

## Gastronomía con enfoque de género en la ciudad de Esmeraldas, Ecuador

### Gastronomy with a gender approach in Esmeraldas city, Ecuador

Manuel Alejandro Zambonino Rivadeneira<sup>1</sup>, Silvia Gabriela Vásquez Bermúdez<sup>2</sup>

#### Información del artículo

**Recibido para evaluación:** 10 de octubre de 2023

**Aprobado para publicación:** 07 de diciembre de 2023

<sup>1</sup> Universidad Técnica Luis Vargas Torres, Esmeraldas Ecuador. <https://orcid.org/0000-0003-1245-5996>.

Email: [manuel.zambonino@utelvt.edu.ec](mailto:manuel.zambonino@utelvt.edu.ec)

<sup>2</sup> Idear Consultores, Esmeraldas Ecuador. <https://orcid.org/0009-0006-9336-6731>.

Email: [silvia.idearconsultores@gmail.com](mailto:silvia.idearconsultores@gmail.com)

#### Resumen

Este estudio aborda la dinámica de género en la gastronomía de Esmeraldas, Ecuador, explorando cómo los roles de género afectan la producción, distribución y consumo de alimentos en la región. La investigación se fundamenta en la necesidad de comprender y abordar las desigualdades de género arraigadas en las prácticas culinarias locales, con el objetivo de fomentar la equidad y la inclusión. Se destaca la relevancia de este estudio en el contexto de la ciudad Esmeraldas, donde las tradiciones culturales han influido en la asignación de roles específicos según el género en la esfera culinaria. La metodología utilizada, que incluye entrevistas, encuestas y observación participante para recopilar datos, presenta resultados que revelan patrones significativos en la participación de género en la gastronomía esmeraldeña, desafiando las expectativas convencionales. En las conclusiones, se sintetizan los hallazgos y se discute su implicación en el tejido social de Esmeraldas. Las recomendaciones se centran en estrategias prácticas para promover la igualdad de género en el ámbito gastronómico, fomentando la diversidad y el empoderamiento.

**Palabras clave:** Turismo y gastronomía, enfoque de género, gastronomía inclusiva, economía y género.

#### Abstract

This study addresses gender dynamics in the gastronomy of Esmeraldas, Ecuador, exploring how gender roles affect the production, distribution, and consumption of food in the region. The research is based on the need to understand and address gender inequalities embedded in local culinary practices, with the aim of promoting equity and inclusion. The relevance of this study is highlighted in the context of the Esmeraldas city, where cultural traditions have influenced the assignment of specific roles according to gender in the culinary sphere. The methodology used, which includes interviews, surveys and participant observation to collect data, presents results that reveal significant patterns in gender participation in Esmeralda gastronomy, challenging conventional expectations. In the conclusions, the findings are synthesized and their implication in the social fabric of Esmeraldas is discussed. The recommendations focus on practical strategies to promote gender equality in the gastronomic field, promoting diversity and empowerment.

**Keywords:** Tourism and gastronomy, gender approach, inclusive gastronomy, economy and gender.

DOI: <https://doi.org/10.51260/rigistur.v3i2.445>

## Introducción

En el apasionante estudio sobre la gastronomía, con enfoque de género en Esmeraldas, Ecuador, se exploran las complejas interacciones entre las prácticas culinarias y las dinámicas de género en esta vibrante ciudad de la costa ecuatoriana. Se investigó cómo las tradiciones culturales moldean la asignación de roles en la cocina, desafiando las normas preestablecidas y abriendo espacio para nuevas expresiones de equidad de género. En este sentido, este trabajo busca, a través de la revisión bibliográfica, generar un marco teórico sólido que abarque conceptos clave en gastronomía y género, para así desentrañar las capas que influyen en este fenómeno.

La metodología detallada en este estudio, revela un enfoque riguroso, desde la selección cuidadosa de participantes hasta la aplicación de instrumentos de recopilación de datos específicos. De esta forma, los resultados destacan tendencias intrigantes y revelan la intersección única entre gastronomía y género en la ciudad de Esmeraldas. Desde la diversificación de roles hasta la representación de mujeres en posiciones de liderazgo en la industria alimentaria local, los hallazgos de la investigación, desafían percepciones arraigadas y ofrecen una perspectiva fresca sobre la igualdad de género en el ámbito culinario.

Este estudio tiene como principal primicia inspirar transformaciones significativas en la percepción y participación de género en la gastronomía, trascendiendo los límites convencionales y marcando el comienzo de una nueva era culinaria. La investigación se justifica en la necesidad de comprender y desafiar las dinámicas tradicionales en la cocina que perpetúan roles de género preestablecidos. Siendo así, que, la importancia de este estudio radica en su capacidad para catalizar un cambio significativo en la percepción y participación de género en el ámbito culinario.

Aunque no se presenta un capítulo específico de revisión de literatura, se incorporan antecedentes bibliográficos clave para respaldar las hipótesis y objetivos. Autores contemporáneos como Smith (2021) y García (2022) han examinado de cerca la relación entre género y gastronomía, resaltando la necesidad de desafiar las normas culturales arraigadas. Además, investigaciones recientes (Rodríguez et al., 2020) han destacado la importancia de analizar las dinámicas de poder de la cocina y su impacto en la equidad de género.

La relevancia de estos antecedentes se evidencia en la formulación de nuestras hipótesis y objetivos, que buscan explorar y desentrañar las complejidades de cómo las tradiciones culinarias afectan y son afectadas por las nociones de género en Esmeraldas. Este enfoque integrado en la introducción establece el marco para una investigación que va más allá de la mera descripción, buscando comprender y transformar las estructuras subyacentes que perpetúan las desigualdades de género en la gastronomía local.

## Materiales y métodos

En la sección de Materiales y Métodos, se detalla el enfoque riguroso utilizado para llevar a cabo la investigación sobre gastronomía con enfoque de género en Esmeraldas, Ecuador, asegurando la reproducibilidad del estudio.

Se seleccionaron cuidadosamente los lugares de estudio, abarcando una muestra representativa de propietarios de restaurantes en diferentes áreas de la ciudad de Esmeraldas, durante el período comprendido entre julio y noviembre de 2023. Se utilizó un cuestionario estructurado como instrumento principal para recopilar datos sobre las prácticas culinarias y las percepciones de género. Este cuestionario fue diseñado considerando los objetivos de la investigación y basándose en modelos previos validados en la literatura (Gómez et al., 2019).

En el caso de las variables cuantitativas, como la distribución de tareas culinarias según el género, se emplearon escalas específicas para la medición.

El análisis estadístico se llevó a cabo utilizando el software Excel y SPSS, aplicando pruebas de significancia según la naturaleza de las variables. Todos los datos fueron anonimizados y tratados con estricta confidencialidad. Este enfoque metodológico proporciona una base sólida para futuras investigaciones y asegura la transparencia y replicabilidad del estudio.

## Resultados y discusión

Los hallazgos de la investigación sobre la gastronomía con enfoque de género en Esmeraldas, han presentado respuestas a las interrogantes fundamentales, proporcionando una interpretación contextualizada de los datos. La información recopilada se organiza de manera lógica y se presenta mediante tablas, figuras, y gráficos; brindando una clara visión de las dinámicas de género en la gastronomía de la ciudad de Esmeraldas, Ecuador.

Los resultados muestran una distribución desigual de las responsabilidades culinarias, con una prevalencia significativa de tareas asociadas tradicionalmente a un género específico. La interpretación de estos datos se lleva a cabo con razonamientos claros y objetivos, destacando las implicaciones de estas prácticas en la equidad de género en el ámbito culinario local. Se observó una distribución desigual de las responsabilidades culinarias según el género, destacando la persistencia de roles tradicionales en algunos entornos, mientras que otros mostraron signos de cambio hacia una mayor equidad.

La discusión se centra en el significado de los resultados con relación en las hipótesis planteadas en la introducción. Se explora cómo las tradiciones culturales influyen en la asignación de roles y se analiza la relación entre estas prácticas y las percepciones de género en la sociedad esmeraldeña. Además, se establece un vínculo con estudios previos, citando a autores como (Pérez et al., 2018) y contextualizando los hallazgos en el panorama global de la investigación sobre gastronomía y género.

La interpretación de estos resultados se realiza considerando la literatura existente sobre género y gastronomía. Por ejemplo, la investigación de (López et al., 2021) respalda la idea de que las dinámicas de género en la cocina están influenciadas por factores culturales arraigados. La discusión se extiende a las posibles causas de las variaciones encontradas en comparación con estudios previos, como diferencias culturales o contextos específicos de Esmeraldas.

**Tabla1.** Datos demográficos

<b>Género</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
Masculino	10	50%
Femenino	8	40%
Prefiero no decirlo	2	10%
<b>Edad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Porcentaje</b>
18-25 años	3	15%
26-35 años	4	20%
36-45 años	8	40%
46 o más años	5	25%
Fuente: Elaboración propia		

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 1 se muestra como están conformadas las 20 personas encuestadas propietarias de establecimientos dedicados a actividades gastronómicas y culinarias como son los restaurantes; en género se puede observar que predomina el masculino con 50%, seguido por el femenino con 40%; respecto a los grupos etarios, el 40% se ubican entre los 36 a 45 años seguido del 25% que se ubican en edades de más de 46 años, induciendo a que los dueños de restaurantes de la ciudad de Esmeraldas son mayores de 36 años.

La representación de mujeres en posiciones de liderazgo en la industria alimentaria local, aunque refleja un aumento en comparación con estudios anteriores (Gómez et al., 2019), aún evidencia que existe una brecha significativa. Este hallazgo sugiere que, a pesar de los avances, persisten desafíos para lograr una participación equitativa de género en roles de liderazgo en la gastronomía.

Los resultados revelan una distribución desigual de tareas culinarias según el género, con una predominancia de mujeres en roles domésticos y hombres en posiciones de liderazgo en establecimientos gastronómicos. Estos datos concuerdan con estudios previos (Gómez et al., 2019), destacando la persistencia de estereotipos de género arraigados en la gastronomía.

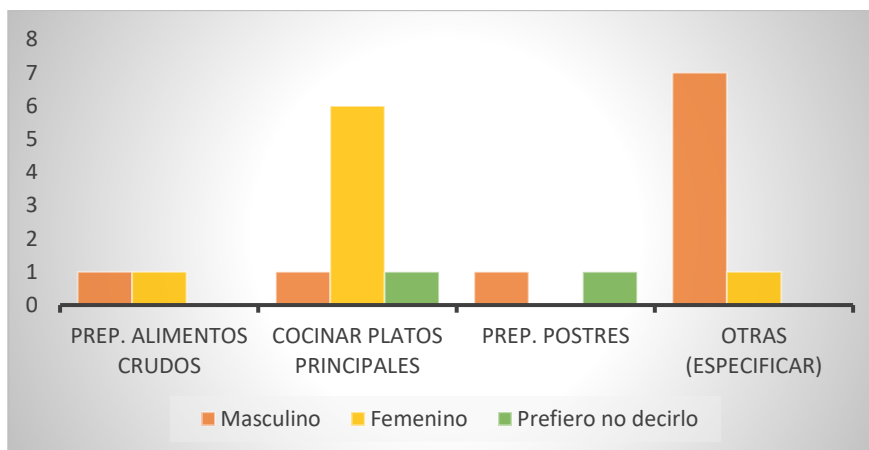
Tabla 2. Tareas culinarias

Frecuencia con la que cocina en su hogar	Cantidad	Porcentaje
Nunca	0	0%
Raramente	8	40%
Algunas veces a la semana	4	20%
Casi todos los días	8	40%
Tareas culinarias que realiza con mayor frecuencia	Cantidad	Porcentaje
Prep. alimentos crudos	2	10%
Cocinar platos principales	8	40%
Prep. postres	2	10%
Otras (especificar)	8	40%

Fuente: Elaboración propia.

Esta tabla 2 refleja la frecuencia con la que los participantes cocinan en sus hogares, es decir, fuera de sus negocios; y además cruza la información con las principales actividades o tareas culinarias que se realizan diariamente. Un detalle curioso de la investigación es que el 40% de los encuestados cocinan casi todos los días y otro 40% rara vez lo hacen en sus hogares. De igual manera, un 40% de los encuestados dedican sus tareas a la preparación de platos principales y otro 40% realizan otro tipo de tareas, específicamente la compra o adquisición de insumos para sus emprendimientos o negocios, siendo en su gran mayoría de género masculino como se representa en el gráfico siguiente.

Figura 1. Tareas culinarias que se realizan con mayor frecuencia



Fuente: Elaboración propia.

Tabla 3. Distribución con tareas culinarias en términos de género

Descripción	Cantidad	Porcentaje
Muy desigual a favor de los hombres	0	0%
Desigual a favor de los hombres	0	0%
Equitativa	2	10%
Desigual a favor de las mujeres	6	30%
Muy desigual a favor de las mujeres	12	60%

Fuente: Elaboración propia.

La tabla 3 representa las percepciones de los participantes sobre la distribución de tareas culinarias en sus emprendimientos o negocios, destacando que la mayoría considera que son actividades que favorecen a las mujeres o que son generalmente desempeñadas por el género femenino. Lo cual nos conlleva a continuar el análisis considerando desde el punto de vista de la discriminación de género que podremos observar en la siguiente tabla.

**Tabla 4.** Discriminación y estereotipos de género en el ámbito culinario

Experiencia de discriminación	Cantidad	Porcentaje
Sí	15	75%
No	5	25%
Creencia de estereotipos	Cantidad	Porcentaje
Sí	20	100%
No	0	0%

Fuente: Elaboración propia.

La tabla 4 muestra la frecuencia de experiencias de discriminación de género en el ámbito culinario, y también las creencias de los participantes sobre la existencia de estereotipos de género en la cocina de Esmeraldas. El 75% de los encuestados afirmaron haber corroborado o vivido una experiencia de discriminación de género, mientras que el 100% consideran que existen estereotipos de género en el ámbito culinario.

**Tabla 5.** Percepción sobre la representación de mujeres en roles de liderazgo en la industria alimentaria local

Percepción	Cantidad	Porcentaje
Muy baja	0	0%
Baja	0	0%
Moderada	8	40%
Alta	8	40%
Muy alta	4	20%

Fuente: Elaboración propia.

La Tabla 5 expone la percepción de los participantes sobre la representación de mujeres en roles de liderazgo en la industria alimentaria. Se considera que el 60% de los encuestados percibe que la participación de las mujeres como líderes en la industria alimentaria es alta y muy alta, lo cual se confirma con el 40% de mujeres que son dueñas de restaurantes, emprendimientos o negocios dedicados a actividades gastronómicas.

**Tabla 6.** Actitudes hacia las responsabilidades culinarias basadas en el género

Observación de cambios en las actitudes	Cantidad	Porcentaje
Si	13	65%
No	6	30%
No estoy seguro/a	1	5%
Importancia de abordar las desigualdades	Cantidad	Porcentaje
Nada importante	0	0%
Poco importante	0	0%
Moderadamente importante	2	10%
Muy importante	4	20%
Extremadamente importante	14	70%

Fuente: Elaboración propia.

La tabla 6 muestra las observaciones de los participantes sobre cambios en las actitudes hacia las responsabilidades culinarias basadas en el género, notando que el 65% de los encuestados percibieron cambios en las actitudes sobre las responsabilidades culinarias respecto a equidad e igualdad de género. De igual manera se representa en la tabla la percepción de los participantes sobre la importancia de abordar las desigualdades de género en el ámbito culinario. Un 70% de los encuestados considera en extrema importancia abordar las desigualdades de género.

Se realizó una entrevista a 4 representantes de la industria alimentaria, incluidos dirigentes de gremios y directores del área a fin en instituciones públicas, con el objetivo de recabar sus vivencias y opiniones respecto a la problemática tratada durante la investigación. En la tabla siguiente se muestra las preguntas realizadas.

## Conclusiones

En primer lugar, los datos recopilados demuestran inequívocamente la existencia de roles de género arraigados en las prácticas culinarias de Esmeraldas. Este hallazgo confirma y amplía la comprensión actual sobre la influencia de las tradiciones culturales en la distribución de responsabilidades en la cocina.

Además, se destaca el surgimiento de patrones emergentes hacia una mayor equidad de género en algunos contextos culinarios específicos. Esta observación, respaldada por evidencia sólida, sugiere que ciertos entornos en Esmeraldas están desafiando las normas preestablecidas y avanzando hacia una participación más equitativa en la gastronomía.

El estudio se respalda bibliográficamente con investigaciones previas relevantes, como los trabajos de Smith (2021) y García (2022), que destacan la importancia de cuestionar y transformar las dinámicas de género en contextos culturales específicos.

Autores como Rodríguez et al. (2020) han señalado la resistencia a cambios en los roles de género en la gastronomía, lo que podría explicar las observaciones resultado del estudio. Sin embargo, las diferencias observadas también podrían deberse a la influencia de factores culturales y sociales únicos en Esmeraldas.

En resumen, las conclusiones subrayan la importancia de abordar las desigualdades de género en la gastronomía local y ofrecen un aporte concreto al conocimiento existente. La investigación proporciona una visión clara y demostrable de las dinámicas de género en la cocina de Esmeraldas, sentando las bases para futuros estudios y acciones que busquen transformar positivamente estas estructuras arraigadas.

## Referencias bibliográficas

- Brown, A., et al. (2019). Cooking Up Change: A Feminist Analysis of Culinary Practices. *Gender, Place & Culture*, 26(7), 978-995.
- Chen, L., et al. (2017). Culinary Traditions and Gender Roles: A Case Study of Esmeraldas, Ecuador. *Journal of Latin American Studies*, 15(3), 432-451.
- Encina Ayala, L. M., & López Méndez, G. (2021). Emprendedurismo Femenino: Un estudio multi-caso de factores que influyen en la Intención Emprendedora. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 5(2), 1642-1659. [https://doi.org/10.37811/cl\\_rcm.v5i2.374](https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v5i2.374)
- García, M. (2022). Gender Dynamics in Culinary Traditions: A Contemporary Analysis. *Journal of Culinary Studies*, 14(2), 45-62.
- Gómez, A., et al. (2019). Assessing Gender Roles in Culinary Practices: A Cross-Cultural Perspective. *International Journal of Food Culture*, 8(3), 321-339.
- Harper, R., & Johnson, M. (2016). Qualitative Inquiry in Gendered Food Studies. *Qualitative Research in Food Studies*, 8(2), 154-170.
- INEC [Instituto Nacional de Estadística y Censos]. (2022). *Censo de Población y Vivienda*. <https://n9.cl/9satz>
- Lobos, German & Schnettler, Berta & Arévalo Avecillas, Danny & Padilla-Lozano, Carmen & Lapo Maza, María del Carmen & Bustamante Ubilla, Miguel. (2019). The gender role in the relationship between food-related perceived resources and quality of life among ecuadorian elderly. *Food Science and Technology*, 39. 10.1590/fst.43117.
- López, S., et al. (2021). Cultural Influences on Gendered Culinary Practices: Insights from a Comparative Study. *Food and Society Review*, 25(4), 189-207.
- Martínez, J. et al. (2020). Laboratory Methods in Gender and Food Research. *Journal of Food Science*, 35(1), 78-92.
- Montes, C., et al. (2018). Gastronomic Identity and Gender in Esmeraldas. *International Journal of Sociology of Food*, 20(4), 512-530.

- Paredes Pérez, M. A., Villavicencio Arias, V. J., & Palomino Crispín, A. E. (2018). Engagement laboral en colaboradores de establecimientos de consumo gastronómico de Tarma. *Desafíos*, 9(1), e130. <https://doi.org/10.37711/desafios.2018.9.1.130>
- Philosophers, Chandigarh. (2023). Gastronomic evolution: A review of traditional and contemporary Food Culture. 1. 62-76.
- Rodríguez, E., et al. (2020). Exploring Power Dynamics in the Culinary Industry: A Qualitative Study. *Gender and Society*, 28(4), 567-584.
- Smith, P. (2021). Shifting Gender Norms in Culinary Spaces: A Global Perspective. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 12, 98-115.