

Resistencias a la foodificación urbana:

Comida al paso y venta nocturna en Temuco y Maipú, Chile

Resistances to urban foodification:

Street food and night-time vending in Temuco and Maipú, Chile

Resistências à foodificação urbana:

comida de rua e venda noturna em Temuco e Maipú, Chile

Résistances à la foodification urbaine :

alimentation de rue et vente nocturne à Temuco et Maipú, Chili

Fuente: Autoría propia

PUBLICACIÓN ANTICIPADA EN LÍNEA:

El Comité Editorial de la Revista Bitácora Urbano Territorial aprobó este artículo para publicación según los veredictos emitidos por los pares evaluadores.

Se publica anticipadamente en versión PDF de forma provisional con base en la última versión electrónica del artículo. Siéntase libre de descargar, usar, distribuir y citar esta versión preliminar tal y como lo indicamos, pero recuerde que la versión final puede ser diferente.

Paginación por definir

Autor

Jorge Bernabé Ulloa-Martínez

Facultad de Ciencias Jurídicas,
Sociales y de la Educación.
Universidad Viña del Mar

CINVIT, Universidad de Valparaíso

jorge.ulloa@uvm.cl
<https://orcid.org/0000-0003-4938-5477>

Recibido: 02/05/2025
Aprobado: 01/02/2026

Cómo citar este artículo:

Ulloa-Martínez, J. (2026). Resistencias a la foodificación urbana: Comida al paso y venta nocturna en Temuco y Maipú, Chile. Bitácora Urbano Territorial, 36(1): XX-XX.

<https://doi.org/10.15446/bitacora.v36n1.120121>

[1] Este trabajo fue financiado por ANID Fondecyt Postdoctorado folio 3220702 y cuenta con la aprobación del Comité de Ética Científico de la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de Valparaíso

Resumen

Este artículo analiza las formas de resistencia alimentaria desarrolladas por trabajadores de comida callejera nocturna en las ciudades de Temuco y Maipú, Chile. En un contexto de creciente foodificación del espacio urbano, promovida por políticas de regulación que privilegian dispositivos gastronómicos gourmetizados, el estudio se enfoca en cómo la noche se convierte en una condición de posibilidad para sostener prácticas laborales populares, autónomas y toleradas. A partir de una estrategia etnográfica intensiva, centrada en el acompañamiento prolongado a dos unidades familiares entre 2022 y 2024, se examinan las decisiones alimentarias, los vínculos con el territorio y las dinámicas de organización nocturna. Los resultados muestran que estos trabajadores construyen paisajes alimentarios accesibles, afectivos y funcionales, en contraste con los modelos de consumo estilizado asociados a los foodtrucks. Lejos de representar improvisación o desorden, estas prácticas encarnan una racionalidad adaptativa situada que desafía los regímenes normativos y estéticos del urbanismo neoliberal. El artículo concluye que incorporar la noche como categoría analítica permite ampliar la comprensión de la informalidad urbana y aporta a una lectura más compleja de la justicia alimentaria y espacial en América Latina.

Palabras clave: economía del trabajo, espacio urbano, foodificación, nocturnidad, alimento

Autor

Jorge Bernabé Ulloa-Martínez

Doctor en Ciencias Sociales, Magíster en Antropología Social y Psicólogo. Es académico investigador de la Facultad de Ciencias Jurídicas, Sociales y de la Educación de la Universidad Viña del Mar y del CINVIT, Universidad de Valparaíso. Su trabajo se sitúa en el cruce entre estudios urbanos, psicología social y antropología, con énfasis en conflictos por el espacio público, informalidades urbanas y gobernanza territorial. En los últimos años ha desarrollado una línea de investigación sobre nocturnidades y estudios de la noche urbana, analizando cómo los regímenes nocturnos reconfiguran prácticas económicas, usos del espacio y formas de legitimidad en Chile.

Abstract

This article analyses the forms of food resistance developed by nighttime street food vendors in the cities of Temuco and Maipú, Chile. In the context of growing urban foodification, promoted by regulatory policies that favour gourmet gastronomic devices, this study focuses on how the night becomes a condition of possibility for sustaining popular, autonomous and tolerated labour practices. Based on intensive ethnographic fieldwork conducted between 2022 and 2024 with two family-run street vending units, the research examines food-related decisions, territorial bonds and informal nocturnal organisation. The findings reveal that these vendors construct accessible, affective and functional food landscapes, in contrast to stylised consumption models associated with food trucks. Far from reflecting disorganisation, these practices embody a situated, adaptive rationality that contests the normative and aesthetic regimes of neoliberal urbanism. The article concludes that incorporating night as an analytical category enhances our understanding of urban informality and contributes to a more complex reading of spatial and food justice in Latin America.

Keywords: labour economics, urban space, foodification, nocturnality, food

Résumé

Cet article analyse les formes de résistance alimentaire développées par des vendeurs de nourriture de rue opérant la nuit dans les villes de Temuco et Maipú, au Chili. Dans un contexte de foodification urbaine croissante, promue par des politiques de régulation favorisant des dispositifs gastronomiques gourmet, l'étude met en évidence comment la nuit devient une condition de possibilité pour soutenir des pratiques de travail populaires, autonomes et tolérées. À partir d'un travail ethnographique intensif mené entre 2022 et 2024 auprès de deux unités familiales, l'analyse explore les choix alimentaires, les liens territoriaux et les dynamiques d'organisation nocturne. Les résultats montrent que ces vendeurs construisent des paysages alimentaires accessibles, affectifs et fonctionnels, en contraste avec les modèles de consommation stylisés associés aux food trucks. Loin d'être des pratiques désorganisées, elles incarnent une rationalité adaptative située, qui conteste les régimes normatifs et esthétiques de l'urbanisme néolibéral. L'article conclut que l'intégration de la nuit comme catégorie analytique permet d'approfondir la compréhension de l'informalité urbaine et de contribuer à une lecture plus complexe de la justice spatiale et alimentaire en Amérique latine.

Resumo

Este artigo analisa as formas de resistência alimentar desenvolvidas por trabalhadores de comida de rua noturna nas cidades de Temuco e Maipú, no Chile. Em um contexto de crescente foodificação urbana, promovida por políticas regulatórias que privilegiam dispositivos gastronômicos gourmetizados, o estudo enfoca como a noite se torna uma condição de possibilidade para sustentar práticas laborais populares, autônomas e toleradas. A partir de uma estratégia etnográfica intensiva, centrada no acompanhamento prolongado de duas unidades familiares entre 2022 e 2024, analisam-se as decisões alimentares, os vínculos com o território e as dinâmicas de organização noturna. Os resultados mostram que esses trabalhadores constroem paisagens alimentares acessíveis, afetivas e funcionais, em contraste com os modelos de consumo estilizados associados aos food trucks. Longe de representar improvisação ou desordem, essas práticas expressam uma racionalidade adaptativa situada que desafia os regimes normativos e estéticos do urbanismo neoliberal. Conclui-se que incorporar a noite como categoria analítica permite ampliar a compreensão da informalidade urbana e contribuir para uma leitura mais complexa da justiça espacial e alimentar na América Latina.

Palavras-chave: economia do trabalho, espaço urbano, foodificação, nocturnidade, comida

Resistencias a la foodificación urbana:
Comida al paso y venta nocturna en
Temuco y Maipú, Chile

Mots-clés : économie du travail, espace urbain, foodification, nocturnité, nourriture

Introducción

En este sentido, la foodificación puede leerse como una expresión específica de dinámicas más amplias estudiadas por el urbanismo crítico: la producción desigual del espacio, la mercantilización de lo urbano y la recomposición de jerarquías morales en el espacio público (Harvey, 1989; Smith, 2002; Theodore et al., 2009). Desde esta perspectiva, la disputa no se limita a “qué se vende” o “dónde se come”, sino a qué modos de habitar y de ganarse la vida son reconocidos como legítimos en la ciudad y bajo qué regímenes de orden, estética y valor.

En América Latina, el comercio callejero constituye una de las formas más visibles y persistentes de informalidad urbana (Recchi, 2020). A pesar de su relevancia para la economía popular, el autoempleo y la accesibilidad alimentaria, ha sido objeto de políticas de ordenamiento territorial que lo ubican en una constante tensión entre necesidad económica y normativas de control urbano (Peimani & Kamalipour, 2022). Particularmente en los últimos años, estas políticas han reforzado mecanismos de exclusión simbólica y material bajo el argumento de ‘recuperar’ el espacio público, invisibilizando o desplazando prácticas históricas de subsistencia (Peimani & Kamalipour, 2022; Spire & Choplin, 2018). En este marco, la venta de comida callejera emerge como un punto neurálgico de disputa por el uso legítimo del espacio urbano, al entrelazar trabajo, alimentación y visibilidad (Allison et al., 2021).

El auge de dispositivos gastronómicos como los *foodtrucks* y ferias gourmet —promovidos por gobiernos locales como símbolos de modernización, creatividad y orden— ha profundizado estas tensiones. Este proceso, descrito en la literatura como ‘foodificación’, implica la reconfiguración del gusto urbano en función de estéticas de consumo aspiracional, higienización simbólica y exclusión de prácticas alimentarias populares (Bourlessas et al., 2022). Más que una transformación neutra del paisaje urbano, la foodificación actúa como una forma de gentrificación alimentaria, donde ciertos modos de cocinar, presentar y consumir comida se institucionalizan como deseables, mientras otros son desplazados por considerarse informales, poco estéticos o inseguros (Bourlessas et al., 2022).

En este sentido, la foodificación puede leerse como una expresión específica de dinámicas más amplias estudiadas por el urbanismo crítico: la producción desigual del espacio, la mercantilización de lo urbano y la recomposición de jerarquías morales en el espacio público (Harvey, 1989; Smith, 2002; Theodore et al., 2009). Desde esta perspectiva, la disputa no se limita a “qué se vende” o “dónde se come”, sino a qué modos de habitar y de ganarse la vida son reconocidos como legítimos en la ciudad y bajo qué regímenes de orden, estética y valor.

Estas transformaciones se insertan en un marco más amplio de políticas de embellecimiento urbano y privatización del espacio público, que a menudo se presentan como consensos técnicos, pero que responden a lógicas de clase, control y selectividad moral (Crossa, 2016; Spire & Choplin, 2018). En Chile, estas políticas se materializan en ordenanzas que delimitan perímetros de exclusión, imponen exigencias sanitarias de difícil cumplimiento y sancionan el uso informal del espacio, especialmente durante el día. Sin embargo, estas mismas regulaciones presentan ambigüedades temporales: la noche, menos vigilada y menos regulada, se transforma en un intersticio que habilita prácticas laborales que durante el día serían sancionadas.

Este artículo se propone analizar las formas de resistencia por medio de la alimentación desplegadas por trabajadores de comida callejera nocturna en dos contextos urbanos chilenos. A partir de un enfoque etnográfico desarrollado entre 2022 y 2024, se examinan las estrategias con las que vendedores informales sortean las restricciones institucionales y sostie-

nen prácticas de alimentación accesible, rápida y popular. Se plantea que la noche, más que un simple contexto horario, actúa como un espacio de agencia donde se disputa el gusto, la estética alimentaria y el derecho a la ciudad.

Si bien la foodificación se ha discutido extensamente en ciudades del Norte global, donde ha sido asociada a revalorización urbana, turismo y economías creativas (Hanser & Hyde, 2014; Hernandez, 2011; Loda et al., 2020), sus expresiones en América Latina presentan traducciones situadas: conviven con economías populares consolidadas, marcos regulatorios fragmentados y arreglos cotidianos de tolerancia. En este contexto, observar los casos de Temuco (ciudad intermedia) y Maipú (periferia metropolitana) permite explorar cómo un mismo repertorio de ordenamiento estético y gastronómico se materializa de manera desigual, y cómo las prácticas nocturnas operan como un intersticio para sostener provisión alimentaria popular.

A diferencia de otros estudios centrados exclusivamente en la regulación o la legitimidad del trabajo informal (Peimani & Kamalipour, 2022), este trabajo propone enfocar el análisis en la comida como objeto social y político. Así, se busca comprender cómo la elección de ciertos productos, la relación con los consumidores y el uso del espacio nocturno configuran una forma de resistencia material y simbólica frente a la foodificación del espacio urbano. Al centrar la atención en el cruce entre alimentación, informalidad y nocturnidad, el artículo contribuye a los estudios urbanos críticos con una propuesta analítica que incorpora el gusto como dimensión de conflicto, y la noche como territorio de producción cultural subalterna.

Marco Teórico

Foodificación y Gentrificación Alimentaria: Nuevas Fronteras del Consumo Urbano

Conceptualmente, la foodificación puede entenderse como una extensión del debate sobre gentrificación hacia el terreno de la alimentación: si la gentrificación describe procesos de revalorización material y simbólica que reordenan usos, usuarios y sentidos del espacio (Lees, 2012; Smith, 2002), la foodificación nombra el modo en que la comida opera como vector de valorización urbana, reconfigurando el gusto, la visibilidad y las condiciones de acceso en el espacio público (Bonotti & Barnhill, 2022). En las últimas dos décadas, ha emergido un fenómeno global que ha transformado la manera en que la comida se inserta en los procesos de valorización urbana: la foodificación. Este concepto —desarrollado a partir de estudios sobre gentrificación simbólica— alude a la transformación de ciertas prácticas alimentarias tradicionales en productos

culturales valorizados, reinterpretados y estetizados para un público de consumo selectivo (Bourlessas et al., 2022; Jiménez-Arévalo & Barrera-Fernández, 2024).

La foodificación no es un fenómeno espontáneo ni meramente estético. Está profundamente anclada en estrategias de marketing urbano, políticas de regeneración barrial y dinámicas de distinción social (Bonazzi, 2022; Lütke & Lemon, 2021). Los gobiernos locales, en su afán por atraer turismo, inversión o ‘clases creativas’, promueven ferias gourmet, parques de *foodtrucks* o festivales gastronómicos donde se celebra la comida ‘de autor’, ‘fusión’ o ‘sustentable’. Estas prácticas desplazan o invisibilizan la presencia histórica de cocinas populares, muchas veces migrantes o informales, que no encajan en la narrativa del consumo experiencial o de la innovación culinaria (Bourlessas et al., 2022).

La instalación de *foodtrucks* como dispositivos de venta de alimentos móviles, con diseño atractivo, regulación formal y localización estratégica, es un ejemplo claro de cómo la alimentación puede ser utilizada como vector de gentrificación urbana (Lütke & Lemon, 2021). En lugar de reconocer la diversidad alimentaria de los territorios, estos formatos estandarizan la experiencia de comer en la calle, eliminando el componente relacional, territorial y cultural que caracteriza a las prácticas populares. Tal como han mostrado Miewald y McCann (2014) en el contexto norteamericano, esta nueva espacialidad alimentaria redefine quién puede consumir, en qué espacios, a qué precio y bajo qué códigos simbólicos.

La literatura ha documentado cómo este tipo de transformaciones implican no solo una revalorización inmobiliaria, sino también una reconfiguración moral del espacio: lo ordenado, limpio y visible es preferido frente a lo improvisado, saturado y móvil. Esto refuerza una política del gusto que legitima algunas formas de trabajo y deslegitima otras (Hanser & Hyde, 2014). La comida deja de ser un bien de uso y se convierte en signo de distinción, lo que cristaliza nuevas formas de exclusión simbólica en el espacio público.

Desde una perspectiva latinoamericana, estas dinámicas pueden leerse también como disputas por la provisión urbana de alimentos, donde la informalidad no solo expresa precariedad, sino también formas de autonomía relativa para sostener circuitos de abastecimiento popular fuera de los dispositivos gourmetizados. En ese sentido, la resistencia alimentaria que analizamos no se reduce a ‘oponerse’ al *foodtruck*, sino a preservar paisajes alimentarios accesibles y socialmente funcionales frente a procesos de selección estética, sanitización simbólica y reordenamiento del suelo urbano que tienden a restringir quién puede vender, qué puede cocinarse y dónde (Forero et al., 2023; Vázquez-Medina et al., 2020).

En este escenario, las prácticas de venta nocturna de comida callejera se configuran como una respuesta material y política frente a estos procesos. Como veremos en los casos etnográficos analizados, los trabajadores callejeros no solo ofrecen comida accesible en términos económicos, sino que resisten, desde la cotidianidad y las lógicas gourmetizadas de producción urbana. Lo hacen en la noche, en los márgenes, mediante estrategias de invisibilidad relativa, circulación restringida y arreglos de tolerancia que desafían el dispositivo institucional de orden.

Alimentación Callejera y Ciudad: entre la Subsistencia y la Sociabilidad

La venta de comida en la calle es una práctica urbana ancestral, extendida en múltiples geografías, que combina dimensiones económicas, culturales, sanitarias y políticas (Caramaschi, 2024). Su relevancia no radica únicamente en la cantidad de personas que de ella dependen (en América Latina se estima que millones de trabajadores informales se insertan en esta actividad), sino también en el modo en que estructura dinámicas cotidianas de abastecimiento, movilidad y encuentro (Marras et al., 2014). Según datos de la FAO y la OMS (2022), más de 2500 millones de personas en el mundo consumen regularmente alimentos comprados en la calle, lo que convierte esta práctica en un componente estructural del sistema alimentario urbano contemporáneo.

La comida callejera ofrece acceso rápido, barato y relativamente estable a la alimentación diaria, especialmente para sectores populares, estudiantes, migrantes y trabajadores precarizados. Además, como forma de emprendimiento familiar, requiere baja inversión inicial y opera con gran flexibilidad horaria y territorial, lo que la convierte en una alternativa viable frente a las barreras del trabajo formal (Recchi, 2020). Esta plasticidad ha hecho que en momentos de crisis —económicas, sanitarias o políticas— su presencia aumente en las calles de ciudades de todo el mundo.

Sin embargo, la relevancia de la alimentación callejera excede su función económica. Como han planteado Joasart-Marcelli y Bosco (2020), estos espacios configuran paisajes alimentarios en los que se entrelazan la materialidad del alimento, las identidades sociales, las memorias migrantes, las prácticas de consumo y las formas de sociabilidad urbana. En ellos se construyen vínculos afectivos y redes de confianza que resisten la lógica del anonimato mercantil. Comer en la calle es también un gesto cultural: una forma de habitar el espacio público, de marcar pertenencia territorial y de sostener prácticas alimentarias arraigadas en tradiciones locales o populares (Bautista-Hernández et al., 2020).

Esta dimensión del trabajo callejero como productora de vida urbana choca frontalmente con las políticas de higienización y orden que, desde la planificación oficial, lo representan como obstáculo al desarrollo. El espacio público es entonces tratado como escenario neutro que debe ser protegido de usos ‘inadecuados’, siendo el comercio callejero uno de los principales blancos de intervención (Spire & Choplin, 2018). De este modo, la venta de comida en la calle es sistemáticamente precarizada, criminalizada y desplazada, pese a su legitimidad social y persistencia histórica.

Regulación del Comercio callejero en Chile: entre la Criminalización y la Ambigüedad Nocturna

En Chile, el trabajo callejero se desarrolla en un marco regulatorio fragmentado, centrado en la noción de Bien Nacional de Uso Público. Con base en la Ley de Rentas Municipales, la Ley de Tránsito y el Reglamento Sanitario de los Alimentos, los municipios administran el espacio público y definen, con alta discrecionalidad, usos autorizados y prácticas prohibidas. La figura del ‘permiso precario’ sintetiza esta lógica: habilita ocupaciones temporales y puede revocarse sin indemnización.

La venta de alimentos se regula principalmente desde una racionalidad de orden y seguridad. Las exigencias técnicas del Reglamento Sanitario de los Alimentos (higiene, materiales, conservación) son difíciles de cumplir para la mayoría de trabajadores informales, lo que reproduce su condición de ilegalidad y habilita controles selectivos.

En Temuco, la ordenanza 003/2018 (modificación de la 001/2005) combina perímetros restrictivos y sanciones, incluyendo medidas que desincentivan la compra a vendedores sin permiso (Ulloa-Martínez, 2021), y estandariza el carro autorizado (Municipalidad de Temuco, 2018). En Maipú, la actualización de 2022 reemplaza la ordenanza de 1983 y refuerza la prohibición del comercio sin autorización, manteniendo requisitos exigentes y un discurso de ‘recuperación’ del espacio público (Municipalidad de Maipú, 2022; Vodanovic, 2022).

La fiscalización se despliega mediante múltiples actores (inspectores municipales, Carabineros, personal de salud, Servicio de Impuestos Internos, entre otros), configurando un entorno de alta sancionabilidad (Irrázabal González, 2022). A la vez, la mayoría de ordenanzas no distingue horarios, generando un vacío operativo respecto de la venta nocturna: no implica aceptación legal, pero abre márgenes de ambigüedad y negociación que los trabajadores aprovechan para sostener su actividad.

Así, el marco regulador en Chile no solo establece barreras materiales para el ejercicio del comercio callejero, sino que también estructura jerarquías morales sobre quién puede ocupar la ciudad, en qué condiciones y en qué momentos. Estas jerarquías están profundamente marcadas por lógicas de exclusión socioeconómica y por una estética del orden que relega a la noche (y a quienes la habitan trabajando) al terreno de lo transitorio, lo sospechoso y lo informal. Precisamente en ese intersticio se despliegan las prácticas de resistencia cotidiana que este estudio busca visibilizar.

Estudios de la Noche: Espacialidades Alternativas y Agencia Marginal

La noche ha sido tradicionalmente marginal en los estudios urbanos. Enfoques recientes la abordan como una construcción social y espacial, con significados y regímenes de control propios (Hadfield, 2015). Siguiendo a Melbin (1978), puede entenderse como una frontera temporal que reconfigura vigilancia y usos, habilitando prácticas distintas al orden diurno.

Estudiar la noche implica, por tanto, observar cómo se reconfigura el uso del espacio público en condiciones de iluminación limitada, baja densidad institucional y ritmos descentralizados (Petrilli & Vanolo, 2025). Esta reconfiguración no solo transforma las dinámicas sensoriales y afectivas del entorno, sino que abre posibilidades para el desarrollo de actividades que serían reprimidas o fiscalizadas durante el día. Tal como advierten van Liempt et al. (2015), existe una ‘nictalopia’ en las ciencias sociales urbanas: una ceguera analítica frente a los procesos sociales que tienen lugar durante la noche, a pesar de su relevancia para comprender el funcionamiento completo de las ciudades.

Desde este enfoque, la noche no es un residuo temporal ni una excepción del régimen urbano diurno, sino una dimensión constitutiva de la ciudad contemporánea. En particular, permite observar cómo ciertos grupos —trabajadores callejeros, trabajadores sexuales, recolectores, recicladores, migrantes sin papeles— despliegan formas de agencia marginal que tensionan las lógicas oficiales de orden, progreso y productividad (Ulloa-Martínez y Zavala-Villegas, 2024). Estas formas de ocupación nocturna no son necesariamente contestatarias en sentido clásico, pero constituyen ‘formas infrapolíticas de resistencia’: tácticas cotidianas que permiten sostener la vida sin confrontar abiertamente al poder, pero desafiando sus formas de exclusión (Ulloa-Martínez, 2025).

En este sentido, la noche no es solo un escenario para la informalidad, sino una condición de posibilidad para prácticas de subsistencia que requieren invisibilidad re-

lativa, negociación territorial y arreglos informales. Tal como señalan Varani y Bernardini (2019), el espacio urbano nocturno se construye mediante relaciones densas entre cuerpos, mercancías, emociones, luces y silencios, dando lugar a paisajes alternativos que rara vez son considerados por las políticas urbanas tradicionales.

Además, la dimensión nocturna revela la desigual distribución temporal del derecho a la ciudad. Si durante el día los espacios públicos son controlados por dispositivos de vigilancia, comercio formal y consumo legitimado, en la noche estos mismos espacios pueden ser apropiados por actores sociales que de otro modo quedarían expulsados del centro urbano. Esto remite a una forma de justicia espacial diacrónica, donde el tiempo también es una variable de exclusión o inclusión urbana.

En el caso del trabajo callejero nocturno, como se verá en las secciones empíricas de este artículo, la noche no solo reduce el riesgo de fiscalización, sino que posibilita una reorganización pragmática del espacio, la economía y las relaciones sociales. Se trata, en otras palabras, de un espacio-tiempo productivo en sí mismo, donde se ensayan otras formas de habitar la ciudad, construir sociabilidad, sostener redes y disputar legitimidad.

Metodología

Este estudio se desarrolló mediante una estrategia etnográfica (2022-2024) en Temuco y Maipú, Chile, dos contextos urbanos contrastados donde convergen informalidad laboral y presión regulatoria sobre el espacio público. La Figura 1 se incluye como evidencia contextual de dispositivos gastronómicos impulsados por los municipios, para situar el entorno institucional asociado a la foodificación.

El trabajo de campo consistió en el seguimiento intensivo de dos unidades familiares dedicadas a la venta nocturna de alimentos. La selección fue analítica e intensiva, buscando contraste territorial (Temuco, ciudad intermedia; Maipú, periferia metropolitana) y diversidad de productos y estrategias frente a la normativa. Ambos casos operan sin autorización formal, pero dentro de márgenes de tolerancia informal que permiten observar negociación, control y resistencia en horario nocturno.

El primer caso, en Temuco, se sitúa en el entorno de la Feria Pinto, principal centro de abastecimiento popular de la ciudad. Durante el día, este sector acoge a miles de personas, incluyendo clientes rurales y urbanos. Sin embargo, al anochecer, el área se transforma en un mercado informal nocturno que se extiende sobre avenidas, veredas y bandejones centrales. En ese contexto, Rosita y su



Figura 1. Eventos promovidos por los municipios. A la izquierda, Temuco y a la derecha, Maipú
Fuente: Elaboración propia extraído de sitios webs de municipios.

familia operan un carro de comida, adquirido tras los retiros de fondos previsionales durante la pandemia. Venden completos, sopaipillas, café y otros alimentos de preparación rápida, orientados a una clientela trabajadora y móvil que abastece o comercializa en la feria nocturna.

El segundo caso se ubica en Maipú, en el entorno de la Plaza de Maipú. María vende bajo un toldo (sopaipillas, pizzas, empanadas y bebidas calientes) con apoyo de su marido. Aunque la ordenanza de 2022 reforzó la prohibición del comercio informal en sectores clave, su actividad se sostiene en horario vespertino-nocturno, cuando la fiscalización disminuye, lo que permite observar territorialidades informales en un contexto de regulación activa y estigmatización estética.

La investigación combinó observación participante, entrevistas semiestructuradas y acompañamiento etnográfico intensivo. Se realizaron más de 50 visitas nocturnas, tanto en días laborales como fines de semana, registrando rutinas completas: montaje de puestos, preparación de alimentos, interacción con clientes, momentos de espera, resolución de conflictos, desmontaje y cierre. Particular atención se prestó a los gestos, discursos y decisiones alimentarias: estética del puesto, tipos de comida, estrategias de bajo costo, selección de insumos y adaptación a las preferencias de una clientela generalmente precarizada o desplazada de los circuitos formales.

El acompañamiento etnográfico, entendido como forma de inmersión relacional y observación situada, fue clave para acceder a espacios domésticos y de abastecimiento, rutinas de preparación previas, dinámicas familiares y conversaciones sobre el trabajo, el gusto, el cansancio y las tensiones frente a los dispositivos gourmet que dominan el paisaje urbano diurno. Esta estrategia permitió construir una mirada densa sobre las dimensiones materiales, afectivas y temporales del trabajo nocturno informal.

En todos los casos, se utilizó consentimiento verbal y se resguardó el anonimato mediante pseudónimos. El trabajo se orientó bajo principios éticos propios de la etnografía crítica, con una actitud reflexiva sobre los límites del acceso y el rol del investigador. Esta aproximación permitió comprender la noche como un territorio relacional, de agencia y producción alimentaria, donde se disputan silenciosamente los sentidos del gusto, el orden y la legalidad urbana.

Resultados

La Noche como Oportunidad: Estrategias Laborales y Resistencias desde lo Cotidiano

Para muchos trabajadores callejeros, la noche no es simplemente una franja horaria alternativa, sino una condición habilitante que permite desplegar estrategias de sub-

sistencia en una ciudad que restringe sus posibilidades durante el día. La elección del horario nocturno responde tanto a la disminución de la fiscalización institucional como a la adecuación a las rutinas de circulación de una clientela trabajadora y popular. Esta doble dimensión: evadir el control y atender a quienes también habitan la ciudad en los márgenes horarios, configura un uso político y práctico de la noche.

En el entorno de una feria informal en Temuco, Rosita y su pareja instalaron su carro de comida luego de intentos frustrados de vender durante el día, cuando la fiscalización municipal era más intensa:

Partimos durante la pandemia, tras los retiros del 10% de las pensiones, pudimos comprar este carrito. Yo antes trabajaba en una carnicería apatronado, pero me aburrí [...] quería trabajar en lo mío, pero donde nos instalamos al principio (afuera de una obra en construcción) no nos duró mucho, porque cuando terminó la obra ya no teníamos donde llegar, hasta que vinimos para acá, de noche. (Juan, entrevista 2022)

Aunque la motivación inicial fue evitar sanciones, el horario nocturno abrió un espacio de mayor autonomía laboral y de vinculación con una clientela que llega después del cierre de otros servicios:

Cuando llegamos acá no sabíamos nada de los horarios en que trabajaban, solo vinimos y nos instalamos sin conocer a nadie, y nosotros queríamos dedicarnos de lleno en esto, vivir de cocinar que es lo que nos gusta [...] además trabajar juntos en este proyecto fue algo que me motivó, porque yo antes trabajaba en otro lugar apatronada, pero preferí independizarme junto con mi marido. (Rosita, entrevista 2022)

Este tipo de ocupación nocturna no se improvisa. Implica una cadena de decisiones y tareas que comienza muchas horas antes: abastecimiento en ferias mayoristas, pre-preparación de ingredientes, organización del transporte y cálculo preciso del stock para evitar pérdidas. En el caso de Rosita y su marido, la rutina comienza temprano por la mañana con el cuidado de sus hijos, para luego avanzar en las preparaciones del día:

Nosotros tenemos que empezar tempranito porque nos preocupamos de que los niños vayan al colegio y después de eso hacemos las compras o preparaciones, acá nos coordinamos en esas funciones para que todo salga bien cuando vengamos a la noche, porque tenemos que sacar la cuenta de cuánto pan, cuántos churrascos, harina y aceite tenemos que tener al día. Los vegetales los sacamos de acá mismo (la feria). (Rosita, entrevista 2022)

Estas prácticas muestran que el trabajo informal nocturno no es desordenado ni espontáneo, sino fruto de una racionalidad económica y temporal adaptada al contexto urbano restrictivo.

Cocinar y Vender en la Oscuridad: Territorialidades Alimentarias y Cuerpos en Acción

En la noche, la cocina callejera se convierte en una forma encarnada de habitar la ciudad. Los cuerpos de quienes cocinan, atienden, cargan, limpian y consumen adquieren centralidad como sostén del paisaje alimentario popular. Las condiciones materiales de esta práctica (el frío, la oscuridad, la precariedad de los implementos) exigen un conjunto de saberes técnicos, corporales y afectivos que configuran una territorialidad alimentaria situada y que muchas veces provoca tensiones tanto en la salud de quienes trabajan como los estándares sanitarios que suelen invocarse para justificar controles punitivos.

María, por ejemplo, trabaja desde una mesa plegable cubierta con una lona. Cada tarde su marido ensambla el puesto: instala el horno, calienta el aceite, organiza las botellas de jugo, panes, masas de sopaipillas y pizzas que ella prepara en casa. Esta disposición no solo obedece a una lógica funcional, sino que genera una estética modesta pero ordenada, que inspira confianza:

Cuando llegué a conversar con María me di cuenta de cómo está organizada su mesa. Cuando le pregunté acerca de si tenía algún orden particular me respondió que no, que solo ordenaba las cosas como ella creía que era mejor. Sin embargo, tenía todo separado, principalmente el lugar donde deposita las monedas. También usa una banca plástica para descansar de los dolores corporales provocados por el cansancio y sus enfermedades crónicas. (Diario de campo, septiembre de 2022)

Los clientes, por su parte, reconocen el lugar por la luz, el aroma y el trato. La repetición de fórmulas, las bromas, el saludo breve o el simple gesto de recibir la orden sin hablar configuran una escena donde el alimento también es vínculo:

Todos los que vienen saben claramente lo que vendemos, el aroma de mis sopaipillas lo reconocen. Además, que somos siempre amables con los clientes, nunca hemos tenido un problema con alguno, tenemos hasta clientes frecuentes (suelta una carcajada). (Rosita, entrevista enero de 2023)

En la feria nocturna de Temuco, los puestos se distribuyen según una lógica funcional aceptada por todos: camionetas con vegetales en el centro, la comida en las afueras, junto a la calle para atender a los transeúntes. Esta organización no fue impuesta, sino construida por ensayo y error, y se mantiene gracias a acuerdos implícitos, tal como se representa en el croquis del trabajo de campo (ver Figura 2)

Estas territorialidades alimentarias nocturnas — hechas de cuerpos, gestos, utensilios y confianza — contrastan

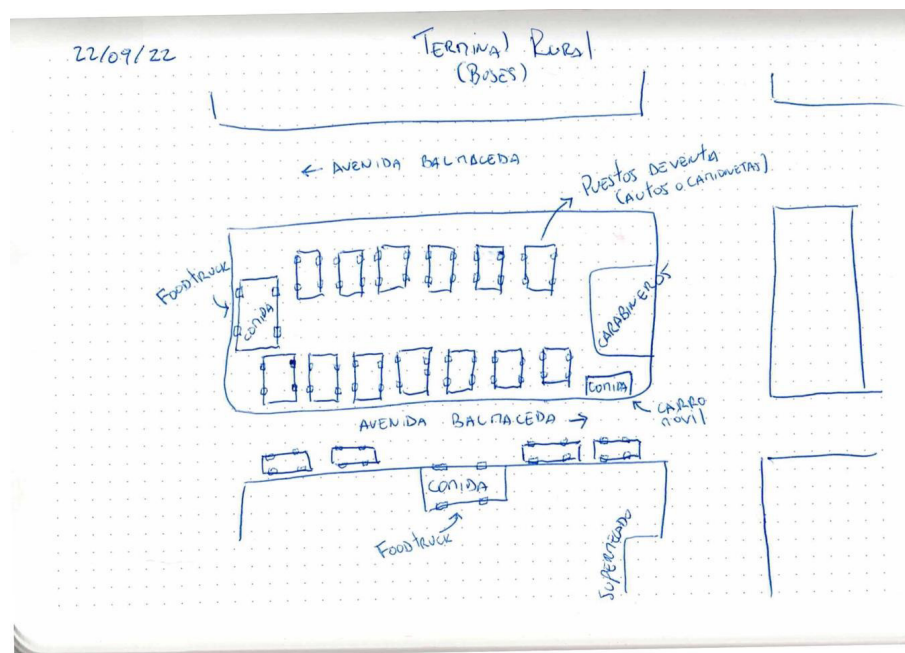


Figura 2. Croquis de distribución de la Feria en Temuco. Nota visual elaborada durante el trabajo de campo para registrar la disposición relativa de puestos, foodtrucks y puntos de control. El esquema es referencial (no a escala) y se presenta como insumo etnográfico

Fuente: Elaboración propia en trabajo de campo.

fuertemente con las lógicas higienizadas, impersonales y escenificadas de los dispositivos gourmet.

Resistencias Alimentarias en el Margen: entre el Gusto Popular y la Foodificación

Uno de los principales hallazgos del trabajo de campo es la forma en que los vendedores nocturnos construyen una oferta alimentaria que, aunque sencilla, es profundamente significativa. Frente al auge de los *foodtrucks*, que venden hamburguesas ‘de autor’, sándwiches gourmet y cafés especiales, los trabajadores callejeros optan por alimentos accesibles, calóricos, rápidos y reconocibles. Esta decisión no solo responde a la lógica de costos o tiempo, sino a una ética alimentaria distinta: alimentar sin excluir.

María resume esta idea al explicar que su clientela “no tiene tiempo ni plata para quedarse” y que su éxito depende de ofrecer comida que pueda ser consumida de pie, sin utensilios, y que “llene”: “Acá todos mis clientes son universitarios y salen a fumarse un cigarrito o a comer algo en sus recreos, y siempre lo acompañan de un cafecito o un tecito” (María, entrevista 2023).

Rosita, en tanto, intentó vender platos más elaborados —como cazuelas o empanadas— sin éxito. Su clientela no buscaba novedad, sino certeza. Retomó entonces los completos, el café instantáneo y las sopaipillas hechas en el momento con pebre hecho por ella en casa:

Quando llegamos quisimos ser distintos y traía cazuelas o cosas más elaboradas, pero al tiempo nos dimos cuenta que la gente quería algo sencillo y que además no le quitara mucho tiempo, tampoco es que venir acá es como el mall

(se ríe). Los que comen acá son los mismos que trabajan o clientes que surten sus negocios, no es gente que venga a quedarse [...] pero la misma práctica nos hizo darnos cuenta de qué es lo que teníamos que vender: cosas sencillas, baratas y rápidas, y con amor [...] ¿qué mejor? [...] (Rosita, entrevista 2022)

Estas decisiones alimentarias no solo resisten el modelo gourmet, sino que reproducen un sistema de alimentación que conecta con saberes, gustos y economías populares. En vez de estetizar la comida, se la hace circular; en vez de diseñar experiencias, se ofrece calor, saciedad y familiaridad. Es en este margen —material, simbólico y temporal— donde se despliega una forma de resistencia alimentaria silenciosa pero persistente, que se afirma el derecho a habitar y alimentar la ciudad desde abajo.

Discusión y Conclusiones

Los hallazgos de esta investigación muestran que la venta nocturna de comida callejera en ciudades como Temuco y Maipú constituye una estrategia de subsistencia en contextos urbanos restrictivos, pero también una forma situada de resistencia alimentaria. A través del uso táctico de la noche, los trabajadores despliegan prácticas que permiten sostener circuitos alimentarios populares, autónomos y tolerados, en contraste con procesos de gourmetización que reorganizan el espacio público según jerarquías de gusto, estética y exclusión simbólica. En este sentido, la foodificación opera menos como una ‘tendencia gastronómica’ y más como un vector de reordenamiento urbano que disputa legitimidades y accesos en el

espacio público (Campo & Arreortua, 2017; Jiménez-Arévalo & Barrera-Fernández, 2024).

Frente a los modelos promovidos por políticas urbanas —como ferias temáticas o *foodtrucks*— los puestos nocturnos afirman una lógica distinta, basada en alimentos accesibles, tiempos breves y vínculos de confianza. La elección de vender sopaipillas, completos o café instantáneo no responde a una carencia, sino a una racionalidad relacional y territorial que desafía las retóricas institucionales del ‘buen comer’ (Hanser & Hyde, 2014). Lejos de buscar innovación o visibilidad estética, estas prácticas alimentarias se construyen en diálogo con la clientela habitual y con las condiciones materiales del trabajo nocturno, produciendo un paisaje alimentario funcional que no encaja en los estándares gourmetizados del consumo urbano.

En este contexto, la noche se revela como una categoría estructurante. No es solo un margen temporal con menor fiscalización, sino un espacio-tiempo que habilita otras formas de relación, de corporalidad y de habitar urbano (Petrilli y Vanolo, 2025). Cocinar de noche implica gestionar silencios, cuerpos fatigados y afectos sostenidos. Es también el escenario donde se negocia la visibilidad: una visibilidad controlada, prudente, que evita el conflicto y busca mantenerse en los márgenes de las normas restrictivas (Scott, 2025).

Aun así, es necesario matizar cualquier lectura idealizada de estas prácticas. Las formas de agencia observadas no operan fuera de la precariedad, sino desde ella. Las decisiones que toman quienes venden —qué cocinar, cuánto preparar, cómo organizar el espacio— están determinadas por condiciones de inseguridad estructural, desigualdades de género, arreglos logísticos frágiles y una constante vigilancia sobre su permanencia. Como advierte Crossa (2016), se trata de formas de acción infrapolítica que no necesariamente transforman el sistema, pero lo eluden en su funcionamiento cotidiano. En esta misma línea, la referencia a riesgos y condiciones sanitarias no debiera operar como justificación automática de expulsión, sino como evidencia de la necesidad de políticas urbanas que reconozcan y mejoren las condiciones reales de provisión alimentaria nocturna (FAO & OMS, 2022; Marras et al., 2014).

Asimismo, estas prácticas no solo desafían normas legales, sino también regímenes estéticos y morales sobre lo que se considera aceptable en el espacio público. Las políticas de embellecimiento tienden a expulsar lo popular por considerarlo inadecuado o disruptivo (Spire y Choplin, 2018), mientras que los vendedores nocturnos sostienen una economía no codificada, basada en la repetición, la eficiencia práctica y el reconocimiento territorial. En ese marco, la foodificación también puede operar como reor-

denamiento del suelo urbano y de sus usos admisibles, contribuyendo a una selectividad territorial donde la comida funciona como criterio de distinción y de valorización (Campo & Arreortua, 2017; Loda et al., 2020).

Los casos etnográficos aquí analizados muestran que estas formas de venta no son improvisadas ni desorganizadas. Hay planificación, reglas compartidas, rutinas y afectos. La gobernanza informal que emerge —en sintonía con lo que Pita (2012) denomina ‘ilegalismos tolerados’— permite mantener cierta estabilidad sin intervención directa del Estado, aunque en una relación ambigua con su presencia o ausencia. Esta ambivalencia ayuda a explicar por qué la noche puede funcionar como intersitio de tolerancia: no porque esté ‘vacía’ de regulación, sino porque combina controles selectivos, arreglos situados y márgenes de maniobra cotidianos.

En suma, la venta de comida nocturna callejera no constituye una excepción urbana, sino una forma sostenida de producir ciudad desde los márgenes. Al incorporar la alimentación como eje analítico y la noche como categoría temporal clave, este trabajo contribuye a una lectura más situada de la informalidad urbana latinoamericana y de los mecanismos mediante los cuales la foodificación tensiona accesos, legitimidades y formas de habitar el espacio público. Metodológicamente, aunque el análisis se centra en dos unidades familiares, la contribución principal es analítica: identificar repertorios cotidianos de negociación, tolerancia y resistencia que pueden explorarse comparativamente en otros contextos urbanos, regulatorios y nocturnos. En investigaciones futuras, resulta pertinente profundizar el vínculo entre regulación urbana, economías populares y derechos sociales urbanos —incluida la dimensión del derecho a la alimentación entendida como acceso cotidiano a comida asequible y oportuna en la noche—, así como examinar con mayor detalle cómo varían estos mecanismos según ordenanzas locales, fiscalizaciones y dinámicas de centralidad-periferia.

Referencias

- ALLISON, N., RAY, K., & ROHEL, J. (2021). Mobilizing the streets: The role of food vendors in urban life. *Food, Culture & Society*, 24(1), 2-15. <https://doi.org/10.1080/15528014.2020.1860454>
- BAUTISTA-HERNÁNDEZ, A. DEL C., MELÉNDEZ-TORRES, J. M., BAUTISTA-HERNÁNDEZ, A. DEL C., & MELÉNDEZ-TORRES, J. M. (2020). Comer en la calle. Rasgos, espacios y prácticas en la ciudad de Hermosillo, Sonora. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 30(55). <https://doi.org/10.24836/es.v30i55.842>
- BONAZZI, A. (2022). Bologna 'città à la carte': Prassi e teoria di un place branding (de)generativo nella 'quarta fase del capitalismo'. *Rivista Geografica Italiana - Open Access*, 4. <https://doi.org/10.3280/rgioa4-2022oa14994>
- BONOTTI, M., & BARNHILL, A. (2022). Food, Gentrification and Located Life Plans. *Food Ethics*, 7(1), 8. <https://doi.org/10.1007/s41055-022-00101-7>
- BOURLESSAS, P., CENERE, S., & VANOLO, A. (2022). The work of foodification: An analysis of food gentrification in Turin, Italy. *Urban Geography*, 43(9), 1328-1349. <https://doi.org/10.1080/02723638.2021.1927547>
- CAMPO, L. DE L. C. G. DEL, & ARREORTUA, L. A. S. (2017). Gentrificación comercial. Espacios escenificados y el modelo de los mercados gourmet. *Revista de Urbanismo*, 37, 1-12. <https://doi.org/10.5354/0717-5051.2017.45735>
- CARAMASCHI, S. (2024). Ingredients for displacement: An exploration of the role of street food advocates in San Francisco's changing environment. *Urban Geography*, 45(3), 390-410. <https://doi.org/10.1080/02723638.2023.2189393>
- CROSSA, V. (2016). No Reading for difference on the street: De-homogenising street vending in Mexico City. *Urban Studies*, 53(2), 287-301. <https://doi.org/10.1177/0042098014563471>
- FAO, & OMS. (2022). *Food safety is everyone's business in street food vending*. <https://www.fao.org/3/cc0037en/cc0037en.pdf>
- FORERO, J. A. M., NIETO, A., & ARAQUE, E. (2023). Informal gastronomy: Food, territory and resistance in the plazoleta of San Victorino, Bogotá Colombia. *Ateliê Geográfico*, 17(2), 8-31. <https://doi.org/10.5216/ag.v17i2.75062>
- HADFIELD, P. (2015). The night-time city. Four modes of exclusion: Reflections on the Urban Studies special collection. *Urban Studies*, 52(3), 606-616. <https://doi.org/10.1177/0042098014552934>
- HANSER, A., & HYDE, Z. (2014). Foodies Remaking Cities. *Contexts*, 13(3), 44-49. <https://doi.org/10.1177/1536504214545760>
- HARVEY, D. (1989). From managerialism to entrepreneurialism: The transformation in urban governance in late capitalism. *Geographical Annals, Series B, Human Geography*, 71(1), 3-17. <https://doi.org/10.1080/04353684.1989.11879583>
- HERNANDEZ, E. (2011). LA's Taco Truck War: How Law Cooks Food Culture Contests. *University of Miami Inter-American Law Review*, 43(1), 1-37. <https://doi.org/10.2139/ssrn.1694747>
- IRARRÁZABAL GONZÁLEZ, P. (2022). Vagos, trabajadores callejeros e individuos peligrosos: Hitos de la historia del marco legal de las calles. *Revista de estudios histórico-jurídicos*, 44, 465-489. <https://doi.org/10.4067/S0716-54552022000100465>
- JIMÉNEZ-ARÉVALO, J. R., & BARRERA-FERNÁNDEZ, D. (2024). Foodificación en Madrid. Transformaciones urbanísticas, turísticas y patrimoniales. *European Public & Social Innovation Review*, 9, 1-21. <https://doi.org/10.31637/epsir-2024-361>
- JOASSART-MARCELLI, P., & BOSCO, F. (2020). Contested Ethnic Foodscapes: Survival, Appropriation, and Resistance in Gentrifying Immigrant Neighborhoods. En J. Agyeman & S. Giacalone (Eds.), *The Immigrant-Food Nexus: Borders, Labor, and Identity in North America*. The MIT Press. <https://doi.org/10.7551/mitpress/11862.001.0001>
- LEES, L. (2012). The geography of gentrification: Thinking through comparative urbanism. *Progress in Human Geography*, 36(2), 155-171. <https://doi.org/10.1177/0309132511412998>
- LODA, M., BONATI, S., & PUTTILLI, M. (2020). History to eat. The foodification of the historic centre of Florence. *Cities*, 103, 102746. <https://doi.org/10.1016/j.cities.2020.102746>
- LÜTKE, P., & LEMON, R. D. (2021). Food Trucks Driving Gentrification in Austin, Texas. *Border Crossing*, 11(1), Article 1. <https://doi.org/10.33182/bc.v11i1.1427>
- MARRAS, S., COMPANION, M., & CARDOSO, R. (2014). *Street Food. Culture, Economy, Health and Governance*. Routledge.
- MELBIN, M. (1978). Night as frontier. *American Sociological Review*, 43(1), 3-22. <https://doi.org/10.2307/2094758>
- MIEWALD, C., & MCCANN, E. (2014). Foodscapes and the Geographies of Poverty: Sustenance, Strategy, and Politics in an Urban Neighborhood. *Antipode*, 46(2), 537-556. <https://doi.org/10.1111/anti.12057>
- MUNICIPALIDAD DE MAIPÚ. (2022). *Decreto Alcaldicio N° 03833/2022*. https://www.transparenciamaipu.cl/wp-content/uploads/2022/07/3833_Ordenanza_local_sobre-actividad_comercial_via_publica.pdf
- MUNICIPALIDAD DE TEMUCO. (2018). *Ordenanza del Comercio Estacionado y Ambulante en Bienes Nacionales de Uso Público*. https://transparencia.temuco.cl/g_resoluciones/ordenanzas/2018/Ordenanza%20N%C2%B020003_2018.pdf
- PEIMANI, N., & KAMALIPOUR, H. (2022). Informal Street Vending: A Systematic Review. *Land*, 11(6), 829. <https://doi.org/10.3390/LAND11060829>
- PETRILLI, E., & VANOLO, A. (2025). What is nocturnal about night studies? Insights from Turin, Italy. *City, Culture and Society*, 40, 100617. <https://doi.org/10.1016/j.ccs.2024.100617>
- PITA, M. V. (2012). Mitologías porteñas en torno al poder policial: Policía, contravenciones y gestión de ilegales en la Ciudad de Buenos Aires. *La Biblioteca*, 12, 182-209. <https://ri.conicet.gov.ar/handle/11336/199257>
- RECCHI, S. (2020). Informal street vending: A comparative literature review. *International Journal of Sociology and Social Policy*, 41(7/8), 805-825. <https://doi.org/10.1108/IJSSP-07-2020-0285>
- SCOTT, S. (2025). On Being Seen in Unseen Places: A Dramaturgical View of the Night. *Sociology*, 59(5), 829-846. <https://doi.org/10.1177/00380385251322605>
- SMITH, N. (2002). New Globalism, New Urbanism: Gentrification as global urban strategy. *Antipode*, 34(2), 427-451. <https://doi.org/10.1111/1467-8330.00249>
- SPIRE, A., & CHOPLIN, A. (2018). Street Vendors Facing Urban Beautification in Accra (Ghana): Eviction, Relocation and Formalization. *Journal of Urban Research*, 17-18. <https://doi.org/10.4000/articulo.3443>
- THEODORE, N., PECK, J., & BRENNER, N. (2009). Urbanismo neoliberal: La ciudad y el imperio de los mercados. *Temas Sociales*, 66, 1-12. http://barcelonacomuns.pbworks.com/w/file/fetch/64059073/2009_Urbanismo_neoliberal_brenner-peck.pdf
- ULLOA-MARTÍNEZ, J. (2021). No es solo escapar. Resistencias cotidianas del comercio ambulante hortalicero en Temuco, Chile. En T. Mattos, N. Olekszechen, & M. de Medeiros (Eds.), *Relações pessoa-ambiente na América Latina: Perspectivas críticas, territorialidades e resistências* (pp. 469-488). Abrapso. <https://repositorio.ufrn.br/items/ddfbc8f5-7d2e-4a29-b7c7-9d6e149f0e57>
- ULLOA-MARTÍNEZ, J.; & ZAVALA-VILLEGAS, R. (2024). Configuraciones identitarias en el espacio nocturno: La intersección del trabajo callejero y la economía informal en una feria de noche. *Castalia - Revista de Psicología de la Academia*, 43, 133-150. <https://doi.org/10.25074/07198051.43.2841>
- ULLOA-MARTÍNEZ, J. (2025). Nocturnality and Resistance: Adaptation and Legitimation Strategies in Night-Time Street Vending in Chile. *Urbanities-Journal of Urban Ethnography*, 15(1). <https://www.anthrojournal-urbanities.com/wp-content/uploads/2025/05/4-Jorge-Martinez.pdf>
- VAN LIEMPT, I., VAN AALST, I., & SCHWANEN, T. (2015). Introduction: Geographies of the urban night. *Urban Studies*, 52(3), 407-421. <https://doi.org/10.1177/0042098014552933>
- VARANI, N., & BERNARDINI, E. (2019). The nightlife spaces: The case of bush bars in Abuja. *Bollettino Della Società Geografica Italiana*, 195-206. <https://doi.org/10.13128/BSGI.V112.535>
- VÁZQUEZ-MEDINA, J. A., HERNÁNDEZ-CORDERO, A., INÉS LAGOS, S., RANGEL-TRUJILLO, F. R., VÁZQUEZ-MEDINA, J. A., HERNÁNDEZ-CORDERO, A., INÉS LAGOS, S., & RANGEL-TRUJILLO, F. R. (2020). Gentrificación y alimentación en Santa María La Ribera. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 30(55). <https://doi.org/10.24836/es.v30i55.838>
- VODANOVIC, T. (2022, JUNIO 10). *Alcalde de Maipú busca limitar el comercio ambulante de la comuna: Anuncio una ordenanza municipal*. El Mostrador. <https://www.elmostrador.cl/noticias/pais/2022/06/10/alcalde-de-maipu-busca-limitar-el-comercio-ambulante-de-la-comuna-anuncio-una-ordenanza-municipal/>