GENTRIFICACIÓN ALIMENTARIA Y RESILIENCIA ORGANIZACIONAL EN EL PARQUE DEL PERRO, CALI, COLOMBIA

Food Gentrification and Organizational Resilience in Parque del Perro, Cali, Colombia

Diego Hernán Varón Rojas

https://orcid.org/0000-0001-7167-094X
diegovaron721@yahoo.es

Universidad del Valle, Grupo Nuevo Pensamiento Administrativo

Brigette Taryn Cortes Ortíz

https://orcid.org/0000-0002-2804-6997
brigette.cortes@ustabuca.edu.co

Universidad Santo Tomás, Seccional Bucaramanga,
Grupo en Desarrollo Humano

Resumen

Este capítulo se propone comprender la interrelación entre gentrificación alimentaria y resiliencia organizacional en la ciudad de Cali, Colombia. Se seleccionó una zona gastronómica relevante, conocida como el parque del perro, ubicada en el barrio San Fernando. En este lugar se han presentado diversos conflictos generados por los dueños de estas organizaciones principalmente durante la pandemia, y el aumento de la resiliencia que se presentó con el estallido social. Finalmente se identifican diversos conflictos generados con el proyecto de peatonalización. El análisis se desarrolló a partir de la "etnografía inevitable", que combinó diferentes técnicas como la observación participante durante tres años, entrevistas a veintiséis

Cita este capítulo

Varón Rojas, D.H; Cortes Ortíz, B.T. (2026). Gentrificación alimentaria y resiliencia organizacional en el parque del Perro, Cali, Colombia. En: *Tendencias de investigación en administración: del espíritu científico a la acción organizacional.* Londoño-Cardozo, J; Pineda-Henao, E.F. (Editores científicos) (pp. 221-237). Cali, Colombia: Editorial Universidad Santiago de Cali; 2026.

narradores claves y la revisión de noticias sobre el proyecto emprendido por la alcaldía. Las disputas asociadas a estos cambios permiten comprender aspectos como la ampliación física de los negocios tradicionales, el surgimiento de nuevos establecimientos y la diversificación del consumo. Al mismo tiempo el parque es un espacio de resistencia, que asumen los vecinos con el apoyo de entidades de control, al enfrentar nuevos problemas: la movilidad, el ruido, la circulación de personas a diferentes horas y la disposición de basuras. Por último, en esta zona se presenta procesos de gentrificación producto de la amplia oferta culinaria, así como la estrategia de peatonalización fallida, emprendida durante el segundo período del alcalde Jorge Iván Ospina (2020-2023).

Palabras clave: barrio San Fernando, conflictos sociales, gentrificación alimentaria, peatonalización carrera 34, resiliencia organizacional.

Introducción

El barrio objeto de nuestro estudio fue construido a partir de la escritura pública N.º 2253, del 17 de diciembre de 1927 de la Notaría Segunda de Cali, con la cual se constituyó la Compañía Constructora Colombiana encargada del proyecto. El capital de esta empresa fue predominantemente norteamericano, de la Colombian Holding Corporation, que se creó con tres millones de capital autorizado y un millón de capital suscrito. Igualmente, se compraron los terrenos de San Fernando que don Joaquín Correa había vendido previamente a Industrias San Fernando S.A., así como el Concejo de Cali aprobó los planos. Las ochenta y cinco viviendas se construyeron con cimientos de concreto, muros de ladrillo, repello de cemento para interiores y exteriores, techumbre de madera, techos de tejas de barro cocido, cielo raso de madera, pisos de baldosines de cemento, corredor y patio de concreto.

Posterior a los años 30 del siglo XX, en el barrio se empezaron a construir el hospital, universidades, complejos deportivos, centros culturales, clubes, entre otras sedes de servicios que hicieron del sector, un lugar atractivo para habitar, debido a estas condiciones y los equipamientos sociales que esta zona ofrecía, se convierte con el pasar de los años en un lugar privilegiado de habitar de las clases media-alta y alta, convirtiendo este sector en el preferido para reuniones de diversas personas reconocidas en la ciudad.

Al barrio se trasladaron inmigrantes suizos, alemanes y españoles que llegaron, siendo parte del grupo de fundadores. En este lugar también se con-

figuraron importantes espacios de sociabilidad como fueron los inicios del Cine Club de Cali, una organización fundada por el escritor Andrés Caicedo, el profesor Ramiro Arbeláez y los directores Luis Ospina y Carlos Mayolo, que funcionó entre 1971 y 1977. También muchas empresas y colegios tuvieron sus inicios en este barrio, como Frutera Colombia, más conocida como Fruco o el Colegio Bolívar. Asimismo, todos estos factores lo convirtieron en un lugar abierto a la diversidad cultural y la vida cosmopolita (Pérez 2020). En ese sentido, la construcción del barrio implicó un primer fenómeno urbano, el desplazamiento de algunos pobladores del centro a la periferia que representó San Fernando en algún momento, y la valorización del suelo en ciertos sectores en la ciudad, principalmente los pertenecientes a clases sociales más privilegiadas (Sánchez 2018).

Durante décadas el barrio San Fernando fue el hogar de la elite caleña. Sin embargo, en los últimos treinta años esto ha empezado a cambiar debido al crecimiento de la ciudad y la definición de zonas gastronómicas. Con la expansión urbana, muchos vecinos migraron a otros sectores cada vez más distantes del centro. El sector ha cambiado su uso habitacional a uno más comercial, principalmente en manzanas cercanas a la calle quinta hasta la tercera oeste y por la carrera 34. Estas viviendas fueron quedando cercadas por un conjunto de bares, restaurantes y organizaciones usadas para el disfrute, la alimentación, el tiempo de ocio y la diversión.

Esta investigación es la continuación sobre el tema gastronómico estudiado de forma comparativa en dos zonas de Cali: San Antonio y el Parque del Ingenio (Varón y Reyes, 2025; Varón, 2026), en el que para ese momento se buscaba extenderlo a las otras 13 zonas de la ciudad. De acuerdo con Brany Prado, "cada una tiene su dinámica especial, pero por orden de importancia, el Parque del Perro es la de mayor actividad, seguida de Granada y El Peñón" (Acodrés, 2023). En todos los sitios gastronómicos no hay evidencia de gentrificación alimentaria. Por estas dos razones se tomó la decisión de concentrarse en el parque del perro. Este estudio tiene por objetivo comprender la relación de gentrificación alimentaria y resiliencia organizacional en la tercera ciudad más importante de Colombia, a partir de rastrear en un orden histórico, los conflictos evidenciados por el Covid-19, el paro nacional y la construcción de la zona peatonal, evitando las perspectivas coyunturales.

Para lograr el objetivo propuesto, este capítulo fue estructurado en cuatro partes. La presentación de la estrategia teórica de la investigación, rastrean-

do los conceptos de gentrificación alimentaria y resiliencia organizacional. En segundo lugar, se plantea la metodología conocida como "etnografía inevitable". En tercera instancia, se presentan los resultados producto de la observación, entrevistas y revisión documental. Finalmente se registran las conclusiones, resaltando la transformación articulada a las prácticas alimentarias después de pandemia y el estallido social: la ampliación física de los negocios tradicionales, así como el surgimiento de nuevos establecimientos, de acuerdo con la diversificación del consumo.

Marco teórico

El concepto de gentrificación fue acuñado en los años sesenta por Glass (1964), quien observó algunos cambios en el mercado inmobiliario en el centro de Londres. El fenómeno urbano evidenciaba que las clases medias se devolvían de los suburbios al centro de la ciudad, expulsando en cierta forma, a la clase trabajadora. Procesos similares estaban sucediendo en otras ciudades, por lo que este fenómeno urbano cuyas causas son acaloradamente debatidas en la literatura académica, ha sido ampliamente estudiadas en Estados Unidos y esto sugiere que este fenómeno urbano se experimenta de manera global (Williams, 2007; Atkinson 2012; Downey 2014).

Por otro lado, Smith (1979) sostiene que la gentrificación generalmente tiene causas económicas, que se avivan cuando los inversores observan una oportunidad para maximizar sus utilidades, el área establece un camino para la revitalización (Diappi y Bolchi 2008). En contraste con ello, Ley (1996) encuadra la gentrificación como una cuestión de demanda o un proceso liderado por el consumidor, impulsado por factores sociales. También plantea que la gentrificación ocurre cuando los gustos y deseos de los desarrolladores y el urbanismo de la ciudad, buscan satisfacer a los consumidores, lo que acelera las tendencias de gentrificación de algunos barrios. Illkucan y Ozlem (2005) sugieren que la gentrificación ocurre en una serie de "olas", y sus impulsores varían en consecuencia.

La gentrificación es un proceso polémico y complejo, que además del aumento de los alquileres de las viviendas, también está asociado con los cambios de uso del suelo (Caruso, Chrobok y Nevin, 2022), situación que eleva no sólo el precio del metro cuadrado, sino que incide en el aumento en la estratificación. Al convertirse en una zona comercial también afecta la subida de precios en los servicios públicos. El concepto de gentrificación se adecua a

las realidades latinoamericanas tratando de resolver problemas teórico-metodológicos, dado que muchas veces sus interpretaciones, sentidos y adaptaciones son contradictorias. Por lo tanto, para abordar esta problemática se disociará el concepto tradicional de gentrificación, en contraste con lo plantea Harvey (2008), asumiendo que la gentrificación es más una explotación de la renta de los inversores en un espacio definido, la llegada de agentes y consumidores con mayor poder adquisitivo, el desplazamiento directo de habitantes o la presión indirecta de ellos.

Las practicas alimentarias son centrales para la producción y reproducción de la distinción social, en particular, cuando se analiza la función distintiva de las del prestigio social asociado con los registros gastronómicos. Las interacciones de las personas con estos recursos contribuyen a la reconfiguración del espacio social y urbano, que constituye la construcción de una idea centrada en "consumidor-ciudadano" en relación con la comida (Johnston, Szabo y Rodney, 2011). En ese sentido, la difusión en las últimas décadas de una cultura gastronómica significa no sólo comer, sino que, implica políticas culturales y de identidad mucho más amplias y dinámicas (Johnston y Baumann 2015), lo que implica una distinción alimentaria (Argüelles, Anguelovski, y Sekulova, 2018). Este privilegio funciona en dos direcciones: a través de la creación de valor agregado en este caso en alimentos cada vez más elaborados, y los precios premium que se elevan en la medida que la zona procura cada vez más prestigio.

De acuerdo con Bourlessas, Cenere y Vanolo (2023), la comida es el centro de atención de la gentrificación, principalmente cuando se desplaza de un comercio minorista y familiar a otros de mayor nivel, entrecruzando geográficas culinarias, barriales y comerciales. Asimismo, los alimentos, junto con sus espacialidades, pueden producir una "atmósfera de desplazamiento" al permitir que los consumidores, para logren una mayor distinción desde una oferta cada vez más variada, ponen en evidencia las primeras etapas de la gentrificación, a partir de la consolidación del mercado gastronómico y el del suelo urbano como herramientas de esta gentrificación.

La palabra "gentrificación" combinada con "alimentaría" es un concepto relativamente nuevo dentro de los estudios culturales que permite relacionar los efectos gentrificadores del consumo de alimentos y el papel de los proyectos de empresariales impulsados por la alimentación. Especialmente ocurre en un contexto donde el gobierno local, también busca generar en

las zonas de crecimiento, el capital para impulsar el turismo y que termina produciendo la atmósfera de desplazamiento, al convertirse en sectores muy comerciales. Pasan a ser "paisajes alimentarios", acelerando los procesos de gentrificación (Anguelovski, 2016). Esta gramática socioespacial permite analizar las dinámicas de gentrificación alimentaria que se centran en gran medida, expandiéndose incluso más allá del sector alimentario, y en diversas escalas geográficas en procesos amplios de reestructuración urbana. González (2020) ha señalado su reciente redescubrimiento por parte de las clases medias, que encuentran en estos lugares su oportunidad para mostrar su capital cultural.

De otro lado, el concepto de la resiliencia ha sido utilizado en diferentes campos, sobre todo en los contenidos referentes al conflicto, en el campo de las ciencias físicas en cuanto al desarrollo de la triada de los seres humanos manifestada por el sentir, pensar y actuar con respecto a las adversidades que se le presentan. Lo anterior en cuanto al enfoque social y a la interacción de los individuos, pero si se podría decir que es nuevo el concepto, en la medida en que su enfoque se ha trabajado dentro de las ciencias de la administración, la economía y la dirección. En primera medida, el término resiliencia se deriva de la palabra latina *resilere*, que significa "saltar hacia atrás" y "retomar". La resiliencia se entiende como la capacidad de recuperarse, "regresar" del conflicto, del riesgo y el fracaso e incluso, que aspira a un cambio positivo. La "resiliencia ha de probarse durante períodos de crisis, los afectados deben manifestar su capacidad para afrontar tal situación, frente a estos escenarios la resiliencia permitirá la adaptación a cambios estresantes" (Chingay et al., 2022, p. 308).

Otras investigaciones manifiestan diferentes conceptos, por ejemplo, se menciona que "la resiliencia proviene del término latín *resilium* que significa volver atrás, volver de un salto, volver al estado inicial, rebotar" (Villalba, 2003, p. 4), y así sucesivamente, siguen surgiendo más definiciones, además de identificarse los conceptos bajo la disciplina que se utilice. Los dos conceptos enunciados con anterioridad, aunque su origen es un tanto diferente, los significados tienden a ser muy parecidos y así mismo se enunciaran sus diferencias con respecto al campo de aplicación, el cual se adaptará a diferentes prácticas; por ahora, no se ha logrado unificar el concepto, pero surge un común denominador en todas las definiciones o asuntos relacionados con la resiliencia, pues varios autores concuerdan en que, éste término surge de aspectos relacionados con supervivencia, recuperación, éxito, fortalecimiento, adversidad, fracaso, superación y riesgo.

Los primeros estudios provienen de niños sobrevivientes a la Segunda Guerra Mundial, como lo es el caso de Boris Cyrulnik (considerado como el padre de la resiliencia), el cual a sus escasos seis años edad y con sus padres muertos logro escapar de un campo de concentración nazi, para después reconstruir su vida, realizar sus estudios en medicina y psicoanálisis, siendo reconocido por sus diferentes publicaciones (Florentino, 2008, p. 97).

Posteriormente, se ha aplicado la resiliencia a otros estudios y a diferentes problemáticas mundiales, como el consumo de estupefacientes, las bandas criminales, el maltrato infantil, la trata de personas, problemas que suelen ser más contemporáneos; en las últimas décadas, los temas y su aplicación, han variado sumando a su lista la inestabilidad laboral, la irregularidad de los sistemas de salud de los países "tercermundistas", el analfabetismo, el compromiso educacional. En los últimos años, se ha incorporado al sector económico y la manera cómo las organizaciones se enfrentan al desastre provocado por la pandemia, en este sentido, es la manera como las organizaciones salen de sus estados de riesgo y cómo los pueden enfrentar en caso de que se presenten a futuro. Un estado del arte discute los diferentes enfoques y perspectivas de la resiliencia organizacional (Barrón y Sánchez, 2022).

En el ámbito económico, sea éste empresarial, administrativo, financiero, comercial, es muy amplio el campo para desarrollar el término resiliencia, en consecuencia, se pretende desde una resiliencia organizacional ubicar a todos los sectores que intervienen en el enfoque económico. En este sentido, este concepto se ha sentado con fuerza en los últimos años y es tomada como "la capacidad de adaptación empresarial ante un impacto que interrumpa o repercuta en una pérdida comercial y continuar brindando un óptimo nivel de servicio" (Caltabiano, 2021). La resiliencia organizacional, lo que va a permitir es la anticipación a los cambios, y en el evento en que se presenten, procura una mayor planificación para prepararse y generar estrategias de adaptación, que permita afrontar con mejores herramientas, los cambios del entorno, para poder sobrevivir y salir avante en el proceso.

En este sentido, el factor humano, los colaboradores, las personas que integran las organizaciones, deben tener educación para la resiliencia, con el fin de generar un sentido de pertenencia, donde no solo tengan presentes los valores enseñados en las organizaciones, sino también los propios y que éstos sean transmitidos, divulgados y sobre todo respetados y aceptados por todo el conglomerado organizacional. Con estas apreciaciones, con la unión

de fuerzas entre las organizaciones y el factor humano, la resiliencia organizacional, puede tener una buena recepción en las entidades, fortaleciéndolas a la hora de la crisis, como se evidenció en el análisis de los datos.

Metodología

La perspectiva metodológica para esta investigación se apoya en la propuesta de Rogelio Altez, especialista en Antropología e Historia del riesgo y los desastres. En ese sentido, Altez (2016) ha manifestado que vivió el desastre acontecido en Vargas, Venezuela, caracterizado por deslaves y corrimiento de tierra e inundaciones, generado en diciembre de 1999. Se convirtió junto a miles de sobrevivientes en un desplazado más. Desde esta experiencia propone su "etnografía inevitable", denominada a la metodología utilizada por investigadores que conviven en las zonas de estudio (Altez y Revet 2005; Varón y Reyes, 2025). Uno de los investigadores ha sido observador de los cambios acontecidos en los últimos tres años. Del crecimiento en la zona gastronómica elegida y el aumento de problemas. Muchos de los vecinos los conciben como una "tragedia", que causa la transformación del "barrio", sin poder hacer mucho, más allá de quejarse con las organizaciones de control. Y en efecto ha aumentado las problemáticas asociadas con la movilidad, uso indebido del espacio público, la inseguridad, la contaminación sonora, las malas prácticas de desechos, aumento de las ventas ambulantes, como las quejas más continuas. Para comprender el fenómeno, se escucharon a múltiples actores.

Entre septiembre de 2022 y septiembre de 2023, se entrevistaron a integrantes de 13 organizaciones, 3 tipos distintos. A) Restaurantes y bares. Fueron 22 entrevistados, responsables de establecimientos comerciales ubicados en el parque del perro. B) Organización Pública: Se entrevistaron a 2 trabajadores de la alcaldía de Cali. Como es una controversia actual, muchos de los directivos, se han abstenido de participar de entrevistas, porque hay investigaciones disciplinarias en curso. C) Organización privada. De la Junta de Acción Comunal (JAL) del barrio San Fernando, se entrevistó al presidente y vicepresidente (Varón, 2026). En total se realizaron 26 entrevistas, pertenecientes a 13 organizaciones distintas, tal como se muestra en la Tabla 8.1.

Tabla 8.1. *Entrevistas a actores organizados en el parque del Perro*

N.º	Organización	Entrevistados	Tiempo de servicios	Acciones durante el covid-19	Conflictos
1	BBC (Bogotá Bar Company)	Supervisor (1) y mesero (2)	20 años	Afectación grave	Por el ruido
2	Bengala y Bandolero	Propietario (3) y mesero (4)	2 meses	Apertura posterior	Ninguno
3	El Gringo American Kitchen	Administrador (5) y mesero (6)	4 años	Domicilios	Ninguno
4	Karens Pizza	Propietario (7) y mesero (8)	20 años	Afectación grave	Ninguno
5	Marvin American BBQ	Chef ejecutivo (9) y dueño (10)	2 años y medio	Afectación grave	Ninguno
6	Mister wings	Jefe de meseros (11) y mesero (12)	12 años	Afectación grave	Ninguno
7	Renata tacos	Administrador (13) y mesero (14)	10 meses	Apertura posterior	Uso del suelo
8	Severo Sinvergüenza	Propietarios (15 y 16)	1 año y 8 meses	Apertura posterior	Escandalo
9	Sushi Green	Propietario (17) y mesero (18)	8 años	Productos congelados	Ninguno
10	Tierra De Todos (TDT)	Propietarios (19 y 20)	5 años	Afectación grave	Ninguno
11	Turk house NYC	Propietario (21) y mesero 22)	1 año	Apertura posterior	Ninguno
12	Alcaldía de Cali	Comunicador (23)	4 años	Generación de políticas	Habitantes del barrio
		Arquitecto (24)	2 años		
13	Junta de acción comunal	Presidente (25) y expresidente (26)	2 años	Acatar órdenes	Alcaldía

Nota. Adaptado de la experiencia de trabajo de campo.

Para mantener la distancia conceptual y metodológica, el otro investigador se orientó a estudiar el fenómeno político del conflicto. De ser una zona habitacional ha pasado a tener una buena parte del barrio, a prestación de servicios. Asunto que requirió la revisión de datos históricos, y de noticias en los últimos años, para comprender la gentrificación alimentaria producto del crecimiento de la zona gastronómica y la expulsión de ciertos habitantes del sector. Aspecto que se relata en la siguiente parte.

Resiliencia organizacional: entre el covid-19 y el estallido social

Con el decreto 417 del 17 de marzo de 2020, el Presidente de Colombia del momento, declaró el Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica en todo el territorio nacional. Días antes, el Ministerio de Salud, había confirmado infectados por la cepa del covid-19, en diversas ciudades del país, incluyendo Cali. Como medida extraordinaria, el gobierno anunció la suspensión de clases, cierres de centros deportivos, lugares de congregación religiosa, y establecimientos gastronómicos, para evitar los crecientes contagios.

Para el 6 de julio de 2020, lideres del sector gastronómico lazaron un SOS al gobierno nacional, pidiendo la reapertura de sus establecimientos. Un mes antes, el alcalde había anunciado la posibilidad para restaurantes, gimnasios, centros deportivos y otros sectores económicos en la ciudad, pero el gobierno nacional lo había impedido. Con el lema "la gastronomía está en rojo", Brany Prado, director ejecutivo de la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (Acodrés) expresó en medios de comunicación, que muchos locales estaban en quiebra, y los que no han cerrado, esperaban "la reapertura". Como una ciudad que vive de los servicios, el secretario de Desarrollo Económico de Cali de ese momento Argemiro Cortés, señaló que el 75% de la economía en la ciudad "recae en el comercio", justificando la razón de este llamado (El Tiempo julio 6 de 2020).

Otro elemento que demandó la capacidad de resiliencia como lo planteó Caltabiano (2021), entre los directivos de establecimientos gastronómicos, fue causado por el estallido social que empezó el 28 de abril, como descontento ante la reforma tributaria adelantada por el ex-Ministro de Hacienda, Alberto Carrasquilla. Aunque los "estallidos sociales" han tenido como epicentro varios países de América Latina, Cali fue una de las ciudades más golpeadas. Algunos analistas señalaron que el eje principal las viejas y nuevas demandas sociales obedecen al modelo económico y social que se ha postergado

una buena alimentación. "En ese sentido, dignidad, libertad y comida son las banderas comunes de estos movimientos sociales que se han tomado las calles de las ciudades y pueblos" (Rodríguez y Pérez 2022).

Organizaciones tradicionales como el Arca de Pascual, Carne y maduro, Primos, entre otras ubicadas en el parque del perro, no volvieron a abrir después de las restricciones del gobierno central. Como lo señaló un negociante, estos meses no fueron malos para todos. "Fue una ventaja. En las crisis algunas personas pierden mucho y otras avanzan. (Algunos)... empezaron a abandonar la zona del parque del perro. Eso nos permitió escoger la mejor ubicación dentro de los locales, a un buen precio" (entrevistas 15 y 16, octubre 10 de 2022). La reapertura tampoco fue la salvación. En la noche del 10 de septiembre de 2020, a varios dueños les destruyeron el mobiliario, así como dos estaciones del transporte público ubicadas sobre la calle quinta, por parte de "vándalos. Algunos fueron judicializados, sin embargo, esto marcó el inicio de las protestas que trajo el paro nacional, conocido coloquialmente como el "estallido social". Algunas acciones colectivas fueron las emprendidas por Acodres, quien realizó alianzas con el festival Petronio Álvarez, para incluir platos típicos de la gastronomía del pacífico en los restaurantes, impulsando de este modo, la economía y el turismo en Cali. También se organizó un taller de marimba y sanación los días 26 y 27 de septiembre de ese año.

Efectos sobre la contratación

Varios de los entrevistados narraron esta difícil experiencia: "Afectó bastante, ya que hubo un momento en que se debió congelar la mayor parte de contratos, pero a su vez ayudando a las personas. Sin embargo, logramos mantenernos con domicilios y cuando se retornó la normalidad, volvimos con el servicio físico" (entrevistas 5 y 6 septiembre 28 de 2022). Otro entrevistado señaló: "nos afectó mucho porque debíamos retirar a los empleados, pero teníamos que seguirles pagando, así las ventas no estuvieran en un buen nivel, por el confinamiento" (entrevistas 7 y 8 septiembre 15 de 2022). "La pandemia afectó a todos, creó un ambiente de supervivencia. Lo que generó la creación de nuevas ideas para el establecimiento o un renacimiento comercial" (entrevistas 9 y 10 septiembre 4 de 2022).

Los entrevistados que tenían en operación el establecimiento, manifestaron que, durante el cierre por la pandemia, la acción más recurrente fue enviar a los trabajadores a casa, generando una ola de desempleos. Luego de estos

primeros meses, la estrategia fue prestar el servicio por medio de domicilios, superando el 15,7% manifestado en el 2018. Los que ya tenían el servicio, decidieron mejorarlo dadas la crítica situación que había frente a la forma como los domiciliarios llevaban la comida (entrevistas 7 y 8 septiembre 11 de 2022).

La innovación para sobrevivir

Las acciones creativas también fueron aplicadas en los bares. Un propietario señaló su plan. "Se sostuvo un tiempo por los domicilios, sin embargo, el *browler* también fue una buena estrategia. Consiste en llenar un tarro grande de cerveza y las personas iban a llenarlo" (entrevistas 1 y 2 octubre 2 de 2022). Una acción desarrollada fue la venta de congelados. "Nuestro propósito durante la pandemia fue comercializar nuestros productos congelados, para poder tener la menor cantidad de pérdidas económicas y de personal" (entrevistas 17 y 18 septiembre 2 de 2022). Se calentaba y comía en casa.

Como si las medidas de distanciamiento social promovidas por el gobierno nacional fueran pocas, la contingencia causada por el estallido duró más de 60 días, lo que terminó por bajar los ánimos de los dueños de gastrobares del parque del perro. Lo caótico del asunto, radicó en la imposibilidad para conseguir comida y otras materias primas, debido a los bloqueos por toda la ciudad. Muchos centros de distribución habían sido saqueados, y otros cerrados, por el temor que les generaba a sus dueños. Subir el precio de los alimentos no era una decisión, porque sencillamente eran escasos, pero pasados estos meses, "los alimentos ya no volvieron a bajar (...) también por el paro, se incrementaron los precios de las materias primas. A pesar de esto, hemos sido capaces de adaptarnos a las necesidades y disposiciones de las personas involucradas" (Entrevista 9 y 10 septiembre 5 2022).

Cuando un restaurante conseguía vender algún plato, era muy grande la dificultad para llevar el domicilio a ciertas partes de la ciudad, por la falta de semaforización, violencia desbordada en las calles, falta de gasolina, cobros de peajes por mano privada, saqueos, entre otros. La crisis económica afectó a todos los sectores de la población, en particular de la clase media que quebró con sus negocios, restaurantes y comercio, como lo manifestaron los entrevistados desde marzo del 2020, que afectó las tasas de desempleo. "En el mes de enero de 2021 la tasa de desempleo en Cali y su Área Metropolitana llegó al 17,3%, para el momento la más alta desde registros oficiales (Castillo 2021).

Esta situación contrasta con lo planteado por Bourlessas et al., (2023), dado que la gentrificación alimentaria se fue generando de manera paulatina,

pero con mayor crecimiento en los años 90`s donde la comida pasó al ser centro de atención, desplazando las viviendas para convertirlas en centro de disfrute culinario, trasladando a los habitantes de los barrios en cierta forma, para desarrollar fines comerciales. No solo la innovación de platos y espacios fueron transformados como parte de la resiliencia, también el servicio incentivado por diversos restaurantes, les permitieron mantenerse en pie, durante la pandemia y el estallido social. De acuerdo a Caltabiano (2021) muchos empresarios y directivos desarrollaron la capacidad de adaptar su estrategia empresarial para continuar brindando un óptimo servicio. Lastimosamente otras organizaciones no pudieron resistir los meses de cierre.

Sanciones dentro del proceso de peatonalización

Mientras los dueños de los establecimientos gastronómicos buscaban superar la crisis, se agudizaban los conflictos por parte del proceso de peatonalización en el parque del perro. La alcaldía autorizó ubicar mesas y sillas para ampliar esta zona gastronómica. Tras quejas y reclamos, en el año 2021, el Distrito de Cali, solicitó retirar las mesas y sillas que los dueños de restaurante habían puesto sobre la carrera 34. Las constantes denuncias de los habitantes del barrio por el abuso del espacio público, altos niveles de contaminación auditiva, mal manejo de los desechos, entre otros, culminaron en comunicados formales ante los entes de control. Ejemplo de esto fue el operativo desarrollado entre el 4 y 5 de febrero del 2023, cuando el Departamento Administrativo de Planeación Distrital, junto con funcionarios de las secretarias de Movilidad y Seguridad, la Policía Metropolitana y miembros de la Junta de Acción Comunal (JAC) del barrio, verificaron la documentación en 20 locales (el País febrero 7 de 2023). Tres de estos fueron cerrados por no cumplir con el Registro de Cámara de Comercio para el expendio de licores (entrevistas 25 y 26 septiembre 2 de 2023).

Específicamente sobre el uso del suelo se evidenció en dos de las entrevistas. "Si hemos tenido problemas con los usos del suelo. Se ha generado muchos problemas con el dueño del local. La alcaldía tiene prohibida la venta del licor donde estamos. Esto ha afectado el 30 por ciento de las ventas" (entrevistas 13 y 14 octubre 8 de 2022). Por esta razón, esta organización se cambió de lugar, en el mismo en el parque, frente a Mr Wings. Por escándalos en vía pública, agresiones físicas y venganzas dentro del establecimiento de Severo Sinvergüenza, que fue sancionado en marzo de 2023. Este mismo año, 11 establecimientos tuvieron sanciones por disposición inadecuada de residuos,

debido a que en las bolsas de basura se identificaron las servilletas y demás desechos con los nombres de los establecimientos (entrevistas 25 y 26 septiembre 2 de 2023).

Conclusiones

En los procesos de gentrificación alimentaria se entrecruzan e interactúan prácticas alimenticias, y resiliencia en 7 de las 11 organizaciones estudiadas. Cuatro de las organizaciones fueron abiertas posterior a las medidas de distanciamiento social en el barrio San Fernando. Este fenómeno urbano, implica movilidades tanto en el sentido que atrae nuevos consumidores, empresas y capitales a un área específica, como también la manera como los habitantes son expulsados debido entre otros factores a las tensiones, y disputas vecinales que se originan a partir de las intervenciones que se hacen en el espacio y que inciden en el habitar de las personas.

En ese sentido, siguiendo a Harvey (2008), la concepción mercantilista del Estado que busca incentivar el desarrollo para aumentar el precio del suelo e incrementar el valor de las propiedades, actúa también como enlace que apoya y conecta las mejora los entornos urbanos, lo cual estimula de alguna manera los procesos de gentrificación que apuntan a sectores como el comercial con mayor poder adquisitivo, lo que permite elevar el metro cuadrado de esta zona.

La peatonalización del parque del perro terminó por afectar la convivencia, bastante crítica por las medidas de distanciamiento asumidas por el gobierno para combatir el covid-19 y posteriormente, por el estallido social, que generó las cifras de desempleo más drásticas en los últimos 25 años. Mientras la alcaldía hace esfuerzos por atraer a turistas y consumidores, comparando a la "sucursal del cielo" con ciudades europeas, algunos dueños optan por alejarse del ruido, prefiriendo "vender al mejor postor". Firmas inmobiliarias y dueños de cadenas de restaurantes permanecen expectantes ante la decisión.

Como todo proceso de gentrificación alimenticia, las consecuencias no se hacen esperar: los expulsados regresan, ya sea como trabajadores, como consumidores o como "vándalos" y habitantes de calle. La resistencia habita la ciudad de diversas formas, aspecto por demás, invita para generar nuevos interrogantes sobre viejos territorios, ahora más que nunca, en disputa. En agosto de 2024 se hizo observación por el lugar, y ya Severo Sinvergüenza no

ocupa su lugar. Esto demuestra que si bien, algunas organizaciones salieron "avantes" de los impactos en un entorno turbulento, los efectos inmediatos no pueden ser generalizados. Esto requiere asumir posiciones metodológicas que eviten realizar generalidades considerando exclusivamente aspectos coyunturales. Para el futuro, se requieren aumentar trabajos sobre el tema, en otras zonas gastronómicas como las de los barrios Alameda, San Antonio, Granada, entre otros, a fin de comprender con mayor densidad el fenómeno analizado. ¿Será que el neoliberalismo se extiende con la destrucción creativa?

Referencias

Altez, R. (2016). *Historia de la vulnerabilidad en Venezuela. Siglos* XVI-XIX. Madrid: CSIC-Universidad de Sevilla-Diputación de Sevilla.

Altez, R. y Revet, S. (2005). "Contar los muertos para contar la muerte: Discusión en torno al número de fallecidos en la tragedia de 1999 en el estado Vargas". *Revista Geográfica Venezolana*, vol. Especial, 21-43.

Anguelovski, I. (2016). "Healthy food stores, greenlining and food gentrification: contesting new forms of privilege, displacement and locally unwanted land uses in racially mixed neighborhoods". *International Journal of Urban and Regional Research*, 39(6), 1209–1230. https://doi.org/10.1111/1468-2427.12299

Argüelles, L., Anguelovski, I., y Sekulova, F. (2018). "How to survive: Artificial quality food schemes and new forms of rule for farmers in direct marketing strategies". *Journal of Rural Studies*, 62, 10–20. https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2018.06.005

Atkinson, R. (2012). "Gentrification." *International Encyclopaedia of Housing and Home*, edited by Susan Smith, 269–274. York: University of York Press.

Barrón, J. y Sánchez, M. (2022). Resiliencia organizacional: una revisión teórica de literatura. *Estudios gerenciales*, 38(163), 235-249.

Caruso, O., Chrobok, M. y Nevin, C. (2022). Gentrification and Food Retail Instability: A Census Tract Analysis of the Bronx, New York, 2008 and 2017, The Professional Geographer, 74:3, 485-502, DOI: 10.1080/00330124.2021.2000440

Caltaviano, G. (2021). Resiliencia organizacional: qué es, cómo funciona, cuáles son sus elementos y qué tan importante es en el marketing.

Chingay, S. et al. (2022). Resiliencia y competitividad empresarial: una revisión sistemática, periodo 2011-2021. Revista de las Ciencias Sociales (RCS), 28 (3), 306-317. https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8526459

Daza, C. y Varón, D. (2022). "Estilos de vida en millennials (milénicos). Estudio en dos zonas gastronómicas de Cali (Colombia)". *Boletín de Antropología*, 37(63),186-208. https://doi.org/10.17533/udea.boan.v37n63a9

Diappi, L. y Bolchi, P. (2008). "Smith's Rent gap Theory and Local Real Estate Dynamics: a Multi-Agent Model". *Computers, Environment and Urban Systems* 32 (1): 6–18.

Downey, D. (2014). "Gentrification". *Encyclopaedia of Human Services and Diversity*, edited by L. Cousins, 587–588. Thousand Oaks, Ca: Sage.

Florentino, T. (2008). La Construcción de la Resiliencia en el Mejoramiento de la Calidad de Vida y la Salud. Suma Psicológica, 15(1), 95-113.

Glass, R. (1964). *Introduction to London: Aspects of Change*. London: MacGibbon y Kee.

González, S. (2020). Contested marketplaces: Retail spaces at the global urban margins. *Progress in Human Geography*. https://doi.org/10.1177/0309132519859444

Harvey, D. (2008). El neoliberalismo como destrucción creativa. *Apuntes del CENES*, 27(45).

Illkucan, A. y Sandikci O. (2005). "Gentrification and Consumption: An Exploratory Study". Advances in Consumer Research 32: 474–479.

Johnston, J., Szabo, M., y Rodney, A. (2011). "Good food, good people: Understanding the cultural repertoire of ethical eating". *Journal of Consumer Culture*, 11(3), 293–318. https://doi.org/10. 1177/1469540511417996

Johnston, J., y Baumann, S. (2015). *Foodies. Democracy and distinction in the gourmet foodscape*. Routledge.

Ley, D. (1996). The new Middle Class and the Remaking od the Central City. Oxford University Press.

Pérez, A. (2020). "En los años 50 San Fernando era el último barrio del sur de Cali". https://www.cali.gov.co/gobierno/publicaciones/155926/en-los-anos-50-san-fernando-era-el-ultimo-barrio-del-sur-de-cali/#:~:text=El%20tradicional%20barrio%20San%20Fernando,a%20la%2037%2C%20con%20viviendas

Rodríguez, J. y Pérez, G. (2022). "Estallido social: ¿nuevas o viejas agendas del movimiento social?" *Bitácora Urbano Territorial*, 32(III): 7-13 https://doi.org/10.15446/ bitacora.v32n3.104811

Sánchez, J. (2018.) "La configuración espacial de las clases alta y media en Cali: el caso de la urbanización Miraflores 1947-1950". *Territorios*, (38), 67-94. Doi: http://dx.doi.org/10.12804/revistas.urosario.edu. co/territorios/a.5398

Smith, N. (1979). "Toward a Theory of Gentrification a Back to the City Movement by Capital, not People". *Journal of American Planning Association* 45 (4): 538–548.

Varón, D. y Reyes, S. (2025). Desastres y sufrimiento: Temporada de huracanes en Colombia y Honduras. *Revista de Estudios Latinoamericanos sobre Reducción del Riesgo de Desastres REDER*, 9(1). https://doi.org/10.55467/reder.v9i1.172

Varón, D. (2026). Producción social de la ciudad a través de un distrito gastronómico en Cali – Colombia. *Revista de Antropología Social*, 35(2), 177-189.

Villalba, C. (2003). El concepto de resiliencia individual y familiar. Aplicaciones en la Intervención Social. Intervención Psicosocial, 12(3), 283-299.

Williams, P. (2007). "Class Constitution Through Spatial Reconstruction? A re-Evaluation of Gentrification in Australia, Britain and the United States". *Gentrification of the City*, edited by Smith Neil and Williams Peter, 113–146. London: Routledge