

# 01

## Estrategias para la producción sostenible de alimentos locales en el Cantón Cevallos de Ecuador

Strategies for the sustainable production of local foodstuff in the Cantón Cevallos of Ecuador

Aníbal Fernando Franco Pérez <sup>1\*</sup>

Email: [us.anibalfranco@uniandes.edu.ec](mailto:us.anibalfranco@uniandes.edu.ec)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5958-1618>

Adriano Israel Tello Velasteguí <sup>1</sup>

Email: [docentetp01@uniandes.edu.ec](mailto:docentetp01@uniandes.edu.ec)

ORCID: <https://orcid.org/0009-0004-1706-6177>

Lilian Jacqueline Estrada Velasco <sup>1</sup>

Email: [ua.lilianev98@uniandes.edu.ec](mailto:ua.lilianev98@uniandes.edu.ec)

ORCID: <https://orcid.org/0009-0000-6439-9872>

<sup>1</sup> Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato. Ecuador.

\*Autor para correspondencia

### Cita sugerida (APA, séptima edición)

Franco Pérez, A.F., Tello Velastegu, A.I. y Estrada Velasco, L.J. (2024). Estrategias para la producción sostenible de alimentos locales en el Cantón Cevallos de Ecuador. *Revista Científica Agroecosistemas*, 12(2), 6-11. <https://aes.ucf.edu.cu/index.php/aes>

### Resumen

Las tendencias a la producción de alimentos a nivel mundial es a partir del autoabastecimiento local sobre bases sostenibles. Las transformaciones en el sector agroindustrial van desde cambios en las preferencias de los consumidores hasta innovaciones tecnológicas que aumentan la productividad y disrupciones en el panorama del mercado. En el cantón Cevallos, la gastronomía local depende en gran medida de los productos cultivados en sus tierras fértiles, el objetivo es diagnosticar para establecer estrategias donde la producción de alimentos y la gastronomía local puedan coexistir en armonía con el medio ambiente, garantizando la salud y el bienestar de todos sus habitantes. Para la investigación se elige el enfoque inductivo-deductivo mediante la aplicación de encuestas y entrevistas a una muestra del Cantón. La implementación de esta estrategia integral puede no solo aumentar la producción de alimentos sostenibles en el Cantón Cevallos, sino también fortalecer la economía local y preservar el medio ambiente. La clave del éxito radica en la colaboración entre agricultores, autoridades locales, la comunidad, y expertos en sostenibilidad.

### Palabras clave:

alimentos locales, sostenibilidad, gastronomía, agricultura.

### Abstract

It is the tendencies to the production of worldwide foodstuff as from the local self-sufficiency on sustainable arguments. The transformations at the agroindustrial sector match from changes in the likes and dislikes of the consumers to technological innovations that Cevallos, the local gastronomy depends on in great measure the products grown in its fertile soils, increase the productivity and breakdowns at the panorama of the market. At the canton the objective is to diagnose to establish strategies where the production of foodstuff and the local gastronomy may coexist in accord with the ambient midway, guaranteeing the health and the well-being of all his inhabitants. The application of opinion polls and interviews elects to a sign of the Canton the inductive deductive intervening focus for investigation. The implementation of this integral strategy might it did not sole to increase the production of sustainable foodstuff in the Cantón Cevallos, but also strengthening the local economy and preserving the ambient midway. The key of success consists in the collaboration between farmers, local authorities, the community, and experts in sostenibilidad.

### Keywords:

Local foods, sostenibilidad, gastronomy, agricultura.

## Introducción

Hoy en día, las tendencias gastronómicas desempeñan un papel fundamental que requiere una adaptación social y, al mismo tiempo, hace hincapié en la utilización de varios productos gastronómicos locales (Abeysekara et al., 2021; Benvenuti y Bacci, 2020). Esto implica centrarse en la transformación y distribución de los productos agrícolas, con un énfasis particular en un número limitado de grandes empresas transnacionales y regionales que gestionan las redes de distribución de alimentos (Bianchi y Varela, 2022). En este marco, es esencial examinar la importancia de los pequeños productores y las explotaciones familiares para mantener su presencia en los mercados y contribuir a la seguridad alimentaria regional (Cardoso y Neto, 2022).

El siglo anterior fue testigo de avances significativos en la mejora del bienestar general de las personas (Galli y Brunori, 2021). Sin embargo, el escenario global contemporáneo se centra en el objetivo universal de establecer un mundo libre de hambre y malnutrición. Los ámbitos de la alimentación y la agricultura desempeñan un papel crucial en el aumento del bienestar económico y social, en particular para las poblaciones más desfavorecidas (Lang y Mason, 2022; Ortiz-Miranda y Moreno-Perez, 2021; Milone y Ventura, 2020).

El sector de la agroindustria se enfrenta actualmente a importantes transformaciones posteriores a la era de la guerra, que van desde cambios en las preferencias de los consumidores hasta innovaciones tecnológicas que aumentan la productividad y disrupciones en el panorama del mercado (Tasca, y Luzzani, 2020). El progreso en la agricultura está fomentando una mayor transparencia y trazabilidad en toda la cadena de valor. La sostenibilidad en la producción de alimentos se ha convertido en un pilar fundamental para el desarrollo económico y social a nivel global (Zepeda y Deal, 2021).

En este contexto, el Cantón Cevallos, ubicado en la provincia de Tungurahua, Ecuador, emerge como un caso de estudio ejemplar debido a su riqueza agrícola y potencial gastronómico. Este diagnóstico tiene como objetivo evaluar las prácticas actuales de producción de alimentos en Cevallos, identificando las oportunidades y desafíos para implementar métodos sostenibles que garanticen el abastecimiento continuo y de calidad a la gastronomía local.

La relación entre la producción agrícola y la gastronomía es intrínseca y crucial. Los productos frescos y de calidad no solo son la base de una alimentación saludable, sino que también son esenciales para la identidad culinaria de una región. En Cevallos, la gastronomía local depende en gran medida de los productos cultivados en sus tierras fértiles, lo que subraya la importancia de adoptar prácticas agrícolas que no solo satisfagan la demanda actual, sino que también aseguren la conservación de los recursos para futuras generaciones.

Este análisis se centrará en varios aspectos clave, incluyendo el uso de técnicas agrícolas sostenibles, la gestión de recursos naturales, la implementación de tecnologías

innovadoras, y la participación de la comunidad local en iniciativas de sostenibilidad. A través de una evaluación exhaustiva de estos componentes, se busca proporcionar una visión integral de la situación actual y las estrategias necesarias para promover una producción de alimentos que sea ambientalmente responsable, económicamente viable y socialmente justa.

El compromiso con la sostenibilidad en la producción de alimentos en el Cantón Cevallos no solo contribuirá a la prosperidad de la región, sino que también servirá como modelo para otras comunidades en Ecuador y más allá. La transición hacia prácticas agrícolas sostenibles es un desafío que requiere la colaboración de agricultores, autoridades locales, expertos en agricultura y la comunidad en general. Este diagnóstico pretende ser un primer paso hacia establecer estrategias donde la producción de alimentos y la gastronomía local puedan coexistir en armonía con el medio ambiente, garantizando la salud y el bienestar de todos sus habitantes.

## Materiales y métodos

Para la investigación se elige el enfoque inductivo-deductivo. El método inductivo por su capacidad de familiarizarnos sistemáticamente con los productos locales para el avance de técnicas innovadoras. Por el contrario, el método deductivo ayudará a evaluar la idoneidad de las técnicas modernas con los productos locales del cantón de Cevallos. La lógica y examina hechos específicos, siendo deductivo de general a específico e inductivo de específico a general.

Siguiendo el paradigma cuantitativo, la encuesta se llevó a cabo como «un método que permite explorar cuestiones subjetivas y, al mismo tiempo, recopilar información de un número significativo de personas. El cuestionario constaba de 6 preguntas cerradas y de opción múltiple para profundizar en las perspectivas de las personas sobre la utilización de los productos locales en la gastronomía.

Cuestionario de preguntas utilizadas:

1. ¿Qué producto agrícola local cree usted que es el más importante para el día a día?
2. ¿Cuántas veces al mes usted compra producto agrícola local para el consumo diario?
3. ¿Cómo calificaría usted la calidad de los productos locales que existen en el cantón Cevallos?
4. ¿En qué lugar realiza la compra de sus alimentos para su consumo diario?
5. ¿Conoce la importancia que tiene los productos agrícolas locales para el consumo?
6. ¿Qué haría usted para que las personas conozcan y utilicen el producto local del cantón Cevallos?

Además, se propuso la entrevista, como una forma de comunicación que generalmente involucra a dos personas, en la que el entrevistado adquiere información directamente del entrevistador. La entrevista se basa en preguntas abiertas para que el entrevistador pudiera aportar

ideas y detalles sobre los productos agrícolas locales del cantón de Cevallos.

Dentro del grupo focal, que es una forma especializada de entrevista grupal, la interacción se usa explícitamente para generar datos que serían menos alcanzables sin la dinámica de grupo. El grupo focal se guió por un conjunto de 9 preguntas abiertas para alentar a los participantes a compartir sus conocimientos individuales sobre los productos agrícolas locales según (Ajates Gonzalez, (2021); Ahmadi, y Pishgar-Komleh, 2020).

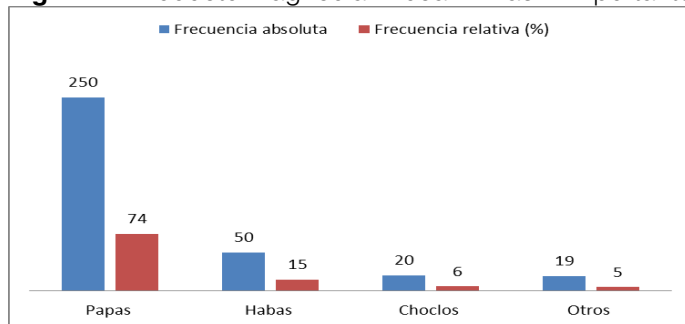
Entrevista realizada a los participantes:

7. ¿Cuál es su trayectoria en la agricultura?
8. ¿Con qué producto se identifica como agricultor?
9. ¿En los procesos del cultivo de los productos agrícolas locales que etapa es la más difícil desde la siembra hasta la cosecha?
10. ¿Qué nutrientes tiene los diferentes productos agrícolas locales del cantón Cevallos?
11. Le interesaría innovar en el campo, si es así ¿cómo lo harías?
12. ¿Considera que el trabajo como agricultor es desvalorizado?
13. ¿Cuál es el mayor obstáculo para la producción de productos agrícolas locales?
14. ¿En qué época del año es donde se pierde los productos cultivados ya sea por el clima, plagas, etc.?
15. ¿Describa sobre los diferentes productos que cultiva?

## Resultados-discusión

De acuerdo con la Figura 1, dentro de los productos agrícolas que la población de Cevallos considera más importante es el consumo de papas para un 74 %, seguido de las habas con un 15 % dentro de las preferencias de los habitantes y un 6 % los choclos.

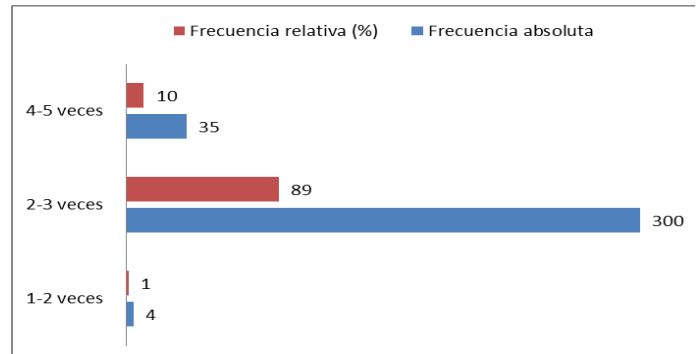
**Fig 1:** Producto agrícola local más importante



**Fuente:** Elaboración propia.

Los datos obtenidos en las encuestas realizadas se observa que la mayoría de la población realiza la compra de los productos de 2-3 veces por mes para un 89% del total de los encuestados, y la otra parte de la población realiza la compras de 1-2 veces y 4-5 veces por mes, como se muestra en la Figura 2.

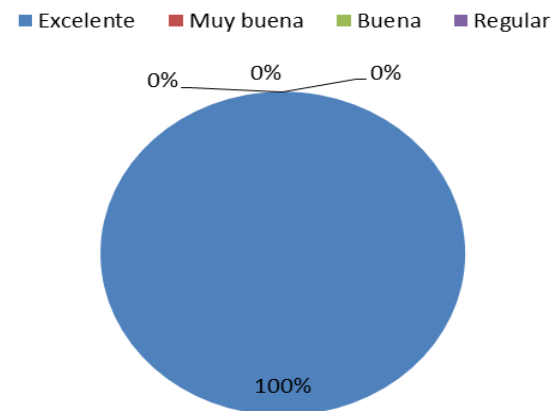
**Fig 2:** Frecuencia en el mes en que compra productos agrícolas locales



**Fuente:** Elaboración propia.

Como se observa en la Figura 3, el 100 % de la población encuestada califica a los productos agrícolas como excelente.

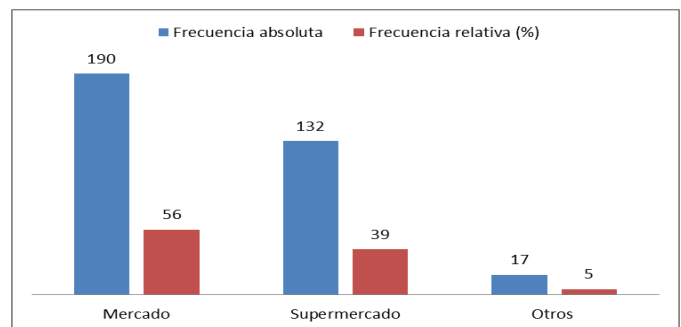
**Fig 3:** Calidad de los productos agrícolas locales



**Fuente:** Elaboración propia.

Según los encuestados, la mayoría prefiere comprar en mercados (56 %), seguido de otro grupo de personas representativas que prefieren hacerlo en el Supermercado para un 39 % y en menor cuantía para un 5 % utilizan otras formas de compra de los productos agrícolas locales en el Cantón como se aprecia en la Figura 4.

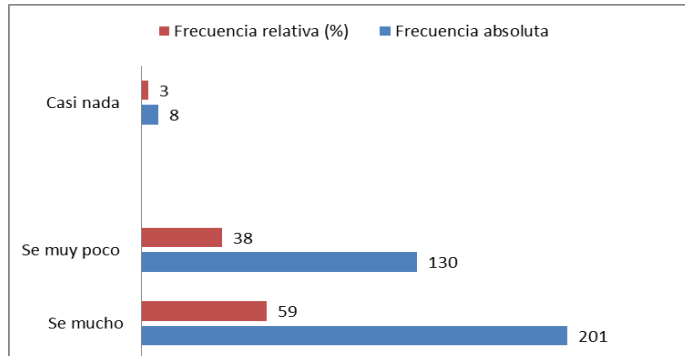
**Fig4:** Lugar donde compra los productos agrícolas locales



**Fuente:** Elaboración propia.

La importancia que le confiere la población del Cantón Cevallos a los productos agrícolas de producción local para su consumo se presenta en la Figura 5. En ella se puede apreciar que la mayor parte de la población conoce la importancia que tiene los productos agrícolas para el consumo, el 59 % refiere que conoce mucho mientras que el 38 % indica que sabe muy poco.

**Fig5:** Importancia del consumo de los productos agrícolas locales

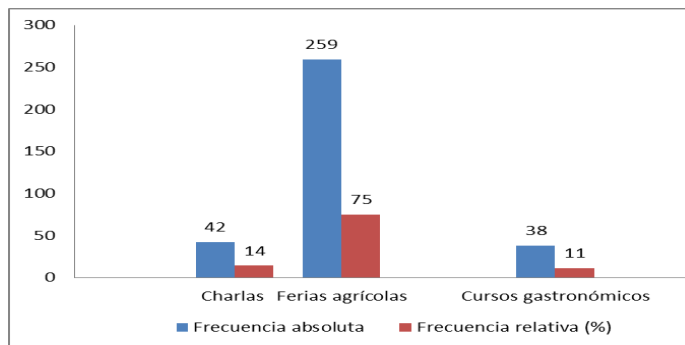


**Fuente:** Elaboración propia.

Las tendencias al consumo de alimentos de producción local son ideas aplicadas a la vida cotidiana, no por gusto o atracción hacia un objeto, un modo de comportamiento y gastronómicamente hablando la forma de preparar y comer los alimentos; es un cambio o evolución adaptado a la vida de la sociedad, con gustos individuales que se conjuntan para hacer preferencias colectivas (Blasi y Monarca, 2021).

De acuerdo con los datos obtenidos en las encuestas realizadas se observa que la población indica que si se realizan ferias agrícolas con la finalidad de que más personas conozcan los diferentes productos que existen en el Cantón se puede elevar su consumo por parte de los pobladores (Figura 6). También refieren el uso de las charlas y la realización de cursos de gastronomía como parte de una estrategia para incrementar las producciones de alimento a escala local y su consumo y concuerdan con lo planteado por (Parodi y Tigges, 2021).

**Fig6:** Estrategias para incrementar el consumo de los productos agrícolas locales



**Fuente:** Elaboración propia.

Con respecto a la opinión de estimular el uso de cursos gastronómicos se debe a que la gastronomía brinda una aproximación a la cultura empleando la comida como eje central. Se ocupa tanto de técnicas de cocción, datos nutricionales y ciencias alimenticias, como del manejo profesional de los sabores y aromas en la confección de un platillo culinario (D'Alessandro y Tarabella, 2021).

Los productos gastronómicos hoy en día es el eje fundamental en la alimentación de los seres humanos, satisfaciendo cualquier necesidad además es una fuente primordial para que la economía del cantón. La gastronomía es un aspecto cualitativo de la actividad propia de los seres humanos en relación con el consumo de alimentos (Caputo y De Devitiis, 2020). Va más allá de la solución de las necesidades fisiológicas del hombre permitiéndole desarrollarse físicamente, favoreciendo su evolución, bienestar y mantenimiento de su salud (Kneafsey y Venn, 2020; Cerutti y Beccaro, 2020).

La Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término de la gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa (Di Pierro y Vecchio, 2020). Sin embargo, esta es una pequeña parte de dicha disciplina. No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida (Galanakis, 2024).

En las entrevistas realizadas a los agricultores de cantón Cevallos se determina que son agricultores con más de 10 años en trayectoria, los mismos que consideran que lo más difícil en todo el proceso del cultivo es el encontrar una semilla que produzca productos de calidad, que tengan nutrientes que beneficien a la población, por otra parte dicen que incrementarían nuevas maquinarias para que reemplacen el trabajo de las personas y sea más fácil labrar la tierra, también dicen que se encuentran desmotivados por el incremento del precio en los diferentes pesticidas y que el obstáculo es el clima y las diferentes plagas que existen y que afectan al producto.

En los restaurantes del cantón Cevallos los propietarios manifiestan que, si realizan una adecuada manipulación de los alimentos, también mencionan que en su menú utilizan el producto agrícola local y que la compra de los mismos se realiza en los mercados, ya que les sale más rentable para la elaboración de los diferentes platos, por otra parte, el producto que más ocupan en su establecimiento es las habas y papas, también mencionan que las tendencias en la gastronomía son importantes para llegar a los diferentes comensales. Mencionan que para incentivar a que los demás sitios gastronómicos utilicen producto agrícola local se debería realizar ferias gastronómicas.

Para incrementar la producción de alimentos sostenibles a nivel local y abastecer la gastronomía en el Cantón Cevallos, Ecuador, se puede implementar una estrategia integral que abarque diversos aspectos clave, incluyendo la educación y capacitación de agricultores, el uso de tecnologías sostenibles, la diversificación de cultivos, y

la creación de mercados locales. Aquí te presento una estrategia detallada:

### 1. Educación y Capacitación de Agricultores

- Talleres y Seminarios: Organizar talleres regulares y seminarios sobre prácticas agrícolas sostenibles, compostaje, manejo de plagas orgánicas, y conservación del agua.
- Programas de Certificación: Implementar programas de certificación para prácticas agrícolas sostenibles, lo que puede aumentar la credibilidad y el acceso a mercados premium.
- Visitas de Campo: Realizar visitas de campo a granjas modelo que ya implementan prácticas sostenibles para mostrar ejemplos prácticos.

### 2. Uso de Tecnologías Sostenibles

- Sistemas de Riego Eficientes: Promover el uso de sistemas de riego por goteo y otras tecnologías de riego eficientes para reducir el consumo de agua.
- Agricultura de Precisión: Implementar herramientas de agricultura de precisión como sensores de suelo y drones para monitorear cultivos y optimizar el uso de insumos.
- Energías Renovables: Fomentar el uso de energías renovables, como paneles solares y molinos de viento, para reducir la huella de carbono de las explotaciones agrícolas.

### 3. Diversificación de Cultivos

- Rotación de Cultivos: Promover la rotación de cultivos para mejorar la salud del suelo y reducir la dependencia de pesticidas y fertilizantes.
- Cultivos Resilientes: Introducir cultivos que sean resistentes a condiciones climáticas adversas y que requieran menos recursos naturales.
- Policultivos: Fomentar el uso de sistemas de policultivo donde se cultivan diferentes especies juntas para aumentar la biodiversidad y la resistencia a plagas.

### 4. Creación de Mercados Locales

- Mercados de Agricultores: Establecer mercados de agricultores donde los productores locales puedan vender directamente a los consumidores, reduciendo la cadena de suministro y aumentando las ganancias.
- Redes de Consumo Local: Crear redes de consumo local que conecten a restaurantes y otros negocios de gastronomía con productores locales.
- Promoción de Productos Locales: Realizar campañas de sensibilización para promover el consumo de productos locales entre los residentes y turistas.
- Políticas y Apoyo Gubernamental
- Subsidios y Financiamiento: Implementar programas de subsidios y financiamiento para proyectos de agricultura sostenible.

- Normativas Favorables: Desarrollar normativas que favorezcan la agricultura sostenible y faciliten la certificación orgánica.
  - Cooperación Internacional: Establecer colaboraciones con organizaciones internacionales para el intercambio de conocimientos y tecnologías.
- ### 5. Involucramiento Comunitario
- Jardines Comunitarios: Fomentar la creación de jardines comunitarios que no solo provean alimentos, sino que también sirvan como espacios educativos.
  - Educación Escolar: Integrar programas de educación sobre sostenibilidad en las escuelas locales para formar una nueva generación de agricultores conscientes.
  - Proyectos de Voluntariado: Involucrar a la comunidad en proyectos de voluntariado para apoyar la agricultura sostenible.

## Conclusiones

La recopilación de datos de las entrevistas con propietarios de restaurantes en el Cantón Cevallos y teniendo en cuenta a varios agricultores, los hallazgos de la herramienta de investigación antes mencionada fueron examinados y analizados minuciosamente. En consecuencia, se estableció que existe un conocimiento limitado sobre los productos locales del cantón de Cevallos, su valor nutricional y las técnicas culinarias innovadoras que se pueden emplear con materias primas procedentes del cantón.

A través de la exploración bibliográfica realizada, se subrayó que la utilización de ingredientes del cantón de Cevallos en la creación de platos que emplean métodos de vanguardia tiene importancia, ya que refuerza el sentido de identidad local.

A partir de los datos de la encuesta acumulados, se dedujo que el sector culinario desempeña un papel fundamental en el progreso económico del cantón de Cevallos al fomentar la creación de empleo, por lo que constituye un componente fundamental del marco económico del cantón.

Los productos agrícolas originarios del cantón de Cevallos poseen las características esenciales necesarias para elaborar menús que no solo sean nutricionalmente equilibrados y diversos, sino que también contribuyan sinérgicamente a los sistemas comerciales locales, que van desde el cultivo de estos productos hasta la comercialización de los productos finales procesados.

La implementación de esta estrategia integral puede no solo aumentar la producción de alimentos sostenibles en el Cantón Cevallos, sino también fortalecer la economía local y preservar el medio ambiente. La clave del éxito radica en la colaboración entre agricultores, autoridades locales, la comunidad, y expertos en sostenibilidad.

## Referencias bibliográficas

- D'Alessandro, S. P., y Tarabella, A. (2021). Impact of sustainable practices on local food systems: Insights from Italian case studies. *Agricultural Systems*, 191, 103161. <https://doi.org/10.1016/j.agry.2021.103161>
- Di Pierro, D., y Vecchio, R. (2020). Understanding consumer attitudes towards sustainable food: A case study from southern Italy. *Journal of Cleaner Production*, 244, 118822. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2019.118822>
- Galli, F., y Brunori, G. (2021). Enhancing sustainability in short food supply chains: A comparative analysis of case studies. *Renewable Agriculture and Food Systems*, 36(2), 142-153. <https://doi.org/10.1017/S1742170520000261>
- Galanakis, C. M. (2024). The future of food: Sustainability, security, and innovation in food systems. *Foods*, 13(4), 506. <https://doi.org/10.3390/foods13040506>
- Kneafsey, M., y Venn, L. (2020). Re-localizing food systems: Social and environmental benefits of short food supply chains. *Journal of Rural Studies*, 80, 100-109. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2020.09.003>
- Lang, T., y Mason, P. (2022). Sustainable diets: Implications for policy and practice. *Public Health Nutrition*, 25(1), 189-201. <https://doi.org/10.1017/S1368980021002506>
- Milone, P., y Ventura, F. (2020). Agricultural sustainability in local food systems: An integrated assessment. *Agricultural Systems*, 183, 102874. <https://doi.org/10.1016/j.agry.2020.102874>
- Ortiz-Miranda, D., y Moreno-Perez, O. M. (2021). Assessing the resilience of local food systems: A case study from Spain. *Food Policy*, 99, 101978. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2020.101978>
- Parodi, A., y Tigges, L. (2021). Barriers and enablers for sustainable food production: Evidence from German organic farmers. *Journal of Environmental Management*, 287, 112269. <https://doi.org/10.1016/j.jenvman.2021.112269>
- Tasca, A. L., y Luzzani, G. (2020). Sustainable food supply chains: Insights from Brazilian case studies. *Journal of Cleaner Production*, 256, 120399. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2020.120399>
- Ahmadi, H., y Pishgar-Komleh, S. H. (2020). Energy use efficiency in sustainable agriculture: A review of recent practices. *Renewable and Sustainable Energy Reviews*, 123, 109760. <https://doi.org/10.1016/j.rser.2020.109760>
- Zepeda, L., y Deal, D. (2021). Environmentally sustainable food consumption: A review of the literature. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 5, 687385. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2021.687385>
- Ajates Gonzalez, R. (2021). Community-supported agriculture (CSA) in the UK: An evolutionary perspective. *Sustainability*, 13(3), 1057. <https://doi.org/10.3390/su13031057>
- Benvenuti, S., y Bacci, D. (2020). Sustainable urban agriculture: A case study of a Mediterranean rooftop farming. *Agriculture*, 10(5), 155. <https://doi.org/10.3390/agriculture10050155>
- Bianchi, M., y Varela, E. (2022). Enhancing sustainability in local food supply chains through blockchain technology. *Journal of Rural Studies*, 91, 33-42. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2022.02.003>
- Blasi, E., y Monarca, D. (2021). Assessing the environmental impacts of local versus global food supply chains: A review of recent case studies. *Science of the Total Environment*, 755, 143510. <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2020.143510>
- Caputo, V., y De Devitiis, B. (2020). Consumer preferences for sustainable food products: Evidence from a choice experiment. *British Food Journal*, 122(7), 2251-2268. <https://doi.org/10.1108/BFJ-10-2019-0765>
- Cardoso, C. M., y Neto, J. S. (2022). Circular economy practices in agri-food supply chains: A systematic review. *Sustainability*, 14(2), 980. <https://doi.org/10.3390/su14020980>
- Cerutti, A. K., y Beccaro, G. L. (2020). Towards a more sustainable food supply chain: The case of the short food supply chain in Italy. *Sustainable Production and Consumption*, 23, 83-91. <https://doi.org/10.1016/j.spc.2020.05.006>
- Abeysekera, N., Gunaratne, G. P., y Ranasinghe, R. A. S. N. (2021). Sustainable farming practices for climate-resilient agriculture: A case study from Sri Lanka. *Journal of Cleaner Production*, 280, 124326. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2020.124326>