

**Convocatoria para el envío de comunicaciones**  
**Coloquio internacional del CEE Centro de estudios  
ecuatorianos por sus 50 años (1975-2025)**  
**Alimentos terrenales en Ecuador :**  
**Comida, prácticas alimentarias e identidad(es)**

Jueves 27 y viernes 28 de marzo de 2025  
Campus de la Universidad de París Nanterre

Con el apoyo de la Embajada de Francia en Ecuador,  
Con el apoyo del IFEA Instituto francés de estudios andinos,  
Con el apoyo de la UFR LCE de la Universidad de París Nanterre,  
Con el apoyo del Consejo Científico de la Universidad de París Nanterre,  
Con el apoyo de Bi/Coa Nueva York.

Coloquio internacional organizado con motivo del 50 aniversario del CEE y dentro del marco del proyecto quinquenal "Alimentos Terrestres en los Mundos Hispánicos de la Edad Media a la Época Contemporánea" del CRIIA - UR Estudios Románicos de la Universidad París Nanterre.

El Centro de Estudios Ecuatorianos (CEE), grupo de investigación del Centro de Investigaciones Ibéricas e Iberoamericanas (CRIIA) de la Unidad de Investigación de Estudios Románicos de la Universidad de París Nanterre, celebra en 2025 sus 50 años de existencia. Las actividades del CEE se centran tradicionalmente en la historia, las culturas y las literaturas ecuatorianas, desde una perspectiva transdisciplinaria. Es uno de los centros más antiguos de la Universidad de París Nanterre y, desde sus inicios, ha contribuido a facilitar y desarrollar los estudios sobre la República del Ecuador, estrechando los vínculos entre estudiantes, jóvenes investigadores e investigadores ecuatorianos y franceses. Con motivo de su aniversario, el CEE busca contribuir a la reflexión colectiva llevada a cabo por el equipo de investigación del CRIIA UR Estudios Románicos, del cual es miembro y cuyo proyecto de investigación se titula "Alimentos Terrenales en los Mundos Hispánicos de la Edad Media a la Época Contemporánea".

## Marco temático y desafíos

El coloquio examinará los usos alimentarios, las representaciones de la comida, las prácticas asociadas a ellas, su impacto en las identidades y el patrimonio cultural, específicamente en el caso ecuatoriano. La reflexión iniciada se inscribe en la línea de los *Food Studies* (Estudios Alimentarios en español), pero privilegiando las dimensiones culturales ecuatorianas, y en particular las cuestiones identitarias, ya sean identidades individuales o colectivas, lo que comúnmente se denomina "ecuatorianidad", identidades regionales o locales, identidades sociales, comunitarias o ancestrales. Considerando el enfoque socio-antropológico del "hecho alimentario", el sociólogo Jean-Pierre Poulain<sup>1</sup> lo considera incluso como un medio para explorar las estructuras de los imaginarios y las representaciones. La alimentación hoy en día se considera un elemento que contribuye a la definición misma de los patrimonios culturales y un aspecto constitutivo de las identidades, desde los ensayos fundacionales como *Por una psico-sociología de la alimentación contemporánea* [Psychosociologie de l'alimentation contemporaine] de Roland Barthes<sup>2</sup> y *El triángulo culinario* [Le triangle culinaire] de Claude Lévi-Strauss<sup>3</sup>. Es la articulación entre alimentación, culturas e identidades en Ecuador lo que nos interesa aquí.

Desde la Constitución de 2008, Ecuador se define como un país intercultural y plurinacional con un ambicioso proyecto de sociedad: la construcción del Buen Vivir. Sin volver sobre el carácter polisémico de este principio, discutido y debatido antes de caer en estos últimos años en una especie de letargo (por no decir olvido), se puede afirmar que el nuevo pacto social que ha de derivarse de esto, supone tomar en cuenta las demandas de los pueblos y nacionalidades indígenas, de los pueblos afrodescendientes, así como las reivindicaciones de los hoy llamados movimientos sociales, que a su vez son muy diversos. Este nuevo pacto social busca mejorar el acceso a servicios que contribuyan al buen vivir colectivo, especialmente en cuanto a la salud, y la cuestión de la alimentación y las prácticas asociadas representan un desafío crucial. Este nuevo pacto social reconoce asimismo la riqueza cultural del país, que también se expresa en términos culinarios. La comida y sus diversas expresiones serían entonces un reflejo de esta diversidad, una diversidad que está en el centro de nuestra reflexión, la cual necesariamente será transdisciplinaria para poder comprenderla. Son estas las expresiones sobre las cuales queremos reflexionar, analizándolas también a lo largo del tiempo, lo que requiere enfoques históricos.

Varios son los temas que trataremos durante el coloquio. Estudiaremos los alimentos, preparados o no, y lo que implican culturalmente, las formas de sociabilidad asociadas a su preparación y consumo, los rituales implementados, las formas de la mesa (presentadas como artes, en su caso), la gastronomía como mecanismo de distinción, las prácticas alimentarias populares y su (re)formulación como tradiciones auténticas, su apropiación con fines económicos y simbólicos. Abordaremos las luchas y los intereses que surgen en torno a estas cuestiones, en respuesta a las formas de jerarquización, marginación y dominación que suponen las prácticas alimentarias. Porque el enfoque cultural y las representaciones subyacentes también permiten poner de relieve los fenómenos de poder y las relaciones de dominación que legitiman las asimetrías de raza, clase y género. De hecho, como demuestra el trabajo de Carole

---

<sup>1</sup> Jean-Pierre POULAIN, *Sociologías de la alimentación. Los comensales y el espacio social alimentario*, Barcelona, Editorial UOC, 2019; Jean-Pierre POULAIN, « Socio-anthropologie du « fait alimentaire » ou *food Studies*. Les deux chemins d'une thématisation scientifique », *L'année sociologique*, vol. 67, 2017, p. 23-46, <https://www.cairn.info/revue-l-annee-sociologique-2017-1-page-23.htm>

<sup>2</sup> Roland BARTHES, « Psychosociologie de l'alimentation contemporaine », *Annales*, vol. 16, octobre 1961, p. 977-986.

<sup>3</sup> Claude LEVI-STRAUSS, "Le triangle culinaire", *L'Arc*, n°26, 1965, p.19-29.

Counihan y Valeria Siniscalchi en 2014<sup>4</sup>, los movimientos sociales han abordado el “hecho alimentario” en numerosos países. Es necesario analizar los discursos y prácticas militantes en Ecuador en torno a este “hecho”.

Tomaremos en cuenta que la cuestión alimentaria no se aborda aquí desde la perspectiva de las políticas gubernamentales, en particular las políticas sociales de ayuda alimentaria a los más necesitados, la lucha contra la pobreza o la promoción de una mejor salud. No se trata de descartarlas como tales. Tenemos plena conciencia de los desafíos que plantean los temas alimentarios a los gobiernos en Ecuador, incluyendo los relacionados con el desarrollo sostenible. Invitamos a abordar estas dimensiones en relación con los desafíos culturales de las identidades y el patrimonio.

Por último, queremos hacer hincapié en la voluntad de movilizar diferentes corpus en el marco de la reflexión. Metodológicamente, este coloquio busca cruzar miradas y enfoques haciendo dialogar fuentes variadas, procedentes de diversos campos: históricos, antropológicos, etnográficos, sociológicos, económicos, pero también literarios, artísticos, cinematográficos y audiovisuales (pensemos en la popularidad de los programas culinarios en televisión). Cruzar fuentes nos parece esencial para comprender fenómenos culturales originales y complejos que trascienden las divisiones entre las ciencias biológicas (nutrición, salud, genética) y las ciencias humanas y sociales – basta con evocar la magdalena de Proust en la literatura.

La comida a menudo adquiere una dimensión metafórica, directamente relacionada con la subjetividad de quién come o se alimenta, así como de quién alimenta o es devorado simbólicamente, e incluso psíquicamente. Podemos observar la presencia de imaginarios de la abundancia y los apetitos, pero también de imaginarios de la privación, el hambre y el asco en las producciones culturales en Ecuador. Los alimentos y las prácticas simbólicas relacionadas con estos temas nutren (en todos los sentidos de la palabra) emociones y sentimientos que también nos esforzaremos por examinar, independientemente del enfoque y el método elegidos. Nos referimos al título de la obra de André Gide *Los Alimentos terrenales* [Las Nouritures Terrestres] (1897)<sup>5</sup>, porque plantea la cuestión de los alimentos metafóricamente, lo cual nos interesa también aquí, partiendo de un postulado: la nutrición trasciende el marco de las comidas ingeridas, de la cocina, para invocar asimismo sensaciones y sentimientos, como el apetito y el deseo vital.

## **Ejes de reflexión**

### **- Alimentos, gastronomía y legados culturales**

La sociedad ecuatoriana, pluricultural y multiétnica, se caracteriza por una riqueza culinaria que abordaremos a la luz de los conceptos de tradición, herencia y patrimonio. La amplia variedad de productos comestibles, debido a los diversos pisos ecológicos y climas de la Costa, la Sierra y la Amazonía, ha dado lugar a la emergencia de recetas propias de cada territorio y grupo étnico. Las migraciones europeas, asiáticas y árabes también han contribuido con esta diversidad. Hoy en día, las cocinas de las provincias de Manabí y El Oro están experimentando un auge particular y comienzan a conquistar escenarios gastronómicos internacionales.

Será interesante definir lo que puede entenderse por “cocina” criolla, concebida como híbrida, nacida de múltiples influencias culturales. Se puede entender como una construcción cultural, constantemente (re)formulada desde el siglo XVI, a través del análisis de las evoluciones de

---

<sup>4</sup> Carole COUNIHAN & Valeria SINISCALCHI (éd.), *Food Activism: Agency, Democracy and Economy*, London, Bloomsbury Academic, 2014.

<sup>5</sup> André GIDE, *Los alimentos terrenales. Los nuevos alimentos*, Madrid, Alianza Editorial, 2015.

las prácticas y los discursos. Las expresiones culinarias actuales también pueden aparecer como el resultado de procesos históricos de transculturación, dando lugar a formas nuevas en constante evolución<sup>6</sup>. Será necesario definir las diversas cocinas ecuatorianas, regionales y locales, y observar cómo han sido paulatinamente consideradas como elementos del patrimonio cultural de los grupos concernidos, convirtiéndose en constitutivas de su(s) identidad(es) en los discursos y representaciones que conllevan.

Las prácticas culinarias ecuatorianas, incluso las más populares, tienden hoy en día a ser definidas como “gastronomías”. Será importante comprender cómo se lleva a cabo esta valorización, por medio de qué actores y con qué fines. En este sentido, podremos movilizar, si es necesario, el concepto de “gastro-chauvinismo” y “gastro-nacionalismo”<sup>7</sup>, que destacan la estrecha relación entre la cocina y la identidad nacional. Estos conceptos arrojan luz sobre las polémicas que a veces surgen cuando varios países, regiones o ciudades reclaman la autoría de un plato o práctica culinaria. También observaremos cómo elementos y prácticas culinarias presentadas como tradiciones y herencias culturales pueden servir hoy en día a intereses económicos y turísticos.

La cuestión de las herencias culturales se plantea hoy en términos patrimoniales, lo que supone decisiones y medidas de preservación, valorización y transmisión. ¿Qué tradiciones culinarias (relacionadas con festividades religiosas, por ejemplo) se consideran elementos patrimoniales y por qué? ¿Quiénes son los actores de esta patrimonialización, tanto públicos como privados? ¿Se puede hablar de una política cultural en el caso del reconocimiento patrimonial de la cocina ecuatoriana? También se trata de examinar las iniciativas emprendidas por comunidades, regiones y ciudades, pueblos y naciones indígenas, y pueblos afrodescendientes, para valorar platos que hasta ahora se habían definido como “típicos” y que ahora se consideran constitutivos de un patrimonio *sui generis*.

#### - **Comida, prácticas alimentarias y cosmogonías indígenas**

Siguiendo esta última reflexión, será interesante abordar los alimentos y sus prácticas desde la perspectiva de las cosmogonías indígenas. Aunque algunos pueblos y nacionalidades indígenas han adoptado prácticas culinarias derivadas de las llamadas prácticas culturales mestizas, la preservación de las tradiciones ancestrales siempre ha sido un medio para fortalecer la identidad de estas comunidades. El mantenimiento o recuperación de platos propios de las comunidades andinas o amazónicas reflejan la voluntad de mantener o rescatar los vínculos entre la comida y la espiritualidad, entre la comida y el respeto a la Pachamama. Proponemos analizar el significado de los alimentos en los rituales. ¿Qué alimentos se han utilizado y continúan utilizándose en las ceremonias? ¿Cómo ha evolucionado la elaboración de platos y bebidas, como la chicha, una bebida fermentada a base de maíz o yuca?

Se trata de comprender la dimensión espiritual de estos alimentos y prácticas, pero también es importante cuestionar el papel que desempeña la elaboración de platos en la vida cotidiana de las comunidades indígenas. ¿Cómo se consolidan las particularidades de los diferentes pueblos andinos o amazónicos en la forma en que se definen a sí mismos? ¿Cómo son (re)presentadas y (re)formuladas en las interacciones con la sociedad ecuatoriana y frente a la globalización cultural?

---

<sup>6</sup> Fernando ORTIZ, *Contrapunteo cubano del tabaco y al azúcar*, La Habana, J. Montero, 1940.

<sup>7</sup> M. DESOUCY, “Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union”, *American Sociological Review*, n° 75, 2020, p. 432-455 ; Nicklas Neuman & Jonatan Leer, “Nordic Cuisine but National Identities”, *Anthropology of food*, n° 13, 2018, DOI: <https://doi.org/10.4000/aof.8723>

## - **La cocina ecuatoriana en la era de los intercambios globalizados**

También estudiaremos el impacto de la globalización, el éxito de la pizza o el sushi, por ejemplo, pero también su transformación y adaptación a la realidad ecuatoriana, con las nuevas formas de consumo que están surgiendo. Podremos observar los alimentos en relación con la producción de bienes culturales, como libros (especialmente de recetas), revistas, programas audiovisuales (documentales, programas de competición culinaria, por ejemplo), así como la relación con los nuevos canales de comunicación digital, muy utilizados por las jóvenes generaciones en busca de experiencias culinarias originales. Consideraremos también los alimentos a través de una serie de prácticas recreativas, como el ocio y los viajes, por ejemplo, y observaremos el auge del turismo gastronómico en Ecuador.

También nos gustaría comprender la aparición de una gastro-diplomacia (o diplomacia gastronómica) en Ecuador, especialmente en torno al cacao, donde los alimentos pueden ser utilizados para construir una marca país proyectada a nivel mundial. Nos preguntaremos más ampliamente si se puede hablar, en el caso ecuatoriano, de gastro-nacionalismo(s), tanto en singular como en plural.

Por último, los fenómenos migratorios suponen nuevas prácticas y nuevas socializaciones alimentarias, y proponemos observar las modificaciones de las prácticas alimentarias de los migrantes ecuatorianos en el extranjero y de los migrantes extranjeros en Ecuador, así como sus impactos en términos de gastro-identidades. De hecho, el “hecho alimentario” sería un indicador del grado de integración en la sociedad de acogida según Manuel Calvo<sup>8</sup>. Las prácticas alimentarias de los migrantes pueden manifestar resistencias a la adopción de los modelos y valores de la sociedad de acogida o, por el contrario, expresar la voluntad de encontrar un lugar en esta última. Pero las nuevas prácticas no necesariamente significan una ruptura con la sociedad de origen. Entonces, ¿cuáles serían las manifestaciones de la hibridez culinaria? ¿Qué (re)configuraciones y discursos identitarios producen? ¿Qué vínculos y continuidades con la sociedad de origen se mantienen a través de las prácticas alimentarias?

## - **Alimentos y asimetrías**

Otro enfoque del análisis se centrará en el papel de la comida en las movilizaciones sociales. Los alimentos y su acceso a ellos constituyen un recurso simbólico fuerte en la historia de las movilizaciones, pensemos en las manifestaciones contra los efectos de las crisis económicas. En los barrios populares, la gestión alimentaria ha dado lugar a formas de acción colectiva que fortalecen un espíritu comunitario, sobre las cuales también volveremos.

Las aproximaciones de género también son importantes para comprender la complejidad de los problemas de poder y dominación presentes en el “hecho alimentario”, pensemos en las exigencias de delgadez y en criterios estéticos alienantes, o en las asignaciones subalternizantes de las mujeres a la cocina doméstica en nombre del cuidado. ¿Cómo se manifiesta en Ecuador el “orden alimentario de género”? ¿Cómo se cuestiona hoy en día y en beneficio de qué identidad(es) femenina(s)?

Más ampliamente, los estudios decoloniales nos invitan a estudiar el “hecho alimentario” en relación con la imposición de prácticas hegemónicas occidentales y los fenómenos de resistencia a un colonialismo y colonialidad que también se manifiestan en la comida, en los platos y en los imaginarios. En Francia, la influencia de pensadores de la creolidad de origen francófono (Césaire, Chamoiseau en particular) es determinante para abordar la alimentación

---

<sup>8</sup> Manuel CALVO, « Toujours Africains et déjà Français : la socialisation des migrants vue à travers leur alimentation », *Politique africaine*, n°67, 1997, p. 48-55, DOI : [10.3406/polaf.1997.6064](https://doi.org/10.3406/polaf.1997.6064)

como uno de los espacios donde se juegan las relaciones de dominación racial, de género y de clase, y ofrecen herramientas teóricas que podremos utilizar para abordar el caso de Ecuador.

### **Modalidades de envío :**

Las propuestas de comunicación en francés o en español (un resumen de 200 palabras y una breve biografía) deben enviarse antes del **15 de septiembre de 2024** a Diana Sarrade Cobos ([diana.sarrade-cobos@u-bordeaux.fr](mailto:diana.sarrade-cobos@u-bordeaux.fr)) y a Emmanuelle Sinardet ([esinardet@parisnanterre.fr](mailto:esinardet@parisnanterre.fr)).

Los trabajos serán publicados en la revista electrónica del CRIIA, *Crisol*. Las normas de presentación de la revista *Crisol* se enviarán junto con la aceptación de la propuesta. Para obtener más información sobre la revista *Crisol*: <https://crisol.parisnanterre.fr/index.php/crisol>

### **Comité de organización:**

Sandrine CAYRE, Universidad de París Nanterre

Nicolas BONILLA, Universidad de París Nanterre

Andrés SANTILLAN, EHESS-CRIIA

Diana SARRADE COBOS, Universidad de Burdeos

Yann SEYEUX, Universidad de París Nanterre

Emmanuelle SINARDET, Universidad de París Nanterre

### **Comité científico:**

Marleen HABOUD, Pontificia Universidad Católica del Ecuador (PUCE)

Michael HANDELSMAN, Universidad de Tennessee

Catherine HEYMANN, Universidad de París Nanterre

Caroline LEPAGE, Universidad de París Nanterre

Alexis SIERRA, Sorbonne Universidad

Leonardo VALENCIA, Universidad Andina Simon Bolivar UASB