




## MERCADO CALLEJERO Y PRODUCCIÓN DEL ESPACIO EN SANTIAGO (CHILE). UNA EXPLORACIÓN DESDE LAS PRÁCTICAS CULINARIAS.


*Street market and production of space in Santiago (Chile). An exploration on culinary practices.*

Matías Calderón-Seguel<sup>1</sup> 


José Miguel Urzúa<sup>2</sup> 

Cristian Morales Pérez<sup>3</sup> 

Roberto Rojas<sup>4</sup> 

<sup>1</sup>Departamento de Ciencias Históricas y Geográficas, Universidad de Tarapacá, Chile.  mcaldérons@academicos.uta.cl

<sup>2</sup>Grupo de Investigación en Ciencias Sociales y Economía, Chile. Universidad Academia de Humanismo Cristiano, Chile.  josemiguelurzuabravo@gmail.com

<sup>3</sup>Escuela de Antropología, Universidad Academia de Humanismo Cristiano, Chile.  cristian.morales@uacademia.cl

<sup>4</sup>Instituto de Arqueología y Antropología, Universidad Católica del Norte, Chile.  robertorojaspantoja@gmail.com

### RESUMEN

El presente artículo tiene por objetivo exponer las dinámicas de transformación urbana respecto uno de los principales mercados callejeros de la ciudad de Santiago de Chile, el Persa Biobío en el barrio Franklin (comuna de Santiago). Mediante una metodología histórica y etnográfica, examinamos la configuración pretérita de este sector, para posteriormente profundizar en su conformación contemporánea. Dentro de las dinámicas actuales, destacan las prácticas culinarias, ya que son uno de los principales aspectos que están configurando la producción del espacio en la actualidad. Adquiere especial relevancia el hecho de que impulsan y expresan un proceso de gentrificación del área de estudio.

**PALABRAS CLAVE:** mercados callejeros; producción del espacio; prácticas culinarias; gentrificación; Santiago de Chile.

### ABSTRACT

This article aims to expose the dynamics of urban transformation regarding one of the main street markets in Santiago of Chile, the Persa Biobío in the Franklin neighborhood (Santiago). Applying a historical and ethnographic methodology, we examine the past configuration of this sector, to later delve into its contemporary conformation. Within the current dynamics, culinary practices stand out, since they are one of the main aspects that are shaping the production of space today. The fact that they promote and express a gentrification process in the study area acquires special relevance.

**KEYWORDS:** street markets; production of space; culinary practices; gentrification; Santiago of Chile.

Fecha de Recepción

2021-02-26

Fecha de Evaluación

2021-04-05

Fecha de Aceptación

2021-05-06

## INTRODUCCIÓN

Las dinámicas que se presentan en los mercados callejeros, tanto rurales como urbanos, comprenden una diversidad de procesos y relaciones sociales. Los aspectos económicos, políticos y culturales, en su imbricación (Polanyi, 1976), se nos presentan con sus formas específicas de concreción. De este modo, si bien será esperable encontrar configuraciones y funcionamientos comunes de los mercados populares<sup>1</sup> en general, también es posible identificar cuestiones particulares referidas a un mercado/lugar en concreto.

En este artículo se presentan los resultados de un estudio histórico y etnográfico respecto de uno de los principales mercados populares de la ciudad de Santiago de Chile, el denominado Persa<sup>2</sup> Biobío en el barrio Franklin. Este espacio de comercio popular se estructura desde los orígenes de la ciudad de Santiago en uno de sus puntos de frontera entre lo urbano y lo rural. Con el pasar del tiempo y el crecimiento de la urbe, deja de ser un lugar de tránsito entre la ciudad y el campo, pero siguen ahí desplegándose –en transformación– modos de interacción social establecidos desde esos momentos, característicos del comercio popular.

Dentro de las distintas relaciones y aspectos que emergen y se despliegan, en este artículo damos cuenta de dos cuestiones. Por un lado, se examina la configuración histórica de este sector para comprender su origen dentro de un proceso mayor de crecimiento y estructuración de la ciudad de Santiago. Por otro lado, analizamos en su estado presente, cómo las prácticas de comercio en general y las culinarias en específico, producen determinada espacialidad. Como parte de este último punto, vemos que, dentro de un contexto de comercio y consumo más amplio, lo culinario es una de las dimensiones relevantes que configuran la producción espacial en el presente, articulan las relaciones sociales e incluso impulsan –y expresan– incipientes procesos de gentrificación.

En el desarrollo del estudio hemos usado fuentes bibliográficas para un acercamiento histórico, como también, realizado trabajo etnográfico.

El artículo se compone de las siguientes secciones: primero, una discusión teórica sobre comida, desigualdad y espacio; segundo, se expone la metodología histórica y etnográfica; tercero, se presenta una aproximación histórica al área de estudio; cuarto, efectuamos una caracterización etnográfica general del comercio; quinto, se describen procesos generales de gentrificación de la

---

<sup>1</sup> Se usa indistintamente los conceptos ‘mercados callejeros’ y ‘mercados populares’.

<sup>2</sup> En Chile, los mercados populares emplazados en las calles de las ciudades, en general, reciben el nombre de ‘persas’ o ‘mercados persas’.

zona; sexto, se profundiza en dinámicas de gentrificación asociadas a lo culinario ; y séptimo, se indican algunas conclusiones.

## **COMIDA, DESIGUALDAD Y ESPACIO**

La comida, como problema antropológico, ha sido objeto de bastante atención a lo largo de la historia de la disciplina desde distintas aproximaciones teóricas e intereses de investigación. Goody (1995) identifica los primeros estudios con referencias al tema hacia fines del siglo XIX e inicios del XX, por parte de académicos de orientación evolucionista (J. Frazer, E. Crawley, R. Smith). El autor prosigue la revisión y ofrece una panorámica sobre las principales aproximaciones realizadas por variadas escuelas antropológicas. Por ejemplo, en el funcionalismo británico por B. Malinowski y A.R. Radcliffe-Brown; en el estructuralismo por C. Levi-Strauss; en el simbolismo-estructural por M. Douglas; en el enfoque cultural por M. Sahlins, y en la perspectiva del sistema-mundo por S. Mintz. Efectuando con ello un esbozo respecto la heterogeneidad de perspectivas disciplinares sobre lo culinario.

Como se observa en la obra compilada por Contreras (1995) y otras publicaciones de interés (Contreras, 1992; Aguilar, 2001; Contreras y Gracia-Arnaiz, 2005; Carrasco, 2007), las miradas antropológicas sobre la comida permiten dar cuenta y reflexionar sobre diversas dinámicas de lo social, como las identidades, la cultura, lo patrimonial, las relaciones sociales, la conformación de comunidades, las desigualdades, las relaciones de poder, la subsistencia humana, las clases sociales, entre otros.

En el presente escrito se pretenden abordar dos cuestiones sobre la comida que serán circunscritas teóricamente a continuación: la relación de la comida con la desigualdad social, y con la producción del espacio, en este caso, vinculado al desarrollo del espacio del mercado callejero Persa Biobío. Lo que se expondrá no pretende ser una revisión exhaustiva de los temas, sino, más bien, referencias a los autores claves que inspiran este estudio.

### **COMIDA Y DESIGUALDAD**

Como primer ángulo, nos aproximamos a lo culinario desde la economía política, esto implica concebir a la alimentación como parte del ciclo de reproducción de la vida social, es decir, de lo económico y sus fases de producción, circulación, distribución y consumo (Marx, 2008), mostrándose aquí en uno de sus aspectos primordiales, el comer. La alimentación, como toda actividad humana, no puede entenderse unidimensionalmente, sino que debe comprenderse como

► **Artículos:** Mercado callejero y producción del espacio en Santiago (Chile). Una exploración desde las...

parte del todo social, esto implica que está imbricada (Polanyi, 1976), aunque realmente fundida, con aspectos políticos e imaginarios sociales de distinto tipo.

Desde la antropología, Goody (1995) y Mintz (1996) pueden ser considerados como pioneros en el estudio de la comida desde la economía política. Ambos se aproximan a lo culinario imbricado con el poder y los significados en el marco de cadenas de producción, distribución, circulación y consumo, tratando a las clases sociales que se involucran, relacionan y entran en conflicto en estos procesos. De igual modo, en ambos casos, se problematiza cómo las escalas más concretas y particulares de análisis –las experiencias cotidianas de la comida en cualquiera de sus fases económicas– no pueden comprenderse sin considerar a fuerzas económicas y políticas más amplias que configuran lo específico. Tanto el seguimiento global del azúcar por el sistema-mundo capitalista que realiza Mintz (1996), como el análisis comparado entre la cocina de sociedad estatales de África y Eurasia, y sus vínculos con las formaciones de clases de Goody (1995), son aproximaciones que nos dieron coordenadas para esta investigación.

Junto con señalar lo anterior, y reconociendo que un estudio de economía política culinaria en toda su profundidad debe considerar el ciclo completo de los alimentos en cuestión, en este proyecto nos centramos exclusivamente en el momento del consumo, puesto que es la acción alimenticia que se desarrolla prioritariamente en el área de estudio: el Persa Biobío de Santiago.

Por su parte, Bourdieu (1998), en su estudio sobre el sentido social del gusto como orientador del consumo, problematiza cómo este sentido está configurado según la ubicación en la estructura de clases. A través de las prácticas de consumo, de alimentos en este caso, orientados por el sentido del ‘buen gusto’ de acuerdo con el grupo social de pertenencia, los sujetos se muestran, reconocen, identifican y, en definitiva, distinguen como miembros (o ‘aspirantes’) de determinado colectivo étnico y/o de clase. Si las clases sociales se generan estructuralmente en la esfera de la producción de acuerdo con la perspectiva marxista clásica de las clases (Crompton, 1999; Saavedra, 2007), se reproducen culturalmente a partir del consumo en base a sentidos compartidos de buen gusto y consumo común (Bourdieu, 1998).

## **COMIDA Y ESPACIO**

En la medida que la alimentación es una experiencia multifacética de la vida social, sus prácticas, significados y discursos se emplazan en una espacialidad determinada en un momento concreto (Aguilar, 2001). Pero la relación de la comida con el espacio –aquí urbano– no es solo como escenario de la acción, sino que siguiendo a Lefebvre (1974), las prácticas y las estructuras

sociales producen, re-producen y transforman permanentemente el espacio donde se desarrollan. A partir de una relación dialéctica el espacio produce/transforma lo social, como lo social produce/transforma el espacio. El espacio produce determinados consumos culinarios y el consumo culinario produce el espacio.

En la sociedad actual, referir a la producción social del espacio y a la producción espacial de lo social, incluso desde la dimensión de lo culinario, implica asumir que este proceso está configurado por las relaciones de poder y explotación que se establecen entre clases y grupos sociales, esto configura dinámicas de desigualdad en la conformación y cambio de la ciudad (Lefebvre, 1974; Harvey, 1977). En este sentido, un concepto que se usa actualmente para dar cuenta de dinámicas urbanas producidas por el capitalismo neoliberal es el de gentrificación (López-Morales, 2013; Casgrain y Janoschka, 2013; Inzulza y Galleguillos, 2014). Si bien el concepto en su origen fue elaborado para dar cuenta de procesos en ciudades de países capitalistas centrales, no son pocos quienes lo utilizan para comprender transformaciones en metrópolis y ciudades latinoamericanas durante el neoliberalismo, como a su vez, las respectivas dinámicas de resistencia. Aquí no nos hacemos cargo del debate sobre su aplicabilidad y reformulación para su uso en América Latina, nos importa solo en su acepción general para dar cuenta de los fenómenos que nos interesa problematizar en este artículo. Es por ello que, a grandes rasgos, entendemos ‘gentrificación’ como la re-estructuración y producción urbana que realiza el capital en barrios históricos populares centrales y peri-centrales de las ciudades en un contexto de neoliberalización y mercantilización del desarrollo urbano. Esto se traduce en una expulsión de las capas populares que han habitado históricamente estos lugares, o parte de ellas, y la llegada de grupos de ingresos medios-altos y altos que hacen uso de las nuevas infraestructuras de vivienda, comercio de bienes y servicios, construidas para su atracción. De acuerdo con la escala, rapidez, tejido social previo, identidades barriales, politización, entre otros factores, pueden emerger articulaciones y movilizaciones para resistir o regular la re-estructuración asociada a la gentrificación.

## **METODOLOGÍA ETNOGRÁFICA DE LA HISTORIA URBANA**

Ciertas escuelas antropológicas clásicas, como el enfoque cultural estadounidense o el funcionalismo británico (Kroeber, 1935; Evans-Pritchard, 1978), omitieron la perspectiva histórica como una respuesta a las miradas evolucionistas de la sociedad. No obstante, con el tiempo, la antropología tuvo que volver a la historia en provecho de comprender de manera más profunda el devenir de los pueblos y territorios que estudiaba (Korsbaek, 2000). En esta investigación, nos

► **Artículos:** Mercado callejero y producción del espacio en Santiago (Chile). Una exploración desde las...

interesó una aproximación histórica para comprender el origen del área de estudio como un espacio de mercado dentro de la ciudad de Santiago y cómo este fue transformándose a lo largo de los años. Para ello hicimos una revisión y análisis de diversas fuentes bibliográficas históricas que nos facilitarán entender este proceso.

La metodología etnográfica relativa a la historia urbana estudia el pasado como indagación de una trayectoria y al presente como una interpretación de esa tradición no exenta de transformaciones y conflictos (Fernández de Rota, 2001). Mediante el uso de observación participante y entrevistas abiertas, hemos registrado las dinámicas contemporáneas de uso del espacio y sus cambios en el tiempo, y particularmente, lo relativo a las prácticas culinarias. El registro etnográfico ha sido un proceso de varios años, no obstante, ha operado con diferente intensidad. Hicimos un registro sistemático el año 2015 al alero de un proyecto de investigación particular, y luego, registros esporádicos los años 2016 y 2017 gracias a otros financiamientos. No obstante, es importante destacar que los autores del artículo hemos sido participantes de las dinámicas del área de estudio en cuanto asistentes al Persa Biobío como parte de nuestra trayectoria vital. En ese sentido, quizá sin un registro sistemático como el que hemos realizado en el último tiempo, hemos visto y experimentado los cambios en el sector desde hace muchos años.

## **APROXIMACIÓN HISTÓRICA AL PERSA BIOBÍO**

El proceso de apropiación española de las tierras indígenas, la expulsión de población, la llegada de esclavos, como también españoles –y luego mestizos– pobres, hizo que progresivamente por todo el periodo colonial y luego republicano, se formaran arrabales y luego –en el siglo XIX– conventillos, en las periferias de Santiago (Romero, 1997; De Ramón, 2000; Salazar, 2000; Salazar, 2003). Aquí se combinaba una espacialidad semi-urbana pauperizada y semi-rural, donde habitaba población pobre que trabajaba como jornaleros agrícolas, peones urbanos, artesanos, en el comercio ambulante, entre otras actividades. Cuando estos lugares se ubicaron en los ingresos a Santiago, tanto por el norte como por el sur, también fueron zonas de intercambio donde se emplazaban pequeños comerciantes de productos agropecuarios. Junto a lo anterior, se comerciaban artesanías, productos de segunda mano, comidas, bebidas y habían puestos de diversiones. Es el origen de los baratillos populares, ambulantes y semi-estables que, con el tiempo, se denominaron mercados persas, de los cuales el que se estudió en este proyecto es uno de los más tradicionales.

Es dentro de este proceso de conformación de Santiago y la producción desigual de su espacialidad que debe comprenderse la estructuración del Persa Biobío como parte de estas áreas populares, y en específico, de lo que ha sido llamado el sector Matadero-Franklin. Este se gestó en

base a los arrabales y espacios populares (en su amplio sentido de habitación, producción, comercio, ocio, fiesta, religiosidad, etcétera), que se erigieron y expandieron al límite sur de Santiago, hacia la entrada meridional de la ciudad.

Para el siglo XIX, las zonas de arrabales se habían extendido. Por ejemplo, en el área de Matadero-Franklin, se constata en 1840 la existencia de un gran campamento, denominado “Potrero de la Muerte”, el cual se extendía por 110 hectáreas en 1870 (De Ramón, 2000).

Durante este siglo, principalmente durante su segunda mitad, se desarrollan en Santiago una serie de obras de infraestructura y saneamiento que tenían por objetivo modernizar la ciudad y reorganizarla, articulando de manera más ‘formal’ el espacio central (planificado) con los populosos márgenes (Romero, 1997; De Ramón, 2000; Salazar, 2000). En la zona de estudio, una obra central es la inauguración del Matadero Modelo de Santiago en 1847, cuyo objetivo era centralizar la matanza y comercio de ganado en un área lejana al centro de la ciudad por razones de salubridad, lo que implicó instalarlo en el seno de esta zona popular. El barrio mantuvo la dinámica social señalada, con la diferencia de que este polo económico formal de manejo de ganado enlazó y orientó muchas de las actividades de producción artesanal y comercio regatón hacia este rubro (Biblioteca Nacional de Chile, s.f.a). La zona de estudio, sin ser contigua al Matadero, sí es parte de las áreas populares que se habían desarrollado hacia el sur de Santiago. Una vez construido el Matadero, es parte de su órbita de influencia.

Bajo la administración del intendente Benjamín Vicuña Mackenna (1872-1875), la ciudad experimentó uno de los más grandes impulsos modernizadores. Para ello, se planificó una ciudad dividida entre lo que se entendía como la ‘ciudad propia’ y los suburbios populares. En la primera, se expresaría la imagen de la elite de una urbe civilizada, ordenada y moderna, mientras que los suburbios quedan fuera de ella; ahí habitan los pobres, se ubicarían fábricas y otras actividades ‘proveedoras’ de la ciudad. Los barrios populares del sur de Santiago se conciben fuera de la ‘ciudad propia’ (De Ramón, 1985; Romero, 1997; De Ramón, 2000).

A pesar de ello, dentro del plan modernizador de Vicuña Mackenna se contemplaba un mejoramiento de la situación habitacional y de salubridad de los arrabales, sobre todo de aquellos más extensos y que presentaban una situación más problemática a ojos de la elite. Entre ellos, se consideraron los existentes al sur de la ciudad. El diagnóstico existente en 1872 sobre los arrabales de este sector señalaba que existían construcciones precarias y estrechas (De Ramón, 1985, p. 216).

► **Artículos:** Mercado callejero y producción del espacio en Santiago (Chile). Una exploración desde las...

Se eliminaron los arrabales y ranchos para dar paso a conventillos, cités y poblaciones. Las familias más pobres, que no estuvieron en condiciones de pagar los nuevos precios de renta, emigraron hacia afuera de estos lugares, dando paso a nuevas periferias. Algunos de quienes se quedaron en los suburbios urbanizados empezaron a emplearse en las fábricas que se instalaban en estas áreas, lo cual, sin embargo, no eliminó las dinámicas de producción artesanal y comercio articulado en torno al regateo, sino que se desarrollaron en esta nueva espacialidad, y en parte por sujetos que pasan a ser parte de la fuerza asalariada formal (De Ramón, 1985; Romero, 1997; De Ramón, 2000). En el área de estudio destaca la Fábrica Nacional de Vidrios, abierta en 1902, que contaba con un fuerte movimiento sindical (Biblioteca Nacional de Chile, s.f.b).

A pesar de las obras que erradicaron los rancheríos y la construcción de conventillos y cités, De Ramón (1985) enfatiza que la calidad de estos era mala, había condiciones de hacinamiento y la situación de pobreza se mantuvo. En la zona de Matadero-Franklin destacan la Población Huemul, fundada en 1911, y la Población Matadero, fundada en 1912. En general, a pesar de la pobreza y hacinamiento, las condiciones habitacionales de las nuevas viviendas y barrios obreros desarrollados en la zona fueron con estándares más altos (Biblioteca Nacional de Chile, s.f.b).

A lo anterior, en lo que respecta al mejoramiento y desarrollo urbano, se añade que en 1901 se termina la sección del tren que unía Pirque con el Matadero, y en 1907 ya estaba en funcionamiento la estación San Diego (De Ramón, 2000). La construcción de estaciones de ferrocarril en la zona dio un dinamismo adicional al flujo de gente y comercio tanto estable como callejero. Si bien parte del comercio fue formalizado en torno al polo del Matadero y áreas aledañas, esto no anuló la existencia de comercio ambulante en este mismo polo y todos los alrededores, como es el Persa Biobío. Más que un reemplazo, lo que ocurre es una imbricación de dinámicas y prácticas.

Este proceso fue en incremento a lo largo de todo el siglo XX. Como en otras áreas de Santiago de perfil similar, hay un intento secular de las autoridades de regular e institucionalizar el comercio callejero, lo que siempre se hace parcialmente con algunos, para luego dar paso a nuevos vendedores callejeros (Salazar, 2000; 2003). Episodios que se destacan como claves para dar mayor impulso al comercio regatón durante el siglo XX fueron la crisis de 1929, el cierre del Matadero en la década de 1970 y la crisis económica de 1982 (Gobantes et al., 2004)

En la zona del Persa Biobío, algunos comerciantes callejeros son formalizados en galpones, zonas de la calle delimitadas y ex fábricas (Gobantes et al., 2004), como es el caso del ya clásico



Persa Víctor Manuel –conocido popularmente como ‘los galpones’–, mientras que en las calles el mercado informal sigue. Este proceso de aumento de la formalización y simultánea informalización del comercio en el Persa Biobío es una constante que quienes escriben este artículo recuerdan haber presenciado a lo largo de todos los años en que han asistido regularmente a este espacio los sábados, domingos y festivos, momentos en los que el comercio popular formal e informal se hace de las calles.

Desde el 2000 en adelante, y con mayor fuerza el último lustro, hemos observado que el área del Persa Biobío empieza a recobrar un nuevo interés en el marco de dinámicas de patrimonialización asociada a barrios populares históricos. Ya no es solo de interés para los sujetos que históricamente han asistido a trabajar, comprar, vender y socializar ahí, sino que también para autoridades, público de un perfil más de elite, y últimamente, turistas. Si bien la impronta popular histórica es la predominante, lo anterior ha generado una serie de dinámicas y presiones sobre ciertos espacios para orientarlo a estos nuevos actores.

### **APROXIMACIÓN ETNOGRÁFICA AL PERSA BIOBÍO: UNA PRIMERA MIRADA DEL COMERCIO**

La producción social del espacio y la producción espacial de lo social (Lefebvre, 1974; Harvey, 1977), involucra comprender el entramado de relaciones de poder que articula conflictos de distinto orden (clases sociales, género, étnicos y etarios), y que se manifiesta, en este caso, en la discordia en la ordenación y transformación de la urbe en torno a dinámicas de mercados populares<sup>3</sup>. El espacio donde emerge todos los fines de semanas y feriados el Persa Biobío, y su complejo engranaje mercantil formal e informal, no es solo un área de comercio. Durante los días en que no se desarrolla el Persa, se pueden apreciar mejor los usos habitacionales que hay en las calles interiores –en casas y cités–, al igual que otros comercios, restaurantes y las pequeñas fábricas y comercializadoras de muebles. También, como un contraste a la vorágine de los días festivos, llaman la atención las calles desocupadas, relativamente desiertas y los galpones cerrados con rejas y portones metálicos.

Los días en que sí funciona el mercado popular, las calles se ven atiborradas de personas. Para quienes solo asisten como vendedores y/o compradores –es decir, que no son actores cotidianos del barrio–, los usos residenciales se oscurecen en la vorágine e incluso las fábricas-comercializadoras de muebles de hogar pierden preponderancia ante las otras dinámicas. No es

---

<sup>3</sup> Para ver otros estudios etnográficos sobre la producción de espacios en mercados populares, se recomienda Cuminao (2012), Bedón (2014) y Gana (2014).

► **Artículos:** Mercado callejero y producción del espacio en Santiago (Chile). Una exploración desde las...

posible hacer un registro sistemático y detallado de lo que se vende, puesto que la diversidad es infinita: tenemos antigüedades, revistas, herramientas, repuestos de toda índole, ‘cachureos’<sup>4</sup> al por mayor, poleras y todo tipo de ropa nueva y usada, artículos de oficina, videojuegos, juguetes, *softwares* alternativos, libros, plantas, peluquería, servicio de masajes y de todo cuanto uno quiera encontrar. Y por supuesto, un abanico inmenso de comidas y bebestibles, también emplazados en espacios formales como los galpones o en las calles alrededor de los carros de supermercados, transformados en parrillas o freidoras, o los hornos portátiles de quienes venden empanadas de horno y pizzas. En uno de nuestros diarios de campo, anotamos:

Se vende de todo, mote con huesillo en carritos, completos, pizzas, cervezas, empanadas, arrollados primavera, jugos naturales, papas rellenas, anticuchos, postres, sándwiches, donas, comida peruana, tailandesa, árabe, cazuela, pollo con papas fritas, ceviche. Los llamados de los vendedores se mezclan con niños corriendo y adultos que caminan a todo tipo de velocidades según en qué se encuentren, compradores atentos observan y preguntan. Nos sentamos a comer una empanada frita napolitana y una bebida helada (Matías Calderón, diario de campo, 2016, 3 de abril).

Cabe destacar en este apartado la existencia de varios puestos de comida que expenden preparaciones gastronómicas de origen peruano. Esto acaece en la medida que la migración peruana es la segunda de mayor número en el país actualmente, y siendo por décadas la primera, superada solo por la de origen venezolano (Hidalgo y Sepúlveda, 2019).

Las principales ocupaciones de los migrantes se concentran en los servicios y en la edificación. La fuerza de trabajo migrante en Chile se reparte en actividades de remuneración media y baja, predominando el Comercio al por mayor y al por menor (22,69%), con un salario real<sup>5</sup> (en 2018) de 475.645 pesos; Actividades de alojamiento y servicio de comidas (11,05%), con un salario real (en 2018) de 317.597 pesos; y la Construcción (10,31%), con un salario real (en 2018) de 567.571 pesos (Urria, 2020).

A partir de esta masiva migración, la gastronomía peruana fue escalando de manera importante en el gusto de la población chilena de manera transversal (Imilan, 2014), en la medida que tuvo un nicho en los distintos sectores socioeconómicos de la capital y del país. Esto se expresa en la localización de elegantes y sofisticados restaurantes en los sectores más acomodados del sector alto; otros restaurantes de precios medios en lugares de concurrencia variada, como el centro de Santiago, y también, de puestos de comida ambulante llamados ‘carretillas’, que expenden platos combinados (ceviches, chanfainas, tallarín saltado, pescado frito, papas rellenas, chicha morada,

---

<sup>4</sup> Mercancías viejas y/o usadas y vendidas muchas veces como chatarra a bajo precio.

<sup>5</sup> Salario real es el cálculo para mensurar el poder adquisitivo del salario, descontando la inflación y así conocer más fehacientemente el nivel del salario nominal (Glejberman, 1995).

entre otros) y que son posibles de hallar en sectores populares de la periferia como ferias libres (mercados ambulantes) y en persas, como el Biobío.



Figura 1. Esquina de San Isidro con Biobío, día de comercio. (Fuente: Trabajo de campo, registro de Matías Calderón)



Figura 2. Esquina de San Isidro con Biobío, día sin comercio. (Fuente: Trabajo de campo, registro de Matías Calderón)

## **SOBRE LA GENTRIFICACIÓN Y EL PERSA BIOBÍO**

En América Latina, Chile y Santiago en particular, durante las últimas décadas bajo el neoliberalismo, se han experimentado en determinados barrios históricos céntricos (y peri-céntricos) de base popular, distintos procesos asociados al fenómeno que la literatura denomina gentrificación (Casgrain y Janoschka, 2013; López-Morales, 2013; López-Morales et al., 2014; Inzulza y Galleguillos, 2014). Esto quiere decir que, como resultado de políticas de desarrollo urbano que dejan en manos del capital la configuración de las ciudades en un contexto liberalizado, los actores y actrices populares que han habitado y hecho uso históricamente de estos espacios son desplazados hacia otras áreas, posibilitando que estos barrios empiecen a ser habitados, ocupados y producidos por otros sujetos sociales de estratos de mayores ingresos. Junto con ello, y necesario para el arribo de estos nuevos actores, hay una inversión de capital que produce materialmente una nueva espacialidad urbana en función de los gustos de estos grupos, sean habitacionales, comerciales, de servicios, entre otros.

Tanto en la bibliografía citada en el párrafo anterior como en otros estudios más localizados (López et al., 2014; Rojas, 2014; Mardones, 2016; Colin, 2016-2017), se indica a la comuna de Santiago –donde se ubica el Persa Biobío– y sus comunas aledañas, como zonas donde han acontecido procesos de gentrificación. Una de las estrategias de los habitantes de algunos de estos barrios, ha sido el intento de oposición mediante la patrimonialización barrial. A través de la articulación de la movilización social y apoyados por instrumentos legales como la figura de Zonas Típicas del Consejo de Monumentos Nacionales<sup>6</sup>, han logrado detener la transformación desregulada del espacio. Con ello, se han iniciado acciones de rescate, recuperación y mejoramiento de ellos; resaltando sus lugares más atractivos desde el punto de vista patrimonial o ‘típico’ y constituyéndose en focos de interés turístico urbano. No obstante, en el caso de estudio veremos cómo, contradictoriamente, la patrimonialización opera como un mecanismo que facilita la gentrificación de la actividad comercial.

El Persa Biobío no forma parte de dinámicas de gentrificación intensiva, y por ende, tampoco de las respectivas acciones de movilización y resistencia a ello. El área más cercana donde procesos de este tipo se han presentado es en el barrio Matta Sur, declarado Zona Típica en los últimos años (Colin, 2016-2017).

---

<sup>6</sup> Ver <https://www.monumentos.gob.cl/monumentos/zonas-tipicas>.

Sin experimentar dinámicas amplias de gentrificación, el Persa Biobío se ha ido constituyendo en barrio de interés patrimonial y turístico, dándose una creciente patrimonialización de parte de sus espacios y ciertas prácticas sociales y culturales. Sin ser algo masivo, se empieza a ver la llegada de turistas extranjeros y turistas nacionales de la misma ciudad, provenientes de áreas de mayores ingresos, que vienen a conocer este ‘nuevo’ barrio patrimonial de comercio popular, y a comprar antigüedades u otros objetos empapados de ‘tradición’, de gusto *vintage*, diseño, etcétera. Esto que señalamos no es un fenómeno masivo, pero sí notorio, y en ciertos puntos del Persa Biobío ya produce una espacialidad diferente. Solo para ejemplificar lo anterior, la página web de la Municipalidad de Santiago destinada al turismo (<http://www.santiagocapital.cl>) conduce a un canal de YouTube que posee varios mini reportajes de lo que denominan el Barrio Matadero-Franklin.

En línea con lo anterior, el año 2016 el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes (CNCA) y la Fundación Patrimonio Sustentable lanzaron la *Guía Patrimonial Barrio Franklin. Un mercado popular* (2016), destacando en sus distintos atractivos patrimoniales y turísticos a los mercados persas ([www.yoamobarriofranklin.com](http://www.yoamobarriofranklin.com)). A su vez, proponen una serie de rutas y locales específicos donde las temáticas son ‘ruta gastronómica’, ‘ruta vintage’, ‘ruta del vinilo’, ‘ruta del juguete’, ‘ruta cultural’, ‘ruta del diseño’ y ‘ruta natural’. De los puestos de venta mencionados, algunos son formales tradicionales, y otros, formales asociados a los nuevos gustos, pero no hay mayor mención a la vida y comercio ambulante e informal.

Esta gentrificación no es residencial como en otras áreas de Santiago, sino exclusivamente comercial, asociada principalmente al consumo de alimentos, y en menor medida, a otros productos y actividades. No se expresa en una re-estructuración radical y a gran escala del espacio, sino que está inserta en el conjunto, generando una transformación micro pero sumamente notoria en algunos aspectos.

Lacarrieu (2016) detecta que este tipo de ‘mercados tradicionales’ son propensos para las discordias y negociaciones, en el marco de las transformaciones devenidas de lo que denomina gentrificación/recualificación. Recalca, de todas maneras, que no todos los barrios se recualifican (renovación/regeneración urbana) igualmente, porque algunos se ven afectados por la gentrificación, mientras que otros únicamente son recualificados, por lo que “... el proceso no es unilineal ni directo, está lleno de desvíos, atajos y estrategias que los mismos sujetos involucrados despliegan” (p. 40).

► **Artículos:** Mercado callejero y producción del espacio en Santiago (Chile). Una exploración desde las...



Figura 3. Placa que releva el atractivo patrimonial. (Fuente: Trabajo de campo, registro de Roberto Rojas)



Figura 4. Mural que busca destacar el estatus patrimonial. (Fuente: Trabajo de campo, registro de Roberto Rojas)



Figura 5. Espacio recientemente habilitado para muestras artísticas. (Fuente: Trabajo de campo, registro de Roberto Rojas)

## GENTRIFICACIÓN CULINARIA DEL ESPACIO

En este apartado, daremos cuenta de la micro e incipiente gentrificación culinaria que hemos identificado en determinados lugares del Persa Biobío. Para ello, abordaremos las principales características de los distintos tipos de comida que hemos detectado en el área de estudio.

Los vendedores ambulantes de comida que se encuentran en la zona de estudio, si bien por su condición móvil tienen la capacidad de ubicarse en el punto que les parezca adecuado –siendo un componente más del comercio genérico que se realiza en la calle–, suelen concentrarse en determinadas intersecciones claves por su intenso flujo de personas. De este modo, si el intercambio regatón de productos se realiza a lo largo de las calles, la venta de comidas se presenta de modo más focalizado en los cruces de estas. En consecuencia, existe una especialización culinaria de determinadas áreas del espacio público, dentro de la focalización global del área hacia el intercambio popular.

Otro tipo de alimento popular son las comidas de emplazamiento fijo dentro de espacios de comercio regatón, ubicados en galpones y otros recintos cerrados que pasaron por un proceso de institucionalización y fijación. Las dinámicas, relaciones y perfil de los asistentes no varían mucho, sino que lo relevante es la espacialidad que los contiene. Estos son lugares específicos en los que se concentró la venta de comida en recintos cerrados donde se vende de todo, dando un lugar particular a la venta de alimentos, imitando los ‘patios de comidas’ de los centros comerciales o *malls*.

Tanto en los puestos ambulantes como los fijos encontramos comida ‘chilena’ (o así llamada), como también, fusiones o propuestas vinculadas a comidas extranjeras, generalmente vendida por personas de esos propios países o descendientes, tales como comida peruana, tailandesa, colombiana, árabe, entre otros.

Al tratar de sistematizar los distintos tipos de comidas populares, además del carácter fijo o ambulante de su emplazamiento, creemos que podemos aproximarnos a ellas a partir de las distintas formas de preparación. Se pueden distinguir las preparaciones horneadas, fritas, asadas, hervidas y crudas:

- Horneado: encontramos pizzas individuales napolitanas (queso, tomate y jamón) y empanadas de horno de pino (carne). Los vendedores traen estos productos preparados desde sus casas y los mantienen calientes en hornos de metal liviano, muchas veces de aluminio, que funcionan con galones de gas licuado portátiles y móviles. En general, esta tecnología es elaborada por especialistas encargados de ello y se las venden a los comerciantes de comida.
- Frito: está integrada por papas rellenas (carne y queso), empanadas fritas de pino (carne), queso, napolitana (queso, jamón y tomate) y mariscos (esta aparece en Semana Santa), sopaipillas y recientemente hemos visto pollo frito.
- Asado: aquí, identificamos básicamente los anticuchos y choripanes (longaniza en pan de marraqueta o ‘francés’), que se cocinan al carbón en parrillas móviles de fabricación artesanal, elaboradas, en su mayoría, en carros de supermercado modificados.
- Hervido: está compuesto por las vienasas de *hot dog* en sus múltiples modalidades, italianas (palta, tomate y mayonesa), completa (tomate, chucrut, salsa americana y mayonesa) y dinámica (palta, tomate, chucrut, salsa americana y mayonesa), destacando las preparaciones más clásicas.
- Crudo: fruta picada en vasos (sandía, frutilla, piña, melón, entre otros), jugo de fruta natural (de naranja, pero ocasionalmente se identifica jugo de granada) y ceviche.





Figura 6. Punto ambulante de venta de empanadas fritas. (Fuente: Trabajo de campo, registro de Roberto Rojas)



Figura 6. Punto ambulante de venta de anticuchos (carnes asadas). (Fuente: Trabajo de campo, registro de Roberto Rojas).



**Figura 8.** Lugares fijos de venta de comida dentro de los galpones. (Fuente: Trabajo de campo, registro de Matías Calderón).

Por su parte, la producción espacial que impulsa la gentrificación culinaria se expresa en un enclave-lugar en la totalidad del persa. Contiene íconos y formas de otros lugares de la ciudad, adonde asiste el público objetivo de la comida gentrificada. Puede ser visto como una burbuja de encuentro con lo conocido, para luego 'salir' y volver a experimentar lo 'otro', el lugar popular ahora entendido como patrimonio.

En el proceso de gentrificación culinaria, sin dejar de ser importante, no es tan determinante la comida. Al momento del trabajo de campo, espacios gentrificados de comida que apuntan al nuevo visitante son un restaurante de comida peruana, una cafetería, una heladería, entre otros. Lo relevante acá es que no es tan significativo el producto a la venta propiamente tal, sino la transformación radical del espacio para su venta. Hay muchos lugares de comida peruana en el Persa y que apuntan a consumidores populares, o puestos de venta de helados en la calle; lo diferente es que en los espacios gentrificados hay una materialidad totalmente nueva. Se produce un entorno nuevo, 'otro' y ajeno a la historia del lugar. Por un lado, el nuevo visitante llega por la patrimonialización asociada al espacio y dinámicas históricas del mercado persa, pero por el otro, los servicios que emergen para su confort en el lugar son en base a estilos y gustos importados de sus espacios cotidianos e incrustados en las dinámicas del mercado popular. En ese sentido, se expresan hábitos y percepciones ligadas a la profundización de criterios de consumo desiguales y heterogéneos de alimentos, influenciados por la posición socioeconómica (Goody, 1995; Mintz, 1996). Todo esto es producto de relaciones asimétricas de abastecimiento de bienes culinarios,

basados en un sentido social del gusto que, en vinculación con la estructura de clases (Bourdieu, 1998), sirven como guía de aquellos criterios.

Los colores, las texturas, los ritmos, los olores y algunos sabores permiten diferenciar las espacialidades gentrificadas por la comida y las que son parte de la dinámica popular histórica. Y también los precios.

De todas formas, no es posible plantear una segregación dicotómica entre comida gentrificada/comida popular y los concurrentes respectivos. El 'turista' va a experimentar el patrimonio al transitar la otredad del comercio popular y vuelve a su zona de refugio o conocida de manera intermitente para comer (u otra experiencia puntual). El concurrente popular 'de siempre', sale de su cotidianidad –incurriendo en un gasto mayor de comida– al entrar a estos nuevos lugares de consumo de alimentos. Es el ejercicio inverso del turista. La comida es acá su burbuja de otredad y no espacio conocido, el cual está afuera en la dinámica comercial popular.

En suma, se pueden identificar diferentes fuerzas y acciones gentrificadoras de diferente escala y con actores intervinientes diferenciados. Algunas de ellas tienen mayor incidencia en la espacialidad del Persa Biobío, mientras que otras influyen de forma indirecta (ver Tabla 1).

Tabla 1. Acciones de gentrificación (Fuente: Elaboración propia)

Escala	Acciones gentrificadoras	Tipo de incidencia en área de estudio
Macro	Estado y normativas que facilitan la inversión del gran capital inmobiliario	Indirecta
	Capital inmobiliario	Indirecta
	Patrimonialización (estatal y social) como estrategia de defensa ante capital inmobiliario	Directa
Micro	Patrimonialización (estatal y social) del área de estudio. Impulsa la llegada de nuevos públicos	Directa
	Nuevos puestos de venta de bienes para nuevos públicos (comercio de lo antiguo, lo tradicional, lo <i>vintage</i> )	Directa
	Nuevos puestos de venta de comidas para nuevos públicos (comercio de lo exótico o lo <i>gourmet</i> )	Directa



**Figura 7.** Vista desde adentro de una cafetería hacia la calle. (Fuente: Trabajo de campo, registro de Matías Calderón)



**Figura 8.** Heladería dentro de los galpones. (Fuente: Trabajo de campo, registro de Matías Calderón)



Figura 9. Restaurante dentro de galpón. (Fuente: Trabajo de campo, registro de Roberto Rojas)



Figura 12. Cafetería (primer plano) y venta de antigüedades (segundo plano). (Fuente: Trabajo de campo, registro de Roberto Rojas)

## CONCLUSIONES

Para cerrar este artículo, nos interesa destacar que no es intención de este trabajo exponer conclusiones de carácter general que expliquen de manera ampliada cómo se genera el mecanismo que imbrica la diada patrimonialización-gentrificación en la ciudad de Santiago. No obstante, contribuye a exponer un ejemplo de cómo ello se produce en un mercado popular emblemático de la capital, mediante una metodología que relaciona herramientas de la historia y la etnografía. Lo mencionado podría, en un futuro, ser contrastado con otros estudios similares que se dediquen a

► **Artículos:** Mercado callejero y producción del espacio en Santiago (Chile). Una exploración desde las...

estudiar procesos de patrimonialización-gentrificación en otros mercados populares, tanto de la capital como del país en su conjunto, por medio de criterios comunes basados en la metodología comparativa. En este sentido, compartimos parcialmente la idea de Lacarrieu (2016), en el sentido de que no se pueden homologar simplistamente los procesos de patrimonialización-gentrificación de los mercados; empero, es necesario recalcar que los fenómenos sociales son complejos, pero aquello no impide la posibilidad de hallar regularidades entre dimensiones, mediante la comparación, que expliquen similitudes y diferencias entre los procesos mencionados.

A partir de lo estudiado, se puede sostener que las dinámicas de patrimonialización y gentrificación no pueden entenderse como asuntos puntuales de un barrio específico, sino que tienen que ver con políticas estatales y privadas de distinto nivel, que buscan rescatar determinados barrios, sea por considerarlos puntos históricos o de una memoria urbana, o bien, como ‘oportunidades de negocio’ para intereses externos, para sus locatarios históricos, o una combinación de ambos.

A su vez, dentro de la gentrificación, es relevante que, en este caso, este proceso se inicia –o se circunscribe, eso solo lo dirá el tiempo– principalmente al ámbito de los servicios culinarios que emergen para el nuevo concurrente.

Es necesario distinguir que el proceso de la expansión de la gastronomía de otros países latinoamericanos (peruana, venezolana y colombiana, sobre todo) es consecuencia, en parte, del proceso de migración que, en Chile, se compone de población trabajadora de sectores medios y bajos. Por ello, y en el caso mencionado, nos encontramos tanto con puestos callejeros informales de comida, como de restaurantes establecidos y dirigidos a un público de mayor poder adquisitivo, como turistas nacionales e internacionales. Por lo tanto, la existencia de estas realidades acontece de manera paralela como producto de la gentrificación y la inmigración producida por las olas migratorias acontecidas desde el periodo posdictadura, lo cual complejiza la comprensión de estos fenómenos.

Finalmente, esta gentrificación culinaria tiene que ver no solo con las comidas propiamente tal, ni con algunos importantes detalles de su preparación, sino también, y en gran medida, con la producción concreta –a nivel material y físico– de un lugar diferente y ajeno a la historia del Pasa, donde esta comida se vende y consume, ya sea como burbuja de ‘descanso’ para el nuevo concurrente o como ‘salida a turistar’ para el asistente popular histórico dentro de su espacio conocido.

## RECONOCIMIENTOS

Una primera etapa del trabajo etnográfico fue financiada por el proyecto ‘Prácticas y costumbres culinarias en el Persa Bío-Bío, Barrio Franklin’ (Concurso Núcleos Temáticos de Investigación 2015, Dirección de Investigación y Estudios, Universidad Academia de Humanismo Cristiano). Etapas posteriores del levantamiento etnográfico e histórico (en años siguientes), se hicieron gracias al financiamiento de la Corporación Grupo de Investigación en Ciencias Sociales y Economía (GICSEC).

## REFERENCIAS

- Aguilar, P. (2001). Por un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación. *Anales de Antropología*, 35(1), 11-29. <https://cutt.ly/NHQeXWG>
- Bedón, E. (2014). Mercados de Quito, memoria colectiva y patrimonio. En L. Durán et al. (Eds.), *Habitar el Patrimonio* (pp. 280-294). IMP/FLACSO/UBA.
- Biblioteca Nacional de Chile. (s.f.a). Matadero Público. *Memoria Chilena*. <https://cutt.ly/HHm8TNC>
- Biblioteca Nacional de Chile. (s.f.b). El Barrio Matadero-Franklin (1847-2007). *Memoria Chilena*. <https://cutt.ly/iHm4mcr>
- Bourdieu, P. (1998). *La distinción. Crítica social del gusto*. Taurus.
- Cabeza, Á. (1984). El santuario Inca en cerro El Plomo. *Creces*, 5(8), 4-10. <https://cutt.ly/PHm7DDw>
- Carrasco, N. (2007). Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. *Estudios Sociales (en línea, Sonora)*, 16(30), 80-101. <https://cutt.ly/9Hm5VeM>
- Casgrain, A. y Janoschka, M. (2013). Gentrificación y resistencia en las ciudades latinoamericanas. El ejemplo de Santiago de Chile. *Andamios*, 10(22), 19-44. <https://cutt.ly/PHm6iAm>
- Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. (2016). *Guía Patrimonial Barrio Franklin. Un mercado popular*. CNCA, Fundación Patrimonio Sustentable.
- Contreras, J. (1992). Alimentación y cultura: reflexiones desde la antropología. *Revista Chilena de Antropología*, (11), 95-111. <https://cutt.ly/zHm6Fa4>
- Contreras, J. (1995). *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Universitat de Barcelona.
- Contreras, J. y Gracia-Arnaiz, M. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Ariel.
- Crompton, R. (1999). *Clase y estratificación. Una introducción a los debates actuales*. Tecnos.

► **Artículos:** Mercado callejero y producción del espacio en Santiago (Chile). Una exploración desde las...

- Cuminao, C. (2012). Construcción de identidades de las vendedoras Kichwas y mestizas y los juegos de poder en el mercado de San Roque. En E. Kingman (Ed.), *San Roque: indígenas urbanos, seguridad y patrimonio* (pp. 79-100). FLACSO.
- De Ramón, A. (1985). Estudio de una periferia urbana: Santiago de Chile 1850-1900. *Historia*, 1(20), 199-289. <https://cutt.ly/qHQqwnn>
- De Ramón, A. (2000). *Santiago de Chile*. Sudamericana.
- Evans-Pritchard, E. (1978). *Ensayos de antropología social*. Siglo XXI.
- Fernández de Rota, J. (2001). Metodología etnográfica de la historia urbana. *Revista de Antropología Social*, 10(17), 17-28. <https://cutt.ly/fHQqbr9>
- Gana, A. (2014). Etnografía y localización de los comercios de inmigrantes en los barrios del estudio de casos. En C. Arriagada (Ed.), *Inmigrantes internacionales: emprendimientos en Barrios Comerciales de Iquique, Valparaíso y gran Santiago* (pp. 70-92). Ceibo.
- Gleijberman, D. (1995). *Descripción de los indicadores de ingresos y salarios y su implementación en el Uruguay*. CEPAL.
- Gobantes, C., Peirano, M. y Tapia, V. (2004). Construcción de identidad y nuevos procesos de urbanización: el caso de Franklin [Ponencia]. *V Congreso Chileno de Antropología, San Felipe, Chile*.
- Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase*. Gedisa.
- Harvey, D. (1977). *Urbanismo y desigualdad social*. Siglo XXI.
- Hidalgo, F. y Sepúlveda, P. (20 de mayo de 2019). Venezolanos desplazan migración peruana tras 28 años como la mayor comunidad de extranjeros en Chile. *La Tercera*. <https://cutt.ly/FHQqPsy>
- Imilan, W. (2014). Restaurantes peruanos en Santiago de Chile: construcción de un paisaje de la migración. *Revista de Estudios Sociales*, (48), 15-28. <https://doi.org/10.7440/res48.2014.02>
- Inzulza, J. y Galleguillos, X. (2014). Latino gentrificación y polarización: transformaciones socioespaciales en barrios pericentrales y periféricos de Santiago, Chile. *Revista de Geografía Norte Grande*, (58), 135-159. <https://doi.org/10.4067/S0718-34022014000200008>
- Korsbaek, L. (2000). La antropología y la historia: la historia de las mentalidades y la antropología en la actualidad. *Ciencia Ergo Sum*, 7(2), 189-199. <https://cutt.ly/fHQwgVD>
- Kroeber, A. (1935). History and Science in Anthropology. *American Anthropologist*, 37(4), 15-22. <https://cutt.ly/3HQwUSt>
- Lacarrière, M. (2016). 'Mercados tradicionales' en los procesos de gentrificación/recualificación Consensos, disputas y conflictos. *Alteridades*, 26(51), 29-41. <https://cutt.ly/mHQw9FJ>
- Lefebvre, H. (1974). La producción del espacio. Papers. *Revista de sociología*, 3, 219-229. <http://dx.doi.org/10.5565/rev/papers/v3no.880>



- López-Morales, E. (2013). Gentrificación en Chile: aportes conceptuales y evidencias para una discusión necesaria. *Revista de Geografía Norte Grande*, (56), 31-52. <https://doi.org/gh3w9z>
- López-Morales, E., Gasic, I. y Meza, D. (2014). Captura desigual de renta de suelo y desplazamiento exclusionario. Indicadores generales del proceso de gentrificación en Santiago de Chile, 2000-2012. *Cadernos Metrópole*, 16(32), 565-586. <https://doi.org/10.1590/2236-9996.2014-3212>
- Marx, K. (2008). *Contribución a la crítica de la economía política*. Siglo XXI.
- Mintz, S. (1996). *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. Siglo XXI.
- Polanyi, K. (1976). El sistema económico como proceso institucionalizado. En M. Godelier (Ed.), *Antropología y Economía* (pp. 155-178). Anagrama.
- Romero, L. (1997). *¿Qué hacer con los pobres? Elite y sectores populares en Santiago de Chile 1840-1895*. Sudamericana.
- Saavedra, A. (2007). *Un marco conceptual para el estudio de las clases sociales en Chile actual*. GIA-INEDH-UACH.
- Salazar, G. (2000). *Labradores, peones y proletarios*. LOM.
- Salazar, G. (2003). *Ferías libres: espacio residual de soberanía ciudadana*. Sur.
- Urria, I. (2020). *Impacto de la población migrante en el mercado laboral y arcas fiscales entre 2010 y 2019 en Chile*. Servicio Jesuita a Migrantes, Fundación Avina. <https://cutt.ly/kHQegVS>