



# Multiterritorialidades gastronómicas como resistencia estética: la diáspora coreana en el barrio Patronato

Culinary multiterritorialities as aesthetic resistance: the Korean diaspora in the Patronato neighborhood

## Historial del Artículo

### Recibido:

16 de octubre de 2025

### Aceptado:

22 de diciembre de 2025

Martina Cayul , Universidad de Santiago de Chile, Chile

\*Contacto: martina.cayul@usach.cl

## Palabras clave

Diáspora coreana, gastronomía, migración, multiterritorialidad

## RESUMEN

El objeto de estudio de este artículo es la gastronomía coreana en el barrio Patronato de Santiago de Chile, analizada como práctica cultural que produce territorio en contextos migratorios. La investigación se orienta por la pregunta: ¿cómo la gastronomía coreana contribuye a la configuración de una multiterritorialidad que disputa narrativas hegemónicas sobre la otredad? Para responderla, se aplicaron entrevistas semiestructuradas, observación no participante y cartografía digital, examinando restaurantes, cafés y supermercados coreanos como nodos de apropiación simbólica. El marco teórico combina enfoques sobre espacio, territorio y multiterritorialidad, junto con debates sobre *hallyu*, gastrodiplo-macia y patrimonialización alimentaria.

Como contribución principal, se propone la categoría multiterritorialidad gastronómica para comprender cómo las prácticas culinarias inscriben memorias migrantes y estéticas en el espacio urbano. Los resultados evidencian que la gastronomía opera como tecnología cultural y estrategia de visibilización, atravesada por tensiones sobre autenticidad, adaptaciones al paladar local y jerarquías étnico-laborales, consolidando Patronato como un territorio simbólico en disputa.

## Keywords

Gastronomy, korean diaspora, migration, multiterritoriality

## ABSTRACT

The subject of this article is Korean cuisine in the Patronato neighborhood of Santiago, Chile, analyzed as a cultural practice that produces territory in migratory contexts. The research is guided by the question: How does Korean cuisine contribute to the configuration of a multiterritoriality that challenges hegemonic narratives about otherness? To answer this question, semi-structured interviews, non-participant observation, and digital cartography were used to examine Korean restaurants, cafes, and supermarkets as nodes of symbolic appropriation. The theoretical framework combines approaches to space, territory, and multiterritoriality, along with debates on *hallyu*, gastrodiplo-macy, and food heritage.

As a main contribution, the category of gastronomic multiterritoriality is proposed to understand how culinary practices inscribe migrant memories and aesthetics in urban space. The results show that gastronomy operates as a cultural technology and visibility strategy, traversed by tensions over authenticity, adaptations to local tastes, and ethnic-labor hierarchies, consolidating Patronato as a symbolic territory in dispute.

## Introducción

La presencia de la cultura coreana en América Latina, impulsada por la ola coreana (*hallyu*), ha transformado prácticas culturales y territoriales en diversas ciudades. En Chile, este fenómeno se materializa en el barrio Patronato, donde la gastronomía coreana emerge como una práctica que no solo conecta a la diáspora con su país de origen, sino que también opera como dispositivo de visibilización y resistencia estética frente a procesos de marginalización. Este artículo propone el concepto de multiterritorialidad gastronómica para analizar cómo restaurantes, cafés y supermercados coreanos configuran una contracartografía del barrio, articulando memorias migrantes, estéticas y relaciones de poder.

La pregunta que guía esta investigación es: ¿cómo la gastronomía coreana contribuye a la construcción de territorialidades en Patronato y disputa narrativas hegemónicas sobre la otredad? Para responder, se emplearon entrevistas semiestructuradas y observación no participante, complementadas con una cartografía digital del barrio. Este enfoque permite comprender la gastronomía como tecnología cultural que produce territorio, proyectando la coreaneidad en clave estética y política.

El análisis se sustenta en un marco teórico amplio que integra los aportes de Lefebvre (2013) sobre la producción social del espacio, Massey (2005) respecto a la espacialidad relacional, Segato (2007) en torno a la dimensión simbólica del territorio, Manzano (2009) sobre tipologías territoriales, Mercier (2009) acerca de la iconicidad y Haesbaert (2013) con la noción de multiterritorialidad. Este enfoque se complementa con discusiones sobre *hallyu* y gastrodiplo-macia (Kalinowski & Cho, 2012; Nihayati et al., 2022), patrimonialización alimentaria (Contreras, 2019; Csergo, 2018) y estudios sobre restaurantes migrantes en América Latina (Benítez, 2022; Delmonte, 2015; Imilan, 2013). A partir de este marco, se examina cómo la gastronomía coreana en Patronato opera como tecnología cultural que produce territorio, analizando la conformación de la Asociación Gastronómica de Coreanos en Chile (AGCC), las estrategias de visibilización cultural y las tensiones que emergen en torno a la autenticidad culinaria, las adaptaciones al paladar local y las jerarquías étnico-laborales que estructuran el barrio.

Este estudio se sitúa en el contexto del barrio Patronato, históricamente reconocido como enclave migrante y

espacio de frontera simbólica en Santiago de Chile. La expansión de la gastronomía coreana en este territorio no solo responde a dinámicas económicas, sino también a procesos de legitimación cultural impulsados por el *hallyu* y la gastrodiplo-macia. Así, Patronato se configura como un espacio donde se negocian pertenencias, se performa la identidad y se proyecta la coreaneidad en clave cosmopolita, consolidando una multiterritorialidad que conecta escalas locales y transnacionales.

En síntesis, la introducción plantea que la gastronomía coreana en Patronato no puede reducirse a una práctica de consumo: constituye un campo de negociación simbólica atravesado por relaciones de poder, memorias migrantes y estrategias de resistencia. Este artículo busca demostrar que la multiterritorialidad gastronómica es una categoría analítica clave para comprender cómo la comida opera como dispositivo de visibilización y apropiación territorial en contextos urbanos marcados por la otredad.

## Materiales y métodos

Para esta investigación se implementaron metodologías cualitativas que permiten explorar las experiencias vividas de la comunidad coreana en el barrio Patronato desde una perspectiva situada. El trabajo de campo tuvo lugar entre 2023 y 2025<sup>1</sup>. Se realizaron entrevistas semiestructuradas en formato presencial a dos grupos de la diáspora coreana en Chile: quienes cocinan y quienes comen. Del primer grupo, se entrevistó a un total de 11 dueños y dueñas de restaurantes, seleccionados mediante un muestreo por conveniencia (Navarrete, 2000). En primer lugar, se extendió la invitación a participar de las entrevistas a todos los restaurantes y cafés del barrio, pero las dificultades de idioma generaron un primer filtro, ya que al no hablar coreano y los/las dueños de restaurantes sentirse incómodas hablando en español, hubo un grupo al que no se pudo acceder. Luego de comenzar con el trabajo de campo, se recibieron recomendaciones de parte de las mismas personas entrevistadas para concretar otros encuentros. De igual modo, la recurrencia presencial en el barrio propició un mejor *rappor*t y personas que en principio no habían aceptado participar del estudio, me invitaron a sus restaurantes a conversar.

Las entrevistas del primer grupo tuvieron un enfoque en sus historias de vida, particularmente las trayectorias migratorias que les llevaron a Patronato como lugar de destino. Estas se realizaron en los restaurantes de Patronato, la duración y circunstancias de cada entrevista dependieron

<sup>1</sup> La primera parte del trabajo de campo (realizado durante el 2023) se enmarcó en mi tesis de Magister.

de la preferencia de los entrevistados. Algunas entrevistas ocurrieron antes de la apertura de los restaurantes (3), otras al cierre (3), y la mayoría se realizaron durante la jornada laboral en momentos de menor afluencia de comensales (5 entrevistas). En el caso del segundo grupo, se realizaron entrevistas semi estructuradas en formato presencial y remoto a migrantes de primera (2) y segunda generación (2), con un foco en la relación que tienen con el barrio y la experiencia alimentaria desde una perspectiva foránea o local. La selección de esta muestra también fue por conveniencia, ya que contacté a personas que conocí en eventos culturales coreanos y por su misma recomendación.

El análisis de las entrevistas se ejecutó deductivamente, ya que para el grupo de dueños/as de restaurantes se utilizó la entrevista de historia de vida y para el segundo grupo un formato semi estructurado. En ambos casos la alimentación y accesibilidad a esta ocupó un lugar central de sus narraciones, lo que fue luego traspasado a una matriz y con categorías emergentes de las mismas entrevistas.

También se realizó observación no participante en distintos días y horarios, con el objetivo de identificar la presencia de vendedores ambulantes, el perfil de los clientes que asisten a los restaurantes y las dinámicas espaciales del barrio (Herrera-García & López-Domínguez, 2020). Se registraron notas de campo y fotografías, cuando los dueños lo permitieron, documentando las decoraciones, implementos usados en las mesas y otros objetos característicos de los restaurantes. Esta aproximación metodológica permitió captar no solo las prácticas gastronómicas, sino también las formas en que se construye y proyecta colectivamente un territorio simbólico coreano en Chile. Por último, se elaboró una cartografía digital utilizando Google Maps para identificar los sitios coreanos que aparecen en la búsqueda de internet. Lo anterior se complementó con la observación del barrio, para así generar un mapa de la diáspora coreana en Patronato.

### Marco teórico

#### *Hallyu*: expansión global y apropiaciones locales de la 'ola coreana'

Para comprender la masividad de la cultura coreana en los últimos años, el concepto de *hallyu* es fundamental. Según el Servicio de Cultura e Información de Corea (KOCIS, por sus siglas en inglés), *hallyu* se refiere a la ola coreana, caracterizada por la expansión de la popularidad del espectáculo coreano en toda Asia y otras partes del mundo. KOCIS distingue tres fases de difusión del *hallyu*: la primera etapa corresponde a la penetración en el mercado

chino en la década de 1990; la segunda, a la llegada a Japón a finales de los noventa, ambas impulsadas principalmente por las telenovelas coreanas, conocidas como *k-dramas*. La tercera y última etapa marca la llegada al mercado global en la primera década de los 2000, facilitada por la popularidad de los *k-dramas* y los grupos musicales de *k-pop*.

Se puede dividir el alcance del *hallyu* en cuatro etapas (Kim Bok-rae citado en Wang, 2022): *k-drama*, *k-pop*, *k-culture* y *k-style*. Las dos últimas se refieren a una mayor cercanía con aspectos cotidianos de la vida coreana, lo que incluye prácticas alimentarias, estéticas y sociales que se integran en la vida diaria de los consumidores globales. El interés inicial por los grupos musicales a menudo motiva a los fanáticos a aprender el idioma coreano y explorar otras manifestaciones culturales, como la comida y las costumbres (Cheong Lee, 2022). En este sentido, el *hallyu* no se limita a productos culturales específicos, sino que se expande hacia prácticas cotidianas y estilos de vida, incluyendo la comida y otros consumos culturales (Paparone, 2023).

A partir de fines de la década de 2000, el *hallyu* se institucionaliza como política de Estado y se articula con estrategias de *soft power*: el Consejo Presidencial de Competitividad y el Consejo de National Branding coordinan campañas de diplomacia pública que integran la gastronomía al imaginario país; además, Corea asume un liderazgo temático en desarrollo (G20 Seúl, 2010) y ejecuta el Knowledge Sharing Program (KSP) para proyectar su experiencia, ubicando el *k-food* como "branding comestible" dentro de una estrategia de internacionalización cultural-económica (Kalinowski & Cho, 2012). Esta política se traduce en la expansión de restaurantes coreanos en ciudades como Nueva York, Londres y París, así como en la circulación de platos tradicionales —*kimchi*, *bulgogi*, *bibimbap*— y preparaciones híbridas que combinan elementos coreanos con tendencias occidentales, como hamburguesas de *bibimbap*, perritos calientes con kimchi o bistec con salsa *Gochujang*. Además, la cocina coreana ha sido reconocida por su carácter saludable: en 2004, la Organización Mundial de la Salud la destacó como modelo equilibrado por su aporte nutricional (KOCIS, s. f.).

En este contexto, surge la denominada gastrodiplo-macia (Nihayati et al., 2022), que utiliza la cultura alimentaria como medio de atracción y promoción internacional. Esta política busca generar mayor conocimiento sobre la cocina coreana para mejorar la percepción y actitud de los consumidores, lo que se refleja en la apertura de restaurantes, la organización de eventos y el impulso del

turismo culinario (Kwon & Shin, 2010). En la presidencia de Lee Myung Bak, se lanza el programa “Global Hansik”, que buscaba acercar al público internacional a la comida surcoreana, particularmente mediante la exportación de productos hechos con kimchi y la promoción de artistas de k-pop (Nihayati et al., 2022). Tal estrategia es considerada como la “kimchi diplomacy”, que se consolida en la década de 2011-2020 con el Kimchi Bus que ofrecía degustaciones en diversos países o el envío a una misión espacial, reforzando su valor como ícono nacional y presentando su accesibilidad. Estas acciones se articulan con la expansión del *hallyu*, integrando la comida coreana en circuitos turísticos y mediáticos para consolidar la identidad cultural en el exterior (Kalinowski & Cho, 2012).

La presencia y potencia del *hallyu* no solo se ve en el consumo internacional, sino también en la conformación de barrios coreanos que se vuelven atractivos para un público externo a la diáspora. En Argentina, el barrio Baek-ku (Bajo Flores) se consolidó como núcleo residencial, comercial y cultural, articulando iglesias, asociaciones y restaurantes que recrean la identidad diaspórica (Benítez, 2022). En paralelo, la zona de Avellaneda emergió como polo textil y gastronómico, con restaurantes que funcionan como “espacios coreanos en la diáspora”, donde la comida se convierte en relato identitario y estrategia de visibilidad (Delmonte, 2015). En Guatemala, el proyecto “Korea Town” muestra una lógica distinta: urbanismo planificado, apoyo estatal y orientación turística, evidenciando cómo la gastronomía y la estética coreana se institucionalizan como recurso intercultural y económico (Benítez, 2022). Estas experiencias confirman que los restaurantes no son solo negocios: son escenarios donde se negocia pertenencia, se performa la coreaneidad y se habilita el diálogo —o la distancia— con la sociedad mayoritaria.

En el contexto chileno, este fenómeno ha tenido implicancias profundas en la configuración del territorio simbólico de la comunidad coreana (Cayul, 2025). La masificación del *hallyu* —especialmente durante la pandemia— no solo transformó los patrones de consumo cultural, sino que también reconfiguró la percepción social del ser coreano. De una posición marcada por la otredad racializada y la confusión identitaria (ser “chino entre todos”), se pasó a una valoración estética y cultural que otorgó a la comunidad coreana un lugar de autoridad simbólica en el espacio urbano. Esta legitimación ha sido clave en la construcción colectiva de un “territorio coreano” en Patronato, en el que la gastronomía se convierte en una práctica de visibilización, resistencia y apropiación territorial.

El barrio Patronato materializa cómo la gastronomía se convierte en práctica de visibilización y en recurso para atraer públicos jóvenes vinculados al *k-pop* y los *k-dramas*. Algunas iniciativas como mapas gastronómicos, concursos y la acción de asociaciones (por ejemplo, la AGCC) buscan ordenar y promover la oferta, mientras los restaurantes operan como escenarios donde se negocia pertenencia y se proyecta la coreaneidad en clave cosmopolita. Así, el barrio se inscribe en circuitos transnacionales y despliega una multiterritorialidad (Haesbert, 2013) que conecta políticas globales con apropiaciones locales, consolidando su rol como espacio intercultural.

### Territorialidades migrantes

Para aproximarse a la definición de territorialidad, es esencial considerar diversas concepciones de espacio y territorio. Desde una perspectiva clásica, el espacio puede entenderse como resultado de la acción social, lo que implica reconocer los modos de relación que se establecen con él y las dimensiones que lo configuran: percibido, concebido y vivido (Lefebvre, 2013). Esta mirada permite comprender que la territorialidad no se limita a la ocupación física, sino que incorpora relaciones simbólicas y sociales que definen pertenencias, usos y sentidos. En este marco, surge la noción de multiterritorialidad (Haesbert, 2013), que alude a la articulación de vínculos con distintos espacios —locales y transnacionales— en procesos dinámicos que reflejan movilidad, diáspora y globalización cultural. La noción de multiterritorialidad permite comprender territorios-red que se configuran en y por el desplazamiento, integrando dimensiones físicas, culturales y simbólicas. Esta perspectiva reconoce identidades híbridas y vínculos múltiples, especialmente en contextos migratorios, donde las experiencias sucesivas o simultáneas reconstruyen constantemente el territorio propio.

Avanzando hacia una concepción más relacional, el espacio se concibe como producto de interacciones múltiples y esfera de posibilidad para la coexistencia de trayectorias diversas. Esta perspectiva, que lo entiende en constante formación y nunca cerrado, lo sitúa como ámbito de encuentro —o desencuentro— en el que se configuran identidades, tensiones y negociaciones (Massey, 2005). Así, la espacialidad deja de ser estática para pensarse como dinámica y abierta, lo que resulta clave para comprender los procesos migratorios y sus territorialidades.

En esta misma línea, el territorio se presenta como un campo atravesado por conflictividades permanentes, en el que los actores con intereses materiales e inmateriales disputan significados y control. Las tipologías que lo

definen —gobernanza, propiedades, relaciones e incluso territorios inmateriales vinculados al conocimiento— evidencian que no se trata solo de un soporte físico, sino de un espacio de poder y negociación (Manzano, 2009).

La reflexión sobre la relación entre espacio y poder se profundiza al considerar la diferencia entre espacio, territorio y lugar. Mientras el primero organiza el sentido y constituye una trama fundamental para la existencia, el territorio implica apropiación y control, y el lugar se define por la experiencia y las relaciones corporales y sociales que lo dotan de significado (Segato, 2007). Esta mirada se complementa con la propuesta de Rivera Cusicanqui (2010), quien entiende la identidad en relación con el territorio como resultado de prácticas sociales e interculturales, para subrayar que la espacialidad no es neutra, sino que articula materialidad, poder y subjetividad.

Desde una perspectiva más corporal, el territorio puede interpretarse como una estructura de regulación que delimita fronteras y articula relaciones de poder, en la que la apropiación produce identidades espaciales vinculadas a interacciones sociales (Mercier, 2009). Esta dimensión refuerza la idea de que el espacio no solo se habita, sino que se performa mediante prácticas que inscriben significados.

Finalmente, la territorialidad puede pensarse como experiencia histórica y culturalmente definida, en la que los grupos no solo ocupan un espacio, sino que lo constituyen mediante símbolos y prácticas. En palabras de Segato (2007), “es el paisaje cultural, la iconicidad que señala la existencia de un pueblo, lo que crea territorio”, lo que subraya la dimensión simbólica en la construcción territorial.

Estas discusiones dialogan con enfoques que problematizan la producción del espacio en contextos urbanos. Por un lado, Berroeta y Vidal (2012) conciben el espacio público como una construcción sociohistórica atravesada por una doble dimensión política y urbana, en la que se disputan sentidos asociados a la civilidad, el control y la pérdida. Desde esta perspectiva, el espacio público no constituye un ámbito neutral ni homogéneo, sino un campo de tensiones donde las intervenciones urbanas, los discursos normativos y las prácticas sociales buscan regular —y a la vez son desbordadas por— formas plurales de uso, apropiación y significación, revelando los límites de los proyectos que intentan producir cohesión y orden frente a la fragmentación urbana. Por otro, Boonstra & Boelens (2011) plantean la idea de autoorganización en el desarrollo urbano, destacando que las dinámicas espaciales no son solo resultado de la planificación estatal, sino también de iniciativas autónomas que emergen desde la sociedad

civil. Este enfoque, cercano a la teoría de la complejidad y al actor-red, enfatiza la multiplicidad y la relacionalidad en la producción del espacio, ofreciendo herramientas para comprender cómo las comunidades migrantes configuran territorios a través de redes transnacionales y prácticas cotidianas.

### Gastronomía, migración y territorios culturales

La alimentación se ha convertido en un terreno estratégico para comprender las dinámicas contemporáneas de movilidad, identidad y poder. En un mundo marcado por la globalización, la gastronomía opera simultáneamente como práctica cultural, recurso económico y herramienta diplomática. Este fenómeno se intensifica en contextos migratorios, en el que la comida no solo satisface necesidades biológicas, sino que articula memorias, afectos y pertenencias, contribuyendo activamente a la producción y reproducción de comunidades en contextos de desplazamiento (Contreras, 2019; Parasecoli, 2014).

En las últimas décadas, la expansión de sistemas agroalimentarios globales ha impulsado procesos de homogeneización que tienden a erosionar particularismos locales (Contreras, 2019). Frente a ello, emergen dinámicas de reterritorialización cultural en las que la comida funciona como marcador identitario flexible, capaz de negociar entre continuidad y transformación. Como señala Parasecoli (2014), las prácticas alimentarias de las comunidades migrantes no son simples residuos del pasado, sino repertorios activos que se reconfiguran en diálogo con nuevos entornos sociales, económicos y simbólicos. Esta tensión entre estandarización global y recreación situada de tradiciones alimentarias puede leerse en clave de glocalización, entendida como la coexistencia de flujos globales con estrategias locales de resignificación cultural, donde la cocina se convierte tanto en patrimonio como en herramienta de inserción social y económica (Contreras, 2019; Cruz & Simões, 2010; Csergo, 2018).

Este proceso se vincula con la creciente institucionalización del patrimonio alimentario (Csergo, 2018). La inclusión de prácticas culinarias en las listas de Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO —como el “gastronomic meal of the French” o la “dieta mediterránea”— evidencia la valorización de la comida como bien cultural y económico. Sin embargo, esta patrimonialización plantea dilemas sobre la apropiación y mercantilización de saberes colectivos.

En el plano subjetivo, la comida adquiere un valor nostálgico en la experiencia migrante. Como señala Mannur (2007), las narrativas culinarias en la diáspora no reproducen

fielmente el pasado, sino que lo reinventan, negociando autenticidad y pertenencia. Esta “nostalgia culinaria” se traduce en prácticas que performan la identidad nacional, desde la preparación doméstica hasta la puesta en escena en restaurantes, donde se ejerce lo que la autora denomina *culinary citizenship*.

Los restaurantes migrantes son, en este sentido, dispositivos privilegiados para la construcción de paisajes culturales en las ciudades. El caso de Santiago de Chile ilustra cómo la proliferación de locales peruanos configura un paisaje de la migración que articula redes económicas, prácticas simbólicas y estrategias de inserción social (Imilan, 2013). Desde cocinerías populares hasta restaurantes de alta cocina “nikkei”, estas iniciativas revelan la capacidad de la gastronomía para conectar escalas locales y globales, transformando el espacio urbano y las relaciones interculturales.

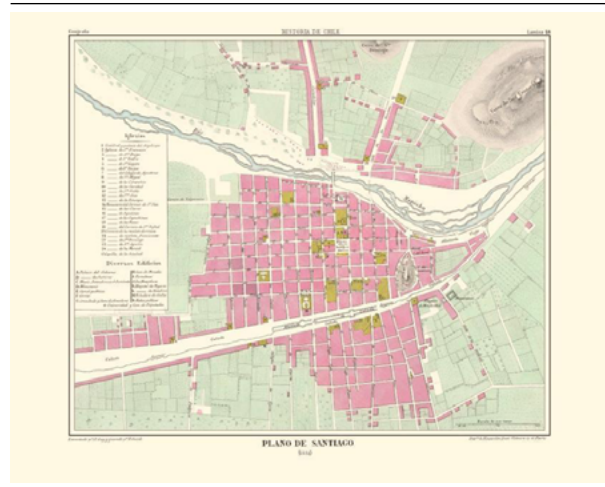
Más allá del ámbito doméstico, la gastronomía se proyecta como herramienta de soft power en el escenario internacional (Rockower, 2012). La llamada gastrodiplo-macia convierte la cocina nacional en un recurso para fortalecer la marca país y ampliar su influencia cultural. Programas como “Thailand: Kitchen of the World” o “Cocina Peruana para el Mundo” demuestran cómo los Estados utilizan la comida para promover turismo, exportaciones y reconocimiento global (Solleh, 2015).

En síntesis, la gastronomía migrante no puede reducirse a una práctica de consumo: constituye un espacio donde se negocian memorias, identidades y capitales, y donde se articulan escalas que van del hogar a los circuitos transnacionales. En su capacidad para conectar lo local y lo global, la comida migrante se erige como un recurso clave para comprender las transformaciones culturales y económicas de la contemporaneidad.

### Patronato: historia de un territorio

Comprender la configuración simbólica del barrio Patronato exige atender su fundamento geohistórico, que incluye construcción histórica, superposiciones temporales y actores sociales diversos (Haesbaert, 2013). Ubicado en la comuna de Recoleta, este sector forma parte de La Chimba, “el otro lado del río” en quechua, históricamente delimitado por el Mapocho como frontera entre la ciudad hegemónica y sus márgenes (Márquez, 2014). Este imaginario se refleja en el plano de Claudio Gay (1831), donde el río marca la separación entre civilización y periferia (Figura 1).

**Figura 1.** Plano de Santiago levantado por Claudio Gay, 1831



Fuente: adaptado de “Plano de Santiago levantado por Claudio Gay, 1831” (Memoria Chilena, s. f.).

En el siglo XIX, la calle de la Recoleta era un trazo importante en el mapa de la zona, y es precisamente aquí donde dos siglos después se concentran negocios, restaurantes y mercados de diversas comunidades migrantes. Durante la colonia, Patronato fue habitado por indígenas, españoles empobrecidos y migrantes rurales (Stefoni et al., 2021). En el siglo XX se consolidó como enclave económico con el auge textil impulsado por empresarios palestinos. La dictadura y las políticas neoliberales trajeron nuevos inversionistas y coincidieron con la llegada de familias coreanas, que más tarde trasladaron su residencia al oriente, manteniendo sus negocios en el barrio.

La posición migrante en esta frontera es ambivalente: introduce recursos y cualidades, pero también despierta sospechas (Márquez, 2014). Las migraciones con retorno refuerzan vínculos transnacionales, expresados en prácticas que conectan el país de origen con el espacio urbano (Márquez, 2014). Desde esta lógica, la comunidad coreana ha transformado su presencia en agencia territorial, en la que gastronomía, estética y cultura popular operan como herramientas de visibilización.

La dinámica urbana refuerza esta idea. Desde la noción de “geografías temporales”, la ciudad se entiende como resultado de interacciones múltiples y mixtura de actividades (Castillo & Del Castillo, 2014). Patronato encarna esta diversidad: redes previas facilitaron la integración inicial, mientras la actividad comercial consolidó un paisaje multicultural (Figura 2). Esta conectividad entre migrantes y locales fortalece pertenencias y proyecta identidades territoriales como fuentes de poder (Márquez, 2014).



Figura 2. Retratos del barrio Patronato



El análisis de los impactos del régimen dictatorial en Chile y, en particular, de las políticas neoliberales sobre la configuración del barrio Patronato permite comprender las tensiones entre patrimonio y otredad en el espacio urbano. Schwabe (2021) examina cómo estas políticas influyen en la construcción de un patrimonio cultural diverso, abordando tanto su dimensión tangible como intangible. La autora destaca las manifestaciones explícitas del valor cultural y las expresiones más sutiles del deseo de recordar el pasado, poniendo énfasis en los aspectos cotidianos que vinculan la historia con la vida urbana. En este contexto, la comunidad coreana contribuye a la conformación de un patrimonio migrante que disputa la narrativa oficial de la ciudad, proyectando un territorio simbólico que se habita, se transforma y se legitima desde la experiencia colectiva.

El patrimonio del barrio se vive con ambivalencia: es enclave comercial y espacio multicultural, en el que se celebran tradiciones mientras persisten dinámicas de exclusión y precarización. Esta tensión responde al paisaje político neoliberal, que descentralizó el poder estatal y delegó la gestión urbana a las municipalidades, generando segregación en comunas como Recoleta. Así, en Patronato conviven la celebración de la diversidad y la controversia sobre el patrimonio hegemónico heredado de la dictadura (Schwabe, 2021). Otro aspecto a considerar es el cosmopolitismo con el que el barrio se presenta (Figura 3). Si bien se proyecta como abierto a la diversidad, este carácter no está exento de contradicciones: la descentralización y falta de apoyo centralizado han reforzado desigualdades estructurales. Aunque las dinámicas comerciales anteceden a la dictadura, las políticas posdictatoriales intensificaron la marginalización. Schwabe concluye que Patronato nos desafía a pensar cómo la otredad opera simultáneamente

como recurso y mecanismo de marginación, sosteniendo un orden urbano que reproduce jerarquías.

#### Contexto: diáspora coreana en Chile

Según datos del Instituto Nacional de Estadística, en 2017 había una población residente de 21.654 personas provenientes de países asiáticos en Chile, mientras que para 2019 se registraron 2.510 coreanos en el país. En cuanto a la historia de la migración coreana en Chile, Cheong Lee (2022) señala que esta comenzó oficialmente con la creación de la Embajada de Corea en 1962, la cual cerró y reabrió en 1976. En 1978, se estableció la Asociación Coreana en Chile y la Escuela Coreana, que se dedicó a la educación del idioma coreano para los hijos de los primeros migrantes de generación.

Figura 3. "Patronato, el barrio comercial y multicultural de Chile"



Aunque hubo una política gubernamental, en 1962 Park Chung-hee promulgó una Ley de Emigración con el objetivo de que los coreanos en diferentes partes del mundo se integraran al mercado laboral y contribuyeran a la economía de Corea mediante el envío de remesas, tal como mencionan Mancilla & Breton (2021). Esto incentivó la migración hacia países latinoamericanos, donde los coreanos podrían trabajar principalmente en la agricultura. Argentina y Brasil fueron los destinos principales, mientras que Chile en ese entonces tenía como objetivo promover la migración europea, según Choi y Aguirre (2020).

No fue sino hasta la década de los noventa que se observó un aumento significativo en la población coreana en Chile (Figura 4). Para Choi y Aguirre (2020), el principal factor de atracción no fue tanto las características del país en sí mismo, sino los cambios económicos y sociales en los países vecinos. Una tercera ola migratoria ocurrió en 2004 con la firma del Tratado de Libre Comercio entre Chile y Corea del Sur. Mancilla & Breton (2021) indican que este tratado también fomentó un intercambio de otros tipos, impulsado por el interés de Corea en expandir la identidad coreana.

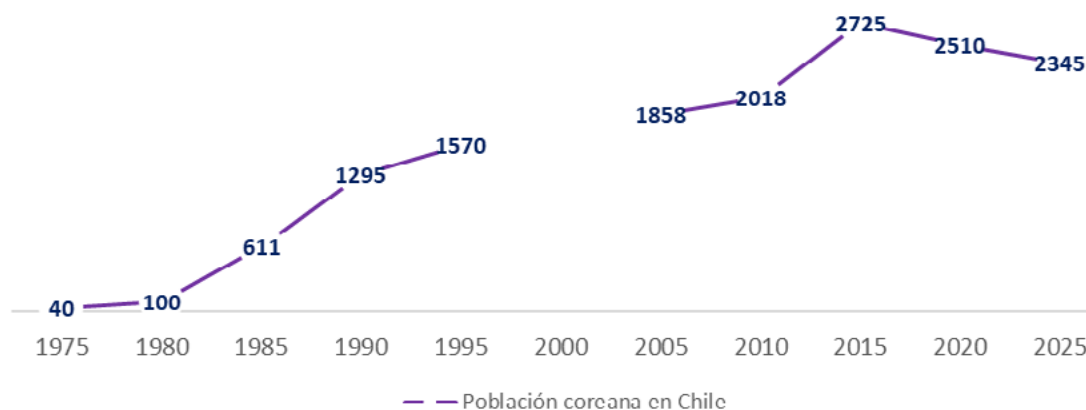
Aunque la comunidad coreana en Chile no tiene una presencia tan prominente como las comunidades venezolanas o peruanas, que cuentan con 669.408 y 233.432 habitantes respectivamente (CENSO 2024), ha logrado establecerse laboralmente en el barrio Patronato, destacándose principalmente en negocios textiles, de

vestuario, alimentación y cosmética. Sin embargo, como señalan Choi y Aguirre (2020), la residencia de la comunidad coreana se concentra en municipios de altos ingresos como Providencia, Vitacura y Las Condes. Según datos del CENSO 2024, la mayoría de los migrantes asiáticos en Chile se ubican en la Región Metropolitana (67%), de los cuales el 25% reside en la comuna de Santiago, un 16% en Las Condes (una de las comunas más ricas del país<sup>2</sup>) y solo un 3% en Recoleta (donde se encuentra Patronato). Aunque estos datos no reflejan específicamente la situación de la comunidad coreana, proporcionan una primera aproximación a su realidad territorial.

Según Choi & Aguirre (2020), la interacción entre la diáspora coreana y la población chilena se centra en el comercio. Inicialmente dominado por tiendas de ropa y textiles coreanos, actualmente, “supermercados y restaurantes que antes estaban orientados exclusivamente a la comunidad coreana han visto un rápido aumento en el número de clientes chilenos y extranjeros” (Choi & Aguirre, 2020, p. 91). Este cambio se atribuye a la creciente popularidad del *k-pop* y de la cultura coreana en general, que ha servido como puerta de entrada a otros aspectos culturales, como la gastronomía.

Un evento significativo es la creación de la Asociación Gastronómica Coreana en Chile en 2022. Aunque no todos los restaurantes del barrio forman parte de esta asociación, es importante destacar que han desempeñado un papel destacado en la visibilización y apropiación del territorio, especialmente a través de su presencia en

Figura 4. Población coreana en Chile desde 1975 al 2025



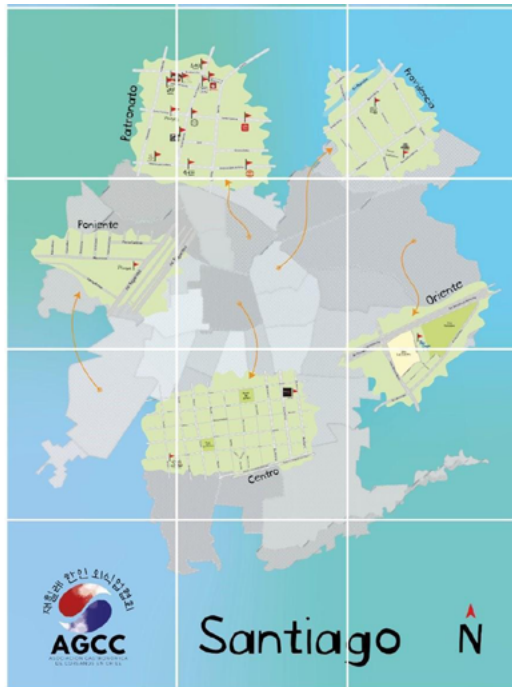
Fuente: adaptado Choi & Aguirre (2020) y Ministry of Foreign Affairs Republic of Korea (s. f.).

<sup>2</sup> Biblioteca del Congreso Nacional de Chile (s. f.).



Instagram (Figura 5). De los 19 restaurantes coreanos que integran la AGCC, 13 están ubicados en Patronato (Figura 6), entre ellos Misoya, Maru, Wok-a-holic, Knara, Ramen Café, Oiso, Hanuri, Sukine, Café Mobssie, Hana, Bunsik y el Restaurante Seoul.

Figura 5. Mapa de la AGCC



Fuente: adaptado del Instagram de la Asociación Gastronómica de Coreanos en Chile (2023).

Figura 6. Restaurantes de la AGCC en Patronato



Fuente: adaptado de la Asociación Gastronómica de Coreanos en Chile (2023).

Para conmemorar los 60 años de relaciones diplomáticas entre Chile y Corea del Sur, la Embajada coreana colaboró con la AGCC en la organización de un concurso para promover sus restaurantes y cultura culinaria. El concurso requería visitar los 34 restaurantes participantes y recolectar *stickers* de cada uno, que luego se ubicarían en un tríptico proporcionado por la AGCC con un mapa. Los premios incluían tarjetas de regalo, productos tecnológicos de Samsung y productos de *k-pop* como álbumes y pósters. En 2023, se lanzó nuevamente el concurso, esta vez con el apoyo de Kosmeticas y sin la participación de la Embajada coreana, con una reducción en la variedad de premios disponibles. Pero a la fecha, se han ido incorporando otras miembros a la AGCC de la mano con la inauguración de nuevos restaurantes en la ciudad de Santiago.

## Resultados

### Configuración espacial y territorial de Patronato

El análisis de la configuración espacial y territorial del barrio Patronato permite comprender cómo las prácticas migrantes se inscriben en el paisaje urbano y transforman su significado. Este apartado presenta los hallazgos derivados de la observación y las entrevistas, describiendo las dinámicas que caracterizan el barrio como un espacio de encuentro multicultural y, al mismo tiempo, de tensiones. Se examinan los flujos cotidianos, la disposición de los negocios y las interacciones que revelan cómo la gastronomía coreana, junto con otras expresiones culturales, contribuye a redefinir la identidad del barrio y a proyectar nuevas formas de habitar lo urbano.

Al cruzar el puente Loreto desde el Parque Forestal, el paisaje urbano de Santiago se transforma notablemente. Hacia el sur, se observa el verdor del Parque Forestal, la imponente arquitectura neoclásica del Palacio de Bellas Artes y los acogedores cafés artísticos que bordean la calle José Miguel de la Barra. Sin embargo, al cruzar este puente, la calle se convierte en Loreto, y los edificios adoptan un aspecto distinto, introduciendo a los transeúntes en un nuevo paisaje urbano donde los restaurantes árabes, chinos, japoneses, peruanos, coreanos y venezolanos se convierten en protagonistas. Esta transición espacial no solo marca un cambio estético, sino también simbólico: se ingresa a un territorio donde la multiculturalidad se vive, se consume y se disputa.

Continuando por la calle Antonia López de Bello, tanto al este como al oeste, comienzan a aparecer los restaurantes y mercados coreanos, entre tiendas de ropa y accesorios al por mayor. Los fines de semana, especialmente, esta

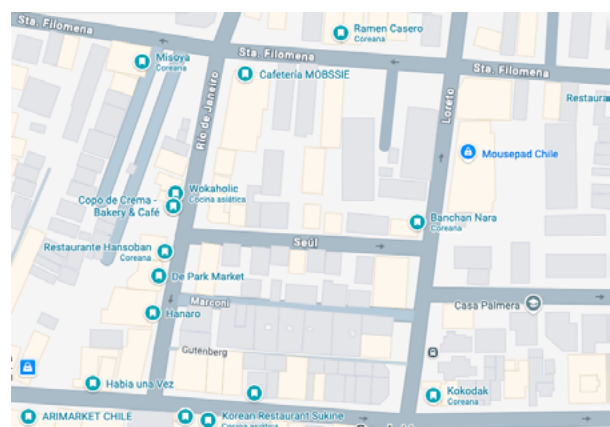
área se llena de filas de personas, en su mayoría chilenas y de otras nacionalidades latinoamericanas, esperando afuera de los restaurantes coreanos para disfrutar de platos como el *gimbap* o el *tteokbokki*. Este fenómeno no solo evidencia el interés por la gastronomía coreana, sino también la legitimación simbólica del ser coreano en el espacio público, donde la comida se convierte en una puerta de entrada a una cultura antes invisibilizada o confundida con otras identidades asiáticas.

A medida que se avanza y se llega a la intersección con Río de Janeiro, las filas aumentan aún más debido a la mayor concentración de restaurantes, cafés y *k-markets* en esta arteria. Desde este punto, se pueden seguir dos rutas distintas. La primera ruta lleva hacia el oeste, en dirección a calle Patronato, donde otro grupo de personas se desplaza en masa en busca de ropa y accesorios al por mayor, o de prendas específicas que solo pueden encontrarse en este lugar recomendado por otros. En calle Patronato, se percibe una intensa multiculturalidad que la Municipalidad de Recoleta celebra. Entre los locales, frente a un restaurante de comida venezolana, se puede encontrar un carrito de mote con huesillo. Justo al lado, una vendedora ambulante ofrece una variedad de calcetines, mientras que en la acera contigua hay un negocio dedicado a la venta de artículos para celulares, frente a otro vendedor de calcetines (Figura 2). Más adelante, en este mismo tramo de calle, se encuentra el conocido paseo Santa Filomena, reconocido desde hace más de una década como el “mall coreano”, debido a la presencia de tiendas de ropa regentadas por dueñas coreanas, que anteriormente eran arrendadas por la comunidad árabe.

La segunda ruta se dirige hacia el norte desde Río de Janeiro, donde se concentran la mayoría de los restaurantes, cafés y *k-markets*, así como algunas tiendas de otras nacionalidades, aunque menos evidentes. La importancia de los negocios y la comunidad coreana no solo se refleja en el “mall coreano”, sino también en la reciente renombrada calle Seúl (ex-Asunción), tal como se puede ver en la Figuras 7 y Figura 8, marcada por un cartel sobre un pedestal frente a cafés y restaurantes coreanos. Además, recientemente se ha inaugurado una *k-farmacia* (Figura 8), que combina productos cosméticos, *skincare* y remedios convencionales. Siguiendo hacia el norte, se encuentran tanto restaurantes árabes como coreanos, ofreciendo una amplia variedad de menús, música y sabores diversos.

Un aspecto notable es cómo los mapas —ya sean de Google Maps o los proporcionados por las juntas vecinales de la Municipalidad— identifican y destacan los restaurantes, supermercados, cafés y puntos de encuentro comunitarios

Figura 7.



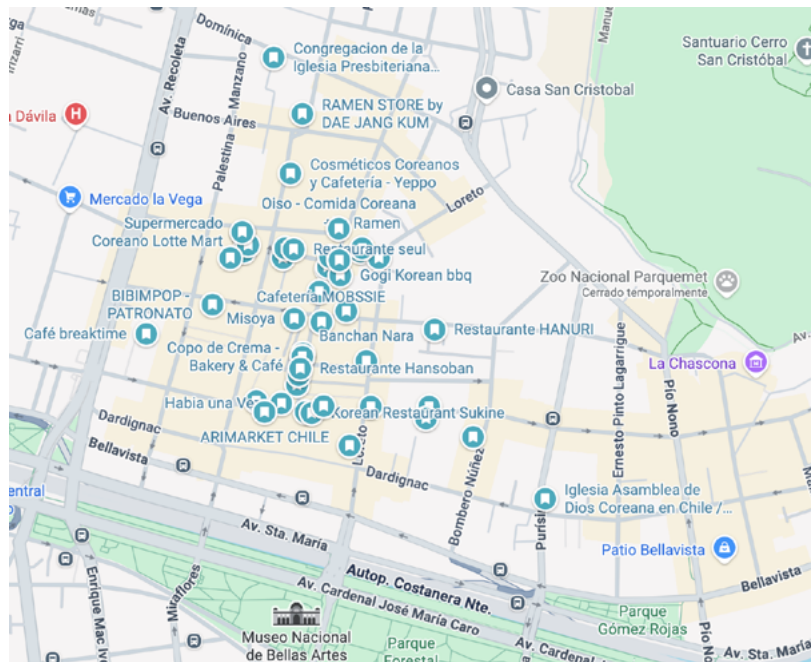
Fuente: adaptado de Barrio Coreano (Google Maps, s. f.).

Figura 8. La k-calle



coreanos como las iglesias prebiteriana o “Asamblea de Dios”, y el Centro Educacional y Cultural Coreano en Santa Filomena. La observación del barrio realizada desde el 2023 de forma sistemática, me llevaron a desarrollar mi propia cartografía del lugar en Google Maps, registrando los nuevos restaurantes que se han ido agrupando de manera cada vez más notoria para conformar este territorio coreano (Figura 9). La visibilización de estos espacios en plataformas digitales y mapas institucionales consolida la presencia simbólica de la comunidad coreana en el barrio, proyectando una territorialidad que ya no es marginal, sino reconocida y legitimada. Además, la apropiación del barrio es perceptible en los puntos del mapa, si bien hace dos décadas solo se encontraban un par de restaurantes para la propia diáspora, ahora es posible encontrar alrededor de 40 opciones de comida coreana.

Figura 9.



Fuente: adaptado de "Barrio coreano" (Google, s.f.).

Es especialmente relevante observar las diversas manifestaciones de la cultura coreana en sus negocios de ropa, comida y cosmética, así como en su interacción con otras culturas y nacionalidades. Esta interconexión de múltiples territorios —coreanos, chilenos, árabes, chinos, peruanos, venezolanos, entre otros— en un mismo contexto de cocina, servicio y consumo de comida coreana en Patronato, ilustra una multiterritorialidad. Se trata de un territorio en constante movimiento, donde las referencias al país de origen se entrelazan con las experiencias acumuladas en el país de acogida, para generar un espacio simbólico que se reconstruye a través de prácticas cotidianas, afectos y memorias migrantes.

Esta multiterritorialidad también se expresa en la distribución de roles dentro de los *k-markets* y restaurantes del barrio. Los coreanos y coreanas suelen ocupar posiciones de liderazgo y manejo de cocina, mientras que quienes atienden a los clientes son mayoritariamente peruanos, venezolanos y algunos chilenos. Los comensales, en su mayoría chilenos, pero también latinoamericanos que trabajan o visitan el barrio, caracterizan a los no-coreanos. Esta organización del trabajo revela jerarquías étnicas y de clase que estructuran el territorio, donde la comunidad coreana, a pesar de su condición migrante, ha logrado posicionarse como un grupo con poder simbólico y económico.

La validación cultural y la legitimidad social de los coreanos por parte de los chilenos han aumentado notablemente desde la popularización del *k-pop* y los *k-dramas*. Según los entrevistados coreanos, después de la pandemia comenzaron a notar un interés genuino por su origen, dejando de ser percibidos automáticamente como asiáticos "otros" y comenzando a ser preguntados por su nacionalidad.

Este cambio en la percepción social marca un punto de inflexión en la experiencia territorial de la comunidad coreana. Antes de este giro cultural, tanto la comida como la identidad nacional eran categorizadas erróneamente como chinas y, durante la pandemia, mientras se veían series coreanas en casa, en las calles se manifestaba xenofobia y racismo hacia las personas asiáticas. La gastronomía, en este contexto, ha operado como una herramienta de reconfiguración simbólica, permitiendo a la comunidad coreana disputar su lugar en el espacio urbano desde una posición de legitimación cultural. Así, la multiterritorialidad gastronómica en Patronato no solo articula sabores y estéticas, sino también memorias, resistencias y horizontes de pertenencia que transforman el barrio en un territorio simbólico en disputa.

Otro aspecto que distingue la integración de la comunidad coreana es el vínculo que mantiene con su país de origen y cómo lo reproduce en Patronato. Esta conexión se



materializa en los restaurantes, donde la comida, la música y la decoración remiten explícitamente al país de origen, lo que genera un paisaje cultural con una marcada iconicidad coreana. Este también tiene su propia temporalidad, en la que se distingue la nostalgia de lo propio al decorar los restaurantes con recuerdos personales como un *hanbok* (한복 traje tradicional) o *tal* (탈, máscara tradicional), y la intención de atraer comensales mediante la proyección de videos de *k-pop*.

Además, el paisaje cultural varía notablemente según el día y la hora. Durante los fines de semana, el barrio se llena de *k-popers* que acuden a los restaurantes (Figura 10), lo que genera una atmósfera festiva y altamente performativa de la cultura coreana. En cambio, durante los días de semana, las personas coreanas van a los restaurantes al mediodía a forma de pausa laboral o por la tarde, cuando algunos locales comienzan a cerrar para reunirse entre sí. Después de las 5 pm, ya no hay comensales ni canciones de *k-pop* en los televisores, vuelven a ser visibles las personas en situación de calle que habitan el barrio, y el ambiente cambia a un silencio que puede resultar incómodo o incluso intimidante.

Figura 10. Las filas de fin de semana



### Entre Corea del Sur y Chile

Las entrevistas realizadas a dueños y dueñas de restaurantes coreanos en el barrio Patronato revelan una muestra diversa de trayectorias migratorias, marcadas por motivaciones económicas, familiares y aspiraciones de estabilidad. La mayoría llegó a Chile en distintos momentos desde Corea del Sur, iniciando negocios familiares que combinan recetas tradicionales con adaptaciones al gusto local. Cabe destacar que, a fines del siglo xx, Chile no era el principal destino para migrar, sino más bien la segunda o tercera opción luego de haber probado suerte en otros países

latinoamericanos como Brasil, Argentina o Paraguay. Es recién a inicios del presente siglo se comienza a masificar este viaje directo desde la península coreana al fin del mundo, porque ya había una referencia y redes a las que llegar. Esta migración no solo ha contribuido al tejido económico del barrio, sino que ha enriquecido su paisaje cultural y gastronómico, consolidando una presencia coreana que disputa simbólicamente el espacio urbano.

En la década de los 80 el rubro comercial era la manufactura de telas y luego la venta de ropa traída desde Corea del Sur, con solo un par de restaurantes que atendían a la misma diáspora. Pero la masificación de productos chinos llevó a un cambio de negocios a fines de los 90 y los resultados del *hallyu* se ven recién a mediados del 2010, cuando comienzan a abrir más restaurantes para atender a clientes no-coreanos. Desde cafeterías y restaurantes hasta tiendas de ropa y productos al por mayor, la comunidad coreana ha diversificado el comercio local, integrando elementos de la cultura popular coreana —como el *k-pop*— que han ganado popularidad entre jóvenes chilenos. Esta apropiación estética y cultural ha permitido que el ser coreano se proyecte como una identidad legítima y deseada, en contraste con la otredad racializada que históricamente marcó su presencia en Chile. Uno de los entrevistados recuerda cómo, al principio, enfrentaba miradas extrañadas y era confundido con personas de origen chino, lo que le generaba incomodidad. Hoy, en cambio, se observa una curiosidad creciente por su origen coreano, atribuida a la masificación del *k-pop* y los *k-dramas*, que han visibilizado la cultura coreana y despertado interés por conocerla más allá del consumo superficial.

Estas historias subrayan la importancia de la migración en la configuración de la identidad y el desarrollo económico local. La capacidad de la diáspora coreana para mantener la cohesión familiar y cultural mediante las iglesias y escuelas de sábado para que los/las niños/as nacidos/as en Chile aprendan coreano, mientras se adaptan a un nuevo entorno y demandas globalizadas cambiantes, evidencia una resiliencia que se expresa en la gastronomía, la estética y la organización comunitaria. Sin embargo, esta adaptación no está exenta de tensiones particularmente en torno a las nociones de tradición y nostalgia culinaria. Un aspecto recurrente en las entrevistas es la necesidad de ajustar los niveles de picante en los platos para adaptarse al paladar chileno. Una entrevistada (ED3) comenta que ha estudiado y modificado los niveles de picante para que sean más aceptables para comensales no coreanos. Cuatro de las once personas entrevistadas mencionan haber adaptado sus recetas, añadiendo más sal o dulzura de lo habitual. Un entrevistado (ED7) señala que ha incluido “platos más

reconocibles para que la gente los identifique”, mientras que otra entrevistada (ED4) indica que su cocina, más sencilla y salada, no atrae a clientes coreanos.

Este proceso de “chilenización” gastronómica es criticado por otros entrevistados, quienes defienden la autenticidad de la cocina coreana como parte de su identidad territorial. Uno de ellos (ED2) afirma que busca “conservar el sabor y la preparación coreana”, respetando los niveles tradicionales de aliño, sal, picante y dulzura. También se cuestiona la presentación de platos que no respetan la configuración tradicional del *bapsang*, donde “todos los elementos se mezclan en un solo plato” (ED5), y se critica la proliferación de restaurantes de fusión que, según otro entrevistado (ED2), confunden a los comensales con combinaciones impropias. Estas tensiones revelan cómo la gastronomía se convierte en un campo de disputa simbólica, donde se negocia la autenticidad, la adaptación y la legitimación cultural.

Las entrevistas con migrantes coreanos que se establecieron en Chile siendo adultos ofrecen una mirada más íntima sobre la experiencia alimentaria y territorial desde la necesidad de encontrar los sabores reconocibles y la mirada del barrio coreano. Uno de ellos (CCO1), con una década en Chile, menciona que al principio frecuentaba mucho Patronato por la falta de diversidad gastronómica y los altos precios cerca de su lugar de trabajo, lo que le generó estrés de adaptación alimentaria. Pero prefiere cocinar en casa por razones económicas y porque percibe cierta inseguridad en el barrio. Compara esta situación con Corea del Sur, donde salir a comer es más accesible y diverso. Aunque reconoce a Patronato como un punto de encuentro comunitario y laboral para quienes llegaron hace décadas, observa un cambio generacional en los negocios coreanos, pasando del rubro textil al gastronómico, y destaca el aumento del interés por la cultura coreana desde la pandemia, impulsado por plataformas como Netflix y el acceso a productos coreanos.

Otro entrevistado (CCO2), con casi dos años en Chile, describe su experiencia alimentaria en Corea del Sur, donde solía comer fuera con frecuencia. En Chile, prefiere restaurantes étnicos o cocinar en casa con ingredientes de supermercados coreanos o chinos, debido al alto costo de comer fuera. Siente orgullo por la presencia de restaurantes y tiendas coreanas en Patronato, dado que juegan un rol de presentar la cultura en este lado del mundo, pero considera que el barrio podría mejorar mediante aportes económicos de los negocios, algo común en Corea del Sur pero menos visible en Chile. Critica la calidad de algunos restaurantes nuevos que aprovechan el *boom* coreano sin ofrecer buena comida, aunque reconoce la existencia

de establecimientos auténticos y sabrosos. Si bien tiene preferencia por algunos restaurantes de Patronato, no tiene una relación cercana con el barrio ni con la comunidad que trabaja ahí, ya que no lo suele frecuentar y más bien sus vínculos se estructuran en torno al trabajo (en el sector oriente de Santiago). Además, reconoce que el k-pop es un gran producto para dar a conocer a Corea del Sur, pero es solo una parte del panorama cultural más amplio que incluye comida, series, películas, educación y tecnología, el que está comenzando a consolidarse como una identidad coreana transnacional que se proyecta en distintos territorios.

Las entrevistas con migrantes coreanos de segunda generación en Chile ofrecen una perspectiva detallada sobre la dinámica de los restaurantes, las preparaciones culinarias y las diferencias de gustos entre coreanos y chilenos. Una entrevistada (CCOCH1), residente en Patronato, menciona que inicialmente los restaurantes estaban destinados principalmente a la comunidad coreana, aunque recientemente han abierto sus puertas a otros grupos, manteniendo aún una división entre clientes coreanos y chilenos. Esta división se refleja en los niveles de picante de los platos, siendo que los coreanos tienen una mayor tolerancia al picante en comparación con los chilenos, aunque algunos restaurantes han adaptado sus preparaciones para ajustarse al paladar local.

La entrevistada también señala que no suele frecuentar los restaurantes coreanos con regularidad, prefiriendo cocinar en casa y abastecerse en supermercados coreanos, que se han vuelto populares entre los fanáticos del k-pop, aunque esto también ha generado largas filas. Adicionalmente, menciona el impacto de la pandemia, que aumentó tanto el interés por las series coreanas como los episodios de xenofobia hacia la comunidad coreana, debido a confusiones con la comunidad china, llegando incluso a incidentes de agresión.

Finalmente, otra entrevistada (CCOCH2) comparte experiencias personales sobre la interacción con la cultura chilena desde la infancia, destacando momentos de incomodidad y discriminación relacionados con los alimentos coreanos, tanto en la escuela como en el entorno residencial, donde han recibido quejas por olores provenientes de la cocina coreana. Mientras que ahora es algo reconocible y deseable el *kimchi* o *bibimbap*. Su relación con el barrio es actualmente laboral, ya que su familia tiene un negocio de ropa importada desde China, y en algunas ocasiones va a algún restaurante para comer con sus padres, pero residen en el sector oriente de Santiago.

Estas experiencias revelan cómo la gastronomía coreana en Patronato no solo configura un territorio simbólico, sino que también opera como espacio de negociación identitaria, donde se disputan significados, se enfrentan prejuicios y se construyen nuevas formas de habitar lo urbano desde la memoria migrante y la legitimación cultural.

## Discusión

### Multiterritorialidad gastronómica

Este apartado examina el fenómeno observado en Patronato: la presencia y expansión de la gastronomía coreana como práctica cultural que transforma el espacio urbano. A partir del trabajo de campo, se identifican dinámicas que muestran cómo restaurantes, supermercados y cafés coreanos operan como nodos de interacción social y simbólica, articulando referencias al territorio de origen con adaptaciones al contexto chileno.

La gastronomía coreana en Patronato puede entenderse como una tecnología cultural que produce territorio mediante la articulación de políticas de proyección internacional, prácticas diaspóricas y memorias urbanas locales. La ola coreana (*hallyu*) opera como condición de posibilidad que desplaza la otredad asiática hacia una legitimación estética, desde su institucionalización como *soft power*—incluyendo la gastrodiplo-macia y la marca país del *K-Food*— hasta la circulación de repertorios cotidianos (idioma, música, series, comida) que abren puertas de consumo y curiosidad en públicos diversos. Esta legitimación se materializa en mapas, concursos y cartografías asociativas que anclan nodos gastronómicos y definen recorridos, funcionando como una contracartografía que complejiza la narrativa municipal de multiculturalidad y reordena el barrio desde la oferta coreana.

La tríada de Lefebvre (2013) permite leer la superposición entre el espacio concebido (renombramiento de la ex-calle Asunción como “Seúl”), el espacio percibido (flujos, filas, ritmos de apertura y cierre) y el espacio vivido (afectos, memorias culinarias, gestos corporales en el comedor). Patronato aparece como un sistema abierto, donde capas temporales se coproducen: fines de semana performativos, densidades juveniles y silencios posteriores que revelan precariedades materiales, evidenciando una espacialidad relacional en constante ajuste.

La noción de multiterritorialidad gastronómica se propone como herramienta analítica para interpretar estas prácticas. Este concepto alude a la capacidad de habitar simultáneamente distintos territorios—el país de origen

y el espacio urbano de acogida— mediante repertorios culinarios, estéticos y sociales (Haesbaert, 2013). En Patronato, esta multiterritorialidad se materializa en signos visibles: carteles en hangul, decoraciones tradicionales, platos emblemáticos y gestos corporales en el comedor, que inscriben memorias migrantes en el paisaje urbano.

Este fenómeno se vincula con el debate sobre restaurantes migrantes, un subcampo que intersecta estudios de migración y alimentación. Algunas investigaciones en América Latina (Benítez, 2022 Delmonte, 2015; Imilan, 2013) han mostrado que los restaurantes no son simples negocios, sino dispositivos de territorialización donde se negocian pertenencias y se performa la identidad. En Chile, la proliferación de cocineras peruanas y restaurantes “nikkei” ha configurado paisajes urbanos que articulan redes económicas y simbólicas (Stefoni et al., 2021). El caso coreano se inserta en esta lógica, pero con una particularidad: su expansión está mediada por la ola coreana y por políticas de gastrodiplo-macia que proyectan la cocina como marca país (Kalinowski & Cho, 2012; Nihayati et al., 2022).

Estas dinámicas no están exentas de tensiones. Las entrevistas evidencian disputas en torno a la autenticidad culinaria—ajustes de picante, sal y dulzor para comensales chilenos, críticas a fusiones— y jerarquías étnico-laborales, donde la comunidad coreana ocupa posiciones de liderazgo en cocina y gestión, mientras migrantes latinoamericanos desempeñan labores de atención (Manzano, 2009). Tales controversias muestran que la gastronomía no es solo un recurso económico, sino un campo de negociación simbólica atravesado por relaciones de poder.

En síntesis, la multiterritorialidad gastronómica permite comprender cómo las prácticas culinarias coreanas inscriben memorias y estéticas en el espacio urbano, abriendo una vía para analizar la producción del espacio en contextos migratorios, donde la comida se convierte en un dispositivo central de visibilización y apropiación territorial

### Consideraciones finales

Este estudio responde a la pregunta central: ¿cómo influye la práctica culinaria coreana en la configuración cultural y territorial del Barrio Patronato en Santiago de Chile? Los resultados muestran que la gastronomía coreana ha sido un factor decisivo en la transformación del barrio, no solo como recurso económico, sino como práctica que reconfigura el espacio urbano y lo convierte en un enclave multicultural. A través de restaurantes, supermercados y cafés, la comunidad coreana ha inscrito memorias migrantes



y estéticas propias en el paisaje urbano, consolidando Patronato como un territorio simbólico en constante movimiento.

La principal contribución conceptual de esta investigación es la identificación de la multiterritorialidad gastronómica como categoría analítica para comprender procesos migratorios en contextos urbanos. Este hallazgo amplía el debate sobre territorialidades y migración, mostrando que la comida opera como un dispositivo de visibilización y negociación cultural capaz de conectar escalas locales y transnacionales. Asimismo, el estudio posiciona el caso coreano dentro del campo emergente de los restaurantes migrantes, que en Chile ha sido explorado principalmente en relación con cocinas latinoamericanas, pero que aquí se analiza desde una perspectiva asiática mediada por fenómenos globales como el *hallyu* y la gastrodiplo-macia.

Más allá de su potencial integrador, el análisis revela tensiones significativas: disputas sobre autenticidad culinaria, adaptaciones al paladar local y jerarquías étnico-laborales que estructuran el barrio. Estas dinámicas evidencian que la configuración territorial no es armónica, sino atravesada por relaciones de poder y negociaciones simbólicas que definen quién produce, quién sirve y quién consume.

Las líneas futuras de investigación deberían orientarse hacia comparaciones intercomunitarias que analicen cómo otras diásporas —como la árabe y la china— configuran territorialidades gastronómicas en Patronato y en otros barrios migrantes. Asimismo, es necesario avanzar en estudios sobre políticas urbanas que examinen la gestión municipal y estatal de la diversidad cultural y la patrimonialización de espacios migrantes. Finalmente, se requieren investigaciones transnacionales que exploren la circulación de saberes culinarios y las redes económicas que vinculan la diáspora coreana en Chile con Corea del Sur y otras comunidades en América Latina. Estas proyecciones permitirán consolidar el estudio de la gastronomía migrante como un campo clave para comprender las transformaciones urbanas contemporáneas y avanzar hacia ciudades más inclusivas y resilientes.

### Financiamiento

Becas de Magíster Nacional, año académico 2022. Resolución Exento N°: 4891/2022  
Fondo VIME Estudiantil USACH–001-2023 – “Degustando la cultura coreana”.

### Conflicto de intereses

La autora no tiene conflictos de interés que declarar.

### Declaración de autoría

**Martina Cayul:** conceptualización, adquisición de fondos, investigación, metodología, administración del proyecto, visualización, redacción – borrador original y redacción – revisión y edición.

### Agradecimientos

A la comunidad de Patronato que me abrió sus puertas y compartió sus historias conmigo.

파트로나토 지역 커뮤니티 여러분께, 저를 따뜻하게 맞아 주시고 소중한 이야기를 나눠 주셔서 진심으로 감사합니다.

A mi querida Violeta Jang Jun-young 장준영, quien me enseña de otros aspectos de la cultura coreana mediante su amistad.

A la dulce compañía de Chumbeque, Ciruela y mi compañero Patricio.

### Referencias

- Asociación Gastronómica de Coreanos en Chile. (27 de noviembre de 2023). *Patronato*. Instagram. <https://www.instagram.com/p/C0JzA0uOuf8/?hl=es-la>
- Asociación Gastronómica de Coreanos en Chile. (27 de noviembre de 2023). *Santiago*. Instagram. <https://www.instagram.com/p/C0JzA0uOuf8/?hl=es-la>
- Benítez, M. (2020). Miradas locales y globales en la construcción de los barrios migrantes coreanos en Latinoamérica. Los casos de Baek-ku en Buenos Aires y Korea Town en Guatemala. *Cuadernos Del Centro De Estudios De Diseño Y Comunicación*, (111). <https://doi.org/10.18682/cdc.vi111.4236>
- Berroeta Torres, H., & Vidal Moranta, T. (2012). La noción de espacio público y la configuración de la ciudad: fundamentos para los relatos de pérdida, civilidad y disputa. *Polis. Revista Latinoamericana*, (31). <https://journals.openedition.org/polis/3612>
- Biblioteca del Congreso Nacional de Chile (s. f.). *Las Condes. Reporte comunal 2025*. [https://www.bcn.cl/siit/reportescomunales/comunas\\_v.html?anno=2025&idcom=13114](https://www.bcn.cl/siit/reportescomunales/comunas_v.html?anno=2025&idcom=13114)
- Boonstra, B., & Boelens, L. (2011). Self-organization in urban development: towards a new perspective on spatial planning. *Urban Research & Practice*, 4(2), 99-122. <https://doi.org/10.1080/17535069.2011.579767>

- Castillo, C., & Del Castillo, M. (2014). Paisaje urbano, sostenibilidad e inmigración en Santiago de Chile. *Líder: revista labor interdisciplinaria de desarrollo regional*, (24), 145-167. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4958937>
- Cayul, M. (2025). The Korean Gastronomic Aesthetic in Santiago de Chile: A Sensory Ethnography of Patronato. *Estudios Avanzados*, (42). <https://doi.org/10.35588/hab32n67>
- Cheong Lee, G. (2022). *K-empathy: de simpatizar con la K-culture a empatizar con el Dongpo* [Tesis de grado]. Universidad de Chile. <https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/188665>
- Choi, J., & Aguirre, C. S. (2020). Coreanos en Chile: aculturación en un caso de migración reciente. *Rumbos TS. Un espacio crítico para la reflexión en Ciencias Sociales*, (22), 77-107. <https://doi.org/10.51188/rts.num22.380>
- Contreras, J. (2019). La alimentación contemporánea entre la globalización y la patrimonialización. *Boletín De Antropología*, 34(58), 30-55. <https://doi.org/10.17533/udea.boan.v34n58a01>
- Cruz, M. S. R., & Simões, M. D. L. M. (2010). Patrimonio cultural gastronómico y políticas públicas: Inmigración, hibridación e interculturalidad (Región Sur de Bahía - Brasil). *Estudios y perspectivas en turismo*, 19(6), 1136-1149. [https://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1851-17322010000600015&lng=es&tln=es](https://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322010000600015&lng=es&tln=es)
- Csergo, J. (2018). Food As a Collective Heritage Brand in the Era of Globalization. *International Journal of Cultural Property*, 25(4), 449-468. <https://doi.org/10.1017/S0940739118000322>
- Delmonte, R. (2015). Restaurantes coreanos en la Ciudad de Buenos Aires. Comida, cultura e identidad en la diáspora. *Sociedade e Cultura*, 18(1), 29-40. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=70344885004>
- Google Maps. (s. f.). Barrio Coreano. <https://maps.app.goo.gl/X9w2YsES8VmqPzEm8>
- Herrera-García, O. A., & López-Domínguez, G. I. (2020). Observación no participante y elementos insertos en el contexto: Una aproximación para obtener información para el diseño del espacio público. (2020). *Digital ciencia@uaqro*, 13(1), 14-26. <https://revistas.uaq.mx/index.php/ciencia/article/view/38>
- Haesbaert, R. (2013). Del mito de la desterritorialización a la multiterritorialidad. *Cultura y representaciones sociales*, 8(15), 9-42. <https://www.culturayrs.unam.mx/index.php/CRS/article/view/401/401>
- Imilan, W. A. (2014). Restaurantes peruanos en Santiago de Chile: construcción de un paisaje de la migración. *Revista de estudios sociales*, (48), 15-28. <http://journals.openedition.org/revestudsoc/8143>
- Kalinowski, T., & Cho, H. (2012). Korea's search for a global role between hard economic interests and soft power. *European Journal of Development Research*, 24(2), 242-260. <https://doi.org/10.1057/ejdr.2012.7>
- KOCIS (s.f.). *Hallyu (la ola coreana)*. Ministerio de Cultura, Deportes y Turismo. <https://spanish.korea.net/AboutKorea/Culture-and-the-Arts/Hallyu>
- Kwon, Y. J., & Shin, B. K. (2010). The impact of understanding Korean food on image, attitude, and globalization regarding Korean food. *Culinary science and hospitality research*, 16(2), 136-154. <https://koreascience.kr/article/JAKO201019455946245.view>
- Lefebvre, H. (2013). *La producción social del espacio*. Editorial Capitán Swing.
- Mañano Fernandes, B. (2009). Sobre a tipologia de territórios. En M. A. Saquet & E. S. Sposito (Eds.), *Territórios e territorialidades: teoria, processos e conflitos* (pp.197-215). Expressão Popular.
- Mancilla Azargado, P., & Breton Winkler, I. (2021). Reflexión sobre la integración social del colectivo coreano en Chile: Un análisis de sus factores endógenos y exógenos. *Rumbos*, 16(26), 99-120. <http://dx.doi.org/10.51188/rts.num26.536>
- Mannur, A. (2007). Culinary Nostalgia: Authenticity, Nationalism, and Diaspora. *MELUS*, 32(4), 11-31. <http://www.jstor.org/stable/30029829>

- Margarit Segura, D., Grau Rengifo, M. O., & Marín Nanco, B. (2017). El comercio migrante como espacio de diálogo de saberes en Santiago de Chile: reflexiones desde el Trabajo Social Decolonial e Intercultural. *Revista de Trabajo Social*, (92), 1-9. <https://doi.org/10.7764/rts.92.1-9>
- Márquez, F. (2014). Inmigrantes en territorios de frontera: la ciudad de los otros. Santiago de Chile. *EURE*, 40(120), 49-72. <http://dx.doi.org/10.4067/S0250-71612014000200003>
- Massey, D. (2005). La filosofía y la política de la espacialidad: algunas consideraciones. En L. Arfuch (Comp.), *Pensar este tiempo: espacios, afectos, pertenencias* (pp. 101-128). Paidós.
- Memoria Chilena. (s. f.). *Plano de Santiago levantado por Claudio Gay, 1831*. Memoria Chilena. <https://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-127132.html>
- Mercier, G. (2009). Hacia una teoría del lugar. En *Lecturas en teoría de la geografía* (pp. 21-40).
- Ministry of Foreign Affairs Republic of Korea. (s. f.). *Countries & Regions*. Ministry of Foreign Affairs Republic of Korea. [https://www.mofa.go.kr/eng/nation/m\\_4902/view.do?seq=48](https://www.mofa.go.kr/eng/nation/m_4902/view.do?seq=48)
- Muñoz, V. L. R., & Muñoz, Y. R. (2021). Transnacionalidad e interseccionalidad para abordar la localización/posición de migrantes etnoracializados. *ODISEA. Revista de Estudios Migratorios*, (8), 49-75. <https://publicaciones.sociales.uba.ar/index.php/odisea/article/view/6966>
- Navarrete, J. M. (2000). El muestreo en la investigación cualitativa. *Investigaciones sociales*, 4(5), 165-180. <https://doi.org/10.15381/is.v4i5.6851>
- Nihayati, A., Pertiwi, E. A., & Haripa, T. I. (2022). The analysis of south korean gastrodiplomacy towards the increases of south korean kimchi export. *Journal of World Trade Studies*, 6(2), 53-66. <https://doi.org/10.22146/jwts.v6i2.3607>
- Paparone, F. (2023). K-Ppop y sensibilidades juveniles: una reflexión teórico-conceptual desde una sociología de los cuerpos y las emociones. *Intersticios. Revista sociológica de pensamiento crítico*, 17(1), 31-57. <https://intersticios.es/article/view/23361>
- Parasecoli, F. (2014). Food, Identity, and Cultural Reproduction in Immigrant Communities. *Social Research*, 81(2), 415-439. <https://www.jstor.org/stable/26549625>
- Rivera Cusicanqui, S. (2010). Ch'ixinakax utxiwa. Una reflexión sobre prácticas y discursos descolonizadores. Tinta limón.
- Rockower, P. S. (2012). Recipes for gastrodiplomacy. *Place Branding and Public Diplomacy*, 8, 235-246. <https://doi.org/10.1057/pb.2012.17>
- Schwabe, S. (2021). A Heritage of Otherness: Memory Haunts and Urban Development on the 'Other Side' of Santiago de Chile. *Journal of Anthropology*, 89(1), 21-37. <https://doi.org/10.1080/00141844.2021.1973057>
- Segato, R. L. (2007). *La nación y sus otros: raza, etnicidad y diversidad religiosa en tiempos de políticas de la identidad*. Prometeo Libros Editorial.
- Solleh, F. M. (2015). Gastrodiplomacy as a soft power tool to enhance nation brand. *Journal of Media and Information Warfare*, 7. <https://jmiw.uitm.edu.my/images/Journal/v7c5.pdf>
- Stefoni, C., Ramírez, C., & Chan, C. (2021). Tres barrios comerciales de inmigrantes en la ciudad de Santiago de Chile: una perspectiva relacional. *Migraciones, etnicidades y espacios*, 135-174. [https://www.academia.edu/50200052/Tres\\_barrios\\_comerciales\\_de\\_inmigrantes\\_en\\_la\\_ciudad\\_de\\_Santiago\\_de\\_Chile\\_una\\_perspectiva\\_relacional](https://www.academia.edu/50200052/Tres_barrios_comerciales_de_inmigrantes_en_la_ciudad_de_Santiago_de_Chile_una_perspectiva_relacional)
- Tonon, G. (2009). Reflexiones latinoamericanas sobre investigación cualitativa. Universidad Nacional de La Matanza-Prometeo. Buenos Aires, 8(1), 47-65. <https://revistaumanizales.cinde.org.co/rlecnj/index.php/Revista-Latinoamericana/article/view/606>
- Wang, N. (2022). *¡OMONA! Aut'entika experiencia bapsang* [Tesis para optar al grado de Licenciatura en Diseño]. Pontificia Universidad Católica de Chile, Facultad de Arquitectura, Diseño y Estudios Urbanos.