las pequeñas, que abrazan todas las demás del mar Caribe. De todo este inmenso archipiélago, la de Cuba es la más importante, así por su posición geográfica, su extensión territorial y la excelencia de sus puertos, como por el número de sus habitantes y sus adelantos en el comercio, civilización y cultura (Guiteras, 2020). A todo esto, se suma su desarrollo en el turismo, y que de acuerdo con estimaciones de la OMT, el Caribe tendrá un crecimiento medio anual de 4,5% en la llegada de visitantes hasta el 2020, superior al 3,8% señalado como media para las Américas y al 4,3% previsto para el mundo. (OMT, 1995)

Por lo tanto es importante arrancar desde las bases de las actividades gastronómicas y mencionar al turismo como una actividad económica de importancia global que comprende elementos sociales, culturales, ambientales y económicos (Martin Fernandez, 2015). Por lo tanto la gastronomía es un elemento que ha evolucionado o ha presentado cambios al igual que en muchos territorios, fruto de los procesos históricos de las sociedades, y que van generando singulares rasgos distintivos que finalmente comprenden el pa-

trimonio cultural inmaterial de una sociedad.

Es así como, la gastronomía cubana como todas las demás, se originan de una mezcla de culturas, producto de los constantes movimientos migratorios que ha desarrollado el ser humano a lo largo de la Historia. El desarrollo histórico-social de la cocina cubana se ha enmarcado en tres grandes etapas como lo menciona (Matamoros, 2003): precolombina, formación del etnos cubano, y finales del siglo XIX hasta el presente desarrollo histórico de la gastronomía cubana

Precolombina

Los principales alimentos que consumían los antiguos correspondían a los recursos disponibles en la isla. El consumo de frutas como el zapote, la papaya, el anón, piña, guanábana, guayaba, chirimoya y granadilla entre otras. Respecto a los vegetales cultivaban yuca, maíz, maní, ají y palma de corajo por su carácter de isla y la abundancia de ríos los comestibles pesqueros de eran muy abundantes Los nativos disfrutaron de peces como lisas, mojarra, sábalo, así como las jaibas, anguilas, cangrejos camarones, almejas, ostiones y hasta tortugas como la jicotea, mantis e iguana (Matamoros, 2003).

Influencia española

En 1510, Cuba fue conquistada por Diego Velásquez, quien sometió a la población indígena a las más inhumanas condiciones de vida y de trabajo en busca de oro. Los españoles introducen: nabo, calabaza, pato, paloma, gallina, ganado vacuno, caballo, oveja, cabra, cerdo, caña de azúcar, papa, arroz, limón, naranja, frijoles, harina, vino

y tasajo. Cuando las provisiones traídas de España se agotaron, los colonizadores se habituaron a los alimentos producidos por los aborígenes: el maíz, la yuca y el boniato. El casabe se convirtió en el sustituto del pan de trigo que acostumbraban a comer en España, y así el intercambio cultural en las costumbres alimentarias (Matamoros, 2003).

Se implantó el modelo agrícola el ganadero ibérico y pronto se desarrollaron las actividades económicas como la ganadería la fabricación de tabacos y habanos y la industrialización de la caña de azúcar como su fruto estrella el “ron” que es una especie de aguardiente obtenido por fermentación alcohólica y destilación del jugo de caña de azúcar o de melaza subproductos de la fabricación de la caña de azúcar.

La influencia africana

Con el exterminio de la mayoría de los aborígenes, la mano de obra fue sustituida por los negros esclavos traídos de África, que tenían mayor fortaleza y rendimiento en el trabajo que los aborígenes. (Matamoros, 2003)

Los productos implantados por los africanos fueron el coco el melón y el plátano además de aplicación la cultura con sus costumbres maneras de ser y de cocinar que se quedaron impregnadas en los hábitos de la gente de La Isla tanto que hoy en día se encuentran platos como el ochinchin (hecho de acelga y verdolaga el kalalu) es una sopa muy preciada en medio y cocinada también como guiso de quimbombó el confin elaborado con carne de cerdo frita y variadas frituras de influencia africana esto condujo a un establecimiento de la

población negra en la isla desarrollando sus propias de actividades alrededor de la comida (Calgaro, 2007).

Influencia Francesa

Se dio a finales del siglo 17 cuando a raíz de la revolución de Haití se originó una migración franco-antillana hacia el norte de la isla entrando la costumbre del café este producto se dio muy bien sin embargo en la actualidad el café ha bajado la calidad.

Influencia china

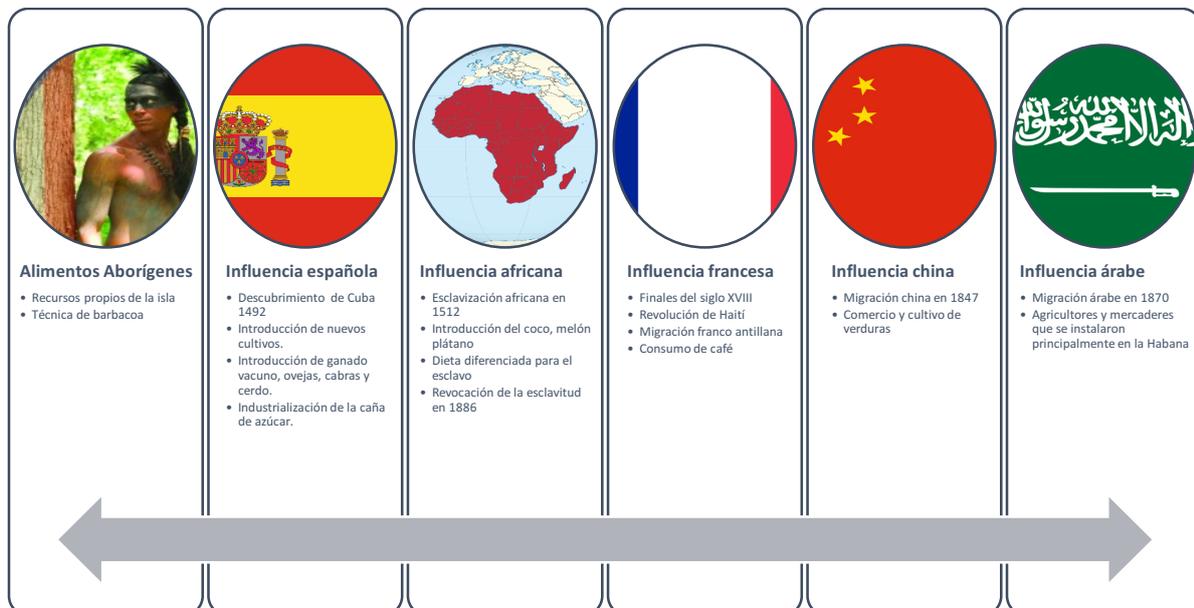
Los chinos llegaron a Cuba en 1847 con el fin de dedicarse a trabajar Se desempeñaron en el comercio y el cultivo de verduras como espinaca hace ya salgas pusieron restaurantes donde ofrecían su comida y de esta manera implantaron su cultura gastronómica en los

platos de arroz frito chop suey o verduras al wok, col con carne y otros postres los chinos se integraron al contexto “socio cultural”.

Influencia árabe

La influencia árabe llegó desde Andalucía España por su larga relación con el pueblo musulmán no obstante es en 1870 que se da la inmigración propiamente árabe a Cuba procedían básicamente de tres sitios del medio oriente Líbano, Siria y Palestina eran personas con diversos oficios como agricultores y mercaderes muy trabajadores que se instalaron principalmente en la Habana su presencia gastronómica se percibe más que todo en los postres. (Loyola Fonseca, 2001).

Figura 1.
Desarrollo de la gastronomía cubana- Línea de tiempo



Características de la cocina cubana

La ubicación geográfica incluye el clima, las características del suelo, la cercanía al mar, montañas, fuentes de agua y las estaciones del año, entre otros (Bode, 1999); todos estos factores determinan el tipo de flora y fauna disponibles para el hombre, y por tanto el tipo de dieta que le caracteriza. Todas las características geográficas y movimientos migratorios en la Isla de Cuba han determinado las características propias de la zona, identificando entre los gustos y preferencias del cubano a los frijoles en potaje o mezclados con arroz. El arroz con frijoles negros se denomina moros y cristianos, y si se prepara con frijoles colorados, congrí oriental. Los vegetales feculentos, a los que llamamos viandas (boniato, yuca, ñame, malanga, plátano, incluyendo las papas y las calabazas) se consumen como guarnición (hervidos o fritos) (Matamoros, 2003) En cuanto al componente proteico el gusto

del cubano es de pescado, mariscos y carne de cerdo. En el menú las ensaladas acompañan el plato principal, junto con cerveza bien fría. Los postres son un complemento importante del plato y las frutas en almíbar se acompañan con queso; se prefieren con el punto de azúcar alto (Matamoros, 2003) Platos representativos de la cocina cubana

Dentro de la gastronomía cubana es importante mencionar cuales platos son los más representativos, pero a su vez diferenciarlos entre platos típicos, tradicionales y regionales.

De acuerdo con (Matamoros, 2003) los platos típicos son platos creados dentro de un país o una región, mientras que los platos tradicionales son aquellos que se transmiten de generación en generación hasta convertirse en típicos cuando los mismos se arraigan en una población.

Tabla 2.
 Principales platos de la cocina cubana

Platos regionales	Platos típicos	Platos tradicionales
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Región occidental. - Pollo ahumado Ramayán, ensalada de berro y verdolaga, dulce de tallo de fruta de bomba, cordero ahumado Cuyaguatete. <input type="checkbox"/> Región central. - pollo Escambay, casco de limón pollo Rancho Luna, Costilla de cerdo rellena, pescado salsa perro. <input type="checkbox"/> Región oriental. - calalú, casabe, potaje de frijoles caballero, puerco asado en púa, bacalao con ñame, prú oriental, aliñado 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> El Tasajo camagüeyano <input type="checkbox"/> Papa Guanabacoa <input type="checkbox"/> Cucurucho de coco <input type="checkbox"/> Bolas de cacao <input type="checkbox"/> Butifarra el Congo <input type="checkbox"/> Langosta Batabanó <input type="checkbox"/> Bacalao con plátano (Bayamo) 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Casabe <input type="checkbox"/> Ajiaco <input type="checkbox"/> Picadillo a la criolla <input type="checkbox"/> Congrí <input type="checkbox"/> Rabo encendido <input type="checkbox"/> Yuca con mojo <input type="checkbox"/> Caldosa

Fuente: Elaboración propia

El patrimonio culinario de Cuba

El patrimonio constituye el capital que tiene una nación dentro de su jurisdicción territorial pudiendo ser cultural que resulta por herencia del pasado como evidencia de vida y de la creación presente, las cuales se transmiten de generación en generación como legado, fortaleciendo a su paso la identidad de un pueblo y natural desde el enfoque estético, científico y/o medioambiental (Organización de la Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [UNESCO], 2014).

Al patrimonio cultural comprende bienes culturales tangibles e intangibles como “las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas surgidas del alma popular y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y los monumentos históricos, la literatura, las obras de arte, los archivos y las bibliotecas” (UNESCO, 1982). García (1998) afirma que “el patrimonio cultural tiene una dimensión meta cultural, que es un fenómeno social, histórico y concreto” siendo objeto en todo momento de intervención social. Se considera al patrimonio cultural esencial para el desarrollo social; ya que contribuye a la revalorización de las culturas e identidades, a la transmisión de experiencias, habilidades y conocimientos, a la innovación de productos culturales modernos y futuros, a la difusión de la diversidad cultural y su disfrute y a la cohesión social y territorial (UNESCO, 2014).

El patrimonio cultural inmaterial, por su parte está relacionado con el acervo de prácticas, expresiones, saberes ancestrales, tradicionales o autóctonos y técnicas de comunidades que trascienden en el tiempo; se lo conoce también como patrimonio vivo. Su práctica y ejercicio en las comunidades de un Estado aportan al bienestar social y económico en países en desarrollo y desarrollados. Entre sus características están: el ser tradicional, contemporáneo y viviente al mismo tiempo proveniente de distintos grupos culturales, integrador conjugando para la continuidad el pasado y el presente de una o varias comunidades, representativo por su valor intrínseco y basado en la comunidad por el reconocimiento de la misma. No obstante, por su carácter, está sujeto en su accionar a los desafíos que enfrenta la humanidad, siendo los más relevantes: desastres naturales, conflictos sociales y la globalización que generan la necesidad de una acertada gestión en el tema (UNESCO, 2019).

Sobre estos preceptos, se determina que el patrimonio cultural alimentario son todos los alimentos preparados que cuentan con importancia cultural, simbólica y de identidad de un país, localidad o comunidad cuya preparación trasciende en el tiempo y se reconoce como propia, asociado a lo típico; esta definición se complementa con la establecida para el patrimonio natural alimentario que hace alusión a los productos naturales con los que se preparan los alimentos.

Lo manifestado podría traducirse en cultura alimentaria por la producción y consumo de alimentos en un territorio, la cual genera añoranza estando fuera del mismo (Ministe-

rio de Cultura y Patrimonio [MCyP], 2016).

A fin de abordar el tema de manera concreta, se precisa hacer distinciones entre los términos dados a la gastronomía, la cocina y la culinaria. La gastronomía estudia varios componentes culturales teniendo como eje la comida, es la relación existente entre el hombre, su alimentación y entorno, se la debe entender como interdisciplinaria que conjuga ciencias exactas, naturales y sociales (Gutiérrez, 2012); para el efecto la cocina puede entenderse como la suma de prácticas culinarias para la preparación, cocción y consumo de alimentos según costumbres de un espacio geográfico (Bembibre, 2009); finalmente la culinaria o arte culinario es parte de la gastronomía, hace mención específica a la forma creativa de preparar alimentos en concordancia con la cultura y aspectos sociales de un lugar (Pérez y Gardey, 2017).

La cultura alimentaria cubana, responde a platos originarios que se fusionaron con atributos mayoritariamente hispanos y africanos, seguidos de elementos aborígenes, aportes chinos, árabes y finalmente los caribeños e italianos. Distingue el uso de sazónadores como el ajo, cebolla, ají, comino, orégano o laurel combinados con naranja agria y el empleo de excesivas cantidades de azúcar y miel en los postres. La comida típica cubana más representativa transmitida de generación en generación es: Arroz blanco, Congrí o moros y cristianos, Cusubé, Frijoles negros, Tostones de plátano verde y plátano maduro frito, Cerdo asado en púa, Masa frita y chicharrones de cerdo, Ensalada de tomate, aguacate, pepino, rábano y lechuga, Ajia-

co, de cerdo o res, Yuca con mojo, Malanga hervida con mojo, Frituras de malanga, Boniato hervido o frito, Calabaza y Tamales de maíz, (Villamajo, Vales y Fernández, 2013). Zamora (como se citó en Villamajo, Vales y Fernández, 2013) señala que los hábitos alimentarios de los aborígenes isleños, se basaba en el consumo de la yuca, el maíz, los ajíes, algunas raíces; frutas como el anón, la piña, el mamey, y carnes, como la jutía, el majá, el manatí, los patos y las yaguasas.

Posterior a la incidencia hispana en la cocina cubana que agregó salsas y platos elaborados con pescado, mariscos y aves; se encuentra la dieta africana que resulta de la transportación de esclavos a las islas, su presencia adicionó la comida con ingredientes como el arroz, okra o quingambó, frijoles de carita, yuca, ñames, frijoles colorados, habas, maní, millo, melón de guinea, melón de agua, sandía, ajonjolí, sorgo y los plátanos. Un plato africano presente hasta la actualidad en

Cuba es el Fufú de plátano. (Rivero, 2017). Se precisa indicar que, a la llegada de los españoles a Cuba, en esta habitaban grupos étnicos como los Taínos procedentes de Venezuela quienes cultivaban yuca, piña, el boniato o batata y el tabaco; cazaban iguanas, jutías y variedades de aves y pescaban. El Casabe elaborado con yuca tostada al sol o al fuego, es un plato originario que era parte de su alimentación. Los Caribes naturales del norte de Colombia y Venezuela, denominaban a su cocina barbacoa en donde se asaban y preparaban sus alimentos. Finalmente, los Siboneyes, cuyo sustento provenía de raíces comestibles, uvas y mariscos de los conche-

ros (Villamajo, Vales y Fernández, 2013).

Hoy en día, el patrimonio culinario cubano se propaga a través de establecimientos que comercializan sus productos a nivel internacional, también por los miles de migrantes que habitan en diferentes países del mundo. Para su rescate y la difusión de la memoria histórica, se realizan diversos eventos en la Habana, un ejemplo de ellos fue el IV Encuentro de Rescate y Promoción de la Cultura Culinaria, denominado “Saborear lo cubano” en el cual participaron, directivos, especialistas y aficionados; se realizaron, charlas, talleres y actividades en diferentes locaciones del Centro Histórico de la ciudad para elevar las distinciones de la restauración (Carrillo, 2013).

Por otro lado, se difunde entre los millones de turistas extranjeros que recibe anualmente su capital, de ahí que se insta a construir las condiciones que permitan exhibir la cocina cubana como un producto turístico del destino (Espinosa, Romaní, Martínez y Rodríguez, 2019). En el marco de la edición VII Festival Culinario Internacional 2019, el Consejo Nacional de Patrimonio Cultural, 18 de octubre de 2019 declaró el como Patrimonio Cultural de la nación a la cocina criolla cubana, en reconocimiento a las generaciones que hicieron de esta un arte culinario que se plasma en la identidad del conglomerado étnico que habitan las islas (González, 2019).

Oferta de Gastronomía cubana en Quito

Después de realizar la investigación de campo se pudo evidenciar que en la ciudad de Quito uno de los lugares en los cuales se encuentra la mayor concentración de esta-

blecimientos de comida cubana es el lugar conocido como la Floridita, ubicada en la calle Machala conocida popularmente como “La calle de los cubanos”, pues allí, además de otros negocios, confluyen nativos de la Isla que prefieren sus opciones culinarias a la fanesca y la fritada ecuatoriana.

Para la realización de la presente investigación se realizó la observación de campo en los siguientes cuadrantes del mapa del Distrito Metropolitano de Quito B4, C4, B6, B7, A10, fueron tomados estos cuadrantes de forma aleatoria.

En la Tabla 3 se pueden apreciar la cantidad de establecimientos de cocina cubana que se encuentran funcionando en la ciudad de Quito por categoría.

Tabla 3.
Número de establecimientos de cocina cubana en el Distrito Metropolitano de Quito

Categoría de los restaurantes	Número de restaurantes categorizados
5 Tenedores	4
4 Tenedores	1
3 Tenedores	7
2 Tenedores	2
Total	14

Fuente: Elaboración propia

Figura 2.
Establecimientos por categoría



En la figura 2 se puede evidenciar que el 50% de establecimientos son de tres tenedores, en tanto el 29% son de cinco tenedores, un 14% corresponden a dos tenedores y el 7% a cuatro tenedores.

Los establecimientos 5 tenedores se ubican principalmente en el cuadrante C4 que pertenece a la zona de la Mariscal, siendo el cuadrante A10 que corresponde a la zona de la Florida con la mayor cantidad de establecimientos.

En los lugares que cuentan con los permisos necesarios para su funcionamiento se ofertan platos típicos de la cocina cubana entre los que se destacan; ropa vieja, frijoles negros cubanos, moros y cristianos, vaca frita, congri, rabo encendido, caldosa, Dentro de las bebidas la más representativa y que es muy solicitada por los comensales es el famoso mojito cubano.

En la investigación se pudo también determinar que existen un total de veinte y siete establecimientos que no cuentan con permisos de funcionamiento, en estos se preparan platos tanto de la cocina cuba-

na como de la gastronomía ecuatoriana.

4.- CONCLUSIONES

Existe una alta tasa de migración cubana al Ecuador, siendo la ciudad de Quito en donde se ha concentrado el mayor número de migrantes cubanos con el 75%, en tanto el 12% se ha radicado en la ciudad de Guayaquil y el 13% restante se encuentra en las diferentes ciudades del país.

Los migrantes cubanos se han dedicado a diversas actividades y aquellos que no han podido ubicarse en una plaza de trabajo han optado por establecer establecimientos de cocina cuba.

La migración ha influido para que en la ciudad de Quito se instalen establecimientos de cocina cubana, algunos de ellos no cuentan con los permisos necesarios para su funcionamiento debido a las tasas que se debe cancelar y la dificultad para obtener los permisos de funcionamiento, entre ellos el permiso de suelo debido a que en los lugares donde se encuentran localizados los establecimientos son considerados residenciales.

El patrimonio culinario de Cuba, cuyos orígenes y mestizaje revelan su historia, hábitos, costumbres y tradiciones lo hacen único; las especificidades en cuanto al uso de productos y la forma de preparación de los platos deja entrever la herencia de generaciones que fueron forjando identidad con el paso del tiempo. Los sabores cubanos, gozan de difusión internacional y reconocimiento nacional; sin embargo, no son ajenos a

los problemas y riesgos latentes para su potencial desaparición, en tanto se requiere la implementación de acciones concretas de carácter público, privado y comunitario tendientes a revalorizar el patrimonio.

5.- REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Abreu, S. G. (19 de 02 de 2018). Cibercuba. Recuperado en: [https://www.cibercuba.com/lecturas/2018-02-19-u196554-e196506-s32479-8-platos-](https://www.cibercuba.com/lecturas/2018-02-19-u196554-e196506-s32479-8-platos-imprescindibles-mesa-cubana)

imprescindibles-mesa-cubana
Bembibre, C. (2009). Definición de Cocina. Recuperado en: <https://www.definicionabc.com/general/cocina.php>

Carrillo, V. (2013). A saborear lo cubano invita encuentro gastronómico en

La Habana. On Cuba News. Recuperado en: <https://oncubanews.com/tendencias/a-saborear-lo-cubano-invita-encuentro-gastronomico-en-la-habana/>

Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales. (2002). La emigración cubana. Balance en el siglo XX. Recuperado de <http://biblioteca.clacso.edu.ar/Cuba/cemi-uh/20120821040024/emig.pdf>

Correa, A. (2013). Del caribe a la mitad del mundo. Inserción laboral y producción de espacios. Migración cubana en Ecuador (tesis de maestría). Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, Ecuador.

Cubonet. (2016). Cubanos en Ecuador se unen contra la xenofobia y la discriminación. Recuperado de <https://www.cubonet.org/colaboradores/cubanos-en-ecuador-se-unen-contra-la-xenofobia-y-la-discriminacion/>

De Urrutia, L. (1997). Aproximación

a un análisis del proceso migratorio cubano. *Papers* 52, p51)

Dirección Nacional de Promoción de los Derechos Humanos y la Naturaleza. (s.f.). Migración cubana: Recomendaciones de Política Pública para Ecuador incluyente. Recuperado de <http://repositorio.dpe.gob.ec/bitstream/39000/117/1/IT-003-MIGRACION%20CUBANA%20RECOMENDACIONES.pdf>
Ecuador inmediato. (29 de marzo de 2016).

Ecuador niega discriminación y desigualdad en tratamiento a cubanos residentes en el país. Recuperado de http://www.ecuadorinmediato.com/index.php?module=Noticias&func=news_user_view&id=2818798920

Espinosa, J., Romaní, B., Martínez, K., y Rodríguez, L. (2019). La gastronomía comom atractivo turístico del destino Cuba.

Potencialidades para su desarrollo en la provincia La Habana. Recuperado en: <http://www.uces.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/6250>

García, J. (1998). De la Cultura como Patrimonio al Patrimonio Cultural. *Revista Política y Sociedad*, 27(1998), Madrid (PP. 9-20). Recuperado en: https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&q=-patrimonio+cultural+definiciones&btnG=

González, I. (2019). Cocina cubana, Patrimonio de la Nación. Recuperado en: <http://www.radioreloj.cu/es/sociedad/cocina-cubana-patrimonio-de-la-nacion/>

Gutiérrez, C. (2012). Historia de la Gastronomía. Recuperado en: http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_ad

ministrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf
Gallardo, M. (2016). La movilidad humana, realidad social y jurídica de los migrantes cubanos, en el Aeropuerto de Quito en el año 2016 (Tesis de pregrado).

Universidad Central del Ecuador. Quito. Instituto de la ciudad. (2013). La migración cubana al Ecuador. Recuperado de <https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/bitstream/10469/6461/1/REXTN-QU3-03-Corra.pdf>
Instituto Nacional de estadística y Censos. (2017). Entradas y salidas internacionales 2017. Recuperado de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/entradas-y-salidas-internacionales-2017/>
Lara, A. (2017). Migración cubana en Quito: proceso de asimilación y adaptación de los migrantes cubanos a la ciudad de Quito (Tesis de pregrado). Universidad de las Américas. Quito.
Muñoz, L. (2014). Las amenazas de la migración: cubanos en Ecuador. Revista San Gregorio. No.7. 1. Recuperado de <http://revista.sangregorio.edu.ec/index.php/REVISTASANGREGORIO/article/view/143/58>
Local, I. (23 de noviembre de 2017). La Gastronomía de Cuba. Obtenido de Un legado de patrimonio

<https://www.islalocal.com/la-gastronomia-cuba-legado-patrimonio-inmaterial/>
Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2016).

El Patrimonio Cultural Alimentario. Recuperado en: http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/El_patrimonio_cultural_alimentario
Montecinos, A. (24 de febrero de 2018). Pa-

trimonio Cultural Gastronómico. Obtenido de Santiago de Cuba: <https://cegaho.wordpress.com/2018/02/24/patrimonio-cultural-gastronomico-santiago-de-cuba-por-antonio-montecinos/>
Organización de la Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (1982).

Conferencia Mundial de la UNESCO sobre el patrimonio cultural. México Organización de la Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (2014). Indicadores UNESCO de Cultura para el Desarrollo, Manual Metodológico. Recuperado en: https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/iucd_manual_metodologico_1.pdf

Organización de la Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (2019). Patrimonio Cultural Inmaterial. Recuperado en: <https://es.unesco.org/themes/patrimonio-cultural-inmaterial>

Organización de la Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (2019).

¿Qué es patrimonio cultural inmaterial? Recuperado en: <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>
Pérez, J., Gardey, A. (2017). Definición de Culinario. Recuperado en: <https://definicion.de/culinario/>
Rivero, E. (2017). La ruta del Congrí: Influencias africanas en la gastronomía de la Isla y de la diáspora. Recuperado en: https://www.academia.edu/33742703/Revista_Surco_Sur_La_ruta_del_congr%C3%AD_influencias_africanas_en_la_gastronom%C3%A1Da_de_la_Isla_y_de_la_di%C3%A1spora

Villamajo. D., Vales. M. y Fernández. M.
(2013). Integración de identidades en la cultura alimentaria cubana, Memoria Simposio.
Recuperado en: <http://bioteca.biodiversidad.gob.mx/janium/Documentos/6822.pdf>