

EL IMPACTO DE LA GLOBALIZACIÓN EN LA IDENTIDAD CULINARIA DE LOS
EMIRATOS ÁRABES UNIDOS



DANIEL FERNANDO REY MONTES



UNIVERSIDAD SANTO TOMAS
FACULTAD DE NEGOCIOS INTERNACIONALES
VILLAVICENCIO

2024

EL IMPACTO DE LA GLOBALIZACIÓN EN LA IDENTIDAD CULINARIA DE LOS
EMIRATOS ÁRABES UNIDOS

DANIEL FERNANDO REY MONTES

Artículo académico presentando como requisito para optar el título de profesional en
negocios internacionales.

Asesor

Mg JAIRO CAMILO ZAMORA ESCOBAR

Magíster in Business Administration

UNIVERSIDAD SANTO TOMAS
FACULTAD DE NEGOCIOS INTERNACIONALES
VILLAVICENCIO

2024

Autoridades Académicas

P. Álvaro José ARANGO RESTREPO, O.P.

Rector General

P. Mauricio Antonio CORTÉS GALLEGO, O.P.

Vicerrector Académico General

P. José Antonio BALAGUERA CEPEDA, O.P.

Rector Seccional Villavicencio

P. Rodrigo GARCÍA JARA, O.P.

Vicerrector Académico Seccional Villavicencio

Mg. Julieth Andrea SIERRA TOBÓN

Secretaria General Seccional Villavicencio

Mg. Javier Humberto TRILLOS CELIS

Decano de la Facultad de Negocios Internacionales

El Impacto de la Globalización en la Identidad Culinaria de los Emiratos Árabes Unidos

Daniel Fernando Rey Montes¹

Resumen

El presente artículo explora la evolución y transformación de la gastronomía en los Emiratos Árabes Unidos (EAU) en el contexto de la globalización. Se analiza cómo la globalización ha influido en la identidad culinaria de este país del Medio Oriente, con un enfoque en los cambios en la oferta gastronómica local, la introducción de cocinas internacionales y la transformación de las preferencias alimenticias de la población.

El estudio contextualiza el impacto de la globalización en diversas culturas y presenta el problema de la investigación: la necesidad de comprender cómo se está formando una nueva identidad culinaria en los EAU. La metodología utilizada incluye un análisis cualitativo de fuentes secundarias, entrevistas y la observación de la oferta gastronómica presencialmente. Los resultados destacan la fusión de tradiciones locales con influencias globales, evidenciada en la creciente popularidad de cocinas internacionales y la adaptación de platos tradicionales con ingredientes y técnicas extranjeras. Además, se observa una diversificación en las preferencias alimenticias de la población, impulsada por la exposición a nuevas culturas culinarias.

Esta transformación ha permitido a los EAU posicionarse como un destino gastronómico de renombre mundial, ofreciendo una experiencia culinaria única que refleja tanto su herencia cultural como su apertura a la globalización. El artículo concluye que la globalización ha desempeñado un papel crucial en la creación de una identidad culinaria distintiva en los EAU, integrando lo local y lo global en su oferta gastronómica.

Metodología: La metodología de este artículo de investigación comprende tres fases principales. En primer lugar, se llevará a cabo una revisión exhaustiva de la literatura académica y otras fuentes relevantes para comprender la gastronomía de los Emiratos Árabes Unidos, su evolución histórica y el impacto de la globalización en su identidad culinaria. Esta revisión servirá como base teórica para el estudio. En segundo lugar, se identificarán estudios previos y teorías relacionadas con la gastronomía emiratí y la globalización para contextualizar

¹ Estudiante de Negocios Internacionales de la Universidad Santo Tomas Villavicencio.

y enriquecer el análisis. Finalmente, se realizarán encuestas semi estructuradas a turistas y locales para recopilar datos empíricos sobre las percepciones, preferencias y experiencias gastronómicas en los Emiratos Árabes Unidos, proporcionando así una comprensión integral de la interacción entre la gastronomía local y la globalización en este contexto.

Resultados: Se reveló que el gran número de inmigrantes en los Emiratos Árabes Unidos (EAU) ha tenido un impacto significativo en la identidad culinaria del país. La afluencia de personas de diversas partes del mundo ha contribuido a una oferta gastronómica extremadamente diversa, donde es posible encontrar comida de numerosos países. Este fenómeno ha llevado a que las franquicias internacionales y los restaurantes de cocina extranjera obtengan un reconocimiento mucho mayor que la propia comida emiratí tradicional. La popularidad y la presencia de estas franquicias y establecimientos internacionales han eclipsado, en muchos casos, a la gastronomía local, relegando los platos tradicionales a un segundo plano en términos de visibilidad y preferencia entre los consumidores.

Conclusiones: Los Emiratos Árabes Unidos han logrado una notable adaptación a las culturas de diversas partes del mundo. Esta adaptabilidad no implica una pérdida de su esencia y patrimonio cultural; por el contrario, la afluencia constante de turistas ha impulsado una transformación y adecuación de su oferta gastronómica. Esta evolución ha permitido que la gastronomía emiratí no solo conserve sus tradiciones, sino que también se enriquezca con influencias globales, creando una experiencia culinaria que satisface tanto a los residentes locales como a los visitantes internacionales. Así, los EAU han conseguido posicionarse como un destino gastronómico que refleja una fusión armoniosa entre lo tradicional y lo contemporáneo, asegurando que todos los visitantes encuentren opciones que les resulten familiares y atractivas, sin perder el toque distintivo de la cultura emiratí.

Palabras Clave: Turismo, Gastronomía, Globalización, Franquicia, Cultura.

Códigos JEL

Abstract

The present article explores the evolution and transformation of gastronomy in the United Arab Emirates (UAE) in the context of globalization. It examines how globalization has influenced the culinary identity of this Middle Eastern country, focusing on changes in the local

culinary offerings, the introduction of international cuisines, and the transformation of the population's food preferences.

The study contextualizes the impact of globalization on various cultures and presents the research problem: the need to understand how a new culinary identity is being formed in the UAE. The methodology used includes a qualitative analysis of secondary sources, interviews, and the observation of gastronomic offerings in person. The results highlight the fusion of local traditions with global influences, evidenced by the growing popularity of international cuisines and the adaptation of traditional dishes with foreign ingredients and techniques. Additionally, there is a diversification in the population's food preferences, driven by exposure to new culinary cultures.

This transformation has enabled the UAE to position itself as a world-renowned gastronomic destination, offering a unique culinary experience that reflects both its cultural heritage and its openness to globalization. The article concludes that globalization has played a crucial role in creating a distinctive culinary identity in the UAE, integrating both local and global elements into its gastronomic offerings.

Methodology: The methodology of this research article consists of three main phases. Firstly, a comprehensive review of academic literature and other relevant sources will be conducted to understand the gastronomy of the United Arab Emirates, its historical evolution, and the impact of globalization on its culinary identity. This review will serve as the theoretical foundation for the study. Secondly, previous studies and theories related to Emirati gastronomy and globalization will be identified to contextualize and enrich the analysis. Finally, semi-structured surveys will be conducted with tourists and locals to gather empirical data on perceptions, preferences, and gastronomic experiences in the United Arab Emirates, thus providing a comprehensive understanding of the interaction between local gastronomy and globalization in this context.

Results: It has been revealed that the large number of immigrants in the United Arab Emirates (UAE) has had a significant impact on the country's culinary identity. The influx of people from various parts of the world has contributed to an extremely diverse gastronomic offering, where it is possible to find food from numerous countries. This phenomenon has led to international franchises and foreign cuisine restaurants gaining much greater recognition than traditional Emirati food. The popularity and presence of these franchises and international establishments have, in many cases, overshadowed local gastronomy, relegating traditional dishes to a secondary position in terms of visibility and preference among consumers.

Conclusions: The United Arab Emirates has achieved a remarkable adaptation to cultures from various parts of the world. This adaptability does not imply a loss of its essence and cultural heritage; rather, the constant influx of tourists has driven a transformation and adjustment of its gastronomic offerings. This evolution has allowed Emirati cuisine to not only preserve its traditions but also enrich itself with global influences, creating a culinary experience that satisfies both local residents and international visitors. Thus, the UAE has positioned itself as a gastronomic destination that reflects a harmonious fusion of the traditional and the contemporary, ensuring that all visitors find options that are both familiar and appealing, without losing the distinctive touch of Emirati culture

Keywords: Tourism, Gastronomy, Globalization, Franchise, Culture

JEL Codes:

Introducción

La globalización ha facilitado la movilidad humana, lo que ha resultado en un aumento significativo de migrantes y turistas que transportan consigo sus hábitos y preferencias culturales, influyendo en los contextos locales (Castles, de Haas, & Miller, 2020). En este marco, los Emiratos Árabes Unidos se presentan como un ejemplo paradigmático de cómo la globalización puede transformar profundamente las identidades culturales y gastronómicas de un país, integrando elementos locales y globales en una nueva síntesis cultural. El turismo, en particular, ha experimentado una revolución sin precedentes, ya que la globalización ha derribado barreras geográficas y culturales, facilitando una mayor conectividad y accesibilidad entre los destinos turísticos y viajeros procedentes de todos los rincones del mundo. Se realiza un estudio que examina en detalle cómo esta fuerza global ha moldeado y transformado la identidad culinaria de este país del Medio Oriente. El estudio explora los cambios significativos en la oferta gastronómica de los Emiratos Árabes Unidos (EAU) a lo largo del tiempo, destacando cómo la globalización ha enriquecido y diversificado el panorama culinario local. Se analiza la introducción de diversas cocinas internacionales y cómo estas se han integrado con las tradiciones gastronómicas locales, formando una identidad culinaria única caracterizada por una fusión armoniosa de influencias globales y tradiciones arraigadas. Esta identidad culinaria distintiva ha desempeñado un papel crucial en la consolidación de los EAU como un destino gastronómico de renombre mundial, atrayendo a una amplia y diversa audiencia de amantes de la gastronomía en busca de experiencias culinarias auténticas y memorables en esta vibrante región del mundo.

Objetivos

Objetivo general de investigación

Analizar el impacto de la globalización en la identidad culinaria de los Emiratos Árabes Unidos, evaluando cómo las influencias internacionales han transformado las tradiciones culinarias locales y su repercusión en la cultura y economía del país.

Objetivos específicos de investigación

Identificar las principales influencias internacionales en la gastronomía de los Emiratos Árabes Unidos.

Evaluar la transformación de las tradiciones culinarias locales debido a la globalización.

Analizar el papel de la industria turística en la promoción y evolución de la identidad culinaria en los Emiratos Árabes Unidos.

Explorar las implicaciones económicas de la globalización en la identidad culinaria de los Emiratos Árabes Unidos

Métodos

Tipo y diseño de la investigación

Es un diseño mixto, ya que combina elementos cualitativos y cuantitativos. La revisión de la literatura y la identificación de estudios previos constituyen la fase cualitativa, mientras que las encuestas semi estructuradas a turistas y locales proporcionan datos cuantitativos sobre percepciones y preferencias gastronómicas.

Datos y fuentes

En la metodología se llevó a cabo una encuesta semiestructurada dirigida a una muestra representativa de personas, incluyendo tanto turistas como residentes o nativos de los Emiratos Árabes Unidos. Las preguntas planteadas fueron las siguientes:

¿De qué manera ha influido la globalización en la autenticidad de la identidad culinaria de los EAU, en términos de cambios en los platos y sabores tradicionales emiratíes?

¿Cuáles son las adaptaciones observadas en las preferencias alimenticias locales como resultado de las influencias globales?

¿Crees que la diversidad gastronómica en los EAU beneficia enriqueciendo la oferta culinaria local, o consideras que representa un desafío para preservar la autenticidad de la cocina tradicional emiratí?

Análisis de datos

A pesar de la incursión de varias franquicias internacionales en los Emiratos Árabes Unidos (EAU), los emiratíes siguen vinculados a su cocina tradicional. De acuerdo con las entrevistas realizadas, tanto personas de altos niveles de educación y que llevan un largo tiempo viviendo y trabajando en los EAU señalaron que, en sus hogares, prefieren consumir alimentos tradicionales como el harees, machboos y balaleet. Estos platos no solo son una fuente de nutrientes, sino que poseen un profundo significado cultural y social. Estas comidas son especialmente importantes durante festividades como el Ramadán y el Eid, mejorando las relaciones familiares, amistosas y comunitarias.

Además, las franquicias internacionales han sabido adaptarse al paladar emiratí incorporando ingredientes locales y creando platos híbridos que combinan sabores internacionales con la cocina tradicional. Los entrevistados coincidieron en que esta adaptación permite atraer tanto a turistas como a residentes locales. Por consiguiente, las franquicias son vistas como un crecimiento positivo de la industria alimentaria del país, mejorando la experiencia turística y reforzando la imagen de los Emiratos Árabes Unidos (EAU) como un país diverso y hospitalario en términos culinarios.

Sin embargo, muchos entrevistados indicaron que encontrar restaurantes que sirvan auténtica comida emiratí sigue siendo una barrera, especialmente en ciudades como Dubái, el mayor sitio turístico del país. Las búsquedas en línea de "restaurantes emiratíes" a menudo conducen a establecimientos que no representan completamente la riqueza de la cocina tradicional, lo que puede ser frustrante para los visitantes interesados en probar los verdaderos sabores locales.

La presencia de franquicias internacionales ha beneficiado al sector turístico, ya que los turistas encuentran familiaridad y comodidad en marcas conocidas. No obstante, la escasez de restaurantes tradicionales emiratíes podría abordarse mediante la promoción y el apoyo a

establecimientos dedicados a preservar la cocina autóctona. Esto no solo satisfecería la demanda de autenticidad culinaria, sino que también fortalecería la identidad cultural del país.

Aunque los emiratíes mantienen vivas sus tradiciones culinarias en sus hogares, la escena gastronómica de los EAU está dominada por influencias internacionales. Para aquellos interesados en una experiencia gastronómica auténtica, la mejor opción sigue siendo la hospitalidad de un hogar emiratí o buscar chefs y restaurantes comprometidos con la preservación de la cocina tradicional. Muchos entrevistados mencionaron que en los hoteles los desayunos tipo buffet, no tratan de imponer la comida emiratí, sino que optan por opciones más universales como el buffet americano, reflejando su conocimiento sobre la falta de reconocimiento internacional de su gastronomía tradicional.

Consideraciones Éticas

La presente investigación, respecto a los aspectos éticos, salvaguarda en primer lugar el consentimiento informado de todos los participantes. Me aseguro de que comprendan plenamente los objetivos, métodos, riesgos y beneficios del estudio, así como su derecho a retirarse en cualquier momento sin repercusiones. En el contexto de los EAU, es crucial que esta información se proporcione de manera clara y en un idioma comprensible para asegurar la transparencia y el respeto a los derechos de los participantes.

La protección de la privacidad es otra consideración esencial. Toda la información personal recopilada será tratada con estricta confidencialidad y anonimizada para evitar la identificación de los individuos. Me comprometo a respetar las costumbres y valores locales, adaptando mis métodos de recolección de datos para que sean culturalmente apropiados. Esto incluye ser consciente de las diferencias en la dinámica de género, las normas sociales y las prácticas religiosas que podrían influir en la disposición de los individuos para participar en el estudio.

Resultados

La transformación de la gastronomía en los Emiratos Árabes Unidos (EAU) ofrece una visión fascinante de cómo la globalización puede moldear, enriquecer y desafiar las tradiciones culinarias locales. Desde sus orígenes, la cocina tradicional emiratí ha estado intrínsecamente ligada a la vida nómada y a los recursos naturales específicos de la región del Golfo Pérsico.

Los platos emblemáticos como el harees y el machboos, elaborados con ingredientes locales como el pescado fresco del Golfo, arroz y especias regionales, no solo reflejan la autosuficiencia de las comunidades beduinas, sino también la influencia histórica de las rutas comerciales que conectaban el Medio Oriente con Asia, Europa y África. Estas rutas de comercio, como la de las especias y la de la seda, introdujeron una variedad de productos y técnicas culinarias que enriquecieron la gastronomía local. A lo largo de los siglos, el intercambio cultural y gastronómico facilitado por estas rutas contribuyó a una diversificación gradual de los sabores y técnicas en la cocina emiratí.

Con la unificación de los Emiratos Árabes Unidos en 1971 y el subsecuente desarrollo económico acelerado, el país comenzó a abrirse al mundo exterior. Este periodo de crecimiento y modernización estuvo acompañado por un aumento significativo en el número de turistas y trabajadores internacionales, quienes trajeron consigo una amplia gama de cocinas internacionales. Ciudades como Dubái y Abu Dhabi vieron un auge en la presencia de franquicias globales y restaurantes de alta gama, creando un panorama culinario diverso donde las influencias internacionales coexistían con la cocina tradicional local. La apertura al mundo exterior permitió la incorporación de nuevas influencias culinarias, dando lugar a una notable hibridación gastronómica en los Emiratos Árabes Unidos.

Un ejemplo destacado de esta hibridación y diversidad culinaria es el Global Village en Dubái. Este destino turístico no es simplemente un parque temático; representa un crisol cultural donde los visitantes pueden explorar y disfrutar de una vasta gama de cocinas internacionales en un solo lugar. Desde comida callejera hasta restaurantes temáticos, el Global Village ofrece una experiencia culinaria global que incluye platos auténticos de Asia, Europa, África y América. Este entorno permite a los visitantes interactuar y experimentar la riqueza de las cocinas del mundo, al mismo tiempo que aprecian la influencia de estas culturas en la gastronomía local. Este fenómeno subraya cómo la globalización ha facilitado un intercambio cultural sin precedentes, promoviendo la comprensión y el aprecio mutuo entre diversas culturas a través de la comida.

La globalización ha permitido a los chefs emiratíes experimentar con nuevos ingredientes y técnicas internacionales, dando lugar a la creación de platos innovadores que combinan elementos locales con influencias globales. Este cruce de fronteras culinarias ha enriquecido el panorama gastronómico de los Emiratos Árabes Unidos, reflejando una cocina que, aunque abierta a nuevas influencias, sigue conservando los sabores distintivos de la tradición. Los restaurantes y chefs emiratíes ahora fusionan ingredientes tradicionales con técnicas modernas, resultando en una oferta culinaria que aúna lo mejor de ambos mundos.

Esta fusión no solo atrae a los residentes locales, sino también a los turistas que buscan experiencias gastronómicas únicas y variadas.

Sin embargo, la globalización también ha presentado una serie de desafíos para la cocina emiratí. Uno de los principales problemas es el desplazamiento de la cocina tradicional en el mercado. La proliferación de opciones gastronómicas internacionales ha reducido la visibilidad de los platos tradicionales emiratíes. Los restaurantes internacionales y las franquicias globales a menudo ocupan el centro de atención, relegando la cocina local a un segundo plano. Esta situación no solo afecta la presencia de la comida emiratí en la oferta gastronómica, sino que también puede influir en la percepción de la cocina local como una experiencia exótica o de lujo, en lugar de una opción cotidiana accesible para todos.

La disponibilidad de ingredientes tradicionales también se ha visto afectada por la globalización. La creciente demanda de productos internacionales y la importación masiva de ingredientes extranjeros han llevado a una reducción en la disponibilidad de ingredientes autóctonos esenciales para la preparación de platos emiratíes auténticos. Ingredientes como el pescado fresco del Golfo Pérsico y la leche de camella, que eran fundamentales en la dieta tradicional, pueden haber sido desplazados por productos más accesibles a nivel global. Este cambio en la disponibilidad de ingredientes plantea un desafío para mantener la autenticidad y el sabor de los platos tradicionales emiratíes.

Además, el impacto de la globalización en los hábitos alimenticios de la población local es notable. La creciente influencia de la gastronomía internacional ha modificado las preferencias alimenticias de los residentes de los Emiratos Árabes Unidos. La popularidad de opciones rápidas y globalizadas puede estar llevando a una disminución en la preparación de comidas tradicionales en el hogar. Esto, a su vez, puede afectar la transmisión de recetas y técnicas culinarias tradicionales de una generación a otra, poniendo en riesgo la preservación de la herencia gastronómica local.

A pesar de estos desafíos, la globalización ha generado una serie de triunfos y oportunidades para la gastronomía en los Emiratos Árabes Unidos. La diversificación y la hibridación culinaria son ejemplos destacados de cómo las influencias internacionales han enriquecido el panorama gastronómico local. Los chefs emiratíes han aprovechado la oportunidad para experimentar con nuevos ingredientes y técnicas internacionales, creando platos innovadores que combinan elementos tradicionales con influencias globales. Esta fusión culinaria no solo enriquece la oferta gastronómica, sino que también atrae a locales y turistas que buscan experiencias gastronómicas únicas y variadas.

El crecimiento del turismo culinario es otro triunfo notable derivado de la globalización. Los Emiratos Árabes Unidos se han convertido en un destino popular para el turismo gastronómico, atrayendo visitantes que buscan explorar tanto la cocina internacional como la local. La capacidad de ofrecer una experiencia gastronómica variada y de alta calidad posiciona al país como un destino destacado en el mapa gastronómico global. Este fenómeno no solo genera ingresos económicos significativos, sino que también promueve una mayor visibilidad y apreciación de la cocina emiratí en el ámbito internacional.

La innovación y la adaptación en la cocina tradicional emiratí son testamentos de la resiliencia y creatividad de los chefs y restauradores locales. La incorporación de técnicas modernas y la presentación innovadora de platos tradicionales permiten que la gastronomía emiratí siga siendo relevante en un mercado globalizado. Esta capacidad para combinar tradición con modernidad asegura que los platos emiratíes continúen siendo apreciados y valorados, al tiempo que satisfacen las expectativas y preferencias de una audiencia diversa.

Discusión

La globalización ha tenido un impacto profundo en la identidad culinaria de los Emiratos Árabes Unidos (EAU), transformando sus prácticas alimenticias y su oferta gastronómica. Este fenómeno ha sido una fuerza doble: por un lado, ha introducido una variedad de cocinas internacionales que han enriquecido el panorama gastronómico del país; por otro, ha planteado desafíos para la preservación y promoción de la cocina tradicional emiratí.

En primer lugar, es importante señalar cómo la globalización ha facilitado una hibridación culinaria en los EAU. Las franquicias internacionales y los restaurantes de alta gama han adaptado sus menús para incluir ingredientes y sabores locales, creando platos híbridos que combinan lo mejor de ambos mundos. Esta adaptación ha permitido atraer tanto a turistas como a residentes locales, enriqueciendo la experiencia gastronómica y reforzando la imagen de los EAU como un destino culinario global y hospitalario. La capacidad de estas franquicias para integrar elementos locales demuestra una flexibilidad y creatividad que es característica de la globalización. Al incorporar ingredientes autóctonos como la leche de camella en sus recetas, estas franquicias no solo satisfacen las preferencias locales, sino que también crean una oferta gastronómica única y diferenciada.

Sin embargo, la proliferación de cocinas internacionales ha planteado un desafío significativo: la dificultad de encontrar auténtica comida emiratí en lugares públicos. En ciudades como Dubái, la búsqueda de restaurantes que ofrezcan platos tradicionales puede ser frustrante, ya que muchos establecimientos que se promocionan como tales no representan completamente la riqueza de la cocina emiratí. Esto pone de manifiesto una paradoja: a pesar de la demanda de autenticidad culinaria, la oferta de comida tradicional es limitada y, a menudo, costosa.

A pesar del auge de la cocina internacional, la cocina tradicional emiratí continúa siendo un pilar esencial en la vida cotidiana de los residentes locales. En los hogares emiratíes, los platos tradicionales como el harees y el machboos, preparados con ingredientes autóctonos como pescado, dátiles, arroz y leche de camella, siguen ocupando un lugar central en la dieta diaria. Estos alimentos no solo forman parte de la dieta cotidiana, sino que también son símbolos de identidad cultural y herencia. La conexión con la tierra y los productos locales ha sido un factor clave en la evolución del gusto culinario emiratí a lo largo de los siglos. La preservación de estas tradiciones en el ámbito doméstico refleja una resistencia a la homogeneización cultural que a menudo acompaña a la globalización.

El papel de la familia y la comunidad es fundamental en la preservación de la herencia culinaria. Las generaciones más jóvenes aprenden recetas y técnicas tradicionales de sus mayores, asegurando que las costumbres culinarias se mantengan vivas y relevantes. Esta transmisión de conocimientos es especialmente visible durante festivales religiosos y celebraciones familiares, donde la comida tradicional no solo sirve como una fuente de nutrición, sino también como un medio para fortalecer los lazos culturales y emocionales entre los miembros de la comunidad. En estas ocasiones, los platos tradicionales se preparan con esmero y se sirven como una forma de celebración que reafirma la identidad cultural de la comunidad emiratí.

El crecimiento de la oferta gastronómica internacional en los EAU ha creado una paradoja. Aunque la diversidad culinaria es un testimonio de la globalización, los platos emiratíes tradicionales pueden resultar difíciles de encontrar y, a menudo, son costosos para los visitantes. Esto se debe en parte a la alta proporción de extranjeros, que constituyen aproximadamente el 85,4% de la población de los EAU. La demanda de cocinas internacionales ha llevado a muchos restaurantes a adaptar sus menús a los gustos de esta población diversa, dejando a menudo la comida local en un segundo plano. Esta dinámica ha creado un mercado gastronómico en el que la comida tradicional emiratí puede ser vista como un lujo o una experiencia exótica, en lugar de una opción cotidiana.

La integración de influencias globales y locales ha permitido a los EAU emerger como un destino gastronómico de renombre mundial. La interacción entre lo local y lo global ha enriquecido la escena gastronómica, proporcionando una plataforma donde la tradición y la innovación coexisten y se complementan. Este equilibrio entre lo antiguo y lo nuevo es lo que define la identidad culinaria contemporánea de los EAU, una identidad que es tanto un reflejo de su pasado como una visión de su futuro. A medida que el país sigue evolucionando, la promoción de la cocina tradicional junto con la celebración de la diversidad culinaria continuará siendo esencial para mantener una identidad cultural robusta y distintiva.

Conclusiones

La investigación culinaria en los Emiratos Árabes Unidos (EAU) revela un panorama de transformaciones ricas y complejas, que reflejan el contexto histórico y geográfico único del país. A pesar de su corta historia como nación unificada, con solo 57 años desde su formación en 1971, los EAU han experimentado una transformación económica y tecnológica sin precedentes. Esta evolución ha impactado profundamente la gastronomía local, creando un crisol de influencias culinarias que van desde las tradiciones beduinas hasta la sofisticación global contemporánea.

En los tiempos antiguos, la vida en Dubai y en otras regiones de los EAU estaba fuertemente influenciada por las condiciones áridas del desierto. La dieta tradicional estaba basada en productos locales como la leche y la carne de camellos y ovejas, esenciales para la subsistencia en un entorno con recursos limitados. Las técnicas culinarias tradicionales, como el zarb—un método de cocción que utiliza un horno subterráneo—demuestran la adaptación de las comunidades beduinas a su entorno. Este método no solo refleja la ingeniosidad en el uso de recursos limitados, sino también la capacidad de los habitantes para crear métodos de preparación de alimentos que se ajusten a sus necesidades y condiciones.

Sin embargo, el desarrollo de la gastronomía emiratí ha sido significativamente influenciado por el comercio y el intercambio cultural a lo largo de las rutas históricas. Las rutas de la seda y las especias, que conectaban el Medio Oriente con Asia, Europa y África, introdujeron una variedad de ingredientes y técnicas culinarias que han dejado una marca duradera en la cocina local. Este intercambio no solo enriqueció la gastronomía emiratí con nuevos sabores y productos, sino que también contribuyó a una mezcla culinaria que a menudo desafía la identificación de platos completamente autóctonos.

El fenómeno de la globalización ha acelerado este proceso de hibridación culinaria, especialmente en las ciudades cosmopolitas de los EAU como Dubái. La afluencia de expatriados y el desarrollo de una economía orientada hacia el turismo y el comercio internacional han transformado el panorama gastronómico del país. En Dubái, por ejemplo, se observa una proliferación de restaurantes que ofrecen una amplia gama de cocinas internacionales, desde comida rápida hasta alta gastronomía. Esta diversidad ha llevado a una saturación del mercado con franquicias globales que adaptan sus menús a los gustos locales, lo que ha resultado en una oferta gastronómica variada, pero también ha planteado desafíos para la cocina emiratí tradicional.

A pesar de la prominencia de la cocina internacional, la tradición culinaria sigue siendo un componente vital de la vida en los EAU. En los hogares emiratíes, la preparación de platos tradicionales como el harees y el machboos sigue siendo una práctica común, reflejando la importancia continua de la gastronomía local en la vida diaria. Estos platos, elaborados con ingredientes autóctonos como pescado fresco del Golfo Pérsico y leche de camella, representan una conexión profunda con el pasado y una preservación de las costumbres culinarias que han sido transmitidas de generación en generación.

No obstante, la presencia dominante de restaurantes internacionales ha creado una paradoja en la oferta gastronómica. Los restaurantes que sirven auténtica cocina emiratí son relativamente raros y, a menudo, tienen precios elevados en comparación con las opciones internacionales más accesibles. Esto ha llevado a una percepción de la cocina emiratí como una experiencia exótica o de lujo, en lugar de una opción cotidiana. El aumento en el número de extranjeros, que representaban aproximadamente el 85,4% de la población en 2020, ha influido significativamente en la oferta de comida pública, desplazando en algunos casos la cocina local hacia un segundo plano.

A pesar de estos desafíos, la cocina emiratí ha encontrado formas de mantenerse relevante. La importancia de la cocina tradicional para la identidad cultural se mantiene firme, con un énfasis en la preservación y transmisión de técnicas culinarias tradicionales. La preparación de comidas tradicionales en eventos familiares y festividades religiosas subraya su valor como un vínculo cultural y emocional. Estos eventos no solo sirven como una oportunidad para disfrutar de la comida, sino también como un medio para reforzar la identidad cultural y fortalecer los lazos comunitarios.

El interés de los turistas en experimentar la auténtica cocina emiratí a menudo requiere un enfoque diferente, como la participación en la hospitalidad local o el aprendizaje directo de chefs emiratíes. Esta dinámica destaca la importancia de la cocina tradicional no solo como un

elemento de la oferta gastronómica local, sino también como una parte integral de la experiencia cultural que los EAU tienen para ofrecer. La hospitalidad emiratí, con su enfoque en la preparación y el servicio de platos tradicionales, ofrece una ventana única a las costumbres y valores culturales del país.

Referencias

- Alberdi Alén, J. (2023). El impacto social, tecnológico y cultural de la exposición universal de Dubái. [*Trabajo de grado, Universidad de Cantabria*]. Repositorio Institucional. <https://repositorio.unican.es/xmlui/handle/10902/29661>
- Anwar, S., & Sohail, M. (2004). Festival tourism in the United Arab Emirates: First-time versus repeat visitor perceptions. *Journal of Vacation Marketing*, 10, 161-170. <https://doi.org/10.1177/135676670401000206>
- Bresler, A. (2021, 2 diciembre). *Dubai's Food Culture Is a Delicious Window Into Its World-Class Diversity*. Matador Network. <https://matadornetwork.com/read/dubai-food-culture-cuisine/>
- Casanova Al Attrach, F. (2022). Colombia y Emiratos Árabes Unidos. Una visión desde la integración económica y los negocios internacionales. *Gestión y Desarrollo Libre*, 7(13). https://revistas.unilibre.edu.co/index.php/gestion_libre/article/download/8791/10059/31751
- Castles, S., Miller, M y Ammendola, G. (2020). The Age of Migration: International Population Movements in the Modern World. *American Foreign Policy Interests* 27(6) 536-542. <http://dx.doi.org/10.1080/10803920500434037>
- Departamento de Economía y Turismo, Dubai. (4, abril de 2022). *Descubra la historia de la cocina emiratí*. Visite Dubái. <https://www.visitdubai.com/es/articles/history-emirati-cuisine>
- Esteban Ortiz, I. (2023). Análisis de la evolución turística en Abu Dhabi y Dubai. [*Trabajo de grado, Universidad Rey Juan Carlos*]. Repositorio Institucional. <https://burjcdigital.urjc.es/items/523340fc-a640-48d0-afdd-853308a73fa4>
- Global Village. (s.f). *Welcome to Global Village Dubai*. <https://www.globalvillage.ae/>
- Habib, H., Ali, H., Ibrahim, W., & Afifi, H. (2011). Nutritional Value of 10 Traditional Dishes of the United Arab Emirates. *Ecology of Food and Nutrition*, 50, 526-538. <https://doi.org/10.1080/03670244.2011.620880>

- Iglesias Martín, D. (2024). Turismo de lujo: surgimiento y principales características. [*Trabajo de grado, Universidad Rey Juan Carlos*]. Repositorio Institucional. <https://burjcdigital.urjc.es/items/7f846725-466b-4caa-ac0c-42b5e5ef74c9>
- Martín, E. (2023). Gastro-tourism without a national cuisine: the case of United Arab Emirates. *Cuaderno Virtual de Turismo* 23(2) 96-119. <http://dx.doi.org/10.18472/cvt.23n2.2023.2087>
- Michael, N., Reisinger, Y., & Hayes, J. (2019). The UAE's tourism competitiveness: A business perspective. *Tourism Management Perspectives*. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2019.02.002>
- The Economic Times (2018) *Don't forget to try Emirati cuisine for a complete gastronomic experience*. Bennett, Coleman & Co. Ltd. https://go-gale-com.crai-ustadigital.usantotomas.edu.co/ps/retrieve.do?tabID=News&resultListType=RESULT_LIST&searchResultsType=SingleTab&retrievalId=c9daf0e2-37bf-4b3d-8aa1-f9339dde4ec1&hitCount=6&searchType=BasicSearchForm