

Enfoque de la pertinencia en la carrera de Gastronomía, análisis crítico a las necesidades post pandemia

Approach of the relevance in the Gastronomy career, critical analysis of the post – pandemic needs

Autor¹ RODRIGUEZ SANTOS, Estefanía Melisa

Autor² SANTANDER RACINES, Andrea Belén

Autor³ SÚAREZ CARRILLO, Ricardo Andrés

Resumen

Las carreras de gastronomía de acuerdo al perfil de egreso deben enfocarse de acuerdo a un análisis de pertinencia social que requiera el mercado laboral post COVID, manejar los alimentos con todas las medidas de seguridad y calidad al cliente, dejando de ser una actividad empírica para convertirse en profesionalización. En varios estudios que se muestran en este artículo se evidencia el desconocimiento nutricional, alimentos típicos del Ecuador, balances de platos que se deberían implementar en la dieta de los ecuatorianos para mejorar el estilo de vida y calidad de la salud. El levantamiento de información para la identificación de necesidades y/o problemáticas de desarrollo internacional, nacional, zonal, local y sectorial del campo gastronómico y de comercialización de servicios de alimentos y



Revista Académica y Científica

enero – junio

Vol. 2, N° 2, 2021

pp. 53 – 72

ISSN: 2737 – 6214

<https://server.istvicenteleon.edu.ec/victec/index.php/revista>

Recibido: 08/05/2021

Aceptado: 19/06/2021



¹ Docente. Departamento de Turismo. Instituto Tecnológico Rumiñahui. estefania.rodriguez@ister.edu.ec

² Docente. Departamento de Turismo. Instituto Tecnológico Rumiñahui. andrea.santander@ister.edu.ec

³ Docente. Carrera de Gastronomía. Instituto Superior Tecnológico Vicente León. a.suarez@istvicenteleon.edu.ec

bebidas, en el lugar donde se encuentra actualmente la carrera de Gastronomía, se realizó mediante una ardua investigación en varias fuentes primarias y secundarias.

Palabras clave: diseño curricular; gastronomía; perfil de egreso

Abstract

Gastronomy careers according to the graduation profile should be focused according to an analysis of social relevance that the post-covid labor market requires, handling food with all safety and quality measures for the customer, ceasing to be an empirical activity to become in professionalization. In several studies that are shown in this article, there is evidence of nutritional ignorance, typical foods of Ecuador, balance of dishes that should be implemented in the diet of Ecuadorians to improve the lifestyle and quality of health. The gathering of information for the identification of needs and / or problems of international, national, zonal, local and sectoral development of the gastronomic field and the commercialization of food and beverage services, in the place where the Gastronomy career is currently located, is conducted through arduous research in various primary and secondary sources.

Keywords: curriculum design; gastronomy; graduation profile

1. Introducción

Los diseños curriculares enfocados en las carreras de gastronomía a nivel nacional son de suma importancia para desarrollar competencias labores de acuerdo a las nuevas necesidades post COVID, evitando contaminación cruzada y ofreciendo seguridad al cliente sea nacional o extranjero.

El Ecuador debe seguir perfeccionando el arte culinario ya que es un país que tiene una gran variedad de cereales, hortalizas, frutas, verduras, carnes, legumbres, etc. que deben seguir trabajando los chefs en crear nuevas fusiones de texturas, sabores y presentaciones innovadoras, de esta manera que identifique al Ecuador con platos típicos a nivel internacional como ha venido trabajando hace muchos años atrás países como Perú.

Además, falta impulsar la economía urbana y rural, basada en el uso sostenible y agregador de valor de recursos renovables, propiciando la corresponsabilidad social y el desarrollo de la bioeconomía, además, se debe

generar trabajo y empleo dignos fomentando el aprovechamiento de las infraestructuras construidas y las capacidades instaladas, mismas que se evidencia, actualmente algunas se están instalando, la construcción del Centro de Convenciones es una enorme manera de ir creciendo en el mercado de eventos y representa una gran oportunidad para los profesionales del área de organización de certámenes, servicios, alimentos y bebidas, bares, enología, barismo, turismo, etc. Es una oportunidad para crear y fortalecer los vínculos políticos, sociales, económicos, turísticos, ambientales, académicos y culturales, y las líneas de cooperación para la investigación, innovación y transferencia tecnológica con socios estratégicos de Ecuador, gracias a la variada oferta de eventos que se pretende ejecutar en el país, lo que promoverá a la conversación y negociación con entidades nacionales e internacionales, para poder fortalecer tales vínculos.

También al fomentar el turismo receptivo de eventos, se promueve el posicionamiento y potenciación para el Ecuador como un país mega diverso, intercultural y multiétnico, desarrollando y fortaleciendo la oferta turística nacional y las industrias culturales; fomentando el turismo receptivo como fuente generadora de divisas y empleo, en un marco de protección del patrimonio natural y cultural.

Se debe posicionar y potenciar a Ecuador como un país mega diverso, intercultural y multi étnico, desarrollando y fortaleciendo la oferta turística nacional y las industrias culturales; fomentando el turismo receptivo como fuente generadora de divisas y empleo, en un marco de protección del patrimonio natural y cultural y al convertir la ciudad capital en una potencia de turismo receptivo para eventos, es dar un primer paso para que esto se extienda al resto del país.

2. Metodología

La fuente primaria se refiere a la antes mencionada investigación realizada por sus autores, enmarcada en un estudio con un enfoque mixto, con un abordaje de la población proveniente de localidades de la provincia de Pichincha, realizado en base a un muestreo no probabilístico y aleatorio principalmente.

Las fuentes secundarias consideradas consistieron en una búsqueda científica utilizando diferentes bases de datos, también se consideró

información obtenida de documentos emitidos por entidades de control a nivel nacional e internacional, mismas que aportan al diseño de políticas y prácticas acorde a las necesidades de este grupo de interés, de esta manera identificando las principales problemas, necesidades y tensiones del sector gastronómico del país.

Además, el Plan Nacional de Desarrollo Toda una Vida, representó un gran aporte en el trabajo de investigación y recopilación de información, ya que representó una guía para poder alinear las necesidades principales existentes.

3. Resultados

A continuación, se detalla un análisis de necesidad, problemas y tensiones que los estudiantes de la carrera de gastronomía pueden solucionar durante y post pandemia para enriquecer a la población mediante una gastronomía saludable su salud.

NECESIDAD

La principal necesidad existente en el Ecuador es el poco uso de productos de la zona que pueden ser base para diversas preparaciones gastronómicas, el valle es una zona agrícola, la mayor parte de los estudiantes o sus familias, están ligados a la agricultura y la crianza de animales de granja para su consumo o los productos provenientes de ellos y también están vinculados a la piscicultura, con truchas o tilapias, lastimosamente, la influencia de cocinas internacionales ocasionan que estos productos se dejen de lado al igual que las preparaciones ancestrales, lo que da como resultado que muchos desaparezcan y no puedan ser aprovechados.

FUNDAMENTACIÓN

Tabla 1

Volumen de producción

VOLÚMENES DE PRODUCCION AGROPECUARIA DE SANGOLQUÍ A DIC.2000			
PRODUCTOS	SUP. COSECHADA	PRODUCCIÓN	RENDIMIENTO
	EN HA.	qq	qq/Há
Arveja seca	19	266	14
Arveja tierna	37	666	18
Cebada	1150	50600	44

Fréjol seco	195	2535	13
Fréjol tierno	65	2470	38
Haba seca	119	1785	15
Haba tierna	6850	186200	28
Maíz suave choclo	4300	559000	130
Maíz suave seco	1360	23120	17
Papas	1180	351640	298
Quinua	15	195	13
Tomate de árbol	9	2655	295
Trigo	380	8360	22
TOTAL	15679	1189492	1205171

Fuente: MAG. DIC. 2021

Elaborado: PEP

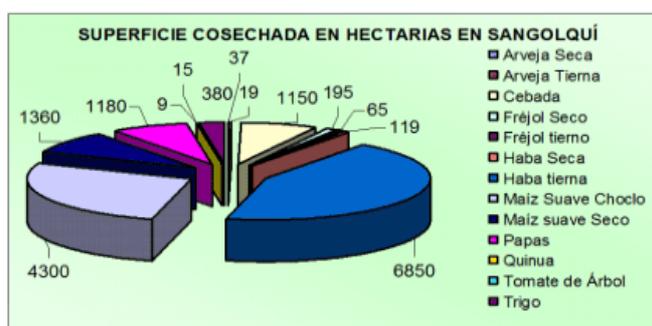


Ilustración 1: Superficie cosechada

Fuente: INEC, 2011

Se toma como bases al Cantón Rumiñahui, pero es importante destacar que casi en toda la sierra, costa y amazonia del Ecuador se da un suelo fértil, y de una gran variedad, posibilitando la siembra de varios productos como: arveja, fréjol, cebada, habas, maíz, papas, trigo, algunos frutos como guabo, tomate y limón, entre otros.

Esto nos permite asegurar que el suelo del valle permite el cultivo de todos los productos del Callejón Interandino.

Como consecuencia de la ley de Reforma Agraria expedida por el Gobierno Militar con decreto No. 410 del 15 de octubre de 1973, el Cantón Rumiñahui sufrió una tremenda baja en la producción agrícola, llegando a mantenerse en nuestros días algo menos del 30 % de la producción registrada en 1968.

Por otra parte, en los últimos años, se ha dado un incremento de productores de flores, tomate riñón, y de otros que son cultivados en invernadero, generando preocupación en la municipalidad por el uso indiscriminado de pesticidas y fertilizantes.

Tabla 2
PEA

CANTÓN RUMIÑAHUI							
POBLACIÓN ECONÓMICA ACTIVA DE 5 AÑOS Y MÁS, POR SEXO							
SEGÚN GRUPOS OCUPACIONALES				SEGÚN RAMAS DE ACTIVIDAD			
GRUPOS DE OCUPACIÓN	TOTAL	HOMBRES	MUJERES	RAMAS DE ACTIVIDAD	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
TOTAL	28.260	17.350	10.910	TOTAL	28.260	17.350	10.910
MIEMBROS PROFESIONALES TÉCNICOS	4.566	2.675	1.891	AGRICULTURA, GANADERÍA, CAZA, PESCA, SILVICULTURA	2.101	1.397	704
EMPLEADOS DE OFICINA	2.538	1.305	1.233	MANUFACTURA	4.965	3.288	1.677
TRAB. DE LOS SERVICIOS	4.241	1.965	2.276	CONSTRUCCIÓN	2.217	2.114	103
AGRICULTORES	1.232	820	412	COMERCIO	4.639	2.582	2.057
OPERARIOS Y OPERADORES DE MAQUINARIAS	8.777	7.193	1.584	ENSEÑANZA	1.409	563	846
TRAB. NO CALIFICADOS	4.263	1.717	2.546	OTRAS ACTIVIDADES	19.929	7.406	5.523
OTROS	2.643	1.675	968				

Fuente: MAG. DIC. 2021

Elaborado por: PEP

Como se evidencia en la tabla tomada del INEC, censo 2011, de la Población Económicamente Activa (PEA) de 5 años en adelante, se puede observar que existe un alto porcentaje formal de personas dedicadas a la agricultura, ganadería, caza, pesca y silvicultura, sin embargo hay gran parte de la población que mantiene sus pequeños huertos en sus viviendas sin comercializar los productos obtenidos, existe una falta de incentivo para que las personas cultiven y comercialicen más productos de manera natural sin necesidad de pesticidas y químicos.

En huertos familiares es normal encontrar cultivos de plantas para el consumo como menta, cedrón, hierba buena, cilantro, perejil, frambuesas silvestres, manzanitas silvestres, níspero, entre otros productos poco

conocidos, pero que se producen de manera sencilla en la región, de hecho, gran parte de los estudiantes hace uso de productos cosechados en sus terrenos para preparaciones gastronómicas e innovación.

Es importante mencionar que existen acuerdos de cooperación firmados en la provincia de Pichincha con la Asociación Agropecuaria “24 de Junio de Cotogchoa” para ejecutar el Proyecto “Implementación de Huertos Agroecológicos” con proyección a granjas agroecológicas.

La Asociación se encargará de proveer insumos y herramientas para el fortalecimiento y fomento de la producción y de esta manera apoyar a los agricultores además de proporcionar una asesoría técnica por parte de profesionales en la rama, el objetivo es favorecer a la producción de productos orgánicos sin el uso de químicos, este tipo de agricultura ya se ha venido manejando en la zona, a manera de tradición, ya que muchas familias producen, comercializan y consumen los productos que ellos mismo cultivan en sus terrenos, además es importante recalcar que la ubicación geográfica y el tipo de suelo, favorecen enormemente a la práctica de la agricultura. (Pichincha, GAD, 2018).

A nivel mundial existe una tendencia de uso de productos orgánicos y cultivos propios para empresas comercializadoras de alimentos y bebidas, varias cuentan ya con sus propios huertos para uso exclusivo en sus restaurantes.

La tendencia hacia una alimentación nutritiva y saludable, como una forma de vida, genera un nuevo mercado potencial que permitirá a los estudiantes de la carrera de gastronomía emprender e innovar y de esa manera satisfacer las necesidades de estos nuevos grupos de mercado.

4. Discusión

Impulsar la economía urbana y rural, basada en el uso sostenible y agregador de valor de recursos renovables, propiciando la corresponsabilidad social y el desarrollo de la bioeconomía.

Generar trabajo y empleo dignos fomentando el aprovechamiento de las infraestructuras construidas y las capacidades instaladas.

NECESIDAD:

Es necesaria una visión de emprendimiento para poder promover la producción de alimentos o bebidas utilizando productos locales y de esta manera apoyar a las economías rurales y para así fomentar a la sostenibilidad.

FUNDAMENTACIÓN

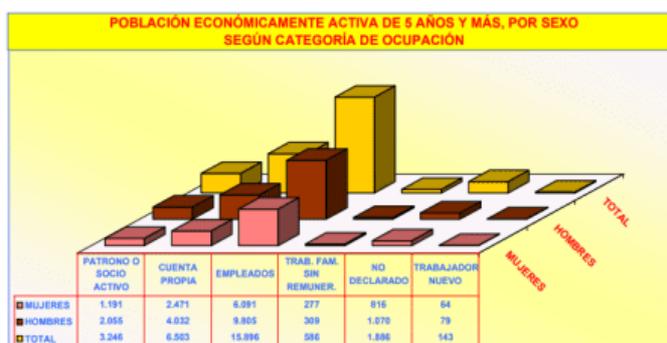


Ilustración 1: PEA de 5 años y más por sexo según categoría de Ocupación
 Fuente: INEC, 2011

Como se puede observar en la tabla tomada del censo 2011 del INEC, Población Económicamente Activa de 5 años y más, por sexo, según categoría de ocupación, se evidencia que la población que tiene un negocio por cuenta propia representa un número bajo, a pesar de contar con las condiciones para desarrollar emprendimientos tanto en la industria manufacturera como en la industria agrícola y gastronómica en general, existe poco incentivo al emprendimiento en la zona.

Es necesario incrementar las cifras de emprendimiento en el sector para de esa manera apoyar a la economía local. Es necesario resaltar que en el año 2015, el Ecuador tuvo la tasa más alta en Emprendimiento de América Latina, según el Global Entrepreneurship Monitor (GEM) en un informe global publicado, que mide el emprendimiento, según este informe, el Ecuador contaba con una Tasa de Emprendimiento Activo (TEA) del 33.6%, de este porcentaje, el 25.9% pertenecía a negocios nacientes y un 9.8% a negocios nuevos.

Según la Alianza para el emprendimiento y la innovación (2014), se presenta una estrategia para desarrollar un ecosistema de emprendimiento en Innovación, denominada “Ecuador, un país emprendedor e innovador en el 2020”, sostiene que:

“Ecuador es un país que actualmente se encuentra en una etapa de desarrollo media, todavía altamente dependiente de la explotación de recursos

naturales no renovables, pero con grandes potencialidades de desarrollo dada su riqueza natural y mega diversidad. Al momento el mayor desafío para Ecuador es transformar su matriz productiva para depender menos de recursos naturales no renovables y más de productos con valor agregado y alto contenido en conocimiento.”



Ilustración 3: Estructura de la Estrategia
Fuente: CEIE,2013

También sostiene que en la actualidad se debe dar una mayor importancia a fortalecer el sector productivo, esto permitirá que los emprendimientos no sólo sigan creándose, sino también que se mantengan y que puedan crecer a futuro.

La tendencia es muy clara, el apoyo se direccionará a los emprendimientos y la industria gastronómica se perfila a ser candidata de los grandes emprendimientos del futuro, por lo que seguirá en un proceso de crecimiento, tanto en profesionales de las diferentes ramas de la gastronomía, como en emprendedores del área, es más, esto se puede evidenciar al observar los nuevos proyectos de apoyo a emprendedores jóvenes que se encuentra lanzando el gobierno central, préstamos de entidades financieras, apoyo por parte de la Secretaría Técnica de la Juventud e incluso de la Presidencia de la República.

PROBLEMAS:

- Fomentar y fortalecer la autoorganización social, la vida asociativa y la construcción de una ciudadanía activa y corresponsable, que valore y promueva el bien común.

- Fomentar el desarrollo industrial nacional mejorando los encadenamientos productivos con participación de todos los actores de la economía.

Análisis de la gastronomía a nivel global

La dinámica poblacional de América Latina y el Caribe se han transformado, en los últimos años, los avances tecnológicos, la facilidad de contar con una comunicación casi inmediata sin importar la distancia, la migración, entre muchos otros factores, ha conllevado a varios avances, cambios e influencias que van marcando tendencias a nivel nacional, local y global.

De acuerdo a los últimos datos del INEC, 2019, Quito es la ciudad más poblada del país, esto representa un gran desafío ya que por su naturaleza, su ubicación y su forma, las características de la capital son únicas y diferentes a las de todo el Ecuador e incluso del mundo ya que su distribución es a lo largo y es angosta; la población sigue creciendo gracias a una migración interna y externa, por su naturaleza, esto obliga a tratar de tomar medidas en vivienda, transporte y de diferente índole, las personas están tratando de ocupar también espacios aledaños a Quito y por eso se están ubicando en las zonas de los valles.

El crecimiento poblacional en el país genera varios impactos, uno de ellos es el incremento de futuros profesionales en las diferentes carreras, otro es incremento de profesionales buscando empleo, al mismo tiempo esto hace que existan más emprendedores, al incrementarse emprendimientos también habrán más plazas de trabajo y más demanda de servicios, más aún si hablamos de empresas gastronómicas como hoteles, restaurantes, empresas de catering, organización de eventos, entre otras; producto de esto, también se incrementarán las plazas de empleo, la gastronomía es una línea que siempre está vigente ya que la alimentación es una necesidad vital del ser humano y por esa razón, se encuentra permanentemente en un auge cambiante ya que las tendencias gastronómicas varían con el tiempo y van evolucionando, precisamente esa es una ventaja de la gastronomía ya que se adapta en el tiempo, el espacio y las nuevas tendencias.

En este escenario, se ha iniciado un trabajo consensuado por el “Pacto Agroalimentario de Quito” PAQ, plataforma multiactoral integrada por diferentes niveles de gobierno, organizaciones de la sociedad civil, el sector

privado, la academia y organismos de cooperación, quienes desde el 2015 han trabajado en la consolidación de una estrategia Alimentaria de la ciudad.

La Estrategia Agroalimentaria de Quito, permitirá contar con una visión compartida sobre un sistema alimentario más justo y respetuoso con la salud de las personas y del planeta y será la base para coordinar las políticas públicas municipales de manera que sean más eficientes y podamos avanzar hacia una mayor soberanía alimentaria de la región.” (PAQ, 2015)



Ilustración 4: Política Pública, Mejoramiento de estándares de vida
Fuente: PAQ, 2015



Ilustración 5: Política Pública, Mejoramiento de estándares de vida
Fuente: PAQ,2015

Uno de los objetivos del PAQ, es primeramente comprender las vulnerabilidades y el funcionamiento del sistema agroalimentario de la capital, considerando la sostenibilidad, pero también abordando a la alimentación como un derecho humano, creando así un sistema Agroalimentario más equitativo e incluyente, que facilite el acceso a alimentos seguros, reduzca las emisiones y residuos, establezca una conectividad reforzada entre los centros

urbanos y las zonas circundantes para un desarrollo rural justo, con prácticas más sostenibles de producción y consumo responsable que beneficien a todos los ciudadanos. (PAQ,2015)

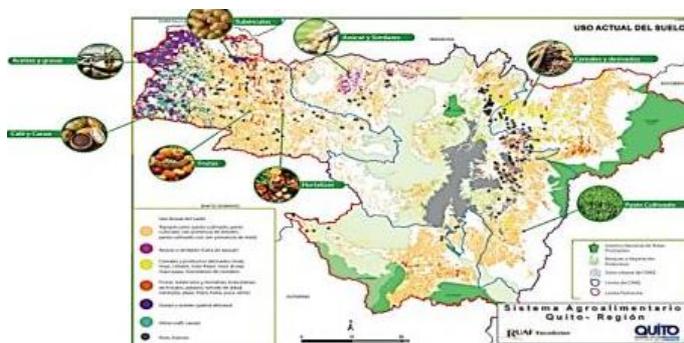


Ilustración 6: Uso actual del suelo Pichincha
 Fuente: PAQ, 2015

En la ilustración 4 se puede observar el uso del suelo en la provincia de Pichincha, básicamente lo que más se encuentran son: frutas y verduras, cereales, aceites y grasas, azúcares y similares, café y cacao y pasto cultivado.

Tabla 3
 Cobertura de Demanda de alimentos

Pichincha - Quito		
La producción de Pichincha abastece en un 36% a la demanda de alimentos de Quito. El 66% llega de otras provincias como Santo Domingo y Manabí		
Cobertura de la demanda de alimentos		
Productos	Quito	Pichincha
	Quito	Quito
Cereales	36,60%	26,63%
Carnes	5,93%	9,06%
Queso, leche	32,66%	37,42%
Pescados	0,00%	0,00%
Grasas y aceites	0,00%	100,00%
Frutas, hortalizas, tubérculos	0,00%	26,75%
Azúcares	----	----

*Los porcentajes representan cuánto de la demanda es cubierta por la producción tanto de la ciudad como de la provincia

Fuente: MAG. DIC. 2021
 Elaborado por: PEP



Ilustración 7: Constitución – soberanía alimentaria
 Fuente: PAQ, 2015

Uno de los pilares en los que se basa el PAQ, es la Gobernanza del sistema agroalimentario, que consiste en proponer un nuevo modelo de desarrollo que incluya criterios de sustentabilidad y sostenibilidad. “En el título IV de Régimen del Desarrollo se define como su principal pilar el “Buen Vivir”, una propuesta constitucional que busca alcanzar el equilibrio entre la economía, la naturaleza y los pueblos que lo habitan.” (PAQ,2015). Lo que se busca es aterrizar este proyecto formalmente en los planes de gobierno, el Plan Toda Una Vida (STPTV), comprende factores de soberanía alimentaria que son un inicio para poder considerar un proceso de soberanía alimentaria.

“El Plan Metropolitano de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2015 – 2025 (PMDOT), incluye varios puntos coherentes con sistemas de producción más sostenibles. Entre sus ejes estratégicos está el consolidar a Quito como una ciudad solidaria y de oportunidades, ambientalmente responsable e inteligente. Sin embargo, en la planificación municipal el tema alimentación no se incluye de manera integral o con un enfoque sistémico.” (PAQ,2015)



Ilustración 8: Gestión de recursos
 Fuente: PAQ, 2015

Otro pilar en el que se basa el PAQ es la “Gestión de los recursos agroalimentarios del futuro”, su objetivo es el fomento del uso de recursos de manera responsable y eficiente, al igual que la energía e infraestructura de todos los procesos de producción de alimentos, durante toda la cadena productiva de inicio a fin, considerando medidas preventivas para temas como el cambio climático y resiliencia agroalimentaria en la zona.

Los programas de sostenibilidad cada vez son más usados como una ventaja de competitividad y diferenciación. Al cierre del 2017 la certificación de Rainforest Alliance, incluyó alrededor de 1,3 millones de agricultores en 57 países; presentando tendencias positivas en cuanto al área agrícola certificada y al volumen de producción de cultivos en algunos productos del Ecuador como el banano, cacao y café (Newsom, D and Milder, J. C., 2018).

La producción orgánica también ha tomado un lugar importante en los sistemas de producción del país, 23 de las 24 provincias la practican, hasta marzo del 2017 se contó con 36,246 hectáreas y 11,529 productores orgánicos; el 8.7% de estos productores se encuentran en Quito-Región (VecoRikolto Ecuador, 2008).

El sector de la alimentación representa alrededor del 30% del consumo total de energía en el mundo y un 22% del total de las emisiones de gases de efecto invernadero. Afortunadamente, la demanda de los consumidores, está cambiando, estos requieren no solo de comer sano, sino vivir de una manera saludable lo cual ha causado que las compañías utilicen ingredientes más naturales e incluyan planes de sostenibilidad en sus procesos (Unilever, 2018).

Además es importante considerar que estos factores influyen directamente en la industria gastronómica ya que obligan a un incremento en certificaciones para tener un mayor cuidado, desde el manejo del suelo, cultivo, venta y comercialización, hasta llegar a la parte productiva de la cadena de la industria alimentaria en la cual los conocimientos y la preparación académica son un factor de suma importancia; la industria agroalimentaria tiende a mejorar sus estándares de calidad en el Ecuador, presentándose un incremento del 23% en las certificaciones de Buena Prácticas de Manufactura desde el 2014 a nivel nacional (ARCOSA, 2018).

El tercer pilar sobre el cuál se establece el PAQ, es la Seguridad y Soberanía alimentaria/nutrición, cuyo objetivo es que la prioridad no sea únicamente que los sistemas agroalimentarios cumplan con la función de entrega de alimentos, sino también que exista una prioridad en el manejo de

proveer de igual manera de dietas con un equilibrio saludable, con un manejo correcto de la inocuidad, de calidad y nutritivas para todas las personas.

Es un secreto a voces, que la dieta de los ecuatorianos es completamente desequilibrada, en la mayor parte de nuestra cultura gastronómica, predominan los carbohidratos refinados, especialmente el arroz, el azúcar y el pan, además el consumo de frutas y verduras es escaso, según el INEC, (2013), en Quito se consumen a penas 183 gr. de frutas y verduras al día, una cifra muy por debajo de lo que recomienda la Organización Mundial de la Salud (OMS), que recomienda que sean 400 gr. diarios, esto se traduce a que además existe un bajo consumo de fibra proveniente de estos productos.

Estas cifras resultan alarmantes dada la importancia de la ingesta de alimentos saludables para la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles y para aliviar la deficiencia de micronutrientes; especialmente hierro, zinc y vitamina A, las mismas que se encuentran por debajo de lo recomendado (INEC,2013).

Esto representa un verdadero desafío para los futuros profesionales gastronómicos, ya que deben adaptarse a la nueva tendencia y prepararse para ofertar productos que estén a la vanguardia y que ofrezcan lo que las personas necesitan acorde a la soberanía alimentaria, esto también generará que los consumidores se vuelvan más exigentes en lo que respecta a altos estándares de calidad.



Ilustración 9: Seguridad alimentaria
Fuente: PAQ, 2015

El cuarto pilar del PAQ, es la Economía Alimentaria Inclusiva y vínculos urbano-rurales, lo que se trata de fomentar es cadenas de valor inclusivas y sostenibles, con alimentos que se produzcan lo más local posible, de esta manera se puede brindar apoyo a las economías populares y solidarias también, esto fortalece la cadena de producción y brinda un apoyo a los productores de la región, de tal manera que cuenten con una oportunidad de mantener sus micro empresas y dejando de lado la exclusividad con las grandes cadenas de mercado, de esta manera se fomentará un comercio justo y equitativo.

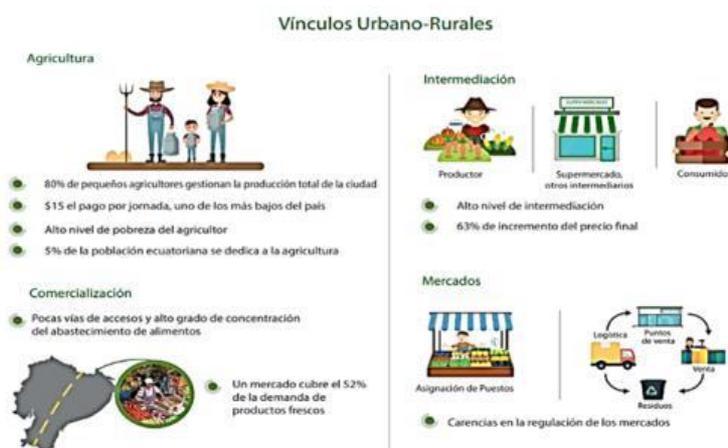


Ilustración 10: Vínculos urbanos-rurales
Fuente: PAQ, 2015

Gestión de residuos sólidos orgánicos es el quinto pilar en el que se basa el PAQ, lo que busca es reducir la generación de residuos de la cadena alimentaria y generar un mejor aprovechamiento de estos para energía y aprovechando los nutrientes en actividades productivas, las cifras de desechos son alarmantes, “en Quito-Región, en el 2015, el DMQ produjo un promedio de 2.037 toneladas al día de residuos domésticos e industriales no peligrosos, entre estas se producen 1,770 Ton/día de residuos sólidos urbanos-RSU y se brinda cobertura al 96.5% de la población” (Secretaría de Ambiente, 2016).

Es muy importante comenzar a concienciar a los profesionales y futuros profesionales sobre el impacto que pueden tener estas cifras para el futuro, comenzar una cultura de gestión de residuos consciente que permita que se vuelva parte de la rutina diaria, esto se debe manejar desde los estudiantes, para que su instrucción sea forjada de esa manera desde el inicio.

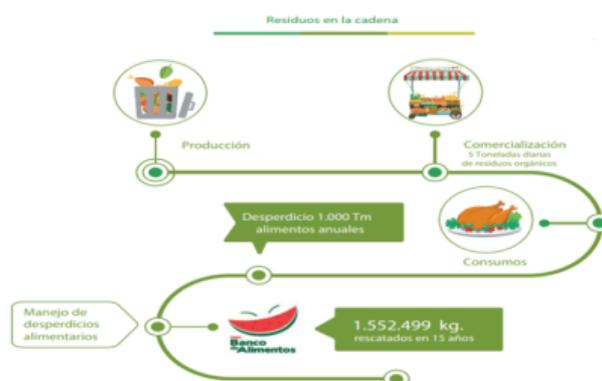


Ilustración 11: Vínculos urbanos-rurales
 Fuente: PAQ, 2015

Tensiones:

Consolidar la unión de una población emprendedora responsable, que estime y refuerce el bienestar.

Encaminar la riqueza productiva, incentivando la inversión, con la sociedad de sectores financieros público y privado.

Análisis de la Provincia de Pichincha de acuerdo a necesidades.

El número de establecimientos de actividades de alojamiento y servicios en la Provincia de Pichincha es de 12.087, mientras que el personal que ocupa estos establecimientos es de 45.795 personas, de acuerdo al último censo del INEC.

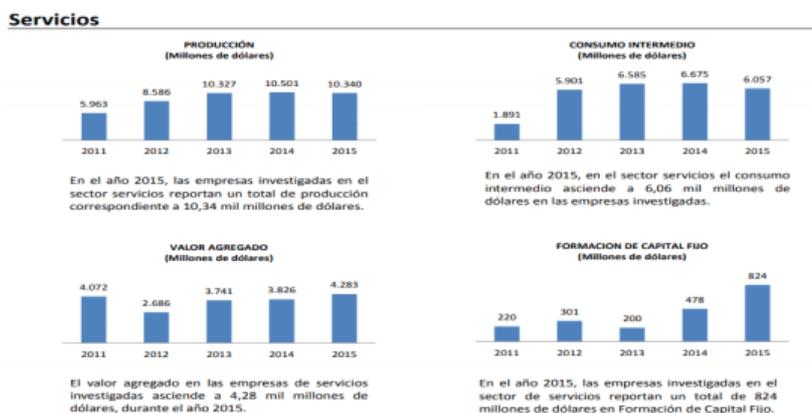


Ilustración 12: Capital y Valor Agregado de las empresas de servicios
 Fuente: INEC, 2019

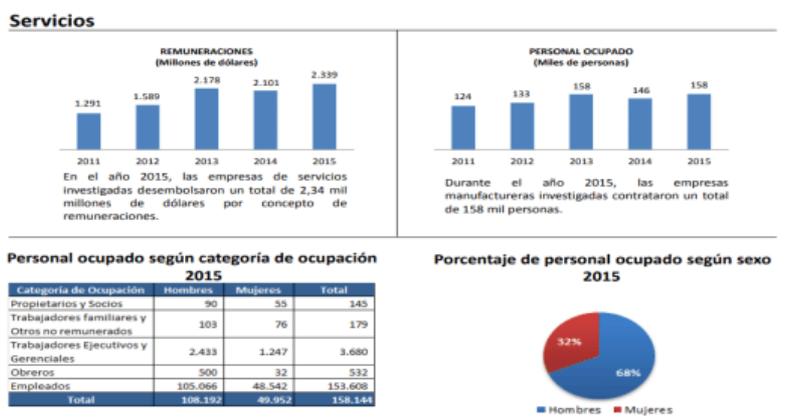


Ilustración 13: Servicios, Remuneraciones y personal ocupado en servicios
Fuente: INEC, 2019

En los gráficos del INEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos), se puede observar que existe una tendencia al crecimiento en el área de servicios, especialmente para hombres, lo que muestra que en la gran mayoría de establecimientos, son las cabezas de las empresas que proveen de estos, también se puede observar que existe ya, un porcentaje de propietarios y socios de estas empresas, muestra de que hay un porcentaje de emprendimientos y existe un total de 158.144 personas que ocupan un puesto de servicios en la provincia de pichincha, hay una acogida y también existe empleo para los futuros profesionales de gastronomía con mayor razón luego de atravesar más de un año con la crisis de la pandemia del Covid 19, en varios estudios se señala que hay que cuidar la salud a través de una alimentación adecuada y saludable y de esta manera mantener más defensas, una población bien alimentada asegura la calidad de vida de un país.

5. Conclusiones

Al analizar varios datos a nivel nacional, se llega a la conclusión que los locales de comida a nivel nacional, requiere personal capacitado y nuevos emprendimientos gastronómicos enfocados primero en rescatar los productos agrícolas nacionales, elaborar platos nutritivos para mejorar la vida de la población.

Además, es importante señalar que aún se debe trabajar en generar alianzas turísticas gastronómicas para generar valor agregado a los nuevos profesionales y que exista una fusión que se obtenga beneficio las dos actividades de servicio.

Incluir en las materias y contenidos de las mallas curriculares, protocolos de bioseguridad, calidad, higiene, nutrición ya que son temas elementales que debe aprender los profesionales de gastronomía durante y post pandemia.

La población durante y post pandemia requiere mayor seguridad en los alimentos que ofrecen los emprendimientos gastronómicos, ya que existe nuevas tendencias de cuidar la salud a través de la gastronomía.

Referencias bibliográficas

- Censos, I. N. (2020 de 2011). *VI Censo de Población y V de Vivienda*. Obtenido de Ecuador en cifras: <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/>
- Pichincha, G. P. (2020 de 2018). *interinstitucional, Producción agroecológica en el cantón Rumiñahui se beneficia de la cooperación*. Obtenido de Pichincha Gobierno Provincial: <https://www.pichincha.gob.ec/noticias-gadpp/184-produccion-agroecologica-en-el-canton-ruminahui-se-beneficia-de-la-cooperacion-interinstitucional>
- innovación, A. p. (2014). *Ecuador, un país emprendedor e innovador en el 2020*. Alianza para el emprendimiento y la innovación.
- Superior, S. I. (2019). *Sistema Integral de Información de la Educación Superior*. Obtenido de Estadísticas de Interés: http://appcmi.ces.gob.ec/siies/contenedor_estadisticas.html
- INEC. (2019). *Encuesta Nacional de Empleo, Desempleo y Subempleo*. Obtenido de Ecuador en cifras: https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/EMPLEO/2019/Junio/201906_Mercado_Laboral_final.pdf
- SETEC. (Diciembre de 2016). *Catálogo Nacional de Cualificaciones*. Obtenido de Cualificaciones: <http://www.cualificaciones.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/03/Boleti%CC%81n-Diciembre-2016.pdf>
- Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, S. (2017). *Plan Nacional del Buen Vivir*. Obtenido de Gobierno Nacional del Ecuador: gobiernoelectronico.gob.ec
- Senplades, S. N. (2017). *Plan Nacional Toda un a vida*. Obtenido de Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo – Senplades: <https://www.planificacion.gob.ec/wp->

content/uploads/downloads/2017/10/PNBV-26-OCT-
FINAL_OK.compressed1.pdf

- González, P. C. (09 de junio de 2017). Mayor demanda de servicios para eventos entre mayo y agosto. *El Comercio*.
- Informa, Q. (20 de Octubre de 2017). Quito se posiciona como sede de Turismo de Reuniones hasta 2021. *Quito Informa*.
- Turismo, Q. (20 de octubre de 2017). Quito se posiciona como sede de Turismo de Reuniones hasta 2021. *Prensa Quito*.
- Turismo, Q. (2019). *Plan Estratégico de Desarrollo de Turismo Sostenible de Quito al 2021*. Obtenido de Quito Turismo: <https://www.quito-turismo.gob.ec/descargas/LOTAIP2018/webinstitucional/Folleto%20PE%20Desarrollo%20Turismo%20Sostenible%20UIO%202021.pdf>