



DOI: <https://doi.org/10.23857/dc.v9i1>

Ciencias Técnicas y Aplicadas  
Artículo de Investigación

***Educación gastronómica saludable: Importancia, retos y oportunidades para la salud local***

***Healthy gastronomic education: Importance, challenges and opportunities for local health***

***Educação gastronômica saudável: Importância, desafios e oportunidades para a saúde local***

Inés Mariana Marín Parra <sup>I</sup>

[imarin@epoch.edu.ec](mailto:imarin@epoch.edu.ec)

<https://orcid.org/0000-0001-7371-1100>

David Rodolfo Guambi Espinosa <sup>II</sup>

[daguambies@uide.edu.ec](mailto:daguambies@uide.edu.ec)

<https://orcid.org/0000-0001-7371-1100>

Andrea Margarita Vera Lucas <sup>III</sup>

[andrea.vera@uleam.edu.ec](mailto:andrea.vera@uleam.edu.ec)

<https://orcid.org/0000-0002-7048-9273>

Martha Cecilia Ávalos Pérez <sup>IV</sup>

[martha\\_avalos@epoch.edu.ec](mailto:martha_avalos@epoch.edu.ec)

<https://orcid.org/0000-0003-2519-3067>

**Correspondencia:** [imarin@epoch.edu.ec](mailto:imarin@epoch.edu.ec)

\***Recibido:** 29 de diciembre del 2022 \***Aceptado:** 12 de enero de 2023 \* **Publicado:** 14 de febrero de 2023

- I. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (ESPOCH), Ecuador.
- II. Universidad Internacional del Ecuador (UIDE), Ecuador.
- III. Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Ecuador.
- IV. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (ESPOCH), Ecuador.

## Resumen

**Introducción:** La inestabilidad política, económica y social tienen repercusiones directas sobre los comportamientos humanos en las sociedades en los diferentes estilos de vida, sumado a la falta de oportunidades de acceso al empleo formal es una consecuencia que trae efectos colaterales de impacto directo sobre los hábitos alimentarios. Los recursos económicos limitados obligan a crear estrategias que se adapten al presupuesto económico disponible en las familias, en muchos de los casos estos son poner sobre la mesa alimentos elaborados con materias primas industrializadas, productos con los precios más económicos, los mismos que no son los más adecuados para cubrir los requerimientos nutricionales. **Objetivo:** Identificar la influencia del conocimiento gastronómico en la adquisición de productos de la canasta básica familiar no locales, para su alimentación diaria en la ciudad de Manta. **Métodos:** De carácter cualitativo, revisión bibliográfica, recolección de datos sobre los precios de los productos de la canasta familiar. **Conclusión:** Se contextualiza la importancia de la educación gastronómica en los establecimientos de educación general básica, así como les de bachillerato unificado, con el propósito de crear conciencia argumentada sobre ¿Cómo comprar? ¿En dónde comprar? ¿Qué y cuándo comprar? Es decir, crear conciencia alimentaria en la sociedad, basada en la nutrición, conocimiento culinario y disponibilidad del producto local.

**Palabras Claves:** gastronomía; educación gastronómica; educación alimentaria; gestión de compra; brecha social; brecha económica.

## Abstract

**Introduction:** Political, economic and social instability have direct repercussions on human behavior in societies in different lifestyles, added to the lack of opportunities to access formal employment is a consequence that brings side effects of direct impact on habits. food. Limited economic resources force the creation of strategies that adapt to the economic budget available in families, in many cases these are putting on the table food made with industrialized raw materials, products with the cheapest prices, the same ones that are not the more adequate to meet nutritional requirements. **Objective:** To identify the influence of gastronomic knowledge in the acquisition of non-local basic family basket products for their daily diet in the city of Manta. **Methods:** Of a qualitative nature, bibliographic review, data collection on the prices of the products of the family basket. **Conclusion:** The importance of gastronomic education in basic general education establishments is contextualized, as well as

## Educación gastronómica saludable: Importancia, retos y oportunidades para la salud local

---

unified high school, with the purpose of creating argued awareness about How to buy? Where to buy? What and when to buy? That is, create food awareness in society, based on nutrition, culinary knowledge and availability of local products..

**Keywords:** gastronomy; gastronomic education; food education; Purchase management; social gap; economic gap.

### Resumo

**Introdução:** A instabilidade política, econômica e social repercute diretamente no comportamento humano nas sociedades em diferentes estilos de vida, somada à falta de oportunidades de acesso ao emprego formal é uma consequência que traz efeitos colaterais de impacto direto nos hábitos alimentares. Os limitados recursos econômicos obrigam à criação de estratégias que se adaptem ao orçamento econômico disponível nas famílias, em muitos casos colocando na mesa alimentos feitos com matérias-primas industrializadas, produtos com preços mais baratos, os mesmos que não são os mais adequados para atender às necessidades nutricionais. **Objetivo:** Identificar a influência do conhecimento gastronômico na aquisição de produtos da cesta básica familiar não local para sua alimentação diária na cidade de Manta. **Métodos:** De natureza qualitativa, revisão bibliográfica, recolha de dados sobre os preços dos produtos do cabaz familiar. **Conclusão:** Contextualiza-se a importância da educação gastronômica nos estabelecimentos de ensino básico geral, bem como no ensino médio unificado, com a finalidade de criar consciência argumentada sobre Como comprar? Onde comprar? O que e quando comprar? Ou seja, criar uma consciência alimentar na sociedade, baseada na nutrição, no conhecimento culinário e na disponibilidade de produtos locais.

**Palavras-chave:** gastronomia; educação gastronômica; educação alimentar; Gestão de compras; lacuna social; brecha econômica.

### Introducción

La situación de la sociedad mundial enfrenta grandes desafíos con el fin de conseguir el bienestar colectivo e individual no obstante, cada vez se enfrenta problemáticas más profundas que requieren de soluciones que partan de análisis integrales y planteamientos tangibles que trasciendan en los comportamientos de la población y perduren en el tiempo, desarrollando resultados que beneficien y mejoren la calidad de vida en la sociedad.

## Educación gastronómica saludable: Importancia, retos y oportunidades para la salud local

---

El aspecto económico es un factor determinante para la adaptabilidad y supervivencia en las realidades locales de cada nación.

De acuerdo al Banco Central del Ecuador (BCE), la economía se contrajo en un 8,9% del PIB en 2020, con una recesión generalizada en la mayor parte de sus sectores económicos y una expectativa de recuperación de su crecimiento en 3,1% del PIB para el 2021, pero que no resulta suficiente para recuperar las pérdidas generadas durante el primer año de pandemia. (Zabala, 2021)

Esto es a consecuencia de la situación sanitaria causada por el COVID 19; sin embargo, de ello se derivaron comportamientos sociales que repercutieron en los hábitos diarios.

El impacto de la pandemia en los patrones y comportamientos del consumo de alimentos sigue siendo una preocupación [...] más de la mitad de los encuestados (68%) están recurriendo a estrategias de afrontamiento que afectan el consumo de alimentos. Dato que empeora en comparación con la ronda de enero (57%). De ellos, el 40% está adoptando mecanismos que afectan directamente a la cantidad de alimentos consumidos, es decir, omitiéndose las comidas (19%) o pasando un día entero sin comer (21%). (WFP, 2021, p. 3)

Realidad que responde a las estrategias colaterales para apalea las condiciones en las que se encuentran inmersas un gran numero de familias. “ La pobreza aumentó debido a las alteraciones causadas por la crisis de la COVID-19 y los efectos de los conflictos y el cambio climático, que ya habían estado desacelerando la reducción de la pobreza”. (Banco Mundial, 2022)

La pandemia no ha puesto en tensión solo las instituciones públicas estatales encargadas de proveer políticas para solventar la crisis. Instituciones tradicionales estudiadas y analizadas desde el trabajo social, como la familia, o también se han visto sometidas a presiones y tensiones provocadas en el marco de estereotipos que resultan cuestionables. (Mesías & Garzón, 2022)

Esta realidad se agrava en mayor énfasis en países subdesarrollados al complementarse con inestabilidad política y social, escasez de oportunidades, acceso a la salud, y como consecuencia de ello ausencia o deficiencia de leyes y normativas que regulen los precios de las materias primas en las canastas familiares.

La disminución de los ingresos, la pérdida de puestos de trabajo y los ceses laborales durante la pandemia fueron especialmente perjudiciales para los hogares pobres. Las mujeres, los jóvenes y los

## Educación gastronómica saludable: Importancia, retos y oportunidades para la salud local

---

trabajadores informales y de bajos salarios, en particular aquellos que viven en zonas urbanas, se encontraban entre los más afectados. La desigualdad aumentó tanto dentro de los países como entre ellos, causando impactos a largo plazo en el acceso a las oportunidades y la movilidad social. (Banco Mundial, 2022)

Se crean, desarrollan y planifican hábitos de consumo que se adapten a las nuevas condiciones económicas familiares, en donde las condiciones alimentarias satisfagan al menos en un mínimo necesario dejando de lado los requerimientos nutritivos recomendados para una alimentación adecuada. Teniendo en cuenta la disminución drástica en la mayoría de hogares este deberá solventar necesidades irrenunciables e impostergables como la salud, educación, servicios básicos entre otros. Casco (2020), “Sugiere que la cuarentena y el distanciamiento social han generado alteraciones significativas en el comportamiento del consumidor, considerando que el consumo está sujeto a tiempos y lugares. Los consumidores han aprendido a ser más conscientes con el uso de sus recursos. Uno de los cambios es que el hogar ha pasado a ser un lugar de donde se trabaja, se estudia y se relaja”.

### **1. DESARROLLO**

Los consumidores pronto comienzan a hacer frente a este desafío trabajando dentro de la restricción. Con el tiempo, los consumidores se adaptan al desafío sintonizándose con las limitaciones específicas. Estas etapas reflejan aproximadamente reacciones inmediatas, soluciones a corto plazo y adaptaciones a largo plazo. Una fortaleza del marco actual es que las respuestas de los consumidores a las restricciones financieras parecen progresar a través de etapas similares, independientemente de sí el enfoque está en la escasez de recursos, la restricción de opciones, la comparación social o la incertidumbre ambiental. (Hamilton et al., 2018, p. 286)

#### **1.1. Hábitos Alimentarios en América Latina**

De acuerdo a la Organización de las naciones Unidas y la Alimentación (FAO, 2019), “cerca de 2 000 millones de personas padecen inseguridad alimentaria moderada o grave en el mundo” (p. 7). Mientras que en el mismo apartado se menciona que: “El hambre está aumentando en casi todas las subregiones africanas, lo que hace a África la región con la prevalencia de la subalimentación más elevada, situada en casi el 20%. El hambre también está aumentando lentamente en América Latina y el Caribe, aunque su prevalencia todavía se sitúa por debajo del 7%” (p. 14).

## **1.2. Coyunturas sociales, económicos, laborales como factores determinantes en los hábitos alimentarios**

Otro factor determinante en el cambio de hábitos alimenticios en las sociedades ha sido la pandemia causada por el virus COVID 19, las estrategias empresariales en todas las industrias fue el disminuir jornadas laborales debido a la disminución en ventas por el desaceleramiento de las economías, teniendo esto como efecto colateral, la disminución de los ingresos económicos familiares en forma general. Tal situación provocó cambios en los estilos de vida entre ellos la alimentación para solventar la necesidad alimentaria, pero adaptándose a las nuevas realidades económicas.

Las crisis y los cambios en el comportamiento alimentario conducen a un incremento de la inseguridad alimentaria. Los inconvenientes en el acceso, disponibilidad, estabilidad y uso de los alimentos; conllevan a la disminución de la cantidad y calidad de los alimentos y en parte de la población también incrementa el consumo de productos ultra procesados. Lo cual puede conllevar a que se incremente las tasas de desnutrición, hambre, sobrepeso, obesidad y enfermedades crónicas no transmisibles. (Mariños, 2021)

Una de las estrategias más usuales fue, disminuir un servicio diario en la alimentación; es decir en los hogares optaron por dos (2) servicios de comida al día, así como el consumo de productos económicos en las dietas diarias, entre ellos los de procesos industrializados debido al bajo costo y sobre todo por facilidad de desinfección de empaques.

En el año 2020 tuvo la tasa de desempleo más alta registrando un 15,13% tomando como referencia desde el año 2007. Alcanzando un incremento del 10% con respecto al año anterior (2019). Lo que representa más de un millón de personas en el desempleo. La COVID-19 ha tenido un mayor impacto en las zonas urbanas, que registran una tasa de desocupados del 16,8 por ciento, mientras que en las zonas rurales la tasa es de 5,9 por ciento. (Xinhua español, 2020)

La alimentación vista como práctica social y cultural encierra múltiples factores susceptibles de habituación, los cuales pueden resumirse en el qué, cómo, cuándo, cuánto, dónde y con quién. Con mayor detalle, los hábitos alimentarios se pueden relacionar con el número de comidas al día, los horarios, los alimentos de consumo más frecuente, los hábitos de compras, el almacenamiento y manejo de los alimentos, los acompañantes que se seleccionan, la forma en que se decide cuánto come cada miembro de un grupo, las técnicas y los tipos de preparación culinaria, el orden en que se sirven

los alimentos, los alimentos apropiados para las comidas ordinarias y aquellos para las festividades. (Bourges, 1990).

### **1.3. El empleo como fuente abastecimiento económico en las familias**

La facilidad de acceso a los productos alimentarios depende directamente de la situación estructural (número de personas en la familia) así como de la diversificación de la economía interna en ella. Esto varía drásticamente de los aportantes económicos al núcleo familiar, en la mayoría de los casos estos dependen de los padres de familia en el que factor empleo es determinante, sobre todo donde los presupuestos destinados a la alimentación como uno de los gastos irrenunciables en el ejercicio mensual familiar. En el Ecuador se agrava la situación cuando los índices de desempleo van en ascenso, afectando directamente a la calidad alimentario. “Para el año 2021, la tasa de empleo adecuado a nivel nacional fue de 32,5%, a nivel urbano de 39,8% y a nivel rural de 18,7%” (INEC, 2021).

La seguridad alimentaria plantea problemas de producción, es sobre todo un problema de ingresos que permitan el acceso a una alimentación decente, lo que implica actividades y empleos que suministren ingresos suficientes. La pobreza también significa vulnerabilidad ante los riesgos, siendo el principal entre ellos, en numerosas regiones, la inseguridad alimentaria. (Bonnal, 2016)

Es innegable que la relación economía y alimentación familiar son factores determinantes en los hábitos, costumbres y formas de alimentación, en muchos de los casos las coyunturas sociales marcan el costumbrismo de las formas de satisfacer el hambre.

Los gustos populares favorecen las comidas «más nutritivas» y «las más económicas», como resultado de «la necesidad de reproducir al menor costo la fuerza de trabajo que se impone, como su definición propia, al proletariado». Por el contrario, los gustos de lujo «son lo propio de los individuos que aparecen como el producto de condiciones materiales de existencia definidas por la distancia de la necesidad, por las libertades o, como a veces se dice, las facilidades que asegura. (Bourdieu, 1979)

Como arte de las realidades sociales, la educación en las zonas urbanas tiene un índice no muy alentador, debido a la falta de atención en las zonas rurales, y sobre todo a la falta de asignación de presupuestos, lo que ocasiona una brecha significativa, entre educación y empleo.

Al respecto, la pirámide poblacional de Ecuador evidencia que el rango de edad entre 4 y 19 años concentra casi al 30% de la población, lo que nos da cuenta de la dimensión de la demanda de

educación al englobar a la población en edad escolar. (Instituto Nacional de Evaluación Educativa, 2018)

#### **1.4. La educación gastronómica**

Se evidencia que la educación gastronómica en los establecimientos educativos ha tenido presencia circunstancial en las escuelas, en unos casos como estrategias y campañas de alimentación promovidas por el gobierno de turno. En la mayoría de los casos con normativas y reglamentaciones en los bares de escuelas y colegios con el objetivo de ofrecer opciones de alimentación sana durante las jornadas escolares. En el año 2014, la Ley Orgánica de Salud en el artículo 16 dispone que:

El Estado establecerá una política intersectorial de seguridad alimentaria y nutricional, que propenda a eliminar los malos hábitos alimenticios, respete y fomente los conocimientos y prácticas alimentarias tradicionales, así como el uso y consumo de productos y alimentos propios de cada región y garantizará a las personas el acceso permanente a alimentos sanos, variados, nutritivos, inocuos y suficientes. Esta política estará especialmente orientada a prevenir trastornos ocasionados por deficiencias de micronutrientes o alteraciones provocadas por desórdenes alimentarios. (Ministerio de Salud Pública y Ministerio de Educación, 2014)

Ley que busca reglamentar los servicios dirigidos a estudiantes en la etapa escolar y colegial, sin embargo, en estudios realizados en el año 2020 se encontraron altas tasas de obesidad (47%) y sobrepeso (48%) en el mismo estrato de la sociedad; niños y adolescentes (Ríos-Ponce et al, 2020). Valores que ponen de manifiesto la necesidad de normativas de control más exigentes en los establecimientos expendedoras de alimentos en las instituciones educativas. Por consecuencia se emite el Reglamento de bares escolares del sistema nacional de educación:

Alimentos y bebidas. - Los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares, incluirán permanentemente en su oferta alimentos y bebidas naturales y/o mínimamente procesados, aprovechando los alimentos de temporada e incentivando las costumbres y saberes propios de la población del lugar. Los alimentos deberían ser frescos, nutritivos y saludables, debiéndose utilizar frutas, verduras, hortalizas, cereales, leguminosas, tubérculos, lácteos, pescados, carnes, aves, huevos, frutos secos y semillas oleaginosas, con características de inocuidad y calidad. (p.6)

Pese a los esfuerzos pretendidos con estas normativas, ésta, en su gran mayoría esta direccionada a promover una oferta de productos saludables en bares escolares, dejando un vacío en la



Educación gastronómica saludable: Importancia, retos y oportunidades para la salud local

concientización del mercado objetivo (estudiantes). Teniendo en cuenta que la acción de consumo en estos establecimientos prevalece el satisfacer el hambre del momento sin ningún argumento de educación sana nutricional.

Se han subestimado o ignorado completamente las funciones sociales y culturales de la alimentación, en concreto su papel central en la identidad. Además, se ha confundido constantemente saber nutricional y comportamiento alimentario, y se ha dado por hecho que la modificación de uno debía entrañar automáticamente la del otro, lo que no es el caso. (Fischler, 1995)

**Tabla 1.** Plan de estudios para el nivel de Educación General Básica

ÁREA	ASIGNATURAS		Preparatoria		Elemental			Media			Superior		
			1º	2º	3º	4º	5º	6º	7º	8º	9º	10º	
Lengua y Literatura	Lengua y Literatura	Currículo integrado por ámbitos de aprendizaje	25	10	10	10	8	8	8	6	6	6	
Matemática	Matemática			8	8	8	7	7	7	6	6	6	
Ciencias Sociales	Estudios Sociales			2	2	2	3	3	3	4	4	4	
Ciencias Naturales	Ciencias Naturales			3	3	3	5	5	5	4	4	4	
Educación Cultural y Artística	Educación Cultural y Artística		3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
Educación Física	Educación Física		5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
Lengua extranjera	Inglés			3	3	3	3	3	3	5	5	5	
Proyectos escolares			2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	
<b>Horas pedagógicas totales</b>			<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	

Fuente: (Ministerio de Educación, 2018) - Subsecretaría de Fundamentos Educativos. Ministerio del Ecuador

En los planes de estudio en los niveles de educación general básica, unificado mantienen una estructura con énfasis en áreas de estudio de ciencias exactas, sociales, naturales, lengua, artes, deportes, artes con sus asignaturas específicas. De la misma forma el plan de estudios en el nivel de Bachillerato General Unificado mantiene una estructura basada en las mismas áreas de conocimiento.

**Tabla 2.** Plan de estudios para el nivel de Bachillerato Unificado

Educación gastronómica saludable: Importancia, retos y oportunidades para la salud local

	ÁREA	ASIGNATURAS	CURSOS		
			1º	2º	3º
<b>TRONCO COMÚN</b>	Matemática	Matemática	5	4	3
	Ciencias Naturales	Física	3	3	2
		Química	2	3	2
		Biología	2	2	2
	Ciencias Sociales	Historia	3	3	2
		Educación para la ciudadanía	2	2	
		Filosofía	2	2	
	Lengua y Literatura	Lengua y Literatura	5	5	2
	Lengua extranjera	Inglés	5	5	3
	Educación Cultural y Artística	Educación Cultural y Artística	2	2	
	Educación Física	Educación Física	2	2	2
	Módulo interdisciplinar	Emprendimiento y Gestión	2	2	2
<b>Horas pedagógicas del tronco común</b>			<b>35</b>	<b>35</b>	<b>20</b>
<b>BACHILLERATO EN CIENCIAS</b>	Horas adicionales a discreción para el Bachillerato en Ciencias.		5	5	5
	Asignaturas optativas				15
	<b>Horas pedagógicas totales del Bachillerato en Ciencias</b>		<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>
<b>BACHILLERATO TÉCNICO</b>	Asignaturas optativas		10	10	25
	<b>Horas pedagógicas totales del Bachillerato en Ciencias</b>		<b>45</b>	<b>45</b>	<b>45</b>

Fuente: (Ministerio de Educación, 2018) - Subsecretaría de Fundamentos Educativos. Ministerio del Ecuador

Los contenidos curriculares en los establecimientos escolares de educación general básica son completamente ajenos a temas relacionados con educación alimentaria, ocasionando con ello una falta de concientización en los niños sobre la importancia de la preparación, consumo, nutrición de los alimentos, así como la relación entre los productos y los procesos sanos de preparación.

La misma realidad existe en los contenidos curriculares de los establecimientos educativos para el nivel de bachillerato Unificado, en la que los estudiantes se encuentran en la etapa de pleno desarrollo físico, intelectual y social.

### 1.5. La importancia de la educación gastronómica saludable

El ser humano es el único ser vivo que ha evolucionado drásticamente en sus modos de vida entre ellos el desarrollo en las formas, procesos y técnicas culinarias. En la mayoría de los casos estos han tenido una trascendencia importante acoplándose a las necesidades de la transformación social como;

## Educación gastronómica saludable: Importancia, retos y oportunidades para la salud local

---

gustos locales, disponibilidad de materias primas, requerimiento de grandes masas en las zonas urbanas, modas alimentarias, industrialización alimentaria, entre otros.

Libre Service Actualités (L5A) (1133), 14 de octubre de 1988, como se citó en (Bourdieu, 1979). La alimentación se ha convertido en una industria. Los productos que comemos están cada vez más transformados: las tres cuartas partes de nuestros alimentos han pasado por las manos de la industria, y los que vienen aun directamente de la granja suelen ser cada vez más portadores de valor añadido: embalaje, acondicionamiento, preparación, etc. (p.19)

El principio básico de la alimentación nace de la necesidad de cubrir el hambre, este mismo tiene vital importancia, en esta actividad el ser humano requiere cubrir requerimientos nutricionales, los mismos que garantizarán un estilo de vida adecuada en cada una de las etapas de desarrollo; niñez, adolescencia y edad adulta. Sin embargo, el factor nutricional no siempre es la prioridad en la elección de los alimentos diarios, existen factores que minimizan esta importancia como; disponibilidad de alimentos, gustos tradiciones y creencias, así como el efecto económico que representa estos en las economías familiares.

Esto se observa claramente (aunque no exclusivamente) en el consumo alimentario. No existe una única lógica rigiendo este consumo, ni una lógica específica para cada grupo de consumidores, sino que en un mismo individuo coexiste lógicas diferentes y todas ellas tienen su manifestación en el mercado. (Bernat, 1996)

La realidad actual exige un mayor conocimiento gastronómico en las sociedades con el objetivo de minimizar los problemas colaterales de la industrialización alimentaria. La conceptualidad de la “*gastronomía*” a la actualidad trae un debate sobre las áreas de conocimiento que ésta debería abarcar. Gillespie, C. & Cousins, J. A. (2001) menciona que: “como punto de partida la gastronomía se define como el arte, o la ciencia, del buen comer” (p.2). Por lo tanto, si se menciona que ésta área de conocimiento relaciona a ciencia, la interrogante a responderlas debería ser cuales ciencias están directamente relacionadas con la gastronomía.

(Hernández Heredia et al, 2016) menciona : En el caso de la gastronomía puede afirmarse, desde el punto de vista disciplinario, que su objeto de estudio es la relación que el hombre establece con los

## Educación gastronómica saludable: Importancia, retos y oportunidades para la salud local

---

alimentos y por ello su investigación ha producido múltiples conocimientos especializados a partir de diversos campos y perspectivas: desde la medicina o la salud (alimentarse para vivir y nutrirse), de la historia (para conocer cómo han evolucionado las formas de alimentarse y de obtener la comida desde la prehistoria hasta nuestros días), o bien desde la antropología (cuyo interés radica en los símbolos y significados culturales de los alimentos), así como desde la perspectiva económica (producción y abastecimiento de materias primas que constituyen el sustento de campesinos, granjeros, pescadores, cazadores, distribuidores, proveedores, entre otros). (p.78)

De tal forma si el campo de los conocimientos gastronómicos conforma áreas de la medicina, nutrición, ciencias sociales, así como la trazabilidad de los productos y la importancia de los sistemas de producción y productores es importante que la transmisión de conocimiento sea divulgada desde la educación primaria con el fin de lograr sociedades con criterio alimentario formado, con comportamientos alimentarios adecuados, es decir; ¿Qué comer? ¿Cuándo comer ciertos productos? ¿Cuánto comer? ¿Cómo comprar? ¿Qué comprar? ¿Dónde comprar? ¿Cómo comprar? ¿Qué procesos culinarios son amigables a las características del producto? ¿Cómo cocinarlos?, etc. Y que las respuestas a éstas y más interrogantes sean contestados con argumentos integrales y tengan un impacto tangible en la salud, economía y sustentabilidad ambiental.

## 2. METODOLOGÍA

La alimentación es un eje central en el desarrollo de las sociedades, de ello dependerá el estado de salud en los diferentes rangos de los habitantes. Éste dependerá de la capacidad adquisitiva que posee la familia, factor determinante en la adquisición de los productos para la alimentación diaria de las familias.

### 2.1. Enfoque metodológico

De carácter cualitativo, donde se han realizado planteamientos abiertos que han ido enfocándose según se van recolectando los datos, orientado en cuestiones que ayudan a comprender el fenómeno de la educación gastronómica en la zona de estudio. Se ha recurrido a datos narrativos escritos, verbales, visuales, simbólicos entre otros. (Hernández-Sampieri & Mendoza, 2018)

Para posteriormente realizar un análisis temático sobre los datos recogidos en los mercados y supermercados del Centro y Sur de la ciudad de Manta.

## Educación gastronómica saludable: Importancia, retos y oportunidades para la salud local

Se llevó a cabo una profunda revisión de la literatura, particularmente de estudios cualitativos como documentos publicados: libros, artículos científicos y de prensa, en soportes físico y digital, cuidando de que la conveniencia y velocidad de consulta de los medios digitales no se antepongan a los requerimientos de calidad y confiabilidad del contenido. (Boon, 2017)

Posterior a la fase de investigación documental que tiene como propósito presentar una síntesis de las lecturas realizadas, seguida de conclusiones o discusión. (Peña L. , 2010)

### 2.2. Recolección de datos

La recolección de datos ocurre en los ambientes naturales y cotidianos de los participantes o unidades de muestreo. En el caso de personas, en su vida diaria: cómo hablan, en qué creen, qué sienten, cómo piensan, cómo interactúan, etcétera. (Hernández-Sampieri & Mendoza, 2018)

La sectorización de las ciudades marca una diferencia en la disponibilidad y precios de los productos, ocasionando con ello una afectación directa en la elección de las materias primas para la alimentación diaria.

En ésta investigación hemos puesto las siguientes variables de estudio; sectorización, tipo de establecimiento, precios. Esto con el objetivo de visibilizar el impacto que puede tener en los productos en los diferentes establecimientos (mercados y supermercados).

**Tabla 3.** Variables de consideración en la toma de datos

CIUDAD	REGIÓN	SECTOR DE LA CIUDAD	ESTABLECIMIENTOS
Manta	Costa	Centro - Sur	Mercado / Supermercado

Elaborado por: Autores

**Tabla 4.** Agrupación de alimentos en la recolección de datos.

01	Verduras
02	Granos Frescos
03	Frutas

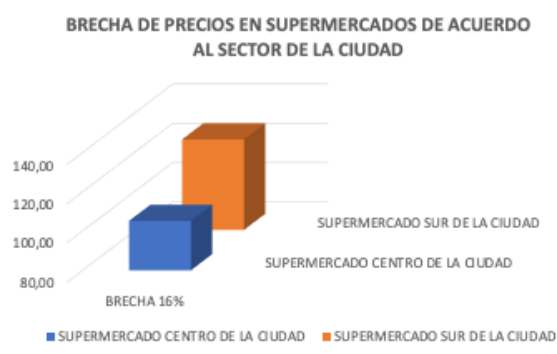
## Educación gastronómica saludable: Importancia, retos y oportunidades para la salud local

04	Tubérculos
05	Cárnicos
06	Pescados y mariscos
07	No perecibles
08	Lácteos y derivados

Elaborado por: Autores

Los productos seleccionados en la investigación forman parte de la canasta básica familiar en las regiones Sierra y Costa del Ecuador.

### 3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

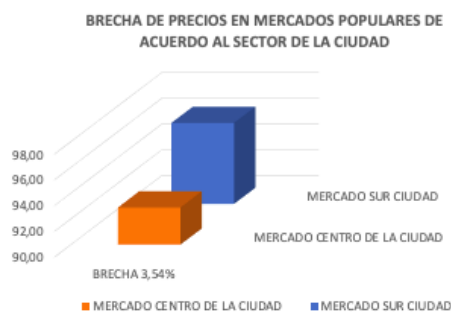


*Figura 1.* Brecha de precios en supermercados en la zona sur y centro de la ciudad de Manta

Elaborado por: Autores

Los precios existentes en los establecimientos supermercados de la zona sur de la ciudad de Manta son superiores (16%) con respecto a la zona centro, poniendo en contexto la zona centro se identificac como un sector residencial de alta plusvalia mientras que la zona centro se determina como una zona de comercio popular.

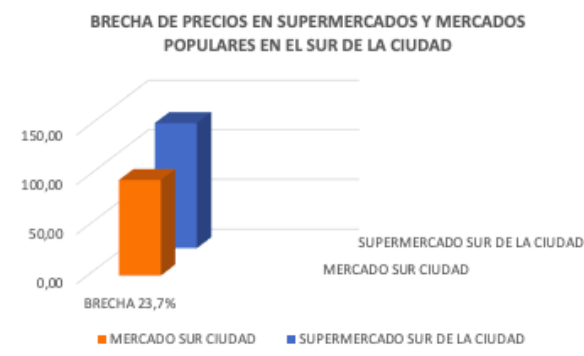
## Educación gastronómica saludable: Importancia, retos y oportunidades para la salud local



**Figura 2.** Brecha de precios en los mercados populares en la zona sur y centro de la ciudad de Manta.

Elaborado por: Autores (2023)

Los precios encontrados en los mercados populares de la ciudad de Manta presentan valores superiores con el 3,54% con respecto a los mercados populares de la zona centro de la ciudad.



**Figura 3.** Brecha de precios supermercados y mercados populares en la zona sur de la ciudad de Manta

Elaborado por: Autores (2023)

Los precios encontrados en los supermercados del sur de la ciudad de Manta presentan valores con un promedio del 23,7% superiores a los mercados populares ubicados en el mismo sector de la ciudad.

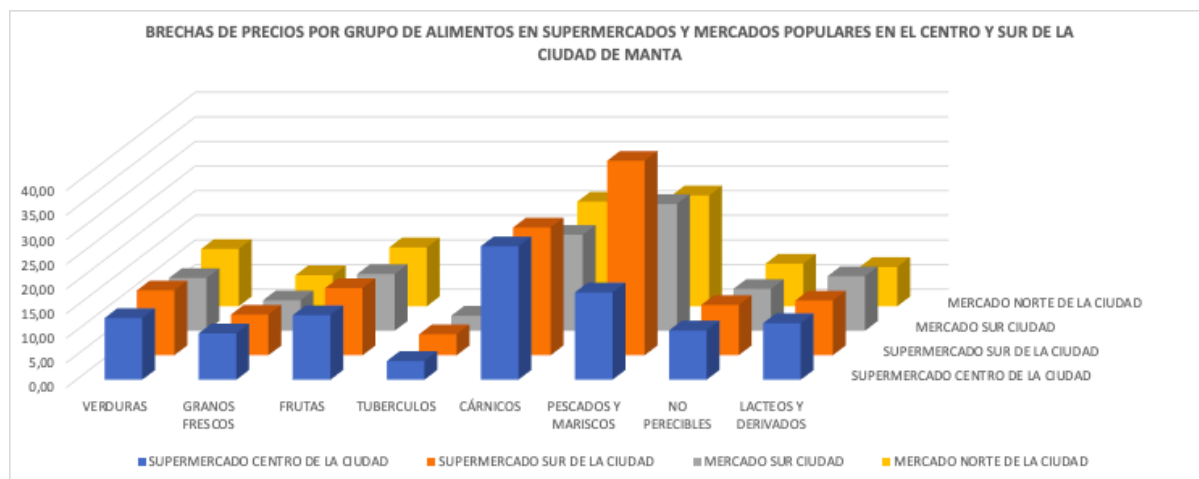
## Educación gastronómica saludable: Importancia, retos y oportunidades para la salud local



**Figura 4.** Brecha de precios en verduras en supermercados en la zona centro de la ciudad de Manta.

Elaborado por: Autores (2023)

Los precios de los productos en los supermercados de la zona centro presenta una brecha con valores superiores en un 11,7% con respecto a los encontrados en los mercados populares de la misma zona de la ciudad.



**Figura 5.** Brecha de precios por grupos de alimentos en supermercados y mercados populares en el centro y sur de la ciudad de Manta

Elaborado por: Autores (2023)

## CONCLUSIONES

- La educación gastronómica en establecimientos educativos, permitirá a los consumidores argumentar la adquisición de productos para la alimentación, que no solo satisfagan los requerimientos nutricionales sino también que cumplan con la normativa sanitaria que garantice la inocuidad. Pero con estrategias de compra y adquisición de las materias primas



## Educación gastronómica saludable: Importancia, retos y oportunidades para la salud local

---

que minimicen el impacto en el presupuesto familiar, esto lo lograrán con conocimiento de temporalidad, disponibilidad, producción local, y sectorización de las materias primas (productos alimentarios).

- Según datos del Instituto Nacional de Estadística y Censos - INEC, en enero de 2013, el 92% de la población ecuatoriana pudo cubrir el costo de la canasta familiar básica que fue de \$589,39, mientras que, antes del año 2006 únicamente el 67% de la población pudo hacerlo. En noviembre 2018, 2019 y 2020 al comparar el valor de la canasta básica con el ingreso familiar mensual se registraron excedentes en el consumo de \$5,86, \$20,37 y \$35,56 respectivamente. (Universidad Técnica de Ambato, 2020)
- No es ajena la situación provocada por la pandemia, sobre todo en el campo laboral de los países de América Latina; Ecuador no es la excepción. Gran parte de los hogares ecuatorianos están obligados a recurrir a estrategias de selección de productos que cubran los requerimientos nutricionales y que encajen en el presupuesto familiar.
- Las verduras son los productos con menor brecha de precios en los diferentes sectores de la ciudad investigada, y a la vez los que menor presupuesto consumen del total disponible en las familias. A la vez estos tienen características nutritivas adecuadas ante los requerimientos del ser humano, los mismos que bajo la correcta manipulación y procesos culinarios se convierten en alternativas gastronómicas favorables y agradables frente a la coyuntura social.
- Las proteínas representan el mayor porcentaje de precios en relación a los otros grupos investigados, adicional a esto son los que mayor brecha representan en los diferentes sectores de la ciudad, inclusive muchos productos de origen local no existen en supermercados, mientras que si están presentes en los mercados populares. Existen productos que al no ser comerciales no se los encuentra en tiendas o supermercados de cadenas y por la misma razón tienen un bajo costo en los mercados populares, ejemplo importante de la estrategia de donde y cuando comprar productos de temporada.
- La brecha existente entre mercados populares y tiendas o supermercados puede alcanzar en promedio hasta un 25% a favor o en contra de los presupuestos. Esto dependerá de una planificación adecuada teniendo en cuenta; ¿Dónde comprar?, y ¿Qué comprar?
- Previo a la gestión de compra de productos alimenticios será necesario una previa planificación de menús (ingeniería de menús), variabilidad de platos, diferenciación de

## Educación gastronómica saludable: Importancia, retos y oportunidades para la salud local

---

procesos culinarios, temporalidad de productos, consideración de productos locales, entre otros. Aspectos que solo se podrá alcanzar con una educación alimentaria y gastronómica desde tempranas edades.

- La variable precios es una de las muchas existentes a la hora de evaluar el impacto que puede generar la educación gastronómica en la sociedad como, por ejemplo: estudio de productos de temporada, brecha de productos locales y los existente de otras regiones del país, conocimiento de alternativas de procesos culinarios.

La investigación presentada despierta el interés con otras variables de estudio como estudios comparativos de las brechas de precios existentes en las diferentes regiones del país, análisis de las asignaturas necesarias en los establecimientos educativos que tengan un impacto social a favor de la realidad alimentaria en el país, entre otros

### Referencias

1. Banco Mundial. (2022). Banco Mundial.org. Obtenido de Banco Mundial.org:  
<https://www.bancomundial.org/es/topic/poverty/overview#1>
2. Bernat, E. (1996). Los "nuevos consumidores" o las nuevas relaciones entre campo y ciudad a través de los "productos de latierra". *Agricultura y Sociedad*, 83 - 115.
3. Bonnal, P. L. (2016). Desafíos de la pobreza, del empleo y de la seguridad alimentaria. *Cirad*, 187 - 206.
4. Boon, B. (2017). *The Sage Encyclopedia of Communication*. s/n: Sage Publications.
5. Bourdieu, P. (1979). *La distinction - Critique sociale du jugement*. París: Éditions du Minuit.
6. Bourges, H. (1990). *Costumbres, prácticas y hábitos alimentarios deseables e indeseables*. México D.F.
7. Casco, A. (2020). Efectos de la pandemia de COVID-19 en el comportamiento del consumidor. *INNOVARE Revista de Ciencia y Tecnología*, 9(2), 98-105  
<https://doi.org/10.5377/innovare.v9i2.10208>.
8. FAO. (2019). FAO.ORG. Recuperado el 2022 de NOVIEMBRE, de LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA NUTRICIÓN EN EL MUNDO:  
<https://www.fao.org/3/ca5162es/ca5162es.pdf>

Educación gastronómica saludable: Importancia, retos y oportunidades para la salud local

---

9. Fischler, C. (1995). El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Editorial Anagrama.
10. Gillespie, C., & Cousins, J. (2001). European Gastronomy into the 21st century. London and New York: Butterworth-Heinemann.
11. Hamilton, R., Mittal, C., Shah, A., Thompson, D., & Griskevicius, V. (2018). How Financial Constraints Influence Consumer Behavior: An Integrative Framework. *Journal of Consumer Psychology*, 29(2), 285 - 305.
12. Hernández Heredia, C., Tamayo Salcedo, A., Castro Ricalde, D., & Muñoz Muñoz, I. (2016). Tendencias gastronómicas predominantes en la producción de revistas científicas de Iberoamerica. *CIENCIA Ergosum : revista científica multidisciplinaria de la Universidad Autónoma de México* 23(1), 76-84.
13. Hernández-Sampieri, R., & Mendoza, C. (2018). Metodología de la investigación. Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta. México DF: Mcgraw - Hill Interamericana Editores, S.A.
14. INEC. (2021). Encuesta nacional de empleo, desempleo y subempleo(ENEMDU) ANUAL 2021. Obtenido de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/EMPLEO/2021/Anual-2021/Bolet%C3%ADn%20t%C3%A9cnico%20anual%20enero-diciembre%202021.pdf>
15. Instituto Nacional de Evaluación Educativa. (2018). evaluación.gob.ec. Obtenido de evaluación.gob.ec: [https://www.evaluacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2019/02/CIE\\_ResultadosEducativos18\\_20190109.pdf](https://www.evaluacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2019/02/CIE_ResultadosEducativos18_20190109.pdf)
16. Mariños, J. (2021). Estado del arte sobre el conocimiento y la investigación sobre los cambios de comportamiento alimentario en la crisis ocasionada por la pandemia de la COVID-19. 1 -34.
17. Mesías, L., & Garzón, L. (2022). Radicalización de la pobreza y resistencias colectivas:¿Efectos pandémicos o legados del modelo económico? *Revista Trabajo Social*, 24(1), 17-26.
18. Ministerio de Educación. (2018). Obtenido de educación.gob.ec: <https://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2019/12/Modelo-malla-curricular-carga-horaria.pdf>

Educación gastronómica saludable: Importancia, retos y oportunidades para la salud local

---

19. Ministerio de Salud Pública y Ministerio de Educación. (2014). Reglamento de bares escolares del sistema nacional de educación. Obtenido de [controlsanitario.gob.ec](https://www.controlsanitario.gob.ec/):  
<https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/12/A-0514-Reglamento-de-bares-escolares-del-sistema-nacional-de-educacion.pdf>
20. Peña, L. (2010). La revisión bibliográfica. s/n: s/n.
21. Ríos-Ponce, P. G.-C.-V. (2020). Característica y percepción de hogares con obesidad infantil en Cuenca, Ecuador. *Revista EAN*, 207-220.
22. Universidad Técnica de Ambato. (2020). Canasta Familiar Básica Ecuatoriana. Obtenido de [fca.uta.edu.ec](https://fca.uta.edu.ec/):  
[https://fca.uta.edu.ec/v4.0/images/OBSERVATORIO/diaticos/Diatico\\_N43.pdf](https://fca.uta.edu.ec/v4.0/images/OBSERVATORIO/diaticos/Diatico_N43.pdf)
23. WFP. (2021). Ecuador informe de seguridad alimentaria evaluación remota. Recuperado el noviembre de 2022, de [ecuador.un.org](https://ecuador.un.org/): <https://acortar.link/Qj6QcU>
24. Xinhua, E. (2020). News.cn. Obtenido de News. cn: [http://spanish.xinhuanet.com/2020-08/09/c\\_139276091.htm](http://spanish.xinhuanet.com/2020-08/09/c_139276091.htm)
25. Zabala, J. (2021). [Ekosnegocios.com](https://www.ekosnegocios.com/). Recuperado el noviembre de 2022, de EKOS:  
<https://www.ekosnegocios.com/articulo/el-impacto-del-covid-19-en-la-economia-ecuatoriana>

©2023 por los autores. Este artículo es de acceso abierto y distribuido según los términos y condiciones de la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>).