

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS

CARRERA DE ANTROPOLOGÍA SOCIOCULTURAL

Yo, Carolina Páez, directora de esta disertación, certifico que la srta. Selva Osorio ha realizado con mi dirección este trabajo titulado “**Diálogos, intercambios y negociaciones alimentarias en la ciudad de Puyo**”, de conformidad con las disposiciones del Reglamento de Grados de la PUCE. Autorizo la presentación del informe debidamente revisado y encuadernado para la calificación respectiva.

Quito, 16 de febrero de 2022



**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL
ECUADOR**

**Tesis para obtener el título de Antropóloga con Mención
en Antropología Sociocultural**

**Diálogos, intercambios y negociaciones alimentarias en la
ciudad de Puyo**

Selva Osorio

Enero 2022

AGRADECIMIENTOS

Agradezco infinitamente a mi padre, quien con su amor y su entrega ha estado siempre mostrándome el camino; a mi amada madre, por ser mi esperanza, mi refugio y mi nido. Agradezco también a los pueblos y nacionalidades indígenas de la provincia de Pastaza por haber compartido conmigo sus conocimientos y su sabiduría. Agradezco a Carolina Páez, quien con su dulzura y entrega ha cultivado en mí el amor por la antropología.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	1
PROBLEMÁTICA	2
Metodología	5
Marco teórico	7
Capítulo 1. Seguridad Alimentaria	19
1.1. Seguridad alimentaria, alimentación saludable y mercados populares	20
1.2. Imaginarios sobre la alimentación saludable	23
1.2.1. Veganos/vegetarianos:	23
1.2.2. Fisicoculturistas	26
1.2.3. Nacionalidades indígenas	30
1.3. Alimentación y territorio	34
Capítulo 2. Globalización alimentaria	41
2.1. Globalidad alimentaria en la ciudad de Puyo	42
2.2. Negociaciones alimentarias en la ciudad de Puyo: KFC y supermercados	49
Capítulo 3. Alimentación y ciudad	63
3.1. La ciudad como forma de vida	63
3.2. Heterogeneidad urbana	71
CONCLUSIONES	83
BIBLIOGRAFÍA	88
PARTICIPANTES	92
ANEXOS	95

INTRODUCCIÓN

Mi cercanía con las nacionalidades indígenas amazónicas fue el motivo para formular mi tema de interés a investigar. La confluencia de grupos étnicos en Puyo es una oportunidad para explicar la complejidad del encuentro cultural con el pueblo mestizo y el efecto de esa sinergia en la configuración de prácticas alimentarias. Pastaza es la provincia más diversa en nacionalidades en el Ecuador, ahí se asientan comunidades kichwa, shuar, achuar, andwa, waorani, cofán, sapara y la población mestiza. Es claro que la reflexión sobre la sinergia cultural de la ciudad y sus prácticas alimentarias, tiene camino para el debate.

Con la finalidad de abordar las dinámicas y prácticas alimentarias en la ciudad de Puyo, y al estar cercana a espacios de interacción alrededor de la comida, me dispuse a emprender un trabajo etnográfico el cual a través de herramientas como las entrevistas y la observación participante me permitiera acercarme a la dimensionalidad de la alimentación en base la diversidad de actores que en esta ciudad habitan, sus imaginarios sobre seguridad alimentaria, la influencia de la cultura y el territorio en las prácticas generadas alrededor de la comida.

Posteriormente, y como parte importante para esta investigación, me propuse también analizar los diálogos y las negociaciones que se presentan en Puyo alrededor de la globalización alimentaria, sobre la incorporación de nuevas prácticas alimentarias como productos en el repertorio alimenticio de la población de la ciudad. Es así que decidí focalizarme tanto en los puestos de comida típica, como los mercados y los supermercados, los cuales son escenarios de esta negociación.

Y para finalizar, me decidí a profundizar respecto a los rasgos particulares que tiene la ciudad de Puyo como forma de vida y de asociación humana, tomando en cuenta que esta ciudad en un lugar de encuentro cultural diverso, debido a que está conformada tanto por población mestiza como por población perteneciente a distintos pueblos y nacionalidades indígenas. En este sentido, y en búsqueda de percibir la heterogeneidad de Puyo, mi trabajo de campo y de observación participante se centró en espacios de consumo y de asociación muy marcados como el Mercado Mariscal, la zona rosa, el puerto Santa Ana y el Café Escobar.

El propósito central de esta investigación es analizar los diálogos, los intercambios y las negociaciones que se generan alrededor de la alimentación como práctica cultural en la ciudad de Puyo, tomando en cuenta que este es espacio lleno de diversidad étnico cultural y a su vez influenciada por las dinámicas alimenticias foráneas.

PROBLEMÁTICA

La problematización del tema surge de un profundo interés por comprender la dimensionalidad de la alimentación que no se encuentra circunscrita exclusivamente al hecho biológico, sino más bien que constituye un ámbito más amplio de carácter cultural y de (re)construcción de relaciones sociales. Se propone abordar desde la especificidad de las dinámicas urbanas junto a las prácticas alimentarias, que, en el caso del Puyo, problematiza este carácter.

Siendo la alimentación un fenómeno tan importante y que además atraviesa la vida de todas las personas, en el ámbito de lo social, el concepto de la alimentación ha sido sujeto a varias investigaciones, pues, la mayor parte de la literatura realizada en relación a la antropología de la alimentación se encuentran estrechamente vinculada al análisis de la nutrición y estudios asociados con la política pública de la salud.

Así pues, Adams y Richard (1952), como los varios trabajos de antropología alimentaria ligado al tema de la nutrición, en su obra *La antropología aplicada en los programas de salud pública de la América Latina* expone que, la colaboración de antropólogos a la hora de elaborar y ejecutar proyectos de salud pública, junto con las ciencias de la, cada vez se ha hecho más necesarias, pues, existen proyectos enfocados en brindar una vida más higiénica a los pueblos de América Latina. “Para que las nuevas ideas y procedimientos sean aceptados es necesario modificar los hábitos” (Adams & Richard, 1952, p. 18), y para ello los conocimientos de la antropología aplicada ha sido de mucha utilidad, ya que este tipo de proyectos implican de alguna u otra forma, crear instrumentos que modifiquen la higiene y los hábitos de las personas.

Es pertinente también mencionar que, uno de los conceptos claves, rescatado de la información proporcionada por los informantes es el de “seguridad alimentaria”, para ello, se buscó analizar los significados que otorgan a este concepto las distintas personas y, explorar cuáles son las prácticas de consumo de alimentos que mantienen correspondencia con esta idea central. Para poder comprender un poco más este concepto se tomó en cuenta investigaciones realizadas sobre “*Seguridad alimentaria y nutricional en el Ecuador*” (2015), con la finalidad primero, de comprender más a detalle este concepto, y después, en la manera en el cual el concepto de seguridad alimentaria se hace presente en las distintas nociones y significados que la gente otorga a lo que consume, pues, la noción de una “alimentación saludable” parte del concepto central antes mencionado, en donde no solo existe una, sino diversas concepciones que las personas otorgan a estas prácticas.

Este diálogo también nos invita a reflexionar acerca de problemas o tendencias por las que atraviesa la humanidad en la actualidad, pues, la ciudad de Puyo es un escenario donde inevitablemente existe penetración de ideas externas extranjeras que pertenecen a la globalidad alimentaria, sin embargo, existe un proceso de negociación de los consumidores de alimentos frente a la gran oferta de los mercados globales. El antropólogo José Sánchez (1997) reflexiona sobre el efecto globalizador, el cual, según su criterio, crea nuevas tendencias de consumo a partir de la nueva oferta del mercado, y que al final puede producir una pérdida o disminución de identidad a partir de la inserción de sistemas ajenos con herencias y hábitos diferentes. Para poder comprender más a profundidad este fenómeno, utilicé los apartados teóricos en lo que refiere a la globalización y la cultura de la alimentación.

La antropología como parte del mundo de las ciencias sociales se ha enfocado en analizar y explorar las distintas respuestas a partir de la coexistencia de distintas culturas. ¿Cómo una cultura puede adoptar formas culturales que provienen de otro grupo? Dentro de la perspectiva de lo que vendría a ser la diversidad cultural, encontramos en la presente investigación, manifestaciones de lógicas culturales de interacción e intercambio a través del espacio-ciudad.

Pues bien, para explorar estos fenómenos es necesario explorar el concepto de *transculturación*, que, según el autor Schimidt “es la adopción de formas culturales de otras culturas que sustituyen de manera parcial las formas propias” (Schmidt, 2011, p. 91), ya que dentro del fenómeno alimentario también se originan procesos de diálogo e interacción en el que participan distintas culturas.

Asimismo, se ha buscado la manera de analizar la confluencia de grupos étnicos, dinámicas que se ven atravesadas por el espacio-ciudad, Puyo, para ello se exploró la literatura de la urbanidad como una oportunidad para explicar la complejidad del encuentro cultural indígena con la cultura mestiza, y el efecto de una sinergia en la configuración de prácticas alimentarias. Existen estudios interesantes y claves en la presente investigación de los autores Cucó (2004) y Wirth (1938), quienes toman a la ciudad como un espacio en donde se gestan nuevos híbridos biológicos y culturales, pues, para ellos las diferencias coexisten en un mismo medio, estas variaciones existentes son resultado del surgimiento de la segregación espacial de las personas según el color, la etnia, status socioeconómico y social, los gustos y las preferencias.

Los estudios de los patrones de alimentación en la ciudad de Puyo son escasos. Sin embargo, estudios como el de Ricardo, Saltos, Ruiz, Alonso Lazo & Aguinda (2016) sobre las plantas utilizadas en la alimentación de agricultores de Pastaza, solo dan cuenta de la frecuencia de uso

de determinadas especies en cada cantón de la provincia, además plantea cómo la cuestión étnica de productos puede determinar la alimentación. Este es un estudio que registró el uso de plantas para la alimentación humana que se diferencia en función de la localidad y pertenencia étnica, no es abordado desde las teorías antropológicas.

El tema de la alimentación en Puyo también ha sido abordado desde un enfoque turístico. La revalorización de la gastronomía tradicional es una especie de oportunidad para potencializar el turismo en la provincia de Pastaza, para propiciar un diálogo intercultural. Este enfoque es muy recurrente en cuando son estudios que terminan por explicar la rentabilidad económica de la oferta gastronómica de la provincia. Otros estudios respecto al tema de la alimentación se han desarrollado a partir del enfoque de la nutrición, en este sentido buscan la manera en la cual mejorar los productos para elevar la calidad alimentaria de la población.

Estudios más especializados como el realizado por Graciela Anda (2014) son investigaciones etnográficas en el norte de la Amazonía (Lago Agrio) cuyo objetivo es encontrar las transformaciones y adaptaciones alimentarias y económica de una familia kichwa frente a la influencia de la globalización y del mercado; el efecto: un abandono de las actividades tradicionales del campo y la desagregación familiar.

En *Caminando hacia adelante, mirando hacia tras: en la primera línea de las transformaciones alimentarias en Ecuador*, Gross, Guerrón, Berti & Hammer (2015) hablan sobre las transformaciones alimentarias del Ecuador, se analiza a madres de familia de la sierra norte del país para determinar cómo las prácticas más locales se juntan con prácticas nutricionales globales. Esta investigación es etnográfica, pero su objeto de estudio no son grupos de la región amazónica. Sin embargo, este tipo de estudios coinciden en el manejo claves de nuestra investigación como el de prácticas alimentarias que se transforman conforme los grupos humanos experimentan diferentes tipos de asociación.

En este punto, es importante mencionar el estudio de Vargas (2021) acerca de *La Antropología en la cocina local del cantón Palora*, pues, el estudio explora la importancia de la antropología en el marco de la cocina local en Palora, “así como la determinación de la antropología culinaria de los pueblos amazónicos” (Vargas, 2021, p. 10), sin olvidar que la investigación ha sido desarrollada con la finalidad de difundir la oferta gastronómica de la zona y revalorizar el patrimonio alimentario de la ciudad.

Sí bien el fenómeno alimentario en la región amazónica ha sido abordado desde la antropología como ya se ha mencionado, se puede mencionar que no existen investigaciones especializadas

que aborden a profundidad los diálogos, los intercambios y las negociaciones alimentarias en pueblos amazónicos producto del encuentro cultural entre diferentes étnicas. Como vimos, la cuestión de la alimentación en un solo caso de estudio ha sido explorado a través de la cultura, los demás han sido analizados con un enfoque de nutricional para el mejoramiento de los alimentos, o desde una óptica de aprovechamiento de los saberes autóctonos gastronómicos para aprovecharlos con fines turísticos y de mercado.

Este trabajo se desarrolló a partir de la pregunta de investigación ¿Cómo entender los diálogos e intercambios en torno a la alimentación en la ciudad de Puyo? En base a este cuestionamiento, cabe preguntarse ¿De qué manera se manifiestan los significados de seguridad alimentaria para grupos distintos de habitantes de la ciudad de Puyo? ¿Qué factores influyen en el diálogo y las negociaciones en torno a la globalización alimentaria? ¿De qué manera la diversidad cultural se manifiesta en las prácticas alimentarias en la ciudad de Puyo?

El objetivo principal se centra en analizar los diálogos, intercambios y negociaciones en torno a la alimentación como práctica cultural en la ciudad de Puyo. En cuanto a los objetivos secundarios son: conocer los significados de seguridad alimentaria para grupos distintos de habitantes de la ciudad de Puyo; explorar de qué maneras las concepciones y prácticas alimenticias dialogan y negocian con la globalización alimentaria; e, identificar cómo la diversidad cultural se manifiesta en las prácticas alimentarias en la ciudad de Puyo.

Metodología

En cuanto al diseño metodológico, la dinámica que gira en torno a la preparación de los alimentos es bastante amplia, es por eso que estudiar tal fenómeno con las distintas herramientas metodológicas nos abre la posibilidad para profundizar su comprensión. En este sentido, dentro de la metodología utilizada en mi tema de investigación están las entrevistas, observación participante y el diario de campo, las cuales serán explicadas en el orden mencionado.

Como primer punto, las entrevistas, pues, son un factor fundamental en la recolección de información. Estas fueron realizadas con los dueños de puestos de venta dentro de los mercados, esto, con el fin de identificar qué tipo de personas concurren más a los mercados populares, y comprender qué productos son los preferidos de los clientes.

Con la información que me proporcionaron los dueños de los puestos de mercado, logré acercarme más al entendimiento de las nociones preferenciales de la población al momento de

elegir los alimentos. Estas entrevistas fueron importantes, pues, fueron dirigidas a responder las inquietudes acerca de las preferencias de consumo de ciertos productos ¿qué productos son los que más consume la gente? Gracias a esta información pude comprender de manera más precisa las inclinaciones hacia el consumo de ciertos productos del medio geográfico de la zona, por una parte, si sus preferencias se inclinan hacia los productos de las distintas zonas del país, si la población compra mucha o poca carne, lácteos, etc. Cabe mencionar que las entrevistas fueron realizadas a cuatro vendedores de cada mercado: Mercado Mariscal, Mercado de los Plátanos, y Mercado Municipal.

Las entrevistas también fueron dirigidas a los dueños de restaurantes tradicionales y no tradicionales, a ciudadanos de la ciudad en general, tanto mestizos como ciudadanos pertenecientes a nacionalidades. Por una parte, las entrevistas dirigidas a los dueños de restaurantes de comida típica y a los restaurantes mestizos, se las realizó con la finalidad de identificar cuáles son los platos de comida que ofrecen, con qué tipo de productos los elaboran, qué platos prefieren los clientes y cuáles no, cuáles son sus abastecimientos más importantes de comida, y qué tipo de clientela es la que más recurre a dichos espacios.

Puyo es una ciudad pequeña de la Amazonía ecuatoriana, sin embargo, también se ve atravesada por distintas significaciones de los imaginarios de sus habitantes; sus prácticas, sus hábitos, sus elecciones y sus anhelos, revelan sentidos y significados diversos de lo que la gente concibe sobre seguridad alimentaria. Resulta importante explorar las distintas concepciones acerca de este concepto en los diferentes grupos de la ciudad. Para ello, se realizaron entrevistas a distintos grupos de personas de la ciudad de Puyo que, en este caso fueron: entrevistas en los gimnasios a fisicoculturistas, entrevistas a personas vegetarianas (dos dueñas de restaurantes y dos consumidores), entrevistas en las casas de informantes de distintos estratos socioeconómicos y personas de nacionalidades indígenas. Los distintos grupos informantes fueron elegidos, ya que representan a un determinado grupo social de personas que mantienen hábitos alimentarios concretos de cada grupo.

Con la finalidad de comprender qué tipos de dinámicas y preferencias son las que predominan en un público de personas más jóvenes y si en la línea de tiempo los productos que ofrecen en este sector de la sociedad han variado o cambiado, se realizaron entrevistas también entrevistas a dueñas de bares de distintos colegios de la ciudad de Puyo. De los diecinueve establecimientos educativos de la ciudad de Puyo, seis son privados, seis fiscomisionales, y siete son particulares; mientras tanto, la población total que abarca escuela y colegio en la

ciudad, es de diecisiete mil diecisiete alumnos. Previamente a la pandemia, se realizó una aproximación a los colegios “Nuestra Señora del Rosario de Pompeya” y “San Vicente Ferrer”. Se trata de unidades educativas fiscomisionales reconocidas por la población por su calidad académica y su prestigio.

En cuanto al tema de los restaurantes, tanto mestizos como tradicionales, también se realizó observación participante (en calidad de mesera y cocinera), Esto fue, por el tiempo de dos semanas en el restaurante mestizo y una semana en el restaurante de comida típica. Es importante analizar los distintos aspectos de las dos diferentes culturas que confluyen en la ciudad de Puyo (indígenas y mestizos), para contrastarlos, conocer sus los puntos de vista, inclinaciones y preferencias alimentarias.

El trabajo de observación y diario de campo fue realizado en el mercado con la finalidad de observar cuáles son los grupos de personas que más acuden al sitio (gente indígena, gente mestiza, diferentes estratos socioeconómicos). La observación se la realizó en especial los días domingos, ya que son los días en los cuales más concurren los consumidores. Asimismo, se realizó también observación y diario de campo dentro de los supermercados de la ciudad. Consideré necesaria la exploración de los supermercados, puesto que es fundamental conocer los productos que ofrecen los abastecimientos más modernos las primeras observaciones fueron realizadas hace tres años, y las últimas hace dos años y hace seis meses (fechas: 2018, 2019 y 2021).

Marco teórico

Las herramientas conceptuales usadas en la presente investigación nos permiten abordar las lógicas tras las prácticas alimentarias que se hacen presentes en Puyo. En una primera instancia se hablará sobre la seguridad alimentaria en función de los imaginarios que se hacen presentes en diversos grupos poblacionales de la ciudad, las cuales se tejen entre quienes la habitan. En este mismo sentido, se abordará a la alimentación desde los sistemas culturales, y a su vez están determinados por las características medioambientales en las cuales se desarrollan.

A continuación, se abordará las prácticas de consumo generadas en la interrelación social, tanto a lo micro como a lo macro, es decir, desde la globalización alimentaria y la industrialización de los productos alimenticios. En esta misma línea, se abarcará a la negociación entre los actores en el contexto de la globalización.

Y finalmente, ahondará en la comprensión de la ciudad, desde sus rasgos particulares como forma de vida y de asociación humana, y a partir de esto abordar el tema de la heterogeneidad cultural como un fenómeno urbano, lo que incide de manera directa en las costumbres y prácticas alimentarias que en este espacio se desarrollan.

Seguridad alimentaria e imaginarios

La noción de alimentación saludable en la mayoría de grupos estudiados se ve atravesada inevitablemente por la idea de “seguridad alimentaria”, pero también nos interesa poder comprender el papel que cumplen los distintos imaginarios, la distinta concepción de los diferentes grupos que tienen de una “alimentación saludable”, la cual se puede entender como aquella que proporcionan los nutrientes que el cuerpo requiere para mantener un buen funcionamiento, garantiza la salud, y previene enfermedades (OMS, 2018).

Ahora bien, para comprender el enfoque que busca analizar los factores que influyen en la percepción de una “alimentación saludable”, es importante partir desde la cultura. A largos rasgos, la cultura, de acuerdo al *Diccionario básico de antropología* de Lorena Campos (2008), es un complejo de peculiaridades tangibles e intangibles (cognitivas y emocionales) que son representativas de una sociedad o grupo; como tal esta es una construcción social que surge de la necesidad de establecer espacios vitales de significación, por lo cual es dinámico y está en constante reconstrucción (Campo, 2008, p.49).

Como parte de las manifestaciones culturales se puede encontrar a las prácticas alimentarias, y en este sentido se puede referir a lo planteado en *El (h)omnívoro* de Claude Fiscler (1995), quien nos menciona, que lo que se come en las prácticas alimentarias trasciende de los requerimientos metabólicos del cuerpo y más bien están relacionados al pensamiento y a sus representaciones:

La variabilidad de las elecciones alimentarias humanas procede sin duda en gran medida de la variabilidad de los sistemas culturales: si no consumimos todo lo que es biológicamente comestible, se debe a que todo lo que es biológicamente comible no es culturalmente comestible (Fiscler 1995 en Guerrero, 2002, p. 224).

Para este Fiscler, la cocina, como representaciones, creencias y prácticas están asociadas directamente a la cultura de un grupo humano en particular, por lo cual lo que es o no comestible está relacionado a estas estructuras de pensamiento, “los humanos eligen sus

alimentos, en buena parte, en función de sistemas culturales alimentarios que pueden llamarse cocinas” (Fiscler 1995 en Guerrero, 2002, p. 225). Es así que las costumbres y las reglas culinarias, pensado a estas desde el ordenamiento, la descomposición y de compatibilidad, son la base sobre del consumo humano “el gusto y las costumbres alimentarias están regidos por la cultura culinaria a la que pertenecemos” (Fiscler 1995 en Guerrero 2002, p. 126).

Fiscler también menciona que la paradoja del ser humano como una criatura omnívora yace en el hecho de que “es portador de autonomía, de libertad, de adaptabilidad; a diferencia de los comientes especializados, el omnívoro, tiene la facultad inapreciable de poder subsistir gracias a una multitud de alimentos y de regímenes diferentes, es decir, de ajustarse a los cambios de su entorno (Fiscler, 2002, p.128), lo que permite evidenciar la diversidad de los regímenes alimentarios existentes, todo esto son un logro de subsistencia.

En esta misma línea se puede mencionar también a Gbolahan, Gbolahan y Tomiyama (2020) quienes, al igual que Fiscler, entienden a la cultura como la forma de vida de una sociedad o amalgama de prácticas y significados entre un grupo que guía las interacciones y está moldeado por la experiencia, juega un papel importante en la dieta y la elección de alimentos. Para Gbolahan, Gbolahan y Tomiyama (2020), el hambre resulta ser uno de los factores menos importantes en la alimentación. Esto se debe a que hay una multitud de otros factores sociales, económicos y psicológicos que influyen en las elecciones alimentarias. Ambos autores refieren que la cultura influye en las actitudes que se tiene hacia la comida, las preferencias y también las percepciones de lo que se considera saludable y de lo que no, pero los factores que influyen vienen a ser tanto internos como externos.

Sobre la base de la cultura se generan los imaginarios (en este caso sobre alimentación saludable) como parte de un proceso de significación y simbolización, para ello se ha tomado el concepto planteado por Armando Silva (1995) en *Imaginarios Urbanos*, donde refiere lo imaginario “obedece a reglas y formaciones discursivas y sociales muy profundas, de honda manifestación cultural” (1995, p. 99). Es así que, dentro de la idea de lo imaginario existen tres instancias: como inscripción psíquica; como la posibilidad de que da una tecnología o una técnica para la representación colectiva; y la de los imaginarios como una construcción social de la realidad. En este sentido, como construcción social de la realidad, los imaginarios sociales serían “aquellas representaciones colectivas que rigen los procesos de identificación social y con los cuales interactuamos en nuestras culturas haciendo de ellos modos particulares de comunicarnos e interactuar socialmente” (Silva, 1995, p. 104). Se puede entender así a los

imaginarios sociales como una forma de crear una urbanidad o crear ciudadanía, más allá de una delimitación propiamente física de ciudad, pues la urbe se convierte en un lugar de expresión ciudadana, donde las proyecciones imaginarias de los grupos sociales de la ciudad en relación a la concepción de una alimentación saludable, se materializan en diversas formas de representación

Este aspecto es importante en nuestra discusión, ya que nos permite comprender los paradigmas sobre los cuales están atravesadas las distintas concepciones sobre una alimentación saludable, y las diversas representaciones que estas manifiestan.

Respecto a la territorialidad en función a la relación entre cultura alimentaria y el medio geográfico de donde se tiene acceso a los alimentos, se puede reflexionar acerca de los postulados de Gutiérrez (2017) de su obra *Migración en influencia urbana en el consumo de alimentos*, pues, para la autora, la forma de alimentarse de las poblaciones está en relación con el acceso que se tiene a los productos y los recursos locales que disponen; aspectos que influyen sobre su producción local; entre ellos se encuentra el clima, medio físico, la forma de colecta, aprovechamiento, almacenamiento y comercialización. Puede considerarse como cultura alimentaria el conocimiento de la diversidad vegetal y animal en un entorno natural, así como el aprovechamiento que se deriva de la selección de las especies, además de la propagación, almacenamiento y transformación para su consumo.

En este sentido, es fundamental proponer un análisis acerca de los valores humanos que se asignan a los recursos del medio, entendiendo que las personas de la ciudad de Puyo también diseñan y rediseñan sus dietas a partir de esto, recreando así su propia cultura alimentaria que permita la existencia e identidad local.

Globalización y negociaciones alimentarias

La globalización es otro fenómeno por el cual atraviesan las manifestaciones de las prácticas alimentarias en Puyo. Sí bien es un tema de la globalización es complejo, Sánchez-Parga (1997) en *Globalización, gobernabilidad y cultura*, refiere que el mismo modelo capitalista y los actuales procesos de industrialización y modernización por los que atraviesan las sociedades, hacen que la esfera económica se imponga y domine sobre otras esferas de lo social, y lo cultural, haciendo que los cambios y transformaciones culturales se aceleren, imprimiendo sus propios ritmos a la esfera de la cultura (Sánchez-Parga, 1997, p.22).

Bajo la misma línea del autor se expresan nociones derivadas a la globalización en relación a las medidas que los actores sociales toman ante ella. Esto quiere decir que aunque existan efectos de globalización en los distintos ámbitos de la cultura, así como en el de la alimentación, a la par se producen efectos de resistencia cultural ante estas lógicas homogenizadoras, o en palabras del autor: la globalización ha planetarizado objetos y productos, formas y estilos culturales, difundiendo tradiciones a escalas internacionalizadas, y haciendo que el capital cultural de multitud y diversidad de pueblos entrar a formar parte del acervo globalizador. Las culturas locales toman una fuerza nueva, precisamente por resistirse a dicha homogeneización globalizadora, las culturas se hayan convertido en fuerzas que mantienen una plural diversidad (Sánchez-Parga, 1997).

Las personas mantienen su relación con el mercado, con los intercambios mercantiles, y Puyo, al ser una ciudad que también depende de su sostenibilidad económica, no puede mantenerse ajena de las lógicas mundiales de comercio ni de la mundialización del capital, a pesar de que también, por estas lógicas se reafirman ciertas identidades locales con un afán de resistencia.

Para esta investigación se debe abordar el concepto de la globalización alimentaria, respecto a este punto cabe destacar los aportes de Beltrán (2017), en su obra *Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en México*, pues nos refiere que los alimentos, las ideas y las prácticas de consumo de una población permiten reflexionar sobre cómo se construye la cultura alimentaria de un grupo humano en la interrelación de factores internos y externos:

La alimentación no es una cuestión de hábitos, sino de comportamientos, es decir, no tiene que ver con la repetición de actos de una misma naturaleza, más bien con el conjunto de usos y cualidades que caracterizan el sistema alimentario de determinado grupo social (Bertrán, 2017, p. 389).

Por otro lado, Sydney Mintz (1996) al hablar sobre estas lógicas, utiliza un concepto que lo llama la domesticación de la globalización, es decir, la manera de gestionar e incorporar tanto los alimentos nuevos como la información que se difunde sobre ellos, y adaptarlos a la vida cotidiana en el marco de una sociedad marcada por el ideal de progreso y desarrollo. Para el autor, también es útil hablar de un proceso de urbanización, cómo fenómeno latente del siglo XX, dado que la población está en la búsqueda de una forma de vida que le permita acceder a la idea de progreso y una de las maneras en que este proceso se manifiesta es en las prácticas y percepciones alimentarias.

La construcción de la cultura alimentaria, de acuerdo a Beltrán (2017), es un proceso dinámico el cual, dentro contexto de la globalización se nutre, y es un diverso abanico de posibilidades que llegan, desde la lógica de los flujos culturales, por la circulación de alimentos, de ideas sobre ellos que se difunden por los medios de comunicación, por los migrantes, por el contacto de lo urbano y el campo. Sin embargo, para Mintz (1996), la idea de la globalización se vincula más con un imaginario de progreso y desarrollo de las sociedades, pues estas ideas se materializan en las decisiones alimentarias. Ambos autores cobran importancia en el tema de investigación por sus distintos enfoques acerca de la globalización, ya que la ciudad de Puyo también está atravesada por sistemas de comunicación internacionales que interfieren en la manera en la cual se desenvuelven las prácticas de consumo alimentario en la zona.

Para Contreras y García (2005) en *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*, la globalización alimentaria es resultado de varias transformaciones presentes desde mediados del siglo XX en sociedades industrializadas como Estados Unidos, por lo cual se puede afirmar que es resultado de importantes transformaciones económicas, demográficas, sociales y culturales. Si bien lo planteado por Contreras y García se gesta en una realidad diferente a la que vive Puyo en la actualidad, los autores permiten identificar determinadas circunstancias que permiten una mejor lectura de los procesos de globalización en la ciudad de Puyo

- 1) Los procesos de urbanización, de industrialización y de salarización, los cuales provocaron el desplazamiento de la población de una región a otra, de lo rural a lo urbano.
- 2) Modificaciones en los tiempos de trabajo y en los ritmos sociales, las cuales implicaron una reestructuración de los ritmos de la vida cotidiana: se regularizan los horarios de trabajo, disminución de horas extras y aumento de días libres. Del mismo modo, implicó una subordinación de la alimentación a los horarios de los diferentes grupos domésticos, lo que implicó una individualización y simplificación de las comidas.
- 3) Alargamiento del período dedicado al trabajo remunerado y fuera del hogar por parte de las mujeres, lo que implicó una redefinición de los roles femeninos sobre todo en las tareas domésticas que tradicionalmente ellas desarrollaban.
- 4) Aumento de la escolarización, lo que implicó tanto el aumento de años de los niños en la escuela, así como la capacidad de ingreso a la educación de niños de sectores rurales, y finalmente la implementación de programas de alimentación en las instituciones educativas.
- 5) Importantes cambios demográficos, el movimiento de la población también incidió tanto en la natalidad y de envejecimiento de la población, debido a la mejora en las condiciones sanitarias, implicó una disminución en el tamaño promedio de los hogares, afectando directamente en los comportamientos y actitudes alimentarias.

- 6) La industrialización de la alimentación, que se traduce en la especialización y de intensificación agrícola y ganadero, así como el desarrollo de las empresas agroalimentarias dedicadas a la producción de alimentos-servicio.
- 7) Revolución en el campo de la distribución y de la comercialización, gracias a la mejora en los sistemas de transporte lo que incide en la ampliación de las redes de distribución y la aparición de nuevas estrategias comerciales, como los supermercados, por ejemplo.
- 8) Nuevas ideas sobre el cuerpo y los nuevos modelos alimentarios, tanto en función de lo estético sino también en función de los ideales de salud, lo que incide en la cultura alimentaria y los comportamientos alimentarios.
- 9) Cambios producidos en el terreno de las actitudes de las ideas y de los valores, por ejemplo, un mayor deseo de autonomía personal menos diferencia entre actitudes del hombre y de la mujer, y mayor aceptación de un estilo de vida menos estructurado y organizado (Contreras y García, 2005, p. 358 – 364).

Sumando a los factores externos que influyen en las prácticas alimentarias en contexto de globalización, mencionado anteriormente, se puede sumar lo planteado por Rebato (2009) en *Las “nuevas” culturas alimentarias: globalización vs. Etnicidad*; pues hace referencia a las características que posee el consumidor, sin embargo, esto implica una lectura más íntima de las prácticas alimentarias que han favorecido a que se lleve a cabo este proceso de globalización alimentaria.

En este sentido, y en función de la propuesta de investigación sobre Puyo, se puede tomar en cuenta los siguientes puntos que influyen en el consumo de los individuos: la disponibilidad de un amplio conjunto de materias primas, al menos en los países desarrollados lo que hace posible la incorporación de los mismos en sus dietas; la homogeneización y presencia de un conjunto de nuevos alimentos; a lo que se suma el fenómeno de la presencia a escala mundial de las principales marcas alimenticias y el uso de tecnologías **para eliminar las limitaciones geográficas y de prácticas locales de consumo**, además de adicionar a los productos sustancias químicas para preservarlos; la disposición de los consumidores de incorporar a sus dietas tanto productos tradicionales así como nuevos alimentos, resultado de la interconexión mundial, pero la resistencia en cuanto a la incorporación o consumo también está marcado por factores tales como el género/sexo, la edad y el nivel socio económico (Rebato, 2009, p. 138).

Es importante comprender las particularidades de la ciudad de Puyo en relación a las negociaciones que mantienen las personas al momento de consumir o no ciertos productos, o al acudir a ciertos lugares de consumo, es decir, la población de la zona se encuentra en un

constante diálogo en lo que refiere a la adquisición de alimentos. En cuanto al tema de la negociación constante entre los actores en función de la globalización, Bachmann-Fuentes (2015) en su documento *Indígenas y campesinos mexicanos: la soberanía alimentaria como forma de resistencia al biopoder*, menciona que los pueblos indígenas y comunidades de campesinos buscan tener mayor autonomía política, sobre todo en lo que se refiere a la posibilidad de definir sus propias políticas agroalimentarias, de esta manera, se busca que el trabajo rural siga siendo una alternativa viable para las nuevas generaciones, lo que a su vez garantiza la pervivencia de sus culturas y conocimientos ancestrales (2015, p. 10)

Bajo la misma línea de lo expuesto por Bachmann-Fuentes (2015), en relación a la globalización y a sus posibles resistencias, se puede agregar lo planteado por Sarmiento, Andrade, Goyes, Zambrano y Carrasco (2016) en *Alimentación y hábitos alimentarios de la población en el Ecuador: aportaciones a la identidad cultural andina y de América Latina*, en donde se plantea que la seguridad alimentaria está ligada a procesos de globalización y modernización, y por ende a periodos históricos, por lo cual este proceso puede conllevar a una progresiva pérdida de la seguridad alimentaria de los pueblos y nacionalidades indígenas, así como de los campesinos, debido a la adopción de prácticas foráneas que no se encuentren en las lógicas de consumo autóctonas (Sarmiento et al., 2016).

En definitiva, tanto Bachmann-Fuentes (2015), como Sarmiento, Andrade, Goyes, Zambrano y Carrasco (2016) nos invitan a una reflexión acerca de la resistencia que los pueblos elijen significar a partir de las prácticas alimentarias, pues en la ciudad de Puyo reside una población que al ser altamente heterogénea, acepta, rechaza y dialoga las prácticas de consumo alimentario.

Alimentación y ciudad

Puyo es una ciudad pequeña de la Amazonía ecuatoriana y de carácter altamente heterogénea por la confluencia de siete nacionalidades indígenas más el pueblo mestizo. Louis Wirth (2005), en su texto *La urbanidad como modo de vida*, nos aproxima a una comprensión de las características de las relaciones sociales dentro de un marco de diversidad, heterogeneidad y segmentación espacial: “la ciudad es el crisol de nuevos híbridos biológicos y culturales”. De este modo la ciudad se segmenta, las diferencias coexisten en un mismo medio, estas las variaciones que existen, son del surgimiento de la segregación espacial de las personas según el color, la etnia, status socioeconómico y social, los gustos y las preferencias, es decir, la

ciudad no es una creación instantánea, sino más bien es producto del crecimiento, y en este sentido “puede suponerse que las influencias que ejerce sobre los modos de vida no logran extirpar por completo los modos previamente dominantes de asociación humana” (Wirth, 2005, p. 2). En este sentido, la ciudad en sí es un factor que incide en forma de vida de las personas, y de la misma manera en la elección de los alimentos, por esta razón la conducta del ser humano en un ambiente urbano y de interacciones sociales debe ser sujeta a investigaciones y debates.

Al hablar de ciudad también se debe tomar en cuenta el vínculo que existe entre lo urbano y lo rural, pues son dos caras de una misma moneda que actúan simultáneamente y se influyen entre sí. Por esta razón, se ha tomado en cuenta el *Estudio de vecindarios y comunidades en las grandes ciudades* de Safa (1995), donde reflexiona sobre el paradigma ecológico presente en la ciudad, mismo que se construye en la oposición entre lo rural y lo urbano, y surge a partir de la relación que existe entre la organización y las características del territorio, y la cultura de lo urbano como estilo de vida (1995, p. 115). Así mismo menciona que tanto lo urbano como lo rural corresponden a modelos de formas de organización cultural, y corresponden a dos estilos distintos de vida, “la rural dominada por la costumbre, por el ritmo lento y uniforme de sensaciones, y la urbana por el cambio constante, por una forma de ser anómica y pragmática” (Safa, 1995, p.116).

Este aspecto es importante en nuestra discusión, ya que nos permite comprender las relaciones y los vínculos que existen en la ciudad de Puyo entre lo urbano y lo rural, las relaciones sociales que se generan como producto de estas interacciones, y a raíz de esto, la manera en la cual dichas interacciones se expresan en las prácticas alimentarias de la ciudad.

Los apartados teóricos, tanto de Wirth (2005) como de Safa (1995) son un recurso valioso para poder comprender, en el primer caso, la manera en la cual la ciudad desde su dimensión física influye en la manera en la cual nos percibimos y percibimos las relaciones sociales. En el segundo caso, la noción de ciudad a partir de una interrelación entre lo urbano y lo rural, y los resultados que esta dinámica funda en concordancia a las prácticas alimentarias.

En el mismo marco de la urbanidad, la antropóloga Josepa Cucó (2004), en su obra *Repensar la ciudad: una antropología urbana para el siglo XXI*, aborda temas para comprender la manera en la cual influye la ciudad en nuestra forma de vida y en la manera de relacionarnos. Para ella, los espacios que genera la ciudad son un punto fundamental para poder comprender

el tipo de relaciones que se producen. Los espacios urbanos son espacios de reafirmación identitaria, de pertenencia, de representaciones sociales simbólicas con significación.

Se ha mencionado la particularidad de la ciudad de Puyo por ser una zona culturalmente heterogénea; a raíz de esto se produce una sinergia cultural alimentaria, ya que las distintas nacionalidades indígenas llevan consigo sus prácticas y costumbres culinarias a los entornos en que se encuentren. Para explorar este fenómeno a más profundidad se ha tomado a la autora antes mencionada, ya que aborda el concepto de heterogeneidad urbana en un marco que pretende comprender las prácticas y saberes tradicionales que las diferentes culturas traen consigo al momento de habitar la urbanidad, y por ende la manera en la que se transforman algunos rasgos culturales propios de la ciudad (Cucó, 2004b). Menciona que “la circulación, el contacto, la interacción de las cosas y de las personas, es o puede ser muy significativo. Dentro de las características urbanas se encuentran polaridades como (rural/urbano, tradicional/moderno, indio/blanco, mestizo) se las concibe como realidades que de alguna manera se influyen entre sí” (Cucó, 2004b, p. 97).

Abordar a la ciudad también implica comprender que esta está constituida por diversos grupos sociales, los cuales pueden agruparse en función de concepto de comunidad de acuerdo a lo planteado por Baud (1996) en *Etnicidad como estrategia en América Latina y el Caribe*, donde refiere a Sabeau, quien plantea a la comunidad como “algo construido que cambiaba con el tiempo, y que sólo se puede entender dentro de procesos históricos porque sus elementos a través de los cuales se construían las relaciones, ya fueran fuentes reales o simbólicas, estaban en constante movimiento” (Baud et al., 1996, pp. 28-29). En este sentido, también se puede afirmar que la comunidad va más allá de las delimitaciones territoriales y se basa en la interacción y la relación existente entre los individuos (Cucó, 2004a; Safa, 1995).

Respecto a la heterogeneidad presente en los núcleos urbanos, de acuerdo a lo postulado por Cucó (2004b) sobre la ciudad, indica que los espacios urbanos, al igual que sus lógicas, actividades, interacciones y representaciones sociales, se modifican y reafirman constantemente. Pero sobre este sustrato de cambio, sus integrantes, participan en la selección de los diferentes espacios (Cucó, 2004b).

Siguiendo la línea de los espacios, la autora aborda la teoría acerca de los lugares y los no lugares presentada por Marc Augé, en la cual refiere a las personas como seres necesitados de simbolizar elementos que construyen identidad y que nos permita relacionarnos; éstos se

traducirían en lugares, donde se hace presente procesos de mediación, de interacción social horizontal; y en contraposición, se encuentran los no lugares, que se refieren a espacios donde no se leen las identidades, ni la historia, ni las relaciones, y están meramente mediatizados o normados por la institucionalidad (Cucó, 2004a, pp. 68-72).

Wirth, es uno de los autores que abordaría los conceptos de organización urbana a partir de los estilos de vida, pues menciona que las transformaciones son constantes, tanto de manera cuantitativa como cualitativamente, es decir, en número, densidad y heterogeneidad “la ciudad no se reproduce por sí misma, esta recibe inmigrantes de otras ciudades o del campo, siendo así que la ciudad es el crisol de nuevos híbridos biológicos y culturales. Sus espacios se modifican, cambian, se transforman y reafirman de manera constante” (Wirth, 2005).

El resultado de la heterogeneidad en donde coexisten las distintas formas de expresión cultural, también se ve reflejado en el tema de la alimentación, sin embargo, la alimentación en el presente caso de estudio debe ser analizada bajo el marco del crisol cultural. Por ello ha sido importante el aporte de Friedhelm Schmidt (2011) y su análisis acerca de la transculturación planteada por Malinowski, el cual se puede definir como “una transición entre dos culturas, ambas fácticas, ambas contribuyentes con sendos aportes, y ambas cooperantes al advenimiento de una nueva realidad de civilización” (Marrero, 20013, p. 107).

Las expresiones culturales alimentarias en la ciudad de Puyo (en mayor o menor grado), se trastocan a raíz de la diversidad cultural que existe en la urbe, por esta razón ha sido importante tomar el análisis de Schmidt (2011), en el cual define al fenómeno de la sinergia cultural como la “adopción de formas culturales de otras culturas que sustituyen de manera parcial las formas propias. La transculturación pues, implica procesos de aculturación, y de neoculturación” (Schmidt, 2011, p. 91). Se entiende de esta manera que la cultura (por ende la cultura alimentaria), no es un fenómeno inmóvil o estático, sino que es dinámica y que tiene sus variaciones de acuerdo a diversos factores sociales que se ajustan, se crean y se recrean en el paso del tiempo.

De acuerdo a lo presentado en lo que refiere a enfoques teóricos y de desarrollo etnográfico, la secuencia de temas se organizó en tres capítulos, los cuales abordan temáticas tales como la soberanía alimentaria, la globalización alimentaria y la relación entre la ciudad y la alimentación.

El primer capítulo, de soberanía alimentaria, se buscará comprender la relación que existe entre el concepto de seguridad alimentaria y los distintos imaginarios sobre alimentación saludable que se manifiestan en la ciudad de Puyo, tomando en cuenta su diversidad (étnica, ideológica) y las prácticas alimentarias presentes. Del mismo modo, se pretende comprender a las prácticas alimentarias en función del territorio.

En el segundo capítulo, sobre globalización alimentaria, abordará el efecto globalizador sobre la alimentación, focalizándose en la creación de nuevas tendencias de consumo en función de una oferta novedosa para la ciudad de Puyo, las cuales podrían traducirse en una pérdida de identidad de dicha localidad. Para desarrollar este capítulo, se abordaron temas tales como la globalidad alimentaria y la negociación alimentaria.

Y, por último, el tercer capítulo, de alimentación y ciudad, ahondará en la comprensión de las particularidades de la ciudad como forma de vida y de asociación humana, tomando como punto de partida la heterogeneidad cultural presente en Puyo, la complejidad del encuentro entre lo urbano y lo rural, lo mestizo y lo indígena, y como este encuentro incide en la manifestación de las prácticas alimentarias.

Capítulo 1. Seguridad Alimentaria

El presente capítulo tiene como objetivo comprender la relación que existe entre el concepto clave de seguridad alimentaria y los distintos imaginarios sobre una “alimentación saludable” que mantienen diversos grupos de la ciudad de Puyo. Existen diversas concepciones que las personas otorgan a estas prácticas que, en este caso, se traducen en múltiples formas y manifestaciones de consumo. De tal forma, lo que se intenta evidenciar es la manera en la cual se manifiestan los diversos significados de seguridad alimentaria en los distintos grupos de habitantes de la ciudad, así como también comprender cuáles son los rasgos en común que comparten los grupos estudiados. Del concepto de seguridad alimentaria derivan las distintas manifestaciones de consumo ligadas tanto a los imaginarios de alimentación saludable existentes, así como al acceso que se posee a alimentos nutritivos que provee el agricultor de la producción local.

Como parte de este capítulo, se realizó trabajo de campo especialmente en los mercados populares de la ciudad de Puyo, así como también entrevistas a informantes claves. Gracias a la metodología de investigación utilizada se ha podido, en primer lugar, recabar información, para posteriormente filtrar y exponer el argumento central con el que me baso para hacer mis afirmaciones en la presente investigación. En este sentido, el fenómeno de preferencia de los consumidores de la ciudad de Puyo, al inclinarse hacia la opción de oferta alimentaria de los productos de los mercados populares de la ciudad, vendría a cumplir el importante papel de argumento central.

El siguiente capítulo está dividido en tres secciones, la primera sección se centra en abordar y profundizar el concepto central de seguridad alimentaria, esto, en relación a las preferencias de elecciones alimentarias de los consumidores en los mercados de la ciudad; segundo, abordar este concepto central desde los distintos imaginarios o distintas concepciones que los diferentes grupos de la ciudad, es decir, comprender los significados que los habitantes mantienen sobre una “seguridad alimentaria” desde sus imaginarios específicos; y tercero, se propone una manera de comprender la alimentación, y cómo está estrechamente ligada a los productos producidos en su medio geográficos, es decir, productos de la región amazónica.

1.1. Seguridad alimentaria, alimentación saludable y mercados populares

En esta sección se pretende abordar el concepto central de seguridad alimentaria y su relación con las inclinaciones y preferencias alimentarias de consumo en la ciudad de Puyo. Para ejemplificar, el presente caso de estudio pone en manifiesto la injerencia directa de los mercados populares de la ciudad en la vida de los ciudadanos y en sus elecciones alimentarias de consumo.

Los datos e información empírica recogidos permitieron comprender estos conceptos centrales, pues, la mayoría de personas entrevistadas (ciudadanos en general) manifestaron que los productos alimentarios que eligen son los que adquieren en los mercados, productos del campo y que apoyan a la producción local.

En este sentido, tanto comerciantes como compradores llegan a la conclusión de que los mercados son el lugar primordial para comprar alimentos en la ciudad de Puyo, más allá de los estratos económicos. De acuerdo a comerciantes del Mercado Mariscal, como Abigail Guamán, las personas asisten con afluencia a su negocio, sin importar que el estrato económico de sus clientes sea alto o bajo (A. Guamán, comunicación personal, 2018). Este testimonio concuerda con lo expuesto por Aida Criollo, sobre la percepción de que las personas que se encuentran en un estatus socioeconómico elevado son quienes concurren al mercado (A. Criollo, comunicación personal, 2018).

La afirmación de comerciantes se ve confirmada por lo expuesto por clientes, como Ángel Pilamala, quien se provee de la mayoría de sus productos necesarios para su restaurante Yukis en el mercado, pues menciona que casi la totalidad de las personas de Puyo prefieren realizar sus compras en los mercados populares, sean estas amas de casa o dueños de restaurantes (Á. Pilamala, comunicación personal, 2018b).

Los mercados son uno de los ejes centrales en las dinámicas sociales y mercantiles de las ciudades en general, situación que no es ajena a la ciudad de Puyo. Como se ha mencionado ya, el mercado es el lugar de mediación por excelencia, que además de ser un espacio para la compra-venta de productos, también se presenta como un espacio de diálogo entre quienes lo frecuentan.

En este sentido, los mercados poseen varias ventajas: a) menos manos en la cadena de adquisición del producto debido a que los comerciantes se abastecen directamente de los productores o son ellos mismos quienes producen los productos; b) los productos, al provenir de productores a menor escala, no tienden a ser tratados con productos químicos para su conservación, por lo que resultan más frescos que otros que se puedan adquirir en cadenas grandes como supermercados; c) son un lugar de encuentro de varias regiones del país, por lo que se encuentra gran variedad de productos y no solo se venden productos de la Amazonía (en este caso) sino también de la costa y de la sierra; d) es muy variada la gama productos que se pueden adquirir, no solo respecto a su procedencia sino también en cuanto a productos crudos o cocidos, en los mercados populares es común la venta de platos típicos a módico costo; e) los mercados son un espacio de interacción social por excelencia, lo que genera la formación de relaciones fuertes entre compradores y vendedores, consecuencia directa del hábito y las familiaridad de dichas relaciones.

Entre los factores determinantes para que la población recurra a los mercados para adquirir sus productos, se destacan tanto la calidad de los productos y sus precios. En cuanto a la calidad de los productos, la población percibe a los alimentos vendidos en los mercados como sanos y libres de químicos, haciendo hincapié en la diferencia que existe con los productos que se expenden en los supermercados en general. Además, los consumidores destacan el hecho de que en los mercados existe gran variedad de productos y precios bajos. En este sentido, mediante la información recogida se puede evidenciar que existe seguridad alimentaria, ya que los mercados populares de alguna manera aseguran, de manera oportuna y confiable, en un largo plazo, el acceso de población a alimentos nutricionalmente adecuados (Hernández, 1995).

Los mercados se convierten en el lugar de alimentos sanos y los supermercados en un lugar donde venden productos procesados o alterados químicamente. Este segundo espacio, para muchos de los entrevistados, toma menor relevancia si a la alimentación saludable se refiere. En los supermercados los ciudadanos se limitan a adquirir productos de aseo, como en el caso de Isabel Moreno, quién menciona “*En el supermercado compro los productos de aseo personal y las especias. En el mercado compro casi todos los productos para el consumo como: verduras, legumbres, frutas y carnes*” (Moreno. I, comunicación personal, 2018).

Los clientes entrevistados concuerdan en el hecho de que los productos sanos y de la tierra son mejores (B. Flores, comunicación personal, 2018), y estos son los que se distribuyen en los mercados. Consumidores frecuentes de los mercados, como Lorena Villavicencio, enfatizan

que en estos espacios de intercambio comercial existe mayor variedad de verduras, frutas y legumbres, las cuales, además resultan ser más frescas y con un precio justo (L. Villavicencio, comunicación personal, 2018). Con ese marco, “la seguridad alimentaria tiene, dos dimensiones: la suficiente disponibilidad de alimentos para una vida activa y saludable y la capacidad de toda la población de acceder a los alimentos” (Hernández, 1995, p. 138).

En relación a la misma entrevista se destaca un punto importante en cuanto a la recurrencia de los mercados y sus dinámicas, esto, por la relación de cercanía y familiaridad que se crea entre los vendedores y los clientes, lo que invita a iniciar interacciones más allá del hecho comercial, así como la confianza, lo que hace común que los clientes pidan una *yapa* o una rebaja en el producto comprado (L. Villavicencio, comunicación personal, 2018)

En la información levantada en campo sobre las personas que acuden a los mercados para abastecerse de alimentos, también se destaca la calidad de lo comercializado en este espacio, la misma que radica en la procedencia de los productos. El origen de esos productos es la agricultura local amazónica, sino provienen de otras regiones del país, principalmente de la sierra, los cuales resultan indispensables para la cocina casera cotidiana (como por ejemplo, el tomate, la cebolla, el pimiento) tal como mencionan Abigail Guamán (comunicación personal, 2018) y Aida Criollo (comunicación personal, 2018).

Bajo esta misma línea, Yankuam Escobar, propietario del local Escobar Café, enfatiza que mediante la adquisición de productos del mercado también se apoya la economía local, que tradicionalmente se encuentra a manos de la población indígena de la región.

Yo compro casi todos los productos de mi local en el mercado porque además de apoyar a la economía local, apoyas al campesino y la producción de productos naturales. Yo compro algunas cosas como la yuca la mayoría de las veces a señoras indígenas kichwas con quienes tenemos cercanía, me parece importante ayudarles (Y. Escobar, comunicación personal, 2018).

Otro de los puntos importantes rescatados de las entrevistas es la valorización que las personas le dan a la comida hecha en casa, a la cual se la considera más saludable, y esto se debe a que los personas que cocinan son conscientes de los productos con los cuales se elaborará la comida, su procedencia y frescura. También se puede recalcar que en la práctica culinaria se establecen parámetros en cuanto a la preparación de alimentos, los cuales responden a las

necesidades de los comensales (por ejemplo, si hay enfermedades de por medio o intolerancia a alguno de los productos), asegurando así que el mismo cumpla con los estándares saludables.

La mayoría de las personas considera que los alimentos procesados son malos para la salud, que la comida chatarra es “nada buena” debido a su contenido de preservantes químicos (B. Flores, comunicación personal, 2018; E. Guamán, comunicación personal, 2018), lo que incide directamente en su percepción sobre productos como verduras, legumbres u hortalizas que se venden en lugares como supermercados. Del mismo modo, estos comentarios se relacionan con los productos empaquetados que, desde el entendimiento común, poseen químicos, como panes, snacks, comida prehecha, entre otros.

1.2. Imaginarios sobre la alimentación saludable

En esta sección se aborda el tema de los imaginarios que la gente tiene respecto a la alimentación saludable, las cuales se ponen en manifiesto en las distintas formas de consumo; a rasgos generales, la alimentación saludable o sana hace referencia a aquella que proporcionan los nutrientes que el cuerpo requiere para mantener un buen funcionamiento, garantiza la salud, y previene enfermedades (OMS, 2018).

Con esta finalidad, se indaga las concepciones respecto a este tópico en distintos grupos de informantes que radican en la ciudad de Puyo, entre los que encontramos a: vegetarianos, fisicoculturistas, personas de los pueblos y nacionalidades indígenas; grupos de los cuales, se buscó recopilar nociones desde distintas realidades.

1.2.1. Veganos/vegetarianos:

Las prácticas alimentarias a base de vegetales han estado presentes en las sociedades humanas desde siempre, muchas de ellas relacionadas directamente con el medio ambiente en el cual los grupos humanos se desarrollan, así como otras relacionadas más bien a una postura ética (y moral) sobre la vida de los animales.

El concepto moderno de vegetarianismo surge en la Inglaterra del siglo XIX gracias a la *Vegetarian Society*, la cual tenía como objetivo proponer una dieta más saludable, libre del consumo de carne; una alimentación a base de vegetales es más saludable, más beneficiosa o más apetitosa (Bernabé, 2019). En cuanto al concepto de veganismo, este nace con la *Vegan Society* a mediados del siglo XX. Se trata de un principio a través del cual los seres humanos

pueden vivir sin explotar a los animales, lo que implica abstenerse de consumir o de utilizar productos animales, tales como carne y otros derivados de animales como pieles (Arango, 2016).

Respecto a la alimentación saludable desde el enfoque vegano y vegetariano, se abordó la temática con distintos informantes clave, quienes practican ya sea el vegetarianismo o el veganismo, y comparten patrones de pensamiento en cuanto a la alimentación saludable. Para ellos, alimentación saludable no tiene que ver nada más con lo que comes, sino de la consciencia que existe detrás del acto mismo de comer, las consecuencias sociales y medioambientales que existen detrás de los alimentos que consumen.

Para César Torres, el vegetarianismo como el veganismo no son prácticas propias, debido a que en contexto y en las prácticas alimenticias locales, el consumo de carne forma parte de nuestra cultura. Este informante más bien ve a estas prácticas como un conocimiento apropiado desde otros espacios, los cuales son adoptados y reproducidos de manera local.

Hay que reconocer que estas son prácticas que heredamos, que heredamos en cualquier punto de nuestra vida, son prácticas externas que llegan, porque llevamos varias generaciones comiendo carne y muchas veces tienen que ver con la moda de las sociedades que cambian todo el tiempo. (C. Torres, comunicación personal, 2018).

Estas prácticas alimentarias no son necesariamente adquiridas de manera cultural y son más bien adquiridas por decisión propia. “Estas lógicas recaen, ante todo, sobre los modos de conocer, de producir conocimiento, de producir perspectivas, imágenes y sistemas de imágenes, símbolos y modos de significación, recursos, patrones e instrumentos de expresión” (Castro, 2005, p.58). Es importante destacar que las personas que optan por este tipo de consumo están conscientes, por ejemplo, de qué manera el comer carne afecta al metabolismo, así como las ventajas que puede tener a la salud como tal cuando se padece de algún malestar.

Me siento muy ligera, siento que la carne es muy pesada y para digerir también, a mí me ha traído buenos beneficios a mi cuerpo porque siento que mi metabolismo está más acelerado, mi digestión ha mejorado, igual sé que les meten full hormonas a la carne en general y esas modificaciones pueden causar cáncer con el tiempo. Sabes que tengo un amigo que tenía cáncer y se fue curando, pero los médicos le decían que tenía prohibido comer carne, un poco pescado fresco nada más (G. Álvarez, comunicación personal, 2021).

Los entrevistados concuerdan con el hecho de que el veganismo y el vegetarianismo no sólo es una manera de alimentarse o de consumir, sino que es un estilo de vida, que afecta (en menor o en mayor grado) en todos los ámbitos a su cotidianidad y vida. También mencionan que ser vegetariano o vegano es el comienzo de varios cambios que tomaron en sus vidas respecto a lo que comen, como por ejemplo las harinas o los azúcares.

Para mi es importante porque ha cambiado mi vida, a partir del cambio de mi dieta empecé a entender otras lógicas de cómo funcionaba el sistema de cómo funciona mi cuerpo, la naturaleza. A partir de ese cambio de dieta empecé a cambiar muchos hábitos que tenía en mi vida en general. Para mi entonces el significado de ser vegano o vegetariano es una forma de vivir más coherente y que me ha permitido llevar a hacer muchos cambios profundos con los cuales yo me siento más cómoda y más a gusto con mi cuerpo, con mi vida, y siento que puedo hacer un cambio a través de una dieta así (D. Fiallos, comunicación personal, 2021)

Creo que ser vegetariano o vegano tiene que ver con el empezar a tener cambios en general en muchas cosas en tu vida, o sea que muchas veces empiezas a cambiar no solo a la carne por vegetales, sino que dejas mucho el azúcar y un poco las harinas que dañan la salud, empiezas a reemplazar las harinas, las leches por leches vegetales, las golosinas por las frutas, y así mismo conoces otros lugares y otras alternativas de ofertas en la sociedad que son formas de relacionarte con los otros seres y con el medio en el que habitas de una manera más amigable (M. Bermeo, comunicación personal, 2021).

Para este grupo de personas el veganismo o el vegetarianismo es una postura política, la cual se encuentra atravesada por lógicas de una consciencia de sensibilidad y conciencia medioambiental. En este sentido, este grupo en particular se plantea la forma en cómo repercuten sus acciones cotidianas en el mundo. Primero, cómo repercuten nuestras decisiones alimentarias en la vida de otros seres y, segundo, el importante impacto medioambiental que todas estas decisiones traen consigo.

Como yo veo al vegetarianismo es una forma de adoptar una postura política, ya que la alimentación afecta directamente en todos los aspectos, ambientales, sociales, culturales, económicos, etc. Es la forma más accesible que todos tenemos, porque modificando nuestra alimentación podemos hacer grandes cambios (D. Fiallos, comunicación personal, 2021).

Para mi ser vegetariano es tener en cuenta que las decisiones que tomas todos los días repercuten de cierta forma en tu entorno, o sea que es importante que las personas entendamos que vivimos en una humanidad que está ligada, y con ella el entorno natural, porque el consumo

de carne es muy contaminante por el agua que usan, el CO₂, los residuos de los animales y así, y que es menos contaminante en realidad producir vegetales, frutas y todo eso. Eso por una parte y obvio la parte importante que es el de la sensibilidad porque, así como vivimos en un entorno hay que respetarlo, los animales tienen sistema nervioso central a diferencia de las plantas y obvio pueden sentir mucho dolor. (R. Santos, comunicación personal, 2021).

Bajo esta misma línea, se puede apreciar que quienes practican el veganismo o vegetarianismo encontraron algunas contradicciones respecto al medio ambiente, y sobre la incidencia que este estilo de vida posee en la calidad de vida de otros seres humanos. Es decir, que las personas tienen conocimiento tanto de los beneficios a nivel personal, pero también sobre el impacto generado principalmente con la utilización de los suelos para el monocultivo de ciertos productos.

Yo fui vegano por 7 años, me gustaba ese estilo de vida, era más fácil aunque con el tiempo fui entendiendo que el discurso tiene algunas contradicciones [...] para sembrar ciertos árboles de frutas es necesario quemar y deforestar árboles y bosques en donde vive una innumerable cantidad de seres vivos, pájaros, ardillas, insectos, etc., entonces se matan muchos animales ahí también. Hagamos lo que sea, para poder producir nuestros alimentos se debe dañar o modificar el entorno de alguna forma. Igual pasa con el tema de contaminación, porque con containers y las formas en la que los productos veganos se trasladan de país a país o de continente a continente, contaminan de la misma manera el medioambiente por la gasolina y los gases (C. Torres, comunicación personal, 2018).

1.2.2. Fisicoculturistas

El fisicoculturismo (o culturismo) como práctica está relacionada directamente con el cuerpo y con los valores de belleza que sobre este se generan. Estos valores están sujetos a cambio a lo largo del tiempo, dependiendo de la sociedad desde la cual se los ve. El fisicoculturismo se define como “práctica de ejercicios gimnásticos encaminada al excesivo desarrollo de los músculos”, es una forma de gimnasia que pretende una hipertrofia pretendidamente armónica de la masa muscular de quienes lo practican (Rodríguez, 2019).

Sin lugar a dudas, estos estilos de vida están atravesados por parámetros estéticos, pero ¿De dónde viene esa estética? ¿Acaso es una forma de colonización de la mente un cuerpo producido y poco natural? Es evidente aquí que existe una seducción del imaginario que tiende a convencer a las personas qué es lo que desean o cuáles son los horizontes posibles, y es de

esta manera que los individuos domestican la naturalidad de su cuerpo. ¿Cuál es el cuerpo perfecto? Esta pregunta quizás esté mediada por ideas de un cuerpo ideal como producto de la cultura de masas, reproducida a través de los medios de comunicación. “Lo que esta globalidad implica es un piso básico de prácticas sociales para todo el mundo, y una esfera intersubjetiva que existe y actúa como esfera central de orientación valórica de conjunto” (Quijano, 2014, p. 215).

También se puede definir al fisicoculturismo desde el ámbito de lo social como una subcultura conformada por hombres y mujeres que a través de un programa riguroso de entrenamiento con pesas, dietas y uso de productos químicos, construyen sus cuerpos alzando formas inusuales, reafirmando sus bio características (masculinas y/o femeninas) con un fuerte significado semiótico (Rodríguez, 2019).

El cuerpo esbelto de Superman, de otros superhéroes y de los surfistas que vemos en televisión, revistas, redes sociales, etc., son ideas que la globalización implanta en los individuos y la naturaliza. Se puede decir entonces que “existen variables según los casos, las formas de producción de conocimiento de los colonizados, sus patrones de producción de sentidos, su universo simbólico, sus patrones de expresión y de objetivación de la subjetividad” (Quijano, 2014, p. 210). La construcción del cuerpo perfecto está relacionada con el ejercicio y la comida, y por ende se la resignifica desde la salud.

A mi punto de vista tener un cuerpo bonito cuidado con una buena alimentación combinada con actividad física deportiva vamos a lograr llevar una vida saludable y activa (...) No hay diferencia para mi punto de vista porque para tener un cuerpo esbelto armonioso ante la vista del público debemos tener un cuerpo sano saludable y fuerte” (F. Robalino, comunicación personal, 2021).

Con la finalidad de incrementar la masa muscular, se requieren realizar ejercicios físicos intensos, generalmente ejercicios anaeróbicos, consistentes en movimientos musculares con carga de modo que el aumento de masa muscular a través de pesas y aparatos generen tal hipertrofia muscular (Rodríguez, 2019).

El fisicoculturismo a más de estar relacionado con el ejercicio y la disciplina, también está relacionado con la nutrición. Desde la nutrición, se busca construir patrones alimenticios que sean estimados como equilibrados, completos y variados, los cuales logren potencializar y

complementar la actividad psicofísica que se lleva a cabo, y también favorece a la pérdida de grasa corporal (Ruiz & Olivas, 2018).

Con la finalidad de conocer la percepción de alimentación saludable desde quienes practican el fisicoculturismo, se establecieron diálogos con Ángel Tipán, Favio Robalino, Johann Romero y Mauricio Vargas, quienes compartieron sus nociones sobre la comida y cuál es su alimentación idónea. Aquí lo interesante es comprender cuál es la finalidad de mantenerse tan musculosos o cuál es la dirección que siguen en cuanto a su estilo de vida. Una de las preguntas importantes realizadas fue “¿Cuál es la dieta y la proteína que usted considera saludable? ¿Qué tipo de ingestas se debe tener?”.

Al indagar respecto a la importancia de la alimentación saludable, los entrevistados mencionan que es una manera de mantenerse sano y libre de enfermedades, así lo menciona Ángel Tipán y Favio Romalino. Además, para ellos alimentarse bien también es un estilo de vida que, conjuntamente con el ejercicio, refleja salud.

Es importante alimentarse bien porque te mantiene sano, bello, fuerte y joven, al final el físico de uno lo que refleja es su salud y su estilo de vida. Todos son reflejos que las decisiones que tomamos al momento de elegir nuestra comida, de elegir cuánto ejercicio o cosas que nos mantengan activos decidimos hacer en nuestro día a día (Á. Tipán, comunicación personal, 2020).

Llevar una alimentación saludable y equilibrada conlleva un estilo de vida saludable cuidamos lo que comemos y por ende estamos cuidando nuestro cuerpo para de esa forma con el paso de los años llevar una vida saludable y activa. Una dieta sana es llevar una alimentación equilibrada en base al objetivo que tengas en tu cuerpo ya que cada cuerpo es un mundo diferente (F. Robalino, comunicación personal, 2021).

Yo pienso que la alimentación sana tiene que ver con una dieta equilibrada, o sea comer buena calidad de proteína, de mejor manera que sea proteína blanca. Porque digerimos mejor y mucha carne roja o sea no pueden digerir muy bien algunas personas, pero creo que es importante decir que es como que esto va de la mano con practicar cualquier actividad física porque para mi punto de vista son cosas que van de la mano, como por ejemplo nosotros que somos fisicoculturistas, o sea yo pienso que es fundamental una disciplina en ambas cosas o en la que hagas para que tengas buenos resultados (J. Romero, entrevista personal, abril, 2021).

Cuando se indagó a los entrevistados sobre su concepción de alimentación sana, sobresale su conocimiento sobre el contenido que los alimentos poseen, así como las cantidades óptimas para seguir manteniendo sus cuerpos a la perfección, tal como menciona Ángel Tipán.

Yo pienso que una buena alimentación debe estar cargada de buena proteína y vegetales, muchos vegetales, y controlar los carbohidratos... Más allá de eso pienso que se deben dejar malos hábitos que muchas personas están acostumbradas como comer muchas harinas refinadas, azúcar, margarina y exceso de carbohidratos que el páncreas no puede funcionar bien (Á. Tipán, comunicación personal, 2020).

Pero también como parte de esto, manifiestan que la alimentación sana no se trata de una fórmula única y depende de cada cuerpo. Dentro de este punto también resalta el conocimiento que poseen sobre el hecho de que el consumir tal o cual alimento dependerá de los resultados que se busque conseguir.

Yo considero una dieta sana a dejar un lado lo que son las grasas, fritos, bebidas azucaradas controlar la ingesta de carbohidratos, consumir proteínas de calidad pal cuerpo y obviamente consumir vegetales y vitaminas que el cuerpo necesita. O sea, me refiero a comer carbohidratos a medida que su cuerpo necesite y como le digo depende del objetivo que tenga en su cuerpo cada persona, ya sea aumento de peso, reducción y pérdida peso, todo depende el objetivo (F. Robalino, comunicación personal, 2021).

Depende de la edad a la cuál vamos a dar este tipo de dieta, porque según la edad es la cantidad de proteínas y nutrientes que deben ingerir, y de allí la alimentación saludable debe tener o estar constituida por nutrientes, vitaminas, proteínas y minerales que ayuden a que nuestro cuerpo esté protegido de muchas enfermedades” (M. Vargas, comunicación personal, 2021).

A pesar de que los entrevistados poseen conocimiento en general respecto a los componentes de los alimentos y la influencia sobre el cuerpo, ya sea por experiencias propias o de conocidos, también son conscientes que tras una alimentación saludable y consecuente se influencia en el cuerpo que hace ejercicio. Hay profesionales de la salud quienes velan por que dicha alimentación sea la correcta para cada individuo, evitando poner en riesgo la salud ya sea por exigir de más al cuerpo o por no nutrirlo de la forma correcta frente a sus necesidades de consumo energético.

Llevar una dieta saludable se necesita la guía de un profesional sobre el tema o sea un nutricionista quien le va a decir cuál es la cantidad de proteína de carbohidratos, de fibra y vegetales que el cuerpo necesita, repito dependiendo el objetivo que tenga en mente (F. Robalino, comunicación personal, 2021).

Como hemos revisado, la concepción de una alimentación saludable de los gimnastas y fisicoculturistas, claramente se ve atravesada por parámetros estéticos, los cuales intentan domesticar la naturalidad de los cuerpos por esta idea de un “cuerpo ideal o perfecto”, que al final, son maneras de producción de conocimientos y sentidos colonizados. Esa idea de un cuerpo perfecto de “Superman” es una forma de seducción del imaginario de las personas, pero con una comprensión más occidentalizada de los significados, los cuales generan nuevas dimensiones estéticas y formas distintas de percepción del mundo.

1.2.3. Nacionalidades indígenas

Para analizar las concepciones que poseen los pueblos y nacionalidades indígenas respecto a la alimentación saludable, en primer lugar, se debe abordar el tema de la cultura. A largos rasgos, la cultura es un complejo de peculiaridades tangibles e intangibles (cognitivas y emocionales) que son representativas de una sociedad o grupo; como tal esta es una construcción social que surge de la necesidad de establecer espacios vitales de significación, por lo cual es dinámico y está en constante reconstrucción (Campo, 2020, p.49).

Partiendo de este hecho, se puede aseverar que las prácticas alimenticias son un hecho cultural. Desde esta perspectiva, lo culinario permite el ejercicio de la auto afirmación de pertenencia social en el marco de una cultura en particular ya que “la variabilidad de las elecciones alimentarias humanas procede sin duda en gran medida de la variabilidad de los sistemas culturales: si no consumimos todo lo que es biológicamente comestible, se debe a que todo lo que es biológicamente comible no es culturalmente comestible” (Fiscler 1995 en Guerrero, 2002, p. 224).

Desde un enfoque más acorde con este estudio, seguiremos lo planteado por Gbolahan, Gbolahan y Tomiyama (2020), quienes entienden a la cultura como la forma de vida de una sociedad o amalgama de prácticas y significados entre un grupo que guía las interacciones y está moldeado por la experiencia, juega un papel importante en la dieta y la elección de alimentos (Gbolahan, Gbolahan y Tomiyama, 2020).

“Los humanos eligen sus alimentos, en buena parte, en función de sistemas culturales alimentarios que pueden llamarse cocinas” (Fiscler 1995 en Guerrero, 2002, p. 225), y en el caso de la ciudad de Puyo la presencia de diversidad cultural hace que se evidencie un sincretismo como parte de particularidades culinarias. Es en esta heterogeneidad que se puede visibilizar el alcance de los procesos de integración, mestizaje a través de la significación realizada sobre consumo alimentario, a los cuales se suman elementos que se entrelazan como la salud y el bienestar.

Para conocer las percepciones en torno a la alimentación saludable de la población indígena que vive en la ciudad de Puyo, se estableció conversación con Tulio Viteri, Bertha G., Fabricio López y Sandra Alvarado, perteneciente al pueblo kichwa de la Amazonía. Para los entrevistados, la alimentación sana está relacionada con el consumo de determinados alimentos, los cuales proceden de sus propias actividades agrícolas y de caza, es decir, que está ligado a sus prácticas culturales como tal y son parte también de un proceso de revitalización cultural, sobre todo en cuanto a platos que se consideran tradicionales para este pueblo, así lo menciona Berta G.:

Para mí comer pescado, verde y yuca que nosotros mismos sembramos y cosechamos es alimentación sana, y creo que también así transmitimos nuestras tradiciones y nos las olvidamos que es importante. Yo creo que una alimentación sana es, por lo menos lo que yo creo, es que se deben mantener vivas nuestras culturas, una alimentación con nuestra comida autóctona es lo ideal, el maito, ayampaco, la chicha, ukuyaku. Podemos comer otras cosas, pero eso es lo más sano, hecho con productos naturales y con nuestras propias manos... son conocimientos que debemos transmitir a nuestros hijos a través de lo que comemos (Berta, G. comunicación personal, 2020).

Ligado a esto, varios entrevistados enfatizan el hecho de la coexistencia con otras especies animales en sus territorios de la selva, lo que genera una relación muy particular entre los seres humanos y los animales principalmente en actividades como la caza. Cabe destacar también que la caza se separa mucho la visión y práctica que se posee en zonas más occidentalizadas, la cual tiene un fin más lúdico o deportivo, todo lo contrario, a como lo perciben las personas del pueblo kichwa, quienes ejercen esta actividad para satisfacer necesidad y no abusan de la misma.

Para nosotros, para nuestra cultura, la cacería de animales, y así mismo el acto de comer también se vincula con el respeto a la naturaleza y a sus ciclos. Esto quiere decir que, por

ejemplo, en las festividades los hombres que salen de cacería y cazan solamente lo necesario, es más, las fiestas se las realizan cada año para mantener el ciclo natural de los bosques y no cazar demasiado, o sea en las fiestas de celebración no cazamos mucho animal silvestre para no alterar los ciclos de la naturaleza porque ahora con la contaminación y todo es más peligroso. (F. López, comunicación personal junio, 2021).

Sin lugar a dudas, esta es una manera interesante de formas de vida, en donde los indígenas cohabitan con los otros seres, y esto se expresa también en una de las prácticas más importantes para ellos, que es al momento en el cual los hombres salen de cacería, pues ellos no cazan más de lo que necesitan, cazan lo justo y sin avaricia. Por ello, es importante comprender cómo la cultura influye en las actitudes hacia la comida, las preferencias y la percepción de lo que es saludable o no.

La cocina desde el punto de vista de la cultura permite una lectura más amplia de sí como un conjunto de “representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo en el interior de esta cultura” (Fiscler en Guerrero, 2002, p. 225)

Una alimentación saludable para mí tiene que ver con alimentos que vengan del monte, que no sean muy procesados, y la carne que sea silvestre, cualquier tipo de carne pero que sea de monte, gallinas criollas, huevos de campo, pescado sin contaminar (S. Alvarado, comunicación personal, 2021)

Respecto a la incidencia que tiene la alimentación saludable en el mundo kichwa está relacionada con las ventajas que adquieren los individuos de esta comunidad al consumir determinados alimentos, es ahí donde radica la noción de saludable, por ejemplo, que tienen los hombres o cabezas de familia en satisfacer las necesidades de su grupo familiar, es decir, está relacionado con tener buen físico y fuerza.

En concepción del mundo kichwa una alimentación saludable tiene que ver con tener suficiente sustento para la familia, tener la carne suficiente, carne suficiente de caza... Esto se percibe cuando se le ve a los hombres que tienen más físico, esto quiere decir que ellos tienen la capacidad de sostener la familia. El físico es una parte fundamental. Mientras más cazador o mejor fabricante de canoa en menos tiempo o realizar la chagra más grande demanda un mayor físico. Tiene que ver con la calidad de los alimentos y no con la cantidad (T. Viteri, comunicación personal, 2021).

De la información adquirida de estos tres grupos en particular, cabe destacar la relación que tiene los mismos con el consumo de animales. En el primer caso, que es el grupo de vegetarianos, el evitar los productos de origen animal, pero más directamente la carne animal, es una forma de sensibilidad con la crueldad animal, de frenar de alguna forma la ganadería intensiva, pero también de su consumo per sé, es decir que el consumo de carne animal para este grupo de personas, tiene que ver con la causa de muchas enfermedades que hoy en día la gente sufre, como por ejemplo, el cáncer; esto, por la gran cantidad de sustancias nocivas y hormonas que posee la carne industrial. Por otra parte, en el sentido alimentario para los fisicoculturistas cobra mayor importancia una dieta alta en proteína animal, pues, para este grupo de personas el alcanzar el ideal de un cuerpo perfecto y musculoso, tiene que ver con mantener un régimen estricto de alimentación, pero con una base importantísima de proteína animal, ya que la carne animal ayuda a la reconstrucción del músculo después de realizar ejercicios muy intensos de corta duración. Bajo esta misma línea se encuentran también los grupos sociales étnicos, pues, para ellos también es importante incluir en su alimentación productos de origen animal por sus tradiciones de cacería principalmente, sin embargo, es importante evidenciar la manera en que se materializa su relación con los animales, en el sentido de que ellos son conscientes que cohabitan con otros seres, y al momento de cazar, cazan solamente lo justo y necesario.

Como anteriormente se mencionó respecto a que los tres grupos investigados comparten un patrimonio alimentario en común que tiene que ver con el consumo de animales. Este hilo en común es construido a partir de una proyección imaginaria de cada uno de los grupos, y sus modalidades de expresión que se relaciona con cada uno de sus contextos específicos y experiencias de vida, por ello, se puede decir que “la ciudad es vivida, interiorizada y proyectada por grupos sociales que la habitan” (Silva, 1992, p. 24). En este caso, todos los grupos poseen en común sus imaginarios alimentarios en relación a la idea que estos mantienen sobre el consumo de animales, pues, cada uno de ellos mantienen sus disposiciones de significación, marcan sus límites, y como resultado se producen múltiples representaciones y concepciones de la realidad (Silva, 1992).

Finalmente podemos hablar de urbanidad, se puede decir que las ciudades no pueden definirse nada más por sus límites físicos o territoriales, pues, como hemos visto, los ciudadanos son quienes también construyen un sentido de urbanidad a partir de sus imaginarios, y son esos imaginarios pues los que influyen en la manera en la cual los distintos grupos de personas se

relacionan con su entorno, las decisiones que toman en su vida cotidiana, y en este caso también, las elecciones alimentarias que hacen.

La alimentación saludable tiene diversos significados, pero estos varios significados son otorgados de manera diferente por los distintos grupos sociales de la ciudad. Se evidencia pues, la manera en la cual los distintos grupos de la ciudad se urbanizan a partir de las prácticas de su grupo social. En el caso de los vegetarianos, se urbanizan por sus sentimientos y sensibilidades respecto a los animales como productos de consumo. En el caso de los fisicoculturistas, se urbanizan en una experiencia física tanto como estética. Por último, en el caso de los pueblos indígenas, se urbanizan a partir de su identidad y de las tradiciones propias de su cultura. Al hablar de sujetos urbanizados se hace alusión a las formas de construcción de seres urbanos, de crear una ciudad a partir de una no materialidad físico-territorial, pues esta ciudad inmaterial e imaginada tiene distintas formas de expresión de sentimientos colectivos. Todos estos grupos tienen diversas colecciones perceptivas de una alimentación saludable, una distinta forma de percepción del mundo, las cuales se materializan y se expresan según los usos sociales que les den sus habitantes.

1.3. Alimentación y territorio

Esta sección se desarrolla en torno al concepto de “alimentación y territorio”, y nos ayuda a comprender la manera en que los alimentos producidos en el medio geográfico, claramente ejercen una influencia en la composición, elaboración de platos de comida y el consumo de la población en general. En este sentido, un elemento clave de la sección radica en tomar en cuenta los productos que se cosechan en la región amazónica, especialmente en la provincia de Pastaza a la cual pertenece la ciudad del Puyo.

La comercialización con productos del medio geográfico, reconoce la teoría de Guadalupe (2017), la forma de alimentarse de las poblaciones está en relación con el acceso que se tiene a los productos y los recursos locales disponibles, aspectos que influyen sobre su producción local; entre ellos se encuentra el clima, medio físico, la forma de colecta, aprovechamiento, almacenamiento y comercialización.

Puede considerarse como cultura alimentaria el conocimiento de la diversidad vegetal y animal en un entorno natural, así como el aprovechamiento que se deriva de la selección de las especies, además de la propagación, almacenamiento y transformación para su consumo.

La alimentación se ve influenciada por una serie de reglas que determinan el consumo y el comportamiento del consumidor, dicha normativa será determinada por las categorías construidas alrededor del alimento. “El gusto y las costumbres alimentarias están regidos por la cultura culinaria a la que pertenecemos” (Fiscler 1995 en Guerrero 2002, p. 126) por lo cual el comer, lo que se come, el orden en dicha acción gira en torno a contexto complejo.

El ser humano es omnívoro por naturaleza, como menciona Fiscler desde el orden fisiológico, comportamental y cognitivo. Esta característica que posee el ser humano le brinda posibilidades de libertad, ya que “tiene la facultad inapreciable de poder subsistir gracias a una multitud de alimentos y de regímenes diferentes, es decir, de ajustarse a los cambios en su entorno” (Fiscler 1995 en Guerrero 2002, p. 228).

La región oriental o amazónica de Ecuador, está dividida a su vez por dos subregiones: la de las hoyas orientales, entre la cordillera central y oriental; y la meseta amazónica, la cual se extiende desde la tercera cordillera hasta la Amazonía. Los productos que se consumen con regularidad en esta región están elaboradas a partir de la yuca, del plátano verde, la papa china; los condimentos básicos con el ají y la sal; y respecto a las bebidas, están elaboradas tradicionalmente de yuca y chontaduro (Unigarro, 2010, p. 172).

Los productos alimenticios que se consumen en la ciudad, de acuerdo a comerciantes y clientes de los mercados, provienen de la misma provincia, así como otras provincias amazónicas como Morona Santiago o Napo, priorizando a estos sobre otros que provienen de sierra, que, como ya se mencionó antes, también poseen presencia en los mercados de la ciudad. En el puesto de venta de Carlos Castillo, comerciante del Mercado de los Plátanos, se puede encontrar únicamente productos de la Amazonía, y asegura que los productos con mayor venta son la yuca, el verde y la papa china (C. Castillo, comunicación personal, 2018).

De acuerdo al libro *Patrimonio cultural alimentario* de Catalina Unigarro, en el cual se realiza una recopilación de los platos típicos de Ecuador, en la provincia de Pastaza se pueden encontrar platos tradicionales tales como: el maito, sancocho de bagre, estofados de danta y guanta, y jugo de naranjilla.

Respecto a la información de este documento específicamente de la región Amazónica, apela más bien al consumo de algunas comunidades indígenas, y señala que los indígenas shuar son la yuca, variedades de camote, papa china, maní, plátano verde, maíz blando, los cuales son de

cultivo y cosecha propia; y en cuanto a las elaboraciones de mayor consumo se encuentra la chicha, el plátano asado, la carne de saíno, guatusa o monos como el chillón, la ardilla, el capuchino y el negro (Unigarro, 2010, p. 174).

Entre los platos típicos que se han identificado en este estudio que se consumen en la actualidad en la ciudad se pueden destacar al volquetero, el cual es elaborado con chifles de yurimagua. Además, se le suman el maito, el ayampaco, los pinchos de chontaduro, los cuales son elaborados con alimentos cosechados y/o criados en la región.

En el Puyo, como en toda la región amazónica con una concentración importante de personas, la alimentación se ha transformado, ya sea gracias al mismo proceso de urbanización, la emigración (rural-urbana) así como a la modernización de la industria alimentaria. Y si bien existe un consumo de productos de otra región, en el Puyo el consumo de lo producido en la provincia sigue haciéndose presente y valorándose sobre otros productos que se puedan ofertar.

El consumo de los productos de origen local se evidencia en los platos ofertados en los diversos restaurantes de la ciudad. De acuerdo a la información que se ha levantado en la presente investigación, los restaurantes “San Francisco”, “Los Agachaditos” y “Mi Lindo Puyo”, acompañan a los platos como el seco de pollo y caldos de gallina con yuca en lugar de la papa, como se realiza en otras regiones del país. En la misma línea, restaurantes como “Escobar Café” y “Yukis” ofertan sus mejores platos elaborados principalmente con yuca y plátano verde de la zona.

Bajo esta misma línea, es importante tomar como dato referencial mi experiencia como ciudadana originaria de la ciudad de Puyo, esto, en relación a la existencia de patrones de consumo alimentario en todos los pequeños y medianos restaurantes de la zona, es decir, así como se ha mencionado los nombres de algunos puestos de comida (los cuales sirven sus platos con yuca en vez de papa), también me puedo referir a todos los restaurantes a los cuales he asistido a lo largo de mi vida y, por supuesto, últimamente; es evidente que en los platos comercializados la yuca reemplazó a la papa, principalmente en los caldos de gallina y en los secos de pollo de todos los restaurantes de la ciudad.

En este sentido, cabe mencionar que los patrones y la particularidad de las formas en las que se sirven ciertos platos de comida, en este caso, el reemplazo de la papa por la yuca en los

caldos de gallina, y secos de pollo en la ciudad (y en muchas ocasiones en otros platos de comida), tiene que ver con el acceso que se tiene a ciertos productos alimentarios, pero también a los recursos locales de los cuales se puede disponer, puedo citar un ejemplo: si visitas la zona de la costa del país te podrás encontrar con repertorios alimentarios que se destacan por ser de la zona, variedad de mariscos y plátano verde. Claramente, el importante aspecto geográfico influye en lo referente a la producción local (Gutiérrez, 2017).

Un elemento a destacar, es que varios de estos restaurantes utilizan la estrategia comercial de presentarse bajo un concepto amazónico para ganar más clientes, sobre todo turistas afuereños. Ángel Pilamala, propietario del restaurante Yukis, utiliza productos de la zona, ofrece platos de comida a base de yuca o yurimahua. Solo fue una idea de emprendimiento, y ahora la venta de sus productos son de alta demanda en la ciudad (comunicación personal, 2018).

Para sintetizar, este acápite intentó evidenciar la manera en la cual las personas aprovechan de los productos alimentarios del medio geográfico en el que se encuentran, pues, si tratamos de reflexionar acerca de una cultura alimentaria, esto también tiene que ver con el conocimiento de la diversidad vegetal de un entorno natural específico, pero también con la adaptabilidad como estrategia cultural al su medio ambiente, es decir a la óptima utilización y transformación de estos productos para su consumo. Claramente, el uso de productos de la zona como la papa china, yurimagua, y yuca principalmente, evidencian la manera en que estos recursos son transformados con ayuda de un capital humano, convirtiéndose (tradicionalmente) en la base de las prácticas alimentarias de quienes habitan estos espacios. De este consumo, también derivan ciertas costumbres y ciertos hábitos, es decir, gracias al aprovechamiento de los recursos del medio, las personas de las sociedades diseñan sus dietas, además producen y recrean una cultura alimentaria propia.

Como conclusión, este capítulo buscó comprender los imaginarios que existen de los distintos grupos de la ciudad de Puyo sobre una alimentación saludable, esto, en relación al concepto central de seguridad alimentaria. Además, evidenciar la manera en que este concepto base (seguridad alimentaria) influye en las decisiones alimentarias de consumo de la población en general, como, por ejemplo, el hecho de que todos los entrevistados prefieran adquirir sus alimentos en los mercados populares y se inclinen por un consumo de productos más naturales, así como la posibilidad que esta población mantiene al contar acceso a productos naturales producidos en su medio geográfico.

Respecto a las concepciones de alimentación saludable, se puede concluir que las personas entrevistadas de manera general prefieren comprar en los mercados populares de la ciudad, ya que a través de estos se puede acceder a productos de calidad, frescos, naturales y a módicos precios. Uno de los factores determinantes para que se produzcan estas lógicas tiene que ver con la adquisición de los productos por parte de los comerciantes. Comprar en los mercados corta la mediación de los intermediarios, por esa razón la venta es más directa, dinámica y los alimentos intercambiados son más frescos. En un mundo globalizado, estas conductas se vuelven una forma de hacer frente a las nuevas lógicas de mercado, en donde la seguridad alimentaria es resuelta también con propia gestión de una sociedad organizada, y no sólo con la implementación de políticas públicas o de los gobiernos.

En relación al tema de la salud, las personas también prefieren comprar en los mercados debido a que los alimentos que se venden provienen de cultivos pequeños y locales, lo que garantiza que tanto en los procesos de cultivo y cosecha no se usen químicos de preservación como sí sucede con los productos que se venden en supermercados.

También se puede destacar que el mercado es de suma importancia en cuanto a la adquisición de productos diversos (de todas las regiones del país) los cuales son necesarios para la preparación de la comida en la ciudad. En este punto, se puede mencionar que existe una tendencia en la cocina a preparar platillos no tradicionales de la región de manera cotidiana (en la comida casera), pero todavía se consumen platillos locales, sobre todo en los restaurantes que tienen como finalidad venderse como establecimientos amazónicos.

La idea de seguridad alimentaria está correlacionada con prácticas de consumo de alimentos, pues, no existe un solo significado ni una sola noción, sino muchas voces de los significados que otorgan las personas a la idea de una alimentación saludable. Se ha podido sugerir, además, que la ciudad no puede ser definida nada más por su territorio físico o límites geográficos, sino más bien como una construcción que los mismos ciudadanos hacen a partir de sus imaginarios o de sus sentimientos colectivos. La ciudad también constantemente es construida desde un urbanismo de los ciudadanos, lo que quiere decir que los ciudadanos exteriorizan sus vivencias propias, y de esta manera se produce una segmentación imaginaria de los espacios según los discursos de los diversos grupos sociales, además, las diversas representaciones de la ciudad se materializan y producen efectos, como, por ejemplo, las elecciones alimentarias que realizan los diferentes grupos de la ciudad.

Con respecto a los imaginarios sobre la alimentación saludable, se puede concluir que estos son variantes entre los grupos en los cuales este estudio se centró. Desde la postura del veganismo y vegetarianismo la alimentación saludable radica en brindar al cuerpo los alimentos necesarios sin recurrir a productos de origen animal, sobre todo, haciendo hincapié en el hecho de que el consumo prolongado de los mismos podría afectar al cuerpo, así como también podría afectar de alguna manera el planeta en el que vivimos, ya que, como se pudo ver previamente, la producción de carne resulta ser contaminante para el medioambiente, es decir, las lógicas de alimentación saludable para este grupo de personas no solo se circunscribe al hecho alimentario alimentación-cuerpo directamente, sino más bien a una conciencia de cuidado medioambiental y de sensibilidad, en donde el cuidado sobrepasa los límites del cuerpo y pasa a cumplir un rol de responsabilidad social y medioambiental.

Desde el punto de vista de los fisicoculturistas, la alimentación saludable es aquella que está equilibrada a los requisitos del cuerpo, en función a las actividades que estos desarrollen. Un dato particular en este grupo es que la salud está ligada a la belleza de los cuerpos, por lo que la alimentación está más focalizada a alcanzar un determinado cuerpo que a alcanzar el bienestar y la salud. Estos estilos de vida están atravesados por parámetros estéticos del cuerpo, para producirlo de manera poco natural, es decir, domesticar la naturalidad de sus cuerpos por ideas del cuerpo ideal que en gran parte tiene que ver con las ideas de un cuerpo esbelto y perfecto, y a su vez, también tiene que ver por las ideas de consumo, los medios de comunicación y el mercado.

Y por último, con respecto a los imaginarios de los pueblos indígenas, la idea que el pueblo kichwa posee sobre la alimentación saludable está ligada a su cultura culinaria, en particular lo incluido en la cosecha, la caza y la cocción de los alimentos y comidas típicas como el maito. También es importante destacar que la alimentación sana está pensada para brindarle fuerza al cuerpo y cumplir con las actividades cotidianas.

El concepto de seguridad alimentaria tiene que ver con el acceso a los alimentos, si es posible disponerla, por ello es fundamental abordar este concepto en relación a su disponibilidad al público, y de la misma manera, cómo influye el acceso a los productos del medio geográfico en las prácticas alimentarias. Si bien en la ciudad de Puyo se consumen una variedad de alimentos gracias a la facilidad en movilidad y de adquisición, las personas prefieren comer platos típicos de la región, o realizar versiones de platos de otros sitios con los alimentos típicos como la yuca. La comida típica a más de responder a patrones culturales en la cotidianidad,

también es un emblema que varios restaurantes usan para sobresalir sobre la competencia y crear un discurso de identidad dentro de Puyo.

Puyo es una ciudad pequeña, es la cabecera cantonal de la provincia de Pastaza, sin embargo, también se ve atravesada por procesos de colonización y de distintas significaciones de sus habitantes, sus prácticas, sus hábitos, sus elecciones y sus anhelos, revelan sentidos y significados diversos de lo que significa alimentación saludable para cada persona en específico. En definitiva, el acto de comer va más allá de una acción mecánica, ya que, como se ha visto a lo largo de este análisis, las personas no solamente nutren su cuerpo biológico, sino que también la práctica de alimentarse saludablemente y resolver sus necesidades, a la vez se ve atravesada por lógicas de la agroindustria, los químicos de los alimentos y la geopolítica. El acto de alimentarse saludablemente deja de ser pues, nada más un hecho biológico, sino que constituye un ámbito más amplio de carácter cultural, de reafirmación de relaciones sociales y de identidades.

En el siguiente capítulo se tomará como concepto base la “globalización alimentaria”, esto, en relación a las manifestaciones culturales culinarias de la zona. Gracias al efecto globalizador, muchas de las expresiones culinarias dentro de la ciudad de Puyo se han transformado, se han recreado, y como resultado han surgido nuevas representaciones que se materializan en las expresiones gastronómicas.

Capítulo 2. Globalización alimentaria

En el anterior capítulo se reflexionó acerca de la relación existente entre el concepto de seguridad alimentaria y los imaginarios de distintos grupos que componen la población de Puyo, a partir de las prácticas alimentarias que se éstos realizan y mediante el acceso a los alimentos que se consideran como nutritivos.

El presente capítulo reflexiona acerca de los problemas o tendencias por las que atraviesan las poblaciones (semiurbanas o rurales) con prácticas alimentarias relativamente no urbanas. El objetivo es comprender cómo la globalización ha incidido en las nuevas tendencias de consumo a partir de productos o lógicas de consumo foráneas, que representan una oferta novedosa en contraposición a su consumo cotidiano, lo que podría generar ya sea una “pérdida” o transformación de identidad alimentaria en la ciudad de Puyo. Con esta finalidad se abordó los tópicos de globalidad alimentaria y de las negociaciones alimentarias que surgen con la incorporación en el mercado local de esta nueva oferta, y cómo se produce el fenómeno de resistencia a la agroindustria por parte de un sector de la población de la ciudad.

El desarrollo de este capítulo se basa en la información recolectada mediante entrevistas las cuales fueron realizadas en un período de cuatro años, tanto a población mestiza como indígena de la ciudad de Puyo. En las entrevistas se toparon temas tales como, la incorporación de nuevos productos en la oferta de los supermercados de la localidad, el uso dentro de los platos típicos de productos de otras regiones del país y la percepción de la población sobre la posible presencia en la ciudad de una de las franquicias de comida rápida más reconocidas a nivel mundial.

Para este capítulo serán importantes los conceptos de Bertrán (2010), en donde refiere que los alimentos, las ideas y las prácticas de consumo de una población permiten reflexionar sobre cómo se construye la cultura alimentaria de un grupo humano en la interrelación de factores macro y microsociales. A este proceso él lo llama domesticar la globalización, es decir, la manera de gestionar e incorporar tanto los alimentos nuevos como la información que se difunde sobre ellos, y adaptarlos a la vida cotidiana en el marco de una sociedad marcada por el ideal de progreso y desarrollo. En alimentación, parece que existen tendencias para cada momento, pues, las tendencias globales en cada sociedad y las costumbres alimentarias también varían.

El presente capítulo está organizado en dos secciones. La primera abordará a la globalidad alimentaria presente en la ciudad de Puyo, para lo cual se tomó como puntos de referencia la incorporación de productos novedosos en el periodo de cinco años en el supermercado AKI, la influencia de nuevos productos en las prácticas alimenticias y la incorporación de productos no locales en la elaboración y/o acompañamiento de las comidas típicas, así como el consumo que se realiza en los establecimientos educativos. Y, la segunda sección, se referirá a las negociaciones alimentarias en la ciudad de Puyo, abordando las percepciones sobre la posible inauguración de una sucursal de KFC y las opiniones respecto a la presencia de supermercados en la ciudad.

2.1. Globalidad alimentaria en la ciudad de Puyo

La primera sección de este capítulo buscará explorar la idea de la globalidad alimentaria, pues la ciudad de Puyo es un escenario donde inevitablemente existe incorporación de nociones externas o extranjeras, ya sean resultado de interacciones culturales cotidianas con otras comunidades de la región o del país, o sean producto directo de un proceso de aculturación gestado a través de los medios de comunicación (sean estos tradicionales o no).

Para desarrollar la información de esta sección, se enfatizó en el trabajo de campo realizado en los supermercados de la ciudad de Puyo. Para entablar acercamiento dentro de este espacio se utilizó el siguiente modelo de medición: Se realizaron muestreos en tres ocasiones en el año 2018, en la cuales se pudieron observar productos de novedad para el mercado de Puyo como mantequillas de maní y almendras; y dos muestreos en el año 2020 y tres muestreos en el año 2021 para corroborar el surtido de los productos, en los cuales se evidenció la incorporación de productos tales como: aceite de coco, yogurt griego y leches de origen vegetal. Cabe mencionar que hace aproximadamente unos cinco o seis años, ninguno de estos productos se ofrecía en este supermercado.

Con relación a la nueva oferta, se realizó una entrevista al supervisor encargado de la mercadería del supermercado AKI, quien menciona que si bien productos como la leche de coco y de almendra, las mantequillas de maní y de almendra no son de consumo masivo en la ciudad si poseen una demanda considerable por parte de la población que acude a este establecimiento a realizar sus compras, por lo cual se justifica su presencia en el stock del supermercado:

... Por ejemplo el aceite de coco, es un producto que antes no había, los aceites de oliva extra virgen también han pedido, hay embutido también nuevos que ha pedido, por ejemplo, las salchichas polacas nos pidieron y lo trajimos, cortes de carne, por ejemplo, antes se vendía solo rib eye y tomahawk, pero la gente empezó a pedir cowboy steak y eso le vendemos también a los negocios que tienen steak house, parrillas y esas cosas y nosotros también les surtimos a ellos. (A. Moya, comunicación personal, 2021)

Es interesante ver que con el transcurso de los años se ha ampliado la influencia de medios externos entre los que se pueden destacar: productos de moda, nociones alimenticias y nutricionales en tendencia a nivel mundial y la proporción de residentes de población extranjera. Tales factores influyen en la demanda alimentaria en Puyo también, lo cual se puede entender como una fuerza dominante que tiene incidencia tanto para productores como para distribuidores, así como consumidores. Estos cambios en las dinámicas de consumo han dado apertura a que supermercados incorporen productos que no eran de consumo común dentro de esta comunidad.

También hay que tomar en cuenta que esta demanda es resultado de las prácticas de consumo que se llevan a cabo en ciudades más grandes dentro de Ecuador como Ambato o Quito, donde existe mayor diversidad en cuanto a lo alimenticio y los productos suelen ser más asequibles para el consumidor. Uno de los beneficios en cuanto al acceso a estos productos es la reducción de la movilidad de la población de Puyo hacia estas ciudades, es decir, sería un proceso de incorporación de nociones globalizantes en la ciudad.

En la actualidad, la globalización “supone un sistema económico novedoso que se caracteriza, en primera instancia, por la libre circulación de los capitales que afecta a todos los ámbitos de la economía y buena parte de la actividad humana” (Ochoa, 2009, P, p. 140). Si bien esta definición del término se circunscribe al espectro de lo económico, el concepto posee varias ramas en diferentes industrias, como por ejemplo la alimentaria.

Para Contreras y García (2005), la globalización alimentaria posee varias características desde la producción de los productos como tal: el crecimiento del tráfico de mercancías (tanto materia prima como de alimentos preparados para el consumo), debido a la liberación de los intercambios, incremento de productividad, mejora en el transporte, y de logística (como lo medios de comunicación); se refiere a una multitud de procesos que se generalizan en todas las

regiones del mundo (de la mano de una o grupos de empresas) todo esto a través de acuerdos empresariales y la generalización del uso de la tecnología.

De acuerdo a Rebato (2009) también existen características desde la perspectiva del consumidor, que han favorecido a que se lleve a cabo este proceso de globalización alimentaria: la disponibilidad de un amplio conjunto de materias primas, al menos en los países desarrollados lo que hace posible la incorporación de los mismos en sus dietas; la homogeneización y presencia de un conjunto de nuevos alimentos (los cuales cuentan con grandes campañas publicitarias). A este proceso se suma el fenómeno de la presencia a escala mundial de las principales marcas alimenticias y el uso de tecnologías para eliminar las limitaciones geográficas y de prácticas locales de consumo, además de adicionar a los productos sustancias químicas para preservarlos. Le sumamos también la disposición de los consumidores de incorporar a sus dietas tanto productos tradicionales, así como nuevos alimentos, resultado de la interconexión mundial, pero la resistencia está también marcada por factores tales como el género/sexo, la edad y el nivel socio económico (dándoles en algunos casos la característica de gourmet).

Las formas de alimentarse están influidas por los recursos locales, cuyas características son propias de su medio físico, por tal razón, la alimentación se considera un marcador étnico. Para Nadino Calapucha, indígena kichwa de Pastaza, éste es un factor muy importante a tomar en cuenta al momento de permitir el ingreso de tendencias de consumo, así como empresas a territorios amazónicos, debido que la Amazonía tiene su particularidad sobre todo en los productos alimenticios que la población consume. Este factor debe tomarse en cuenta si empresas alimenticias desean entrar al territorio. El informante enfatiza que el modelo capitalista que esas empresas poseen se encuentra en contraposición con la realidad territorial de los pueblos y nacionalidades indígenas:

Considero que las empresas, dadas las circunstancias climáticas, ambientales, económicas a nivel global, creo que debería haber otro tipo de respuestas y no a los modelos de desarrollo empresarial capitalista convencional, en este caso de las empresas que son producidas en norteamérica o en Europa básicamente, o en oriente que tienen que ver mucho con el sistema de explotación, tanto ambiental, territorial y en términos humanos. (N. Calapucha, comunicación personal, 2021).

En esta investigación, y con el objetivo de conocer la manera en la que ha influido la globalización en términos alimenticios en los territorios locales, también se realizó trabajo de campo en restaurantes de comida típica de la ciudad de Puyo. En estos sitios se pudo evidenciar que casi en su totalidad, quienes estaban a cargo de expender los alimentos son mujeres indígenas pertenecientes a alguna de las diversas nacionalidades presentes en el sector.

En este sentido, debemos recordar que la comida es un elemento clave en la construcción y en la expresión de la identidad de los pueblos. De acuerdo a Herrera y Markus (2014), la alimentación es cultura y un rasgo cultural, en las sociedades, el acto de comer se concibe esencialmente como una actividad social, en donde las maneras en que son preparados y servidos los alimentos, así como las restricciones respecto a algunos de ellos, expresan modos mediante los cuales los individuos proyectan sus identidades (Herrera & Markus, 2014, p. 72)

En todos los puestos de comida típica, dentro del Mercado Mariscal, la oferta es variada en función a la alimentación tradicional de Puyo, es decir, se expenden platos como la chicha de yuca, chicha de chonta, chontacuros asados y el maito. Sólo en dos de los puestos de comida de los cuales se tiene registro, las mujeres además de ofrecer chicha de yuca y chonta también ofrecían otro tipo de bebida de consumo masivo en el país como la cerveza. Otro puesto de comida típica, aparte de los platos típicos de la zona también ofrecen platos más comunes dentro de la gastronomía ecuatoriana como el seco de gallina.

Hay que tomar en cuenta que las especificidades alimentarias que exhiben los diversos pueblos y nacionalidades indígenas en Ecuador, y sus elementos comunes, son expresiones en las que se plasma la complejidad de cada cultura y, al mismo tiempo, en las que se revela su dinamismo y su capacidad intrínseca de cambiar de forma permanente, pero sin olvidar su esencia (Moya, 2008). Por lo tanto, se puede afirmar que, si bien la alimentación puede adaptarse al contexto actual o incluir en su repertorio comidas de otras partes del país, la comida típica de la ciudad de Puyo no pierde su esencia.

Un dato particular que se pudo evidenciar en la observación participante en estos locales de comida típica, tiene que ver con el expendio de los alimentos. En el caso, por ejemplo, de la chicha de yuca, la bebida no es ofertada en las tradicionales mucawas; más bien se utilizan otras utensillos como tarrinas o platos hondos de plástico que, siendo consecuentes con el entorno, producen desperdicios no biodegradables. Sin embargo, su uso al momento del

expendio de los productos resulta ser más cómodos y asequible tanto para los comerciantes y como para los consumidores.

Si bien la incorporación de estos insumos tiene una clara afectación al medio ambiente, también tiene incidencia en otros aspectos al momento de hablar de comida tradicional, como, por ejemplo, lo relacionado con la creación de las mokawas. En este sentido, Luzmila Salazar, indígena kichwa, enfatiza que, a pesar de que su elaboración es una manifestación de la cultura kichwa, el requerimiento de consumo rápido dentro de la dinámica de la ciudad está generando una pérdida de conocimientos en la población indígena más joven, sobre todo en la fabricación de las mokawas:

Si, cuando no tengo cuando ya se dañen mis mocawas, y además hay algunas de los puestos de estos negocios que no saben hacer las mocawas, mismas indígenas que no saben fabricarlas igual así creo que se va aprendiendo nuestra cultura, pero una mismo que ya se sabe hacer esos tazones una mismo ahí sirve, pero para hacer eso igual es difícil saber, tiene que tener tres tipos de pinturas para tejerla y pintarle esto (la mocawa), (L. Salazar, comunicación personal, 2021).

A pesar de lo antes mencionado, hay otras informantes como Betty Ruiz, indígena sapara y comerciante de un puesto de comita autóctona, que sostienen que las mujeres que sirven comida típica lo hacen para mantener vivas sus tradiciones culinarias (B. Ruiz, comunicación personal, 2018). Es así pues, que los puestos de comida típica antes mencionados, ofrecen otro tipo de productos que nada tienen que ver con la comida autóctona de la zona, es decir, los secos de gallina y tortillas de tiesto.

Otro de los productos con mayor incorporación en la oferta de restaurantes y puestos de comida típica en la ciudad es la cerveza, la cual, hasta cierto punto va sustituyendo con el paso del tiempo el consumo de otras bebidas de corte más tradicional como la chicha de yuca o chonta. Esto se debe en parte a que el consumo de esta bebida alcohólica se ha convertido en una práctica común, resultado de procesos de intercambio cultural y/o aculturación, pero también se debe a que la ciudad como tal es un espacio turístico, lo que lo convierte en un lugar de mediación de diversas culturas (y los gustos que estas implican).

La venta de cerveza, en palabras de las vendedoras kichwa de comida típica del Mercado Mariscal, responde a la demanda de sus comensales que, si bien disfrutan de beber chicha, también piden cerveza la mayoría de las veces. Este tipo de preferencias pueden entenderse

como una pérdida en cuanto a identidad alimentaria, pero también como una forma de incrementar los ingresos económicos para las vendedoras:

Claro (risas) porque la gente siempre pide aquí para tomar y sabemos que a la gente le gusta y que por eso mucha gente viene también no solo a buscar chicha, sino que también les gusta mucho la cerveza (M. Grefa, comunicación personal, 2021).

Sí, si pudiera vender cerveza yo sí lo haría porque siempre la gente viene y pide cerveza, las personas, los turistas, la gente de acá mismo, podemos dar un poco. A la gente le encanta eso, y sé vender (B. Guatatocha, comunicación personal, 2021).

Respecto a la venta de bebidas alcohólicas en los restaurantes de comida típica de la ciudad, la misma está sujeta a la Ordenanza No. 025-2021 (2019), que tiene la finalidad de regular y controlar el funcionamiento de expendio y consumo de bebidas alcohólicas dentro del cantón Pastaza, cuya cabecera cantonal es la ciudad de Puyo, la misma que en su Capítulo I, su Art. 2 declaran a los espacios públicos como sitios seguros y libres de consumo de bebidas alcohólicas, así como en Art.5 se establece que a esta ordenanza quedan sometidas todas las personas naturales o jurídicas que compren o vendan, con o sin local para el consumo, sin excepción (GAD Municipal del Cantón Pastaza, 2019).

En el Capítulo II de esta misma ordenanza, de Categorización y zonificación, en el Art. 9 se establece una clasificación respecto a establecimientos turísticos como establecimientos no turísticos, así como en su Art.10 se determina una categorización de establecimientos, regulación y ubicación permitida, se definen categorías tales como: centros de tolerancia, centros de diversión para mayores de 18 años, licorerías, y locales consumo de alimentos, los cuales se acuerdo al uso del suelo podrán obtener o no el permiso necesario de expendio de bebidas alcohólicas (GAD Municipal del Cantón Pastaza, 2019), lo cual no abarcaría en su totalidad a los restaurantes o locales de comida típica presentes en la ciudad de Puyo, es decir, esta posibilidad de venta varía de lugar, dando así diversas experiencias sobre el expendio de cerveza.

Hay que tomar en consideración que a pesar de la prohibición de la venta de cervezas estos lugares, todavía se las vende, sobre todo por los requerimientos de la clientela, es decir, se vende, pero no en una cantidad considerable, o se da el caso de que, a pesar de no venderse dentro del local, los comensales traen cervezas de manera personal, y a pesar de no ser muchas, convierte al lugar como un espacio de consumo más no de venta.

Está prohibido ahora miya vender cerveza, como dicen que es aquí como centro agrícola que es privado, no nos permiten, a veces cuando los señores que entran así con cerveza toman unito, docitos aquí, pero no mucho. Antes hace algunos, pero si pudiéramos vender cerveza si venderíamos, y aquí se haría una hueca de cerveza o como cervecería (risas). (T. Ruiz, comunicación personal, 2021)

Al respecto, José Sánchez-Parga (1997) hace una reflexión sobre que el modelo capitalista y los actuales procesos de industrialización y modernización por los que atraviesan las sociedades, hacen que la esfera económica se imponga y domine sobre otras esferas de lo social, y lo cultural, haciendo que los cambios y transformaciones culturales se aceleren, imprimiendo sus propios ritmos a la esfera de la cultura (Sánchez-Parga, 1997).

Sí bien este estudio se basó en la observación de restaurantes de comida típica de la ciudad Puyo, la tendencia de integrar nuevos elementos culinarios, así como la incorporación de nuevas presentaciones en los alimentos tradicionales, también se puede ver reflejada en el expendio de alimentos de unidades educativas de la ciudad. Aunque en este punto hay que destacar el hecho de que los mismos están normados por instituciones gubernamentales como el Ministerio de Educación de Ecuador; la institución posee un reglamento sobre el expendio de productos saludables en las instituciones.

En este mismo contexto, también se abordó el tema de las comidas típicas a las personas encargadas del bar del Colegio “Nuestra Señora de Pompeya”, así como también se realizaron entrevistas a encargados de los bares del colegio “San Vicente Ferrer”, “Unidad Educativa Primero de Mayo” y el colegio “Pastaza”.

Entre la información obtenida de la informante del colegio “Pompeya” se destacan dos puntos importantes: el primero es que los jóvenes consumen menos comidas caseras, es decir, las que son elaboradas en el bar y se apegan más a la alimentación tradicional de la zona, como lo menciona María Eugenia Coloma *“los jóvenes ahora consumen menos cantidad que antes de platos elaborados por las ayudantes, les gusta mucho los snacks porque igual ahora hay tanta variedad de snacks hasta saludables”* (M. E. Coloma, comunicación personal, 2018). A pesar de esto, alimentos considerados como comida rápida (entre los que se encuentran las salchipapas por ejemplo) siguen teniendo una gran presencia en el bar, por lo que se concluye que para los jóvenes los productos chatarras y con alta cantidad de grasas saturadas siguen siendo de su preferencia. El segundo punto tiene que ver con la inversión de la dueña del bar

sobre los productos que adquiere para la venta en el sitio. Ella prefiere los alimentos envasados, es decir, aquellos que no son cocinados o producidos en las inmediaciones del colegio. Estos datos son un rasgo en común que comparten los informantes de los bares de los otros colegios, quizás no con las mismas palabras, pero todos mencionan que los jóvenes hoy consumen más alimentos elaborados que antes, como frituras, productos envasados, hasta snacks saludables como frutas deshidratadas o frutos secos.

Para concluir esta sección, se puede evidenciar que la oferta alimentaria globalizada se ha venido instaurando en la ciudad de Puyo en el transcurso de los años, y ésta se traduce en la demanda de la población. Este fenómeno se lo pudo evidenciar en un primer momento en el supermercado AKI, que ha incorporado como parte de su oferta productos no tradicionales de la región amazónica, como una respuesta a intereses exógenos. Este principio también trasciende a los espacios de comida típica de la ciudad, lo que no solo llega a afectar a los alimentos preparados como tal, sino también en la manera en las cuales estos son vendidos al público, como por ejemplo tarrinas de plástico, lo que a largos rasgos también trastoca las prácticas locales entorno al consumo de los productos alimenticios.

Como parte de esta modificación de las prácticas alimenticias también se pudo ver la incorporación de productos no tradicionales como acompañantes en el consumo de comidas típicas, como la cerveza, que a pesar de que su expendio es normado por el GAD Municipal de Pastaza, sigue estando presente en puestos de comida, debido principalmente a la demanda los comensales. Del mismo modo, se pudo evidenciar cómo este cambio en las lógicas de consumo se replica en lo que adquieren los niños y jóvenes en los bares de las instituciones educativas, quienes ha dejado a un lado los platos preparados y hoy prefieren a la comida empacada y rápida.

2.2. Negociaciones alimentarias en la ciudad de Puyo: KFC y supermercados

La sección dos del presente capítulo tiene como finalidad comprender ciertas negociaciones alimentarias que existen en la ciudad de Puyo, en donde, de alguna manera, se produce un fenómeno de resistencia hacia la agroindustria. Esta idea se puede sostener después de haber recolectado datos en varias entrevistas a informantes, las cuales buscaron comprender la relación que existe entre las personas de la ciudad de Puyo, y la postura sobre la posibilidad de instalar una franquicia multinacional de alimentos, por ejemplo, una franquicia KFC, así como

analizar, dentro de la misma línea, la incorporación en los últimos años de cadenas de supermercados en la ciudad.

En un escenario de fuerte presencia de comida tradicional en la ciudad de Puyo, también se configura un conflicto sobre el consumo de alimentos y la presencia de franquicias en la zona. *Bachmann-Fuentes en su documento Indígenas y campesinos mexicanos: la soberanía alimentaria como forma de resistencia al biopoder* menciona que los pueblos indígenas y comunidades de campesinos buscan tener mayor autonomía política, sobre todo en lo que se refiere a la posibilidad de definir sus propias políticas agroalimentarias, de esta manera, se busca que el trabajo rural siga siendo una alternativa viable para las nuevas generaciones, lo que a su vez garantiza la pervivencia de sus culturas y conocimientos ancestrales (Fuentes, 2015, p. 10).

Sobre el ingreso de la franquicia KFC en Puyo, la población expresa cierto grado de resistencia, lo que representaría una contradicción en la narrativa de los entrevistados (y a rasgos generales de las autoridades) ya que sí bien no se desea afectar a la economía local, también se lo cataloga como producto alimenticio, una novedad. *De acuerdo a nuestro autor, la globalización del mercado alimentario ha sido un proceso que se ha llevado a cabo con mayor fuerza en zonas rurales y alejadas desde las últimas décadas del siglo XX, sobre todo con la estandarización en el consumo de comida, y esto debido a que este tipo de negocios son los más rentables y estables en el mundo rápido* (Villafuerte, 1997).

Esta afirmación respecto a la entrada de la franquicia KFC es consecuencia del hecho de que hace unos siete años, en 2014, las autoridades del cantón Pastaza evaluaron la posibilidad de instalar una franquicia en la ciudad. A esto se suma que hace unos dos años se realizó una prospección de mercado y se instaló un muy pequeño kiosko de de comida en la ciudad. De la información levantada se desprende que existe una noción de rechazo a la idea de instalar un local en la ciudad, *debido principalmente a las consecuencias económicas que podría acarrear a los vendedores y productores locales.*

En realidad, yo no estaría de acuerdo por el asunto del comercio acá que las personas que tienen su negocio del pollo y esas cosas se irían de baja, entonces porque KFC es increíble lo que es el KFC tiene sus propias producciones y ellos no estarían en el papel de comprar el producto acá para su negocio, entonces esa sería la razón más grande que yo veo aparte de salud, claro (L. Bastidas, comunicación personal, 2021b).

Otra informante manifestó que como cadena KFC traería beneficios a Puyo principalmente en el campo laboral *“lo único bueno que esta idea trae consigo es que la gente de la ciudad tendría empleo, que ayudaría a dar trabajo a las personas”* (B. Florez, comunicación personal, 2021). Sin embargo, la mayoría de los entrevistados (nueve personas) que tienen opiniones variadas, coinciden en el hecho de una posible desaparición de pequeños locales; *“Sería bueno y novedoso pero le quitaría trabajo a muchos pequeños locales en donde venden pollo y eso”* (F. Godoy, comunicación personal, 2020).

Estas narrativas, respecto a priorizar lo local sobre las grandes franquicias que buscan un lugar en la ciudad, se ven promocionadas a través de redes sociales donde se enfatiza el consumo de lo local *“publicaron cosas sobre este tema en Facebook, las personas del Puyo automáticamente comentaban en la red social que mejor era ir a las papas de la Cuquis”* (J. Casco, comunicación personal, 2021).

Otros entrevistados opinan que las prácticas llevadas a cabo por este tipo de franquicias no solo impactan en las costumbres sino también afectan el medio ambiente, *“Me gustaría comer KFC pero creo que esas empresas contaminan mucho y aquí hay mucha selva en la ciudad que hay que cuidar”* (C. Álvarez, comunicación personal, 2021). A este criterio se suma lo que menciona Esteban Gaibor:

Pienso que está bien probar de todo verás, pero siento que esas empresas quizás con el tiempo se expandan más aquí y de alguna forma destruyan la naturaleza, o sea porque sabes que aquí en Puyo hay árboles y naturaleza en todas partes, entonces si creería que de alguna manera afectaría en esa forma (E. Gaibor, comunicación personal, 2021).

A pesar que para los informantes el ingreso de la franquicia KFC a la localidad, lo relacionan con aspectos del trabajo y cuidado del entorno natural, este hecho también se muestra como una novedad para las personas que habitan el Puyo. Aunque estas mismas personas tienen en consideración que un problema, en este sentido, sería la población limitada que vive en la ciudad, no se lo podría considerar del todo como una idea factible (la llegada de KFC). En este sentido, se puede **sugerir** que existe un pacto tácito por el cual en esta incorporación de ciertos elementos extranjeros hay otros elementos extranjeros de las grandes cadenas de comida rápida que no tienen pegue **en el contexto de la ciudad**.

En cuanto a la “novelería” (como los entrevistados se expresan respecto a la novedad del KFC) varios entrevistados mencionan **que algunas personas les llama el consumir en cadenas o**

franquicias internacionales de comida rápida, y destacan el hecho de que, por ejemplo, KFC tiene una sucursal en la ciudad de Baños a la cual varias personas de Puyo les gusta ir, pero no es una acción recurrente como tal, sobre todo por los precios de la comida que oferta.

Un KFC en el Puyo no creo que pegaría porque la gente es novelera, al comienzo en los primeros días si va a ir a comer y todo eso, pero solo es por una temporada porque de ahí tú sabes que la gente solo es novelera [...] y yo te digo que en el Puyo no pega un KFC, por una temporada sí, pero de ahí no porque es una ciudad muy pequeña y la gente es muy novelera y a la gente le gusta la comida barata y el KFC no es tan barato. (P. Torres, comunicación personal, 2021).

En este último punto de vista, se puede observar el valor que se le otorgan a los productos de KFC en relación con lo químicos, por tal razón, no son alimentos considerados como “saludables” para varios de los entrevistados, sobre todo con lo relacionado al origen y cría de los pollos, los cuales son sometidos a una alimentación poco adecuada y modificada para engordarlos; así mismo sucede con la reproducción. *“Es malo porque personalmente siempre le apuesto a darle valor a lo local. Además, que KFC tiene fama de servir comida industrializada y transgénica, nada positiva como alimento humano”* (L. Velasco, comunicación personal, 2021). Sin embargo, no todos los entrevistados consideran que esos químicos o preservantes puedan resultar malos o nocivos para la salud de quienes los consumen:

O sea, no tiene muchos químicos, la verdad tiene hormonas, pero hoy en día todos los pollos tienen eso, todos los pollos del mundo y del universo. Lo único que tienen son especias. Lo que debe tener es algo que te de ganas de comer otra vez, como el ajinomoto, como algo adictivo jejeje” (B. Florez, comunicación personal, 2021)

El nuevo régimen alimentario mundial que se presenta a través de franquicias de comida rápida se está gestado alrededor de tendencias de difusión (a través de medios de comunicación tradicionales o no) y homogeneización de patrones productivos y tecnológicos, por ejemplo, en el caso del KFC, su forma de criar pollos les permite maximizar su rentabilidad. A esto se le puede sumar la tesis de que los procesos organizativos y de consumo corresponden a las prácticas de países altamente industrializados (Villafuerte, 1997).

En cuanto a la factibilidad de la implementación del KFC, hay que destacar que los criterios de los entrevistados no se enfocaron en el valor nutritivo de los productos ofertados por esta

franquicia; más bien destacaron las características especiales que estos alimentos poseen. Algunos de los aspectos propios destacados son: el sabor único del pollo de la cadena, que lo diferencia de comidas similares de la ciudad, la salubridad de los alimentos (al ser productos ofertados en cajas desechables), y el servicio que ofrecen los trabajadores de la franquicia.

KFC tiene un producto diferente de pronto a lo que se encuentra normalmente en la ciudad de Puyo, en especial lo que es el creespy, lo que vienen sus presentaciones para llevar, todo viene empacado limpiquito y la atención es más rápida en ese sentido. entonces creo que ayudaría más bien esto a que los negocios que se dedican también a la venta de pollos puedan también mejorar sus servicios. (M. Cáceres, comunicación personal, 2021b)

Otro elemento que resulta determinante para los entrevistados sobre la factibilidad de ingreso de una sucursal de KFC en la ciudad es la relación que establecen con el desarrollo económico y social de Puyo. Este razonamiento se lo puede vincular con el deseo de modernización de la ciudad en función a los requerimientos de globalización. En ese sentido, Puyo estaría “dentro del mapa” al recibir una gran franquicia como esa que le dota de mayor importancia. Finalmente, un KFC en la ciudad amazónica llamaría la atención de más turistas; este enfoque está más bien relacionado con el turismo interno, regional o de visitantes de provincias vecinas que no tengan la franquicia.

Según la percepción de varios entrevistados, es importante destacar que, desde esta lógica de modernización de la ciudad, el dinero que la gente podría gastar yendo a ciudades donde exista esta franquicia (por ejemplo, Baños, Ambato) se quedaría dentro de Puyo, dinamizando su economía. Con relación a esto, se puede también abordar las características que posee la comida rápida: un tipo de comida económica, lo que permite que todos tengan acceso a ella; una rápida preparación e ingestión, lo que influye en el tiempo que le otorga los comensales al momento de alimentarse.

Por una parte, pienso que sería bueno porque hay personas de aquí en el Puyo que no han viajado a otros lugares donde puedan tener ese tipo de comida, entonces por esa parte sería bueno, y por la otra también sería bueno para el turismo porque habría más variedad, sería esa comida y la comida de aquí mismo de Puyo, los turistas tendrían más lugares y más opciones de donde escoger (E. Aranda, comunicación personal, 2021b).

Como parte de esta misma sección también se abordó el tema de los supermercados más conocidos de la ciudad de Puyo, los cuales son un espacio privado, pero de acceso al público

en general. Estos supermercados se encuentran surtidos de una variedad de productos tanto locales, como regionales e internacionales. Me refiero al supermercado AKI, el cual es parte de la corporación La Favorita y del supermercado TÍA.

La incorporación de formas modernas de venta de productos al por menor dentro de la ciudad de Puyo es relativamente actual, ya que el mismo se ha llevado a cabo dentro de la década del 2010, y como empresas se instauran dentro de la ciudad desde el discurso del compromiso “social” de “mejorar” y “facilitar” los procesos de adquisición de productos varios. De acuerdo al Gerente Regional del supermercado AKI, Álvaro Rothembach, el objetivo de su inauguración en la ciudad del Puyo en el año de 2015, ha sido mejorar la calidad y reducir el costo de la vida de los clientes mediante de la provisión de productos y servicios de óptima calidad (Rothembach, 2015). En este sentido, el supervisor encargado de este supermercado en la ciudad de Puyo, menciona que el supermercado tiene una responsabilidad social importante respecto a los pequeños emprendedores y productores locales, sobre todo por su carácter de proveedores de ciertos productos (más allá de que estos respondan a una demanda determinada):

O sea, trata de apoyarles a los pequeños emprendedores y productores, nosotros tenemos un final de pequeños emprendedores donde son productores que no venden más de diez mil dólares al año, entonces nosotros les damos un espacio, o sea tienen una ventana más alta para que el cliente encuentre el producto y también vendan, o sea la idea es que ellos también crezcan, entonces por eso ciertos productos los tenemos, aunque no se vendan mucho, pero es por apoyarles. Hay por ejemplo arroces que no se venden, esos arroces vitaminados, arroces integrales, son productos que se venden muy poco, pero se venden (A. Moya, comunicación personal, 2021).

Para Burt y Dawson (1990) los cambios en la sociedad (en los que se puede hablar desde el punto de vista nacional como regional en este caso) han influido en la actividad del consumidor. Estos cambios, para Barker y Morphet (1994), “pueden catalogárselos como demográficos, socioeconómicos y de comportamiento” (Barker y Morphet, 1994, p. 24). En el contexto de este estudio se puede evidenciar que también inciden los procesos de movilidad humana dentro de la provincia de Pastaza, desde fuera de la misma hacia Puyo como parroquia urbana, así como hacia fuera de la parroquia y de la provincia con ciudades más grandes como receptoras, por ejemplo, Ambato y Quito. También se puede mencionar que el Puyo posee distintas realidades socioeconómicas que inciden directamente en la elección del lugar y el momento de

hacer las compras. Y, por último, de comportamiento, esto gracias al actual proceso de globalización, el cual se encuentra sumamente mediatizado (no sólo a través de medios de comunicación tradicional, sino también por nuevas plataformas de comunicación y ocio en internet).

En los muestreos realizados en el supermercado, también se pudo verificar los productos de más rotación, es decir los que más consumían los clientes, registro que fue plasmado a través de la técnica de diario de campo. Los productos que más se consumían eran: bebidas gaseosas como la Coca Cola, granos como arroz, pastas como fideo, azúcar, sal, harina pan, margarinas. En esta lista se pueden identificar productos que no son de consumo tradicional dentro de la región, pero que han llegado a ser consumidos de manera cotidiana gracias a la movilidad y el conocimiento de otras maneras de comer que pueden resultar más citadinas o “modernas”, y cuya preparación puede resultar más simples. Pero también se pudo evidenciar que existe el expendio de productos de origen local o que son de fácil acceso en los mercados de la ciudad, como las verduras, legumbres, frutas, entre otros.

Siempre se hacen planes de negocios y hay una promoción de \$0,99 ctvs. y bueno ahí si ya competimos con las tiendas, con las fruterías, con las de las esquinas, no sé si te has fijado en la calle que venden también verduras, nosotros también tenemos precios así, por ejemplo, ahí en la calle los vendedores venden 20 mandarinas en 1 dólar, también los tenemos, 1 sandía en \$1,00, esto también lo tenemos, o tomates así (A. Moya, comunicación personal, 2021)

El supermercado como tal, aparte de ofertar alimentos también es un sitio importante para los compradores de la ciudad de Puyo porque le permite adquirir productos de limpieza o insecticidas, por los cuales, años antes tenían o que conformarse con lo que se podía conseguir dentro de la ciudad como tal (en pequeñas tiendas) o viajar a ciudades más grandes como Ambato para poder adquirir lo que realmente deseaban o necesitaban (A. Moya, comunicación personal, 2021).

Con la presencia de los supermercados se puede evidenciar la incorporación de ideas externas o extranjeras acerca de la alimentación como parte de la cosmovisión de la ciudad de Puyo, las cuales pertenecen globalidad en función a una correcta alimentación en algunos casos o también a los productos de mayor consumo a nivel mundial. Pero en esta relación también existe un proceso de negociación por parte de los consumidores de alimentos frente a la gran oferta de modernización y de mercados globales, por lo cual se puede afirmar que existe una

capacidad de elección de los individuos para incorporar en su repertorio alimenticio cosas de la globalización alimentaria. Esta modernización alimentaria no resulta ser lineal como puede ocurrir en centros urbanos más grandes que por ende poseen mayor influencia de mercados extranjeros. La idea central, en este sentido, es que existe una incorporación de ciertos productos extranjeros en los repertorios alimenticios de quienes componen la ciudad, pero que a su vez resultan ser una incorporación en la que los actores están negociando activamente, muchos de ellos no consumen sin un juicio crítico, como lo menciona el supervisor encargado de mercadería del supermercado AKI:

Estos productos (los que se venden en el supermercado) por ejemplo son americanos, estos productos son nacionales y los otros productos son por ejemplo importados y es porque hay clientes que buscan este tipo de cosas. [...] Y por ejemplo vinos también trajimos a la gente, vinos que estaban pidiendo, dulces importados, norteamericanos; si te fijas tenemos gran variedad de dulces importados y chocolates igualmente (A. Moya, comunicación personal, 2021)

Esta selección de alimentos por parte de los consumidores de los supermercados puede y no puede tener una relación directa con tópicos topados anteriormente en este estudio, así que la negociación más bien está ligada al gusto que a temas relacionados con la salud. También se puede decir que existe una presión sobre la modernización del comercio al por menor por parte de residentes no nativos o que han salido de la localidad y que han adquirido gustos foráneos.

En este sentido, la seguridad alimentaria en Ecuador se ha convertido en uno de los principales problemas nacionales debido a que revela una situación que puede resultar crítica sobre todo con el deterioro de las condiciones de vida de gran parte de su población. Se advierte que como consumidores no sabemos qué ocurre con nuestro alimento, que no tenemos idea de donde provienen, quién lo produce, en qué condiciones es producido. Del mismo modo, se han perdido amplios conocimientos sobre la diversidad alimentaria y culinaria, y que a menudo confundimos calidad con apariencia y perdemos de vista que la verdadera calidad de un alimento está en su contenido nutricional, producido sin tóxicos químicos y en su diversidad y heterogeneidad, siendo las condiciones que garantizan nuestra salud.

En materia de seguridad alimentaria se analizan los cambios fundamentales que están asociados a los procesos de globalización y modernización, la cual está ligado a periodos históricos, que

puede conllevar a una progresiva pérdida de la seguridad alimentaria de los pueblos y nacionalidades indígenas, así como de los campesinos (Sarmiento, 2016). Cuando se plantea la interrogante sobre la afectación de las ideas extranjeras en cuanto a la identidad en la ciudad de Puyo, tanto de la población indígena como de la población mestiza, Nandino Calapucha de nacionalidad Kichwa menciona:

La identidad es importante, los jóvenes, las sociedades se están adaptando a una velocidad extremadamente rápida a un modelo de desarrollo occidental, a las nuevas modas, nuevas tecnologías que están bien, pero también nos estamos olvidando y estamos perdiendo aceleradamente los conocimientos, los saberes, nuestra lengua, nuestra identidad, y los jóvenes no indígenas de la parte urbana se están visualizando allá, están queriendo ir a Estados Unidos también por las condiciones sociales, porque no hay fuentes de trabajo, eso he escuchado todo el tiempo, que no pagan, que no hay fuentes de trabajo, pero si empezamos a trabajar en esos detalles, vamos a tener una economía a largo plazo. El modelo que necesitamos implementar aquí en la Amazonía, porque tenemos todo para implementarlo, solamente falta voluntad política y mucha creatividad para sacar esto adelante (N. Calapucha, comunicación personal, 2021).

Por otro lado, en el mismo tema de los supermercados, en la ciudad del Puyo también se puede encontrar los Almacenes Tía (parte del Sistema Corporativo TÍA), el cual llegó a la ciudad en 2005, siendo la primera sucursal inaugurada en la región amazónica. Entre los propósitos que se pueden observar en la página web de TÍA, se encuentra como referencia importante el mejorar la calidad de vida de los clientes, así como de la comunidad. (Sistema Corporativo TÍA, 2018), *sobre todo porque este supermercado no sólo tiene oferta alimentaria, sino que abarca otros productos variados como juguetes, ropa, artículos de hogar, entre otros, que en contextos más urbanos podrían traducirse en lo que oferta un centro comercial.*

A comparación de su competidor, el TÍA tiene una opción que resulta ser llamativa para los usuarios, la Tarjeta MÁS, la cual permite después de una compra acumular puntos y beneficios, como canjear de compras, ahorrar o intercambiar por productos en stocks (Sistema Corporativo TÍA, 2015). En este sentido, la población ve a esta estrategia del supermercado como beneficiosa, pues es una alternativa al momento de ahorrar. Así lo manifestaron varios entrevistados, en ellas, la comerciante del Mercado Municipal, Luzmila Salazar, mujer kichwa:

Yo compro ahí porque saben dar los puntos (tarjeta Más), con esos puntos también se gana, pasas los 300 puntos, ahí nos dan valor de diez dólares más en compras, entonces yo ajusto los

300 puntos y me voy a reclamar, entonces ahí compro arroz, saco pollito, atún, y así de los diez dólares ya tengo, por eso es que yo me voy a comprar allá. (L. Salazar, comunicación personal, 2021)

Tomando en cuenta lo beneficioso que resulta la Tarjeta Más para varias personas en la ciudad, también se puede destacar que, si bien ha traído beneficios en cuanto acceso a recursos y alimentos a las personas del Puyo, también ha implicado el deterioro de la economía más local de la ciudad, en especial en los comercios más pequeños o de corte más familiar. La presencia de Almacenes Tía ha influido en todos los aspectos de la vida de quienes utilizan a estos como medios de subsistencia gracias a un proceso paulatino que devino en la desaparición de locales comerciales debido a la competencia, y que los mismos no están regulados dentro de la medida de la modernización de venta de productos al por menor, como en el caso de los supermercados:

Los comercios locales como el de Doña Virginia y otros desaparecieron o fueron reducidos porque estas grandes cadenas los suplantaron por tener productos al por mayor y con costos reducidos. Considero que los comercios pequeños dinamizan la economía local porque son familiares. Por supuesto que las grandes cadenas ofrecen productos distintos y variedad, esa es su ventaja de ser multinacionales (C. Maruri, comunicación personal, 2021).

Sin lugar a dudas, una de las principales ventajas del consumo en supermercados para la mayoría de los ciudadanos es la capacidad de adquirir productos a través de tarjetas de crédito que se contraponen totalmente con la acción de compra en lugares más tradicionales como los mercados, donde el intercambio es monetario y directo. Esta ventaja a la larga conlleva también una problemática latente, no solo a nivel local, sino también a nivel mundial, que es el endeudamiento, principalmente de la clase media. Por ejemplo, existe una diferencia entre el supermercado AKI y la tienda ubicada en la otra esquina del parque, pues para adquirir artículos en éste establecimiento se necesita dinero en efectivo.

Estos son elementos que se pueden considerar en esta reflexión, y es lo que les brinda rasgos especiales (al parecer) y distintivos tanto a los supermercados como a las cadenas de comida rápida. En este sentido también se puede evidenciar que el acceso a este tipo de supermercado, así como el acceso a tiendas locales, trasciende de la preferencia y está más bien ligada a la capacidad económica de los consumidores de la ciudad, así como el acceso a elementos monetarios como las tarjetas de crédito.

Otra de las posturas establecidas frente a estos supermercados es la ilusión de la asequibilidad a los productos, que por un lado se ve favorecido por el crédito o por las promociones que en la cotidianidad no son evidenciados. En realidad, los precios de esos productos resultan ser más altos que en lugares más tradicionales de la ciudad, como lo son los mercados o las bodegas. Si hablamos del aspecto económico, es evidente que las estrategias de los supermercados marcan una importante relevancia que poseen la oferta masiva susceptible a promociones sin incidir en las ganancias netas de estos espacios. Aunque para varios de los entrevistados las promociones de los supermercados pueden ser falsas, ya que generalmente existiría un sobreprecio para después colocar el precio normal como si fuera un precio promocional; también hay casos donde no se vende el peso que corresponde al precio.

Pero haysobre pecio, por ejemplo, el jabón que cuesta 30 centavos y ahí vale 50 centavos, entonces ellos venden sobreprecio un poquito más, verás la pasta me dicen que no viene la cantidad, me dicen que es poco que no viene todo y que no venden como es debido de vender [...] Pero algunas veces exageran los precios en el TÍA, en el AKI, eso que le dicen viernes negro es mentira porque solo es novelería porque es mentira, porque lo que venden el precio ellos le bajan un poco pero igual ganan. En realidad, no bajan. (M. Grefa, comunicación personal, 2021a).

En los sectores de la población con ingresos económicos bajos, la elección de alimentos está relacionada con su capacidad de saciar el hambre, su precio y su conservación. La conservación se refiere a aquellos alimentos que no necesitan refrigeración o que su compra puede hacerse de manera esporádica, por quincena o por mes, por tanto, se destaca que las verduras y muchas de las frutas no cumplen estas condiciones (Muñoz et al., 2015, p. 8). Por una parte, hay una incorporación de cosas extranjeras y de prácticas de modernidad como comprar en el supermercado, pero por otra también existe una resistencia al ingreso de estas cadenas alimenticias internacionales o a ciertas tendencias sobre el consumo de alimentos. Hay productos en la Amazonía, hay diálogo con los pueblos y nacionalidades, pero el diálogo tiene unos límites, sobre todo en la incidencia de la presencia de los mismos en comunidades pequeñas, donde está en juego el trabajo de la gente, y casi todas las prácticas tradicionales que se desarrollan en torno a la alimentación, como el trabajo en las chakras, la pesca o la caza.

Cuando recién vinieron esos almacenes, si era como que no ayudó en el sentido del comercio, porque mucha gente que tenía un pequeño negocio aquí, eso entonces fue un bajón para muchas personas que tenían sus tienditas y todo eso, pero ahora se puede ver que se han propagado las

tiendas y los negocios por todo lado, ahora ya ni caso le hacen que haya estos supermercados (L. Bastidas, comunicación personal, 2021a).

No estoy de acuerdo porque siempre nos venden un modelo, un mercado a través de un sistema llamado marketing a través de la publicidad y el mundo, sobre todo Latinoamericana, estamos viendo al norte y a Europa como un modelo a seguir, y los supermercados si bien es cierto solucionan, porque empiezan a aglutinar o a agrupar un montón de productos donde el usuario o el consumidor va y encuentra de todo y eso es bueno, están bien cuidados, de calidad con precios fijados, pero eso significa también quitar trabajo a los productores locales. (N. Calapucha, comunicación personal, 2021).

Para finalizar esta sección se puede concluir que la llegada de supermercados y la idea de inaugurar una sucursal de KFC en la ciudad de Puyo como ejemplo del proceso de globalización estableció un antes y después en el consumo de la ciudad. En primer lugar, la idea de que el KFC esté en la ciudad plantea varias dudas en los entrevistados, relacionados tanto con la factibilidad del negocio, su incidencia en la economía local, la atracción que sería para la población como para visitantes (sobre todo para gente que vive en la región que no ha tenido posibilidad de salir), el colocar a Puyo dentro del mapa (desde la lógica misma de la globalización), así como en temas más relacionados con la salud. Sí bien ya hubo la intención de establecer una sucursal, hubo una resistencia por parte de la población, lo que recalca que frente a los intereses que pueden acarrear una empresa como esta para la municipalidad, por ejemplo, existe una negociación constante con quienes habitan la ciudad, con quienes consumen o no (el querer o el no querer) en este tipo de establecimiento.

Por otro lado, también se abordó el tema de los supermercados, en esta sección específicamente del TIA, en donde las negociaciones trascienden del tópico de seguridad alimentaria, y más bien cae en cuestiones meramente de comodidad al ser un lugar con productos variados, con acceso a promociones el crédito (eso sí, ha afectado a los comerciantes pequeños al no poder competir), lo que puede evidenciar que el consumo en estos lugares no se realiza en función de calidad o salud. A la final, los consumidores no tienen constancia de dónde vienen los productos o cuáles son en realidad los valores nutricionales de los mismos.

A manera de conclusión se puede afirmar que este capítulo buscó comprender las manifestaciones culturales alimentarias en relación con la globalización, los cambios, las tendencias y las negociaciones de los consumidores en la ciudad de Puyo. Gracias al trabajo de campo y a las entrevistas realizadas se han podido desarrollar los conceptos de globalización

alimentaria y de negociaciones al momento de elegir los alimentos, ambos conceptos de alguna manera contrarios, pero que van de la mano para poder explorar el fenómeno de la globalización en el contexto actual.

Las expresiones y manifestaciones culturales se encuentran en una constante transformación, se mantienen, se adaptan, son dinámicas. La cultura en algunos lugares cambia, se innova, se extingue o simplemente surgen nuevas cosas. Así como la apertura al nuevo mercado, las nuevas ofertas, también existe la negociación de los consumidores de alimentos frente a la gran oferta de los mercados globales. Se produce pues, una incorporación en los repertorios alimenticios de ciertos productos extranjeros, pero es una incorporación en la que los actores están negociando activamente: aceptando y resistiendo a los mismos, tanto en presencia (como en el caso del KFC o los supermercados) como de su consumo como tal.

Se puede concluir también que existen unas elecciones conscientes y activas sobre lo que se incorpora en estos repertorios alimenticios (productos del supermercado), pero hay otros ejercicios de resistencia a estos elementos de la agroindustria KFC. Pero esto plantea una duda respecto del por qué existe resistencia al KFC y no en el TIA ni en el AKI. Estos serían algunos elementos: un supermercado es capaz de ampliar la oferta, no solo de alimentos, quizás no tanto frutas y verduras, pero sí te ofrece un repertorio más amplio, por ejemplo, si se desea adquirir una humita, mote o chulpi. Los supermercados de la ciudad te ofrecen también acceso a unos productos diversos que no necesariamente son una imposición globalista estricta como lo es el KFC.

Por otro lado, vemos que estas empresas de supermercados tienen acuerdos con productores locales, lo que hace que lo que se oferte también sea de producción local y a lo mucho regional, por lo que también existe una calidad en cuanto a la frescura de los alimentos, por ejemplo. Entonces, si en la ciudad habitan migrantes de la sierra, que crecieron comiendo humitas o mote y tienen la oportunidad de comprar las humitas, el mote o el chocho, y les gusta, lo pueden comprar en el supermercado, lo cual es diferente a consumir un litro de coca cola, en un McDonalds o el pollo en el KFC.

El consumo de KFC más bien se refleja como un hecho esporádico, que la gente efectúa cuando está fuera de la ciudad, haciendo turismo. A pesar de que para muchos de los entrevistados estos sabores resulten novedosos no es algo que incorporarán en su dieta diaria. A esto le

sumamos que la gente está consciente que el Puyo es una ciudad pequeña donde la factibilidad de esta franquicia frente a la oferta local no tiene el mismo nivel de competencia.

En el próximo capítulo se abordará la relación que existe entre la alimentación y la ciudad, en la cual nos aproximaremos a temáticas relacionadas de la ciudad y la forma de vida. Se focalizará en la influencia que tiene la urbe en las prácticas alimentarias dentro y fuera de sus límites, así como el tema de la heterogeneidad urbana en función de la alimentación presente en la ciudad de Puyo.

Capítulo 3. Alimentación y ciudad

La intención del tercer y último capítulo es ahondar en la comprensión de los rasgos particulares de la ciudad como forma de vida y de asociación humana. La heterogeneidad cultural como un fenómeno urbano, trae de la mano las costumbres alimentarias de los diferentes grupos culturales dentro de la ciudad. El estudio de la heterogeneidad urbana, constituye un aspecto importante a tomar en cuenta al momento de estudiar la alimentación y la manera en que la ciudad repercute en ella.

En este sentido, la confluencia de grupos étnicos en Puyo es una oportunidad para explicar la complejidad del encuentro cultural con el pueblo mestizo y el efecto de esa sinergia en la configuración de prácticas alimentarias, tomando como en consideración que Pastaza como provincia es la más diversa del país, y que Puyo es la parroquia (urbana) cabecera del cantón Pastaza.

Como parte de este capítulo, se realizó trabajo de campo tanto en mercados, plazas, ferias, y restaurantes, todos estos espacios habitados por la diversidad étnica de Puyo, aunque hay que destacar que dentro de la heterogeneidad presente también existen lógicas comunitarias (como por ejemplo de asociación) que influyen de manera directa en cómo se vive la ciudad, en el caso en particular, en la alimentación. Por lo cual se abordarán casos de intercambio de productos, lógicas de consumo en la ciudad y cómo la ciudad influye en las lógicas de consumo en los sectores rurales; también se abordará la construcción de un discurso de identidad alimentaria desde la municipalidad, así como se ponen en manifiesto procesos de transculturación y folklorización de la comida tradicional por parte de algunos restaurantes de la ciudad.

3.1. La ciudad como forma de vida

La primera sección de este capítulo busca analizar a la ciudad como forma de vida, para ello, se parte del cuestionamiento de cómo afecta la ciudad en la manera en la cual nos relacionamos, en las interacciones de los diversos grupos humanos, específicamente en sus prácticas alimenticias. En este sentido, se puede rescatar la definición de ciudad dada por Louis Wirth, que desde una perspectiva más bien sociológica la ve a esta como “un asentamiento relativamente grande, denso y permanente de individuos socialmente heterogéneos” (2005, p. 3).

Para comenzar a resolver esta duda en la presente sección, es importante mostrar la configuración social de Puyo como parroquia urbana y cabecera cantonal del cantón Pastaza, el cual es uno de los cuatro cantones de la provincia de Pastaza: limita al norte con el cantón Arajuno, al sur con la provincia de Morona Santiago, al este con la República de Perú, y al oeste con los cantones Mera y Santa Clara (GAD Municipal del Cantón Pastaza, 2020, p. 10). Como organización territorial data desde el 5 de enero de 1921.

Puyo es la cabeza cantonal, y la parroquia urbana con mayor infraestructura productiva y ligada a la prestación de servicios, por lo cual se convierte en un eje importante en la interacción del componente humano del cantón Pastaza. De acuerdo al Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Pastaza (2020) la población total del cantón es 84.377 habitantes, de los cuales el 59%, es decir 49,877, viven dentro de la parroquia urbana Puyo. De acuerdo a género, esta parroquia se encuentra compuesta por un 50,1% de mujeres y 49,85% de hombres (2020, p. 18).

Como cantón, Pastaza posee una diversidad cultural importante, ya que en su territorio se encuentran habitando siete nacionalidades: kichwa, Shuar, Achuar, Shiwiar, Cofán, Andwa y Zápara, lo que representan el 32% de la población. A esto se suma la presencia de otros pueblos y grupos étnicos minoritarios los cuales provienen principalmente de la sierra centro de Ecuador, así como población mestiza (GAD Municipal del Cantón Pastaza, 2020, p. 19).

Tomando en cuenta todo lo mencionado anteriormente, es importante también abordar el paradigma ecológico planteado por Safa (1995) al momento de estudiar a la ciudad, el cual se construye en la oposición entre lo rural y lo urbano, y surge a partir de la relación que existe entre la organización y las características del territorio, y la cultura de lo urbano como estilo de vida (Safa, 1995, p. 115). En el caso de Puyo, se evidencia más este paradigma, sobre todo porque existe una dicotomía entre lo rural y lo urbano, tomando en cuenta sobre todo que Puyo es la cabeza parroquial de Pastaza, es decir, en este espacio confluye lo urbano que es entendido como algo cambiante y anónimo, y lo rural que más bien está relacionado con lo uniforme, lo lento y lo cercano.

También es importante mencionar que Puyo como parroquia urbana ha sido el escenario de migración, como receptora, en donde se desdibuja discursos de identidad (desde lo étnico) a través de un fenómeno de movilidad étnica individual, que acuerdo a Baud y otros autores ha estado presente durante el último siglo:

En el período postcolonial, y sobre todo en el transcurso del siglo XX, los indígenas con éxito se integrarían cada vez más a nivel cultural, en la corriente uniformadora de la sociedad urbana [...] Muchos indígenas “desaparecieron” en el proceso de movilidad social (Baud et al., 1996, p. 44).

Sí el Puyo, como otros núcleos urbanos, ha sido constituido por la movilidad, se puede rescatar lo mencionado por Louis Wirth (2005) en *El urbanismo como modo de vida*, en cuanto a que la ciudad no es una creación instantánea, sino más bien es producto del crecimiento, y en este sentido “puede suponerse que las influencias que ejerce sobre los modos de vida no logran extirpar por completo los modos previamente dominantes de asociación humana” (Wirth, 2005, p. 2).

La dinámica social, la construcción de Puyo como tal, de la relación existente entre población mestiza y población perteneciente a distintas nacionalidades indígenas, ha hecho que todo lo concerniente a lo alimentario sea diverso, lo cual influye, no sólo en lo que se come (como se verá posteriormente) sino también en las prácticas que se desarrollan a su alrededor. En este caso, vamos a abordar tres puntos específicos: las dinámicas alimentarias diarias dentro de la ciudad, específicamente de los almuerzos; intercambios, tanto los que se hacen presente en el Puerto Santa Ana, así como los que se hacen presentes entre amigos y colegas, los cuales se llevan a cabo entre población indígena y población mestiza; y finalmente la manera en la que ha influido lo urbano en las prácticas alimentarias de las comunidades indígenas.

La ciudad también tiene una alta influencia en las dinámicas que se desarrollan en la ruralidad, el ejemplo más claro es el del Puerto Santa Ana, perteneciente a la parroquia Madre Tierra del cantón Mera, en la provincia de Pastaza. El Puerto Santa es una feria destinada al intercambio de productos donde existe una evidente interacción entre la diversidad etnocultural de la provincia, las cuales reflejan sus representaciones culturales y permite evidenciar sus modos de vida, en este caso, sus modos de comer. Esta feria se lleva a cabo dos veces al mes, pues es una feria gastronómica y de artesanías, donde se ofertan productos típicos de la zona, así como comida amazónica. De acuerdo al Ministerio de Agricultura y Ganadería “el objetivo del trabajo de los comuneros es mantener sus tradiciones ancestrales, rituales y conservar la biodiversidad” (Ministerio de Agricultura y Ganadería, 2021).

Respecto al objetivo de la feria como tal, Tito Vargas, indígena de la nacionalidad kichwa, quien está presente en la feria, menciona que son lógicas turísticas, pero a la par, de dar a

conocer la comida típica de la comunidad sin necesidad de movilizarse a Puyo, y a su vez aprovechan para presentar artesanías y otros productos elaborados. (T. Vargas, comunicación personal, 2021). Este proceso también permite a las comunidades el acceso a ciertos productos que solamente se pueden conseguir en la ciudad, así lo dicen Tito Vargas y Sandra Alvarado, indígenas kichwa, quienes refieren que, en cuanto a lo alimentario, se presenta un intercambio de productos típicos de las chacras o fincas de los indígenas por productos que se pueden conseguir en la ciudad:

...Ahí pues la gente de la ciudad venía con comida, por ejemplo, arroz, frijoles, enlatados y cosas así y la gente de las comunidades cambiaban esas cosas por los productos de la finca de ellos, así lo que se conoce no, la yuca, el verde, chonta también (S. Alvarado, comunicación personal, 2021).

... entonces aquí el precio es muy bajo, allá en el Puyo el plátano de yurimahua por ejemplo vale \$10, y aquí a \$5, por eso la gente venían, y a veces intercambian eso con comida que traen de la ciudad, el orito también muy barato , demasiado (T. Vargas, comunicación personal, 2021).

Estos intercambios son interesantes, pues, de alguna manera, lo urbano y lo rural, y las distintas culturas tienen un encuentro de sus realidades. Cucó en este sentido habla sobre la urbanidad y menciona que “la circulación, el contacto, la interacción de las cosas y de las personas, es o puede ser muy significativo. Dentro de las características urbanas se encuentran polaridades como (rural/urbano, tradicional/moderno, indio/blanco, mestizo) se las concibe como realidades que de alguna manera se influyen entre sí” (Cucó, 2004b, p. 97).

Los intercambios entre las comunidades indígenas y la población mestiza no sólo se dan en espacios determinados como en el caso del Puerto de Santa Ana, sino que también se llevan a cabo en espacios más informales y sobre todo entre conocidos y/o amigos, aunque en el marco de esta relación de amistad, más bien se los puede catalogar como regalos que hacen los indígenas a sus amigos mestizos cuando regresan de sus chacras; estos regalos se dan en el marco confianza entre los individuos y de agradecimiento de la amistad. Esta es una práctica común entre indígenas y mestizos, y pasa lo generacional.

Cuando cosecho algunas cosas en la finca adentro en la comunidad, traigo a mis amigos así, es como agradecimiento por la amistad creería yo, igual mi mamá sabe traer para sus amigos, así

más o menos de comida, pero igual ella comparte y si hay una oportunidad ella comparte (F. López, comunicación personal, 2021).

Los lazos de amistad son a la par como los lazos de comunidad para la población indígena, y así como en la comunidad el compartir es algo importante en sus dinámicas sociales, “la cosecha es abundancia para nosotros y la abundancia se comparte” dice Sandra Cuji, indígena kichwa “igual nosotros en nuestra comunidad somos así, o sea compartimos y muchas cosas son para todos. Eso se ve adentro en las comunidades, aquí no mucho” (S. Cuji, comunicación personal, 2021).

De acuerdo a Tulio Viteri, existe tres escenarios en los cuales se comparte, se regala o se intercambian los productos: el primero sería las visitas dentro de las comunidades, las cuales se llevan a cabo, por lo general los domingos y se brinda chicha y comida; el segundo escenario es compartir con otros miembros de la comunidad o familiares que se encuentren fuera de la comunidad, como en el caso de Tulio quien se encuentra estudiando en Puyo, así como con los conocidos y familiares; y el tercer escenario habla más bien de sacar el excedente de producción de las chakras en las comunidades hacia la ciudad para intercambiarlos o venderlos:

Ante el primer escenario, es por afecto, o sea a los familiares, porque se piensa que como están aquí en la ciudad, ya hace tiempo no han consumido algo que es que sería cultural [...] El segundo escenario es a alguien que es un conocido, en ese caso le conoces y le tienes aprecio y le dices “te invito a esta comida” o “yo te traje esto”, es un poco más afectivo. Y el tercer escenario que es más que todo nos traen para compartir, pero la nota es que traen para vender o algo así, y quizás por ahí no pudieron vender las cosas que trajeron (T. Viteri, comunicación personal, 2021).

Pero a pesar de esto, puede ser visto desde una postura de estrategias culturales en función de comunidad, entendiendo a la comunidad de acuerdo a Sabeán como “algo construido, que cambiaba con el tiempo, y que sólo se puede entender dentro de procesos históricos porque sus elementos a través de los cuales se construían las relaciones, ya fueran fuentes reales o simbólicas, estaban en constante movimiento” (Baud, 1996, p. 28-29). La comunidad trasciende de delimitaciones territoriales y se basa en la interacción y la relación existente entre los individuos (Cucó, 2004a; Safa, 1995).

Desde lo comunitario, pasándolo por una negociación con lo que es considerado más bien urbano, en el caso de la alimentación también se presentan intercambios o más bien

modificaciones en cuanto a la hora de comer, lo que ha dado como resultado la hibridación de las prácticas alimentarias. Así lo menciona Tulio Viteri, indígena kichwa, originario de Sarayaku, quien reside de manera temporal en Puyo (por estudios). Respecto a la manera en la cual la comida mestiza ha modificado de alguna manera la alimentación de los pueblos o si posee alguna incidencia en las nuevas generaciones, nos menciona, que la generación de su padre si vio un gran cambio sobre todo en la adaptación de la comida que no es propia de la comunidad, pero también menciona que este proceso de adaptación se facilitó en su caso personal, debido a que su familia está en constante relación con la ciudad como tal. Pero en cuanto a la alimentación dentro de la comunidad, refiere que, si existe una diferencia considerable, sobre todo en cuanto a los condimentos.

Un dato relevante de lo que menciona Tulio Viteri, es que, con la incorporación de ciertas prácticas alimenticias, así como productos, también se han incorporado en las generaciones más jóvenes conceptos tales como el de la conservación de la naturaleza, sobre todo de los animales, los cuales han sido tradicionalmente esenciales en la alimentación como fuente de proteína de todos pueblos que habitan en la Amazonía ecuatoriana; es así que, bajo esta nueva premisa se han comenzado a modificar otras prácticas que han sido tradicionalmente llevadas a cabo por estos pueblos, como por ejemplo la cacería de animales silvestres.

Claro pues, justamente eso es lo que pasa. Llevamos comida que es del Puyo como el arroz, enlatados, pan o fideos y esas cosas. como llegan allá entonces ya como que uno no a ves ya no va tan obligatoriamente a la selva, y si no llevas es de ley que debes utilizar el mercado, o sea nosotros el mercado es la selva, en ese sentido si disminuye la cantidad de personas que van al monte de cacería y también se evita la extrema caza de animales silvestres (T. Viteri, comunicación personal, 2021).

Respecto al mismo tema, sobre los intercambios urbano-rurales que se generan dentro de la ciudad o como consecuencia de la ciudad, Sara Vargas, indígena achuar, menciona que los intercambios se vienen llevando a cabo desde hace décadas, desde el tiempo de sus abuelos (dos generaciones atrás), y menciona que el compartir es parte de su cultura, y les gusta hacerlo “el ser solidarios y compartir los alimentos es ya una costumbre” (S. Vargas, comunicación personal, 2021).

Sobre la influencia de la comida mestiza en las comidas tradicionales de su pueblo, Sara destaca el hecho de que sí existe cierta aculturación por las prácticas de la ciudad en cuanto a las

costumbres alimentarias, ya sea en lo que se consume, así como en la manera en la cual se adquieren los alimentos, es decir que, dentro de su dieta también se pueden identificar, por ejemplo, productos procesados como enlatados, y refiere que este cambio si está marcado por el factor generacional, sobre todo por el hecho de la movilidad humana en función al trabajo. Muchos niños y jóvenes crecen con un desapego de las prácticas culturales de sus comunidades, entran en procesos de aculturación en todos los aspectos de su cotidianidad (en este caso sus prácticas alimenticias), es decir, se vuelcan a lo urbano, esto debido a que desde la educación no se plantea de manera correcta el tema de la interculturalidad, y sobre todo porque ya en el contexto urbano muchos jóvenes se acomplejan de sus orígenes étnicos. En este sentido Gutiérrez y Magaña (2017), señalan que la población que migra de zona rurales a sitios urbanos está sujeta a cambios en la alimentación, por lo que se considera como un grupo potencialmente vulnerable (2017, p. 11). Así pues, se produce un intercambio a raíz del choque de ambas culturas, por ello, ciertas normas, tradiciones y valores de los actores implicados se sujetan a cambios, principalmente en el de la alimentación, así como también se produce la incorporación de nuevos alimentos a sus dietas, esto en la medida en la cual los intercambios se vean influenciados por contextos externos de las zonas urbanas, ya que los actores del sector rural se desplazan entre los órdenes moderno y tradicional en el ámbito social, cultural y económico.

Los jóvenes, o sea niños, se olvidan de su comida natural y su bebida tradicional pues, entonces también o sea digamos que la educación también se recibe sin fusionar con la verdadera interculturalidad, digamos, razón por la cual, muchas enseñanzas han sido heredadamente ajenas, entonces a nuestra cultura digamos, no. O también como muchos niños y jóvenes, también digamos no lo consumen por acomplejamiento (S. Vargas, comunicación personal, 2021).

En cuanto a la cocción de los alimentos, tanto Tulio Viteri como Sandra Vargas, mencionan que el uso de los condimentos es una práctica destacable resultado de este intercambio entre las costumbres alimenticias de la ciudad con las rurales. En las comunidades indígenas no se condimenta la comida ya que todo es más natural, lo único que se utiliza es sal y hierbas naturales. Lo que ha facilitado mucho la adquisición del uso de los condimentos está relacionada con las vías de comunicación como carreteras y la circulación de buses, así lo dice Sandra:

Pero muchos ahora, como antes te explicaba, como ya hay las carreteras y eso, entonces ya la gente tiene el acceso para salir a la ciudad y poder conseguir, por ejemplo, en la ciudad llevan otros condimentos como por ejemplo la cebolla, el tomate, o sea siempre nuestra ge, ellos también quieren un poco, o sea quizás, probar ese alimento de acá que es muy diferente. Por ejemplo, en mi comunidad que yo me iba para adentro, adentro en una comunidad shuar que se llama Shaymi, cuando uno se llega de visita siempre se dice “¿trajo cebollita?”, porque da un sabor, obviamente que es diferente, pero en realidad es más natural allá dentro (S. Vargas, comunicación personal, 2021).

Lo que permitió evidenciar la observación participante realizada en la ciudad, ha hecho que pueda concluir que de la dinámica alimenticia de Puyo es más bien casera, es decir, las personas prefieren alimentarse en sus casas a comprar alimentos fuera. Y es así que las personas que trabajan en instituciones públicas o empresas se movilizan a casa a la hora de comer. Esto se debe a dos hechos en particular: el primero, como parroquia urbana, Puyo es muy pequeño en cuanto a territorio, lo que facilita a sus habitantes a moverse a sus domicilios a la hora del almuerzo (ya sea desde sus lugares de trabajo o sus lugares de estudio); y el segundo es que, como respuesta a esta cercanía no existen tantos locales de comida que oferten almuerzos en especial, por lo cual no existen opciones variadas para los que residen en la ciudad. Sí lo mencionan Mónica Flores y Lorena Villavicencio, quienes señalan el hecho de que la cercanía entre sus trabajos y sus residencias les permite comer en sus casas. Lorena Villavicencio enfatiza el hecho de comer en familia y sobre todo comer sano:

Me gusta esto además porque se come en familia, puedo ver a mis hijos todos los días y también algo importante es que se puede hacer el control de las cosas que se pone en la comida, nosotros, por ejemplo, intentamos comer sano y muchas ensaladas, entonces comer afuera siempre, o sea yo, no estaría tan bien porque no se sabe cómo hacen esa comida (L. Villavicencio, comunicación personal, 2021)

El tema de la venta de comida en Puyo está más bien focalizado a espacios en particular como los mercados y ferias, así como las comidas que se ofertan, las cuales suelen ser más bien tradicionales, también a locales de comida rápida y restaurantes a los que la población local asiste, pero en fines de semana o en ocasiones especiales. Es importante mencionar que si bien se prefiere comer en casa existen ocasiones y contextos particulares que hacen que las personas coman en locales de almuerzo, como en el caso Bárbara Florez, quien come en restaurantes en días laborales debido a que vive en la “Shell” (ciudad a quince minutos de Puyo) y no posee movilización propia (B. Florez, comunicación personal, 2021).

Para Gutiérrez y Magaña (2017), la forma de alimentarse de las poblaciones está en relación con el acceso que se tiene a los productos y los recursos locales que disponibles; aspectos que influyen sobre su producción local; entre ellos se encuentra el clima, medio físico, la forma de colecta, aprovechamiento, almacenamiento y comercialización. De acuerdo a la información recolectada a través de entrevistas a personas que se movilizan para comer en casa, se puede evidenciar las comidas preparadas en casa poseen tanto productos locales que pueden ser considerados tradicionales, por ejemplo, el verde, la yuca, papa china, guayusa, así como productos más urbanos como carnes blancas (pollo), arroz, fideos.

Tanto para Mónica Jaramillo, Lorena Villavicencio y Juan Casco, mestizos, hablan de la incorporación de bebidas tradicionales como la chicha de yuca, a pesar de no ser consumida diariamente, si lo hacen con frecuencia de semanas o meses, enfatizando su valor cultural. Puede considerarse como cultura alimentaria el conocimiento de la diversidad vegetal y animal en un entorno natural, así como el aprovechamiento que se deriva de la selección de las especies, además de la propagación, almacenamiento y transformación para su consumo (Gutiérrez & Magaña, 2017).

En conclusión, la noción de ciudad como forma de vida ha demostrado que existe una fuerte presencia de las prácticas alimentarias de las nacionalidades indígenas dentro de la ciudad como tal, y una latente influencia de los productos alimentarios urbanos dentro de las comunidades indígenas, es decir, que se puede hablar de una hibridación en las prácticas alimentarias para todos quienes habitan dentro del cantón Pastaza, más allá de grupo étnico, y esto es debido en parte a la interacción como tal y a prácticas como los intercambios (ya sean dentro de espacios específicos como es el caso del Puerto Santa Ana, así como por los intercambios que se dan en contextos que se generan en espacios más familiares y de confianza), pero hay que tomar en cuenta que la ciudad es el eje central de estos cambios en las dinámicas, sobre todo porque Puyo es la cabecera cantonal y urbana. Así como también se puede mencionar que la ciudad afecta en la manera en la cual nos relacionamos, en este caso, los almuerzos en familia son un tipo de ritualidad en la ciudad de Puyo gracias a la facilidad de movilización por la dimensión pequeña de la ciudad.

3.2. Heterogeneidad urbana

La presente sección busca explorar las lógicas de confluencia de los distintos grupos étnicos en la ciudad de Puyo, con el fin de explicar la complejidad del encuentro cultural entre el pueblo

mestizo y el pueblo indígena, y el efecto de esa sinergia en la configuración de prácticas alimentarias. La confluencia de grupos y el carácter altamente heterogéneo de Puyo constituye una oportunidad para estudiar el diálogo entre miembros de culturas diferentes, y como ésta realidad se organiza a partir de las prácticas culturales específicas de la zona.

Los distintos restaurantes dentro de una lógica de ciudad, reflejan dinámicas de apropiaciones de espacios de distintos sectores de la sociedad. La heterogeneidad de la ciudad se refleja también en la clientela de los restaurantes de comida típica, por ello también es importante analizar los distintos espacios de asociación y de reafirmación cultural. No se pueden dejar de lado los valores existentes, a sus valores y tradiciones, cómo éstas se fusionan y mezclan, y se generan nuevos sentidos de pertenencia en la ciudad (Cucó, 2004). Este tipo de asociación permite a los individuos la ocasión para intensificar y reconstruir sus vínculos y, en este sentido, constituyen un poderoso mecanismo para la construcción de identidad social.

Para ejemplificar la heterogeneidad urbana de Puyo en función de la alimentación, se aborda la distinción entre espacios de consumo como por ejemplo, podríamos llamar la *Zona Rosa* de restaurantes de comida típica en el barrio Mariscal y los mercados de la ciudad, siendo el primero un lugar de encuentro para las comunidades indígenas, y el segundo un lugar con una circulación dinámica; también se hablará acerca de la construcción de identidad alimentaria desde la institucionalidad, mediante la promoción de ferias por parte del municipio; y para terminar, abordar el tema de la transculturación presente en el restaurante Escobar Café, dónde el discurso de identidad amazónica es la base.

De acuerdo a lo postulado por Cucó (2004b) sobre la ciudad, en donde indica que los espacios urbanos, al igual que sus lógicas, actividades, interacciones y representaciones sociales, se modifican y reafirman constantemente. Pero sobre este sustrato de cambio, sus integrantes, participan en la selección de los diferentes espacios (Cucó, 2004b) se puede hablar sobre cómo se relacionan el uso de los espacios de acuerdo a grupos, en este caso en concreto, hablamos de espacios para indígenas, y espacios para mestizos y extranjeros.

La transformación de los espacios, como consecuencia al despliegue globalizador, y las articulaciones espacio-temporales que se puede evidenciar, es aplicable a la teoría de los lugares y los no lugares de Marc Augé, en la cual se habla de que los seres humanos necesitamos simbolizar elementos que construyen identidad y que nos permita relacionarnos, éstos se traducirían en lugares, donde se hace presente procesos de mediación (mediación del

espacio); y en contraposición, se encuentran los no lugares, que se refieren a espacios donde no se leen las identidades, ni la historia, ni las relaciones, y están meramente mediatizados (normados) ya sea por las autoridades municipales, o sean resultado de procesos como la gentrificación urbana (Cucó, 2004a, pp. 68-72).

Para contextualizar este punto, se puede ejemplificar a través de la información recabada en el trabajo de observación participante. En este caso, al referir a un espacio, se puede hablar de la delimitación socialmente marcada en cuanto a lugares de adquisición y consumo de alimentos en Puyo, en la cual se hace evidente la mediatización del uso de los mismos en función de grupos étnicos, es decir, que en esta parroquia existen espacios y locales que son habitados por la población mestiza y/o por extranjeros, como por ejemplo los restaurantes y los mercados; pero del mismo modo, existen espacios, lugares que son habitados usualmente por la población indígena de las distintas nacionalidades, como es el caso del Zona Rosa dentro del barrio Mariscal.

La *Zona Rosa*, es un lugar de encuentro para las diversas comunidades indígenas que convergen en el cantón Pastaza y en Puyo, es un lugar donde se ofertan productos alimenticios, pero a su vez, es un lugar más bien relacionado con la familiaridad y privacidad que surge entre pares, aunque cabe mencionar que como espacio no está prohibida (por decirlo de algún modo) que vayan mestizos, pero no van con mucha regularidad y son pocos.

... Pero sabe algo, lo que la gente busca aquí más es privacidad, la gente de las nacionalidades viene acá por privacidad porque es la gente que más viene para acá [...] Porque hablamos idiomas diferentes y aquí nos entendemos en ese aspecto, o sea podemos también hablar en nuestra lengua nativa y todos aquí nos entendemos (L. Vargas, comunicación personal, 2021)

Varias comerciantes mencionan que los indígenas que van para la Zona Rosa buscan comer lo que consideran “la comida natural” (L. Vargas, comunicación personal, 2021), como armadillo, caldo de guanta y carachamas. Los platos más consumidos de acuerdo a los comerciantes como Nancy Santi, indígena kichwa, son el caldo de carachama, caldo de guanta, bagre de agua dulce, maito, gusanos, pero que también ofrecen caldo de gallina criolla. Los productos con los cuales se preparan los alimentos ofertados son traídos de las fincas o chakras, o son pescados o cazados, aunque también las comerciantes mencionan que adquieren algunos productos en los mercados de la ciudad.

Nancy Santi y María Vargas, también menciona que los indígenas consumen mucha cerveza en estos locales, y esto se debe a la dificultad que implica el traslado de las mismas a la comunidad, y que no poseen refrigeradoras para tenerlas frías; esto pues, hace que las personas que llegan de adentro (comunidades), otorguen un valor importante a algo que escasea o es inexistente dentro de sus comunidades. A pesar de esta preferencia por la cerveza, también se consume chicha, la cual, como se ha mencionado en el capítulo anterior, se suele servir en platos hondos de plástico debido a la facilidad con la que se rompen las mukawas, y más cuando las personas están en estado etílico (M. L. Santi, comunicación personal, 2021).

La venta de comida típica tiene un espacio especial dentro de los mercados de la ciudad. Con la observación participante se evidenció que a estos puestos de comida típica acudían a consumir personas de las nacionalidades indígenas, gente mestiza y gente extranjera, es decir, que estos espacios, en donde convergen personas de distintos sectores de la sociedad, son dinámicos y altamente heterogéneos por su confluencia. Tomando postulados Wirth (2005) “la ciudad no se reproduce por sí misma, esta recibe inmigrantes de otras ciudades o del campo, siendo así que la ciudad es el crisol de nuevos híbridos biológicos y culturales. Sus espacios se modifican, cambian, se transforman y reafirman de manera constante” (Wirth, 2005).

Sobre la pregunta de quiénes conforman la clientela en los mercados, las vendedoras comentaron que a sus puestos van todo tipo de gente, una diversidad de clientela, de nacionalidades indígenas, mestizos (de la ciudad y de otras partes de Ecuador) y extranjeros, el eje principal de esta dinámica está en el hecho de la venta de comida típica.

...aquí vienen todo tipo de gente, nacionalidades, de afuera, todos vienen extranjeros, todos los turistas, a todos atendemos nosotros si es de atender. (B. Ruiz, comunicación personal, 2021).

Es bueno venir acá a saborear de toda clase de platos de comida típica. Nosotros somos de nacionalidad, todos son bienvenidos acá a comer [...] Viene mucha gente mestiza, gente de la sierra, de Loja, de Cuenca, Riobamba, creo que gente mestiza viene más (M. Grefa, comunicación personal, 2021).

En los mercados se ofertan platos tales como maito de tilapia, maito de bagre, caldo de bocachico y pincho de chontacuros y todo ese tipo de comida, las hormiguitas (de acuerdo a la temporada) y la chichi y uchumangas, también se ofrecen platos no tan tradicionales como el caldo de gallina criolla, secos de gallina. La venta de comida típica para las comerciantes de los mercados tiene dos razones: es comida sana y libre de químicos, ya que los productos con

los que están elaborados provienen de las chakras de las mismas comerciantes o son adquiridos a indígenas de otras nacionalidades, lo que implica una organización en cuanto a la movilidad de los productos de la selva hacia la ciudad, así lo menciona Betty Ruiz, comerciante de la nacionalidad zápara:

Los chontacuros por ejemplo saco de mi nacionalidad de adentro, de la chakra, de la comunidad mía, ahí me mandan yuca, me Mandan chontacuro, estas hormiguitas que me mandan de adentro (ukuis) y pescados, bagres que sacamos de adentro y vendemos aquí [...] A nosotros nos ayudan trayendo de adentro las nacionalidades, nuestra organización. Los extranjeros saben entrar en avioneta a las comunidades, y ahí esos vuelos saben volver vacíos, ahí es lo que la gente aprovecha para traer los productos de adentro. También conseguimos de aquí de nuestra provincial mismo, traemos la yuca, chontas, chonduros, papa china [...] de aquí mismo, a veces por Tena... (B. Ruiz, comunicación personal, 2021)

Y la segunda razón es la de mantener la cultura de las nacionalidades y pueblos, tanto en lo que se come (la comida tradicional), con qué se come (por ejemplo, el uso de las mukawas) y las practicas alimentarias en la elaboración de los platillos, así continúa Betty Ruiz "... pero así todo viéndole así eso es mi cultura y me gusta eso, vivir también y trabajar en algo que tenga que ver con mi cultura propia para que se mantenga y no se pierda no" (B. Ruiz, comunicación personal, 2021) y Gladys Grefa, indígena kichwa "porque eso nunca quisiera que se pierda, nuestra nacionalidad ni nuestra cultura" (G. Grefa, comunicación personal, 2021).

Otro de los ejemplos que representa el concepto de heterogeneidad urbana y diversidad cultural, se pudo ver reflejado en la observación participante realizada en los restaurantes de comida típica, para ello, se debe tener claro que la "ciudad" como concepto funciona como "lugar de transformaciones y de apropiaciones, objetos de intervención, pero sujeto sin cesar enriquecido con nuevos atributos" (De Certeau, 2008, p. 4). En este contexto, se puede abordar el tema de los proyectos propuestos desde la institucionalidad alrededor de la comida típica del cantón.

Desde el GAD Municipal de Pastaza, se han planteado varios proyectos y actividades turísticas focalizados en construir una identidad, la cual resulte atractiva para los turistas, pero a su vez que también permita generar beneficios para las comunidades indígenas, no sólo del cantón sino de la provincia de Pastaza, así lo menciona Juan José Olivo, Director del Área de Turismo del cantón, sobre la organización de diferentes actividades con un fuerte componente cultural, las cuales incluyen muestras gastronómicas de platos tradicionales: (J. J. Olivo, comunicación

personal, 2021). Sobre el objetivo de la creación de estos espacios como ferias y proyectos, es servir a las comunidades generando empleos y alternativas de ingresos económicos a las familias:

El objetivo de estas ferias es que las personas precisamente puedan tener un espacio de encuentro, desde los servidores que en este caso son las comunidades, donde ponen o dan a conocer sus conocimientos, por otro lado, los consumidores que son los clientes que van a comprar la comida. Todo esto llegando a la generación de alternativa de ingresos económicos, momentáneo, temporal es claro, porque no es algo fijo. Entonces por eso se generan plazas de empleo temporales, familiares o individuales (J. J. Olivo, comunicación personal, 2021).

En el desarrollo de estas ferias es muy importante la participación de los pueblos originarios de Pastaza, por ello se promocionan estas lógicas a través de las redes comunitarias que posee la prefectura de Pastaza o del GAD Municipal; estas instancias poseen directorio de líderes comunitarios, organizaciones y grupos de emprendimientos, lo que facilita la convocatoria a través de la comunicación directa con los actores, medios alternativos como correo electrónicos o aplicaciones de comunicación como WhatsApp. A pesar de que existen criterios de selección, Juan José Olivo dice que la idea es no dificultar las participaciones de las nacionalidades en estos espacios, pero en el contexto actual de pandemia, es menester respetar las normas establecidas para la seguridad de los participantes de las ferias como de la ciudadanía que acude a las mismas.

...Pero si era importante, se les da como reglas o políticas en las que se establecía la seguridad, la inocuidad, la salubridad, el orden, la organización, organización, el respeto entre los participantes y también el respeto y la atención hacia el cliente (J. J. Olivo, comunicación personal, 2021).

Frente a la evidente diversidad cultural y alimentaria de Puyo, y con la necesidad de construir un discurso de identidad sobre esta práctica, podemos mencionar que se han puesto en evidencia acciones tales como la transculturación. Un ejemplo interesante es el restaurante “Escobar Café”, pues, se evidenció que la estrategia de marketing del restaurante se construye a partir del discurso de identidad amazónica, que más bien estaría focalizada a la transculturación y la folklorización de las culturas indígenas amazónicas.

Nuestro restaurante se basa en eso, en el concepto amazónico, en una representación amazónica. El “Escobar” es como un tributo a Puyo como puertas a la amazonia, además de la arquitectura,

la comida, la cerveza artesanal y los jugos que preparamos, siempre se los intenta ofrecer con un concepto amazónico (Y. Escobar, comunicación personal, 2018)

Es importante mencionar, como un dato interesante, que el propietario del “Escobar Café”, Yankuam Escoar, es un joven mestizo y que, además, los platos que ofrece no son platos típicos a pesar de que local tenga una temática indígena, sin embargo, si ofrece “uku yaku”, bebida indígena y fabricada por mujeres kichwas de la zona. Para Friedhelm Schmidt, de quien he elegido los argumentos teóricos para profundizar este tema, la transculturación es: “Adopción de formas culturales de otras culturas que sustituyen de manera parcial las formas propias. La transculturación pues, implica procesos de aculturación, y de neoculturación” (Schmidt, 2011, p. 91).

Escobar café saca a relucir preponderantemente el concepto de identidad indígena, esto se evidencia, tanto desde la estética del local, como en los nombres de los platos que ofrece en tu restaurante, los cuales son característicos de las comunidades indígenas, por ejemplo: La Karishina, Don Wakra, Guakrakarishina, Upanga, Sacha Wakra. Lo que reveló el propietario, es que para él es prioridad que cada uno de estos platos tengan productos básicos de la amazonia, desde la yuca, la papa china, el verde.

La importancia de la materia prima de los productos que son de la zona, porque a partir de que el “Escobar” abrió sus puertas hasta el día de hoy hemos venido evolucionando en relación al concepto central que es mantener vivo el concepto del indigenismo amazónico (Y. Escobar, comunicación personal, 2018).

En este sentido, el propietario mencionó que, a pesar de utilizar los productos locales, existe una fusión con pollo y lomo fino, con otros productos procedentes de la sierra, con los alimentos típicos previamente mencionados; todo esto, de acuerdo a la necesidad y el gusto de los clientes. Por ejemplo, Escobar Café tiene platos como el Mix Escobar que es una mezcla de yuca frita con patacones, con lomo y pollo salteado en pimiento y cebolla, y además de eso una ensalada de tomate, lechuga, pimiento; la Wampurina, son alitas de pollo con yuca frita, ensaladas y las salsas que vienen a ser una creación del Escobar. Desde salsa BBQ, salsa de maracuyá, pesto, guacamole y salsa picante. Como parte de la observación participante llevada a cabo en 2018, se pudo constatar que las personas trabajan como personal de cocina, quienes elaboran los platos de comida son mujeres de las nacionalidades indígenas presentes en el cantón, así como el mesero, también es miembro de una nacionalidad indígena.

La diversidad de los productos que se ofrece en el restaurante, en comparación a la comida típica que se vende en Puyo, demuestra que los productos utilizados en Escobar Café no son todos locales, y muchos provienen de la sierra de Ecuador, los cuales son adquiridos en los mercados de la ciudad, pero en cuanto a los productos locales, Yankuam Escobar tiene convenios con algunas mujeres de las nacionalidades, quienes lo proveen de algunos productos, como la yuca, el verde, la chicha, el uku yaku, pues esto, en sus propios términos, es con la finalidad de generar una economía circulante de apoyo local: “también me interesa que la economía circule para este sector de la sociedad, si de eso trata mi local, entonces las relaciones de mercado y económicas también deben ser integrales, según yo” (Y. Escobar, comunicación personal, 2018). Dato que es avalado por algunas de las vendedoras del mercado como Betty Ruiz

El más que nada sabe venir, sabe venir a buscar el uku yaku que hacen aquí las mujeres, ese uku yaku es más fuerte, a él le encanta y viene a comprar, creo quees para su local. “Bettysita” me dice “a mí me pasas ukuyaku pero en una mukawa y no en ese tazón de plástico”. El viene a consumir, viene y toma, come maito y sabe venir con amigos, así como el a comer maito y tomar chicha. (B. Ruiz, comunicación personal, 2021).

Como parte del discurso de identidad amazónica el restaurante también oferta bebidas típicas como el uku yaku que es el extracto más puro de la chicha, es una sustancia más pura en alcohol “es el alcohol más fuerte en expresión ancestral” (Y. Escobar, comunicación personal, 2018), también se vende pinirio que es el preparado de la yuca asada a través de unos hongos. Pero, como menciona el propietario, lo que más se consume en cuanto a bebidas alcohólicas son las cervezas artesanales, que siguen el concepto del restaurante poseen nombres originarios indígenas, como por ejemplo Wituk, que es una cerveza negra, Sarayakumanta, una cerveza rubia, la cuales son elaboradas por el propio restaurante. Además, en el sentido de la oferta y la demanda en cuanto a bebidas, Yankuam enfatiza el hecho de que “al ser un negocio también es difícil el sólo intentar mantenerse únicamente con los productos autóctonos” (Y. Escobar, comunicación personal, 2018) por lo que promueve la fusión entre lo tradicional y la demanda.

Otro dato muy importante a destacar sobre Escobar Café es que, a pesar de su imagen y discurso de identidad amazónica, como negocio no se encuentra enfocado en la población indígena como clientela, sino más bien es un lugar pensado para mestizos que viven en Puyo y para extranjeros, sobre todo por los productos que ofertan, los cuales responden más bien a una

lógica urbana de consumo, y el sentido gourmet que el dueño del restaurante brinda a los productos locales:

La clientela que más predomina es el mestizo local que vive en Puyo. Obviamente el Escobar ha dado esta pauta desde fuimos los pioneros en dar la cerveza artesanal, los pineros en tomar en cuenta la papa china, la yuca, el verde de la zona, de una manera gourmet, rica. Entonces al parecer a la gente le gusta ir a consumir a un lugar donde se los representa (Y. Escobar, comunicación personal, 2018).

Sí bien para Yankuam su restaurante es un punto de encuentro desde las comunidades indígenas, no existe una lógica o una armonía entre lo que revela como representación y lo que manifiesta en la práctica, es decir, entre lo que promueve como discurso de identidad amazónica, lo que vende y al público que está focalizado, lo que responde a un proceso de aculturación, donde se quitan muchos elementos de lo simbólico a las manifestaciones de las nacionalidades, y lo reduce a un mero escenario. En consecuencia, dicho restaurante se acrecienta por el hecho de que Escobar Café es un restaurante muy conocido dentro de la ciudad y de alta popularidad.

De acuerdo a lo que pudo exponer el propietario, la población indígena que ha acudido al local, se siente representada por la estética del local, los mestizos se sienten atraídos por ese pequeño extracto de selva en medio de la zona urbana, y extranjeros pueden apreciar la representación de lo que es Puyo, “el Escobar es un tributo a Puyo como entrada y como puente a la amazonia” (Y. Escobar, comunicación personal, 2018).

Como se ha podido evidenciar, en la ciudad de Puyo convergen realidades distintas que se traducen (en este caso en particular) en prácticas alimentarias, las cuales se visibilizan en los espacios donde se ponen en manifiesto dichas prácticas y quienes habitan dichos espacios, pues, es el resultado de la diversidad y heterogeneidad presente en la ciudad. También hemos podido constatar que, como consecuencia de esta cercanía con las los pueblos y nacionalidades indígenas, la institucionalidad ha buscado crear un discurso identitario dentro de la ciudad de Puyo a través de la gastronomía, brindando espacios a las nacionalidades en las ferias gastronómicas, así como también restaurantes focalizados más hacia el turista, lo cual se ha visto a su vez reflejado por restaurantes como el Escobar Café, que ven en el concepto de lo indígena, la mejor manera de venderse al público en general (y no necesariamente a la población indígena de la provincia).

A manera de conclusión, se puede mencionar que la importancia de Puyo como parroquia urbana y amazónica es vital para las dinámicas sociales del cantón Pastaza, cuyo territorio mayoritariamente es rural, ya que es este el territorio donde se pueden encontrar varias instituciones estatales y privadas que se han vuelto vitales para la cotidianidad de los individuos, y también es un espacio vinculado al acceso al trabajo, por lo cual es el escenario donde convergen los distintos grupos étnicos que componen al cantón como tal. Puyo se construye como tal a partir de la dicotomía que existe entre lo urbano y lo rural, y se pone en evidencia en las prácticas culturales que en esta se generan; y como ciudad, su influencia trasciende del territorio asignado y llega hasta las comunidades indígenas.

En el caso de la ciudad como forma de vida, se puede evidenciar que, en la cotidianidad urbana de los mestizos, la alimentación casera es importante, no solo por cuestiones de cercanía (tomando en cuenta que la ciudad de Puyo es pequeña) sino porque es sana, y la forma de alimentarse de la población está relacionada al acceso a los recursos locales y al aprovechamiento de los mismos, por ejemplo, el uso de la yuca y el verde en las comidas diarias de la población, sin que sea necesariamente comida tradicional o típica de los pueblos y nacionalidades indígenas. Aunque en este caso, la comida típica queda más bien para ocasiones especiales o fines de semana.

Un elemento muy importante dentro de las dinámicas generadas en el encuentro con la ciudad son los intercambios entre la población mestiza y las nacionalidades indígenas, los cuales se llevan a cabo en el Puerto Santa Ana, que, aunque territorialmente no se encuentra en el Puyo (es más pertenece a otro cantón que no es el Pastaza), sí posee gran afluencia de la población de esta. Esta feria tiene como objetivo mantener tradiciones ancestrales y rituales, sobre todo en cuanto a la gastronomía de los pueblos indígenas, pero a su vez este contacto permite a esta población acceder a productos que no podrían tener sin necesidad de moverse, como son el arroz, el aceite, la sal.

Otro tipo de intercambios que se hacen presentes en función a la ciudad son los que se generan entre amigos y conocidos, y más que ser un intercambio como tal, se los puede catalogar como regalos que hacen indígenas a los mestizos como símbolo de amistad, y parte de la lógica de comunidad que mantienen ellos, así como de la abundancia que siempre se comparte. Los indígenas que viven en la ciudad regresan los fines de semana a sus chakras o fincas, y al volver de sus comunidades, traen consigo los excedentes y los regalan a sus amigos de confianza.

Para finalizar la sección de la ciudad como modo de vida, se aborda el tema de cómo influye la ciudad en las prácticas alimentarias de las comunidades indígenas, lo cual se traduce en la incorporación de alimentos como arroz, enlatados, pan y/o fideos en la dieta de las comunidades, así como en los condimentos que usan al momento de preparar las comidas, sino también con las nociones de conservación, lo que influye de manera directa en prácticas ancestrales tales como la caza, es decir, al tener acceso a proteína animal como carne de res o carne de pollo, no se ven con la “necesidad” de ir a cazar, aunque también se puede considerar que esta noción es más bien generacional, y no se puede aplicar a todos los pueblos y nacionalidades indígenas de la Amazonía ecuatoriana.

En cuanto a la heterogeneidad urbana, evidentemente Puyo es un territorio pequeño que posee una gran diversidad étnica y cultural, la cual se manifestará en la espacialidad, en donde se plasman estas diversas manifestaciones culturales tanto de la población mestiza como de la población de las diferentes pueblos y nacionalidades indígenas marcadas a través de la interacción y el intercambio, pero también de la segregación. Este punto se pone en manifiesto a través de los espacios alimentarios creados por los actores sociales, por ejemplo, el contraste entre la Zona Rosa indígena en el barrio Mariscal, y los mercados y restaurantes de la ciudad, siendo el primero un lugar pensado para el encuentro y desde la familiaridad para la población indígena (lugares mediados), y los segundos más bien lugares donde converge población mestiza, población indígena y población extranjera (lugares mediatizados), aunque en los mercados donde se vende comida típica también existe una lógica de preservación cultural importante.

La diversidad del cantón Pastaza y de Puyo, ha permitido que desde la institucionalidad del GAD Municipal, se generen iniciativas focalizadas a construir un discurso de identidad gastronómica de las comunidades, pues esto se realiza a través de la socialización de los actores locales y foráneos a partir de la gastronomía existente en este territorio. Es por ello que se llevan a cabo ferias y proyectos que permitan dar a conocer la diversidad gastronómica en la ciudad de Puyo, pero a su vez, son una plataforma económica para las comunidades indígenas, generando empleos y alternativas de ingreso económico. Es importante destacar que estas actividades son llevadas a cabo a través de redes comunitarias vinculadas a la institucionalidad, ya sea por proyectos o por líderes comunitarios.

Y para finalizar la sección, se hizo referencia a un fenómeno latente en Puyo relacionado con la información que se manifestó anteriormente del municipio, esto en cuanto a la creación de

un discurso de identidad, y es el de la transculturación, el cual es llevado a gestado por los restaurantes de la localidad que buscan llamar la atención de los clientes utilizando la identidad amazónica. Este es el caso de Escobar Café, cuyo propietario (mestizo) ha montado un negocio bajo el concepto amazónico, pero que en realidad es muy poco lo que oferta en cuanto a lo alimentario relacionado con la comida típica de los pueblos y nacionalidades indígenas, dejándolo más bien a un escenario (la estética del local) o la utilización de nombres indígenas en platos y cervezas artesanales con la finalidad de marketing o de captar la atención de cierto público de consumidores, y de además vender platos gourmet que poco o nada tienen que ver con la comida tradicional.

Escobar Café es un lugar pensado para la población mestiza y extranjera, más no para la población indígena, a pesar de que sí pueden ingresar (no existe una prohibición). Es evidente que algunos de los platos sí poseen productos locales, los cuales son adquiridos a través de convenios con los pueblos indígenas. También hay que destacar que las personas encargadas de cocinar y atender el lugar son indígenas, debido que para el propietario es importante apoyar la economía local, así como brindar oportunidades a la población de este sector de la sociedad con quienes ha mantenido cercanía toda su vida.

CONCLUSIONES

El tema de la seguridad alimentaria en la ciudad de Puyo se ve exteriorizado de varias formas a través de las elecciones alimentarias de los habitantes de la zona, y su vez, estas elecciones están relacionadas con lo culinario en función de la cultura como menciona Fiscler. Por un lado, estas lógicas se ven reflejadas en las prácticas de consumo de toda la población, al elegir adquirir los productos en los mercados populares; también se puede evidenciar lo planteado por Silva en cuanto a los distintos imaginarios presentes en la ciudad de Puyo, este concepto base se ha evidenciado en los distintos imaginarios que las personas de la urbe mantienen sobre una alimentación saludable, imaginarios que se materializan en las elecciones alimentarias de los mismos. Finalmente, si se habla de seguridad alimentaria, el concepto se refleja también en la utilización de los recursos alimentarios del medio del medio geográfico por parte de los residentes de la urbe, pues esta lógica tiene que ver con el acceso a alimentos seguros y si es posible disponerla, como menciona Gutiérrez (2017).

El fenómeno sobre la adquisición de los productos alimentarios en los mercados populares de la ciudad de Puyo refleja la noción de seguridad alimentaria, esto, ya que las personas de la zona pueden acceder a productos de calidad, naturales, frescos y a precios accesibles. Por otro lado, es interesante sugerir una seguridad alimentaria a partir de la organización ciudadana (sea consciente o inconscientemente), aplacar de alguna manera los actuales modelos de mercado y la manipulación de los precios internacionalizados, creando así una seguridad alimentaria de abajo hacia arriba, más no de la manera convencional que sería mediante la aplicación de políticas públicas o regulación del mercado por parte de los gobiernos.

La ciudad sugiere distintas maneras de ser leída, no solamente a partir de sus límites territoriales o mediante una ilusión cartográfica, sino más bien, ser leída desde la manera en la cual los ciudadanos construyen una urbanidad mediante una consciencia colectiva. Por esta razón, se ha puesto en evidencia que los distintos grupos sociales de la ciudad de Puyo construyen una narración de lo urbano, siguiendo a Silva, a partir de sus imaginarios, sus ideas y sentimientos, en relación a su concepción de alimentación saludable. En este caso de estudio, los grupos investigados fueron: vegetarianos, quienes tejen su sentido de alimentación saludable a partir de sus sentimientos y sensibilidad en contra de la crueldad animal; los fisicoculturistas, quienes lo hacen desde a partir de una experiencia estética y de un ideal de cuerpo perfecto; y finalmente, las nacionalidades indígenas, quienes construyen este imaginario a partir de una identidad alimentaria que es impulsada principalmente por tradiciones propias de su cultura.

El concepto central también se evidencia a través de la manera en la cual la población de la ciudad de Puyo aprovecha los productos alimentarios de su medio geográfico. El conocimiento de la diversidad vegetal de la zona se pone en manifiesto, tanto en sus formas de comercialización, (en el hecho de que la mayoría de los restaurantes de la ciudad sustituyan la papa de los secos de pollo y caldos de gallina por yuca, así como el reemplazo del plátano verde por el yurimagua de la zona), como en la manera en la cual la población en general opta por preparar los alimentos en sus hogares. Por esta razón, es importante abordar el concepto central de seguridad alimentaria con relación a su disponibilidad al público, y de la misma manera, cómo influye el acceso a los productos del medio geográfico en las prácticas culturales alimentarias como menciona tanto Fiscler (1995) y Gutiérrez (2017).

El segundo capítulo se intentó reflexionar sobre la globalización, y la manera en que esta afecta a las manifestaciones culturales alimentarias, siguiendo a lo planteado por Beltrán y los autores Contreras y García (2005). Por una parte, el cambio de la oferta alimentaria en los supermercados de la ciudad en los últimos años por productos más modernos, sugiere que la globalización paulatinamente modifica las preferencias de consumo. Por otra parte, se revela que, tanto la llegada de los supermercados como la posible implementación de una cadena de comida rápida (KFC) en la ciudad, al ser parte lógicas de mercado extranjero, sugieren negociaciones de consumo por parte de los habitantes de la urbe.

En el caso de los supermercados de la ciudad de Puyo, se ha podido evidenciar un cambio en los productos de su oferta alimentaria a lo largo de los últimos cinco años, de ahí que varios productos un tanto más modernos han sido incorporados, tales como: leche de coco y de almendra, aceite de coco, aceite de aguacate, mantequillas de almendras y de maní, queso cheddar derretido, lo cual revela que los procesos de globalización (en lo que refiere a la alimentación) sin duda trastocan la cultura alimentaria de la ciudad por la acelerada circulación de bienes y mercancías, logrando así un acceso mayor al consumo de los sectores sociales. En este sentido, la globalización alimentaria en la ciudad de Puyo también es vivida a través de las nuevas experiencias que brinda el mercado, como mencionan tanto Contreras y García (2005) como Sarmiento, Andrade, Goyes, Zambrano y Carrasco (2016).

Otro de los hallazgos importantes han sido las negociaciones alimentarias por parte de la población que se producen, esto, en relación a la llegada de supermercados a la ciudad y a la posible implementación de una cadena de comida rápida como KFC. De ahí que también se produce un fenómeno de resistencia a las cadenas de comida rápida, pues, los habitantes de la

ciudad suponen que el negocio de esta multinacional afectaría a los pequeños negocios de comida de la zona. De la misma manera, se expresa una sensación de descontento con la llegada de las cadenas de supermercados, ya que, en la época de su instauración en la ciudad, varias tiendas pequeñas y micro mercados tuvieron que cerrar. Sin embargo, la presencia de los supermercados produce también una aceptación de parte de la población al garantizar una amplia variedad de oferta alimentaria (productos de índole autóctona como el mote, chulpi, humitas, chochos), la cual beneficia no sólo a uno, sino a varios sectores de la sociedad. En resumen, las elecciones alimentarias de los habitantes de la ciudad de Puyo son conscientes, pues se evidencia una incorporación de repertorios alimentarios extranjeros, pero esta es una incorporación en la cual los actores se encuentran negociando activamente, aceptando ciertas lógicas, pero también resistiendo otras, acotando a lo planteado por Bachmann-Fuentes (2015) sobre la soberanía alimentaria como forma de resistencia.

La ciudad como forma de vida adquiere una mayor dimensión de comprensión, puede ser explorada a partir de la influencia de las formas en la cual nos relacionamos. En cuanto al tema alimentario, la ciudad de Puyo constituye las dicotomías urbano-rural y mestizo-indígena, como menciona Safa (1995), lo cual es reflejado tanto en los intercambios alimentarios entre los habitantes de comunidades indígenas (rurales), como lo es del Puerto Santana, como los intercambios en general que varias comunidades realizan con productos de la zona urbana, Bajo la misma línea de ciudad se producen diversos fenómenos como lo es la heterogeneidad urbana, siguiendo a Cucó (2004), producto de ello: el espacio se segmenta en distintas zonas sociales de consumo, así como también surge el encuentro urbano altamente heterogéneo dentro de los mismos espacios. Parte de esta heterogeneidad urbana y diversidad cultural se ve reflejada también desde la institucionalidad en la promoción de ferias por parte del municipio, políticas públicas que buscan promover la cultura gastronómica de las nacionalidades indígenas. Finalmente, se tomó como referencia al restaurante-bar “Escobar Café” como ejemplo de un resultado de esta heterogeneidad.

A propósito de la ciudad como una experiencia que influye en la manera en la cual nos relacionamos, se evidenció que existe interacción entre distintos grupos, específicamente mestizo-indígena y territorialmente urbano-rural, lo cual se evidenció en los intercambios que se producen en la Comuna San Jacinto (Puerto Santa Ana), en donde personas indígenas intercambian cada quince días productos de sus chacras, como por ejemplo, yuca, papa china, verde, chonta (cuando es temporada), entre mestizos que llegan de la ciudad, a cambio de

productos como enlatados, fideos, azúcar, arroz; en fin, productos de primera necesidad. De la misma manera se revelaron intercambios de la misma índole, pero con lógicas más de la vida cotidiana de los pueblos indígenas, es decir, los habitantes de las comunidades rurales también consumen muchos de los productos (como los recién mencionados) que la ciudad les ofrece, pues optar por estas opciones de consumo les ha ayudado a disminuir la caza de animales silvestres, y por ende es una forma de ayudar a cuidar la naturaleza. Bajo esta misma línea, también se evidenciaron intercambios alimentarios entre indígenas y mestizos un tanto más informales, pues estos dos sectores sociales, inevitablemente han creado lazos de amistad por su convergencia en distintos espacios, tanto en la ciudad como en las zonas rurales. Las realidades de espacialidad (urbano-rural) influyen unas a otras entre sí, pero más allá de las delimitaciones territoriales, el intercambio alimentario entre comunidades y la ciudad influye en las interacciones y relaciones entre los individuos, es decir refuerza lazos de amistad entre indígenas y mestizos, además, de ambas partes facilita el acceso a variedad de productos ajenos a su entorno, lo que corresponde a lo planteado por Marc Augé que se su vez es presentado por Cucó (2004).

A propósito de la heterogeneidad urbana es claro que la ciudad de Puyo es un territorio que posee una gran diversidad cultural, la cual se representa a través de sus espacios, pues varios actores, como extranjeros, mestizos de la ciudad, indígenas de la sierra y de la Amazonía, confluyen en los mismos lugares. De la misma manera, existen actitudes que dinamizan la segmentación de espacios como lo es en lugares de encuentro de las comunidades, pues estos se convierten en espacios íntimos de interacción para grupos específicos de individuos, tal como menciona Wirth (2005) y Cucó (2004). La heterogeneidad de la ciudad también se ve reflejada desde la institucionalidad, ya que la diversidad étnica ha requerido la implementación de políticas públicas desde el municipio y la prefectura, con la finalidad de brindar accesibilidad a la autenticidad gastronómica cultural de la zona a varios sectores de la sociedad.

Como un último hallazgo importante se tomó al restaurante “Escobar Café” como un resultado de la ciudad y las dinámicas entre los actores heterogéneos, y aunque su propietario es mestizo, la temática del local es cien por ciento enfocado a fortalecer la identidad de todas las nacionalidades indígenas de la Amazonía, las personas que laboran en el lugar son de alguna nacionalidad, las redes de comercio que el propietario utiliza para obtener los productos están dirigidas a apoyar al comercio local y a los campesinos indígenas de la zona; de la misma manera, muchos de los platos que ofertan tienen nombre kichwa Aunque el restaurante tenga

una temática de indigenismo amazónico, este es un lugar en donde, la mayor parte de la clientela es la población mestiza de la zona y, principalmente extranjeros, en lo cual se evidencia lo planteado por Schmidt (2011). Alrededor del Escobar Café giran lógicas relacionadas a la economía de compra, distribución y producción de los alimentos, esto, con la finalidad de brindar accesibilidad cultural y gastronómica a distintos sectores de la sociedad.

BIBLIOGRAFÍA

- Adams, Richard N. (1952). *La antropología aplicada en los programas de salud pública de la América Latina*. Boletín de la Oficina Sanitaria Panamericana XXXIII (4): 298-305.
- Arango, C. (2016). *El mundo vegano: Un nuevo estilo de vida, una nueva ética* [MasterThesis, Universidad EAFIT]. <http://repository.eafit.edu.co/handle/10784/8727>
- Bachmann-Fuentes, I. (2015). *Indígenas y campesinos mexicanos: La soberanía alimentaria como forma de resistencia al biopoder*. En J. Gómez (Ed.), *Derechos humanos emergentes y periodismo*. Universidad de Sevilla. <https://idus.us.es/handle/11441/36899>
- Banco Mundial (1986). *Poverty and hunger*. Washington, D.C., World Bank.
- Barke, M., & Morphet, C. (1994). La modernización de la venta al por menor de la alimentación en la provincia de Málaga. *Baetico. Estudios de arte, geografía e historia*, 16, 23-42.
- Baud, M., Koonings, K., Oostindie, G., Ouweneel, A., & Silva, P. (1996). *Etnicidad como estrategia en América Latina y el Caribe* (1ra Edición). Abya Yala.
- Bernabé, A. (2019). Vegetarianismo en la Grecia Antigua. *Mare Nostrum*, 10(1), 31-53. <https://doi.org/10.11606/issn.2177-4218.v10i1p31-53>
- Bertran, M. (2010). Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en México. *Physis*, 20(2). <https://doi.org/10.1590/S0103-73312010000200004>
- Bonilla – Castro, Elssy. Rodríguez Sehk, Penélope (1997). *Más allá de los métodos. La investigación en ciencias sociales*. Editorial Norma. Colombia.
- Chirra, C. (2010). *La importancia de la metodología etnográfica para la investigación antropológica. El caso de las relaciones de valores en un espacio asociativo juvenil*. Periferia, N° 13. Universidad Complutense de Madrid. http://revista-redes.rediris.es/Periferia/Articles/1-Cerri_periferia_articulo.pdf
- Cucó, J. (2004a). *Antropología urbana*. Editorial Ariel.

- Cucó, J. (2004b). *Repensar la ciudad: Una antropología urbana para el siglo XXI*. Editorial Ariel.
- Contreras, J. (2005). *Alimentación y Cultura, perspectivas antropológicas*. Barcelona, España: Ariel.
- De Certeau, M. (2008). Andar en la ciudad. *Biburcaciones*, N°7, 17.
- Fiscler, C. (1995). El (h)omnívoro. En *Antropología Simbólica, módulo de estudio*. En Guerrero (2002). Universidad Politécnica Salesiana.
- GAD Municipal del Cantón Pastaza. (2020). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2020-2030 Cantón Pastaza*. GAD Municipal del Cantón Pastaza. <https://Puyo.gob.ec/wp-content/uploads/documentos/departamentos/planificacion/pdot/pdot-pastaza-2020-2030.pdf>
- Gbolahan, Gbolahan & Tomiyama (2020). Fecha de consulta: 18 de abril de 2021. Social Factors in Diet and Obesity. *Psychology Department, University of California Los Angeles, Los Angeles, CA, USA*.
- Gutiérrez, M., & Magaña, M. (2017). Migración e influencia urbana en el consumo de alimentos en dos comunidades mayas de Yucatán. *Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 27(N° 550). <http://dx.doi.org/10.24836/es.v27i50.429>
- Herrera, D., & Markus, C. (2014). La alimentación de los antiguos mayas de la península de Yucatán: Consideraciones sobre la identidad y la cuisine en la época prehispánica. *Estudio de cultura maya*, Vol. 43. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0185-25742014000100003
- Marrero, E. (2013). Transculturación y estudios culturales. Breve aproximación al pensamiento de Fernando Ortiz. *Tabula Rasa*, N° 19, 101-107.

- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2021). *Pastaza: Comuneros de Puerto Santa Ana ofrecen productos típicos* – Ministerio de Agricultura y Ganadería. <https://www.agricultura.gob.ec/pastaza-comuneros-de-puerto-santa-ana-ofrecen-productos-tipicos/>
- Muñoz, M. N. R., Brenes, M. C., & Mata, G. A. (2015). Identidad de la alimentación en el siglo XXI en una sociedad de consumo. *Revista Estudios*, 30, 577-600.
- OMS. (2018, agosto 31). *Alimentación sana*. <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>
- Quijano, A. (2014). *Colonialidad del poder, eurocentrismo y América Latina*. CLACSO. <http://biblioteca.clacso.edu.ar/gsd/cgi-bin/library.cgi?e=d-11000-00---off-0clacso--00-1----0-10-0---0---0direct-10---4-----0-0l--11-es-Zz-1---20-about---00-3-1-00-0-4---0-0-01-00-0utfZz-8-00&a=d&cl=CL4.9&d=D9664.2>
- Rebato, E. (2009). *Las «nuevas» culturas alimentarias: Globalización vs. etnicidad*. https://www.researchgate.net/publication/47735716_Las_nuevas_culturas_alimentarias_globalizacion_vs_etnicidad
- Reyes, ortega & Machado (2017). *Modelo para la gestión integrada del turismo comunitario en Ecuador, caso de estudio Pastaza*. Revesco. *Revista de Estudios Cooperativos*, (123), 250-275. Fecha de Consulta: 18 de abril de 2021. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=36750475010>
- Rodríguez, A. S. (2019). *Fisicoculturismo. Orígenes antropológicos y connotaciones filosóficas*. Midac, SL.
- Rothembach, A. (2015, abril 30). Apertura de Súper Despensa AKÍ en el Puyo. *Eco Amazónico*. <https://ecoamazonico.com/apertura-de-super-despensa-aki-en-el-Puyo/>
- Ruiz, M., & Olivas, P. (2018). *Conocimientos y prácticas sobre alimentación y nutrición que poseen los fisicoculturistas del gimnasio Altamira, Managua* [Monografía]. Instituto Politécnico de la Salud. <https://repositorio.unan.edu.ni/9770/>

- Safa, P. (1995). El estudio de vecindarios y comunidades en las grandes ciudades. *Espiral. Estudios sobre Estado y Sociedad*, Vol 1(Nº 2).
<https://www.redalyc.org/pdf/138/13810206.pdf>
- Sánchez-Parga, J. (1997). *Globalización, gobernabilidad y cultura*. Abya Yala.
https://ecuador.fes.de/fileadmin/user_upload/pdf/172%20GLOCUL1997_0307.pdf
- Sarmiento, I., Andrade, E., Goyes, R., Zambrano, F., & Carrasco, P. (2016). Alimentación y hábitos alimentarios de la población en la Zona 1 del Ecuador: Aportaciones a la identidad cultural andina y de América Latina. - Actualidad. - Revista Española de Nutrición Comunitaria. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*.
<https://www.renc.es/actualidad2.asp?cod=36&pag=&codR=&v=1&buscar=&anno=>
- Schmidt – Welle, F. (2011). *Multiculturalismo, transculturación, heterogeneidad, poscolonialismo: hacia una crítica de la interculturalidad*. Herder.
- Silva, A. (2006). *Imaginos urbanos* (5ta ed.). Editorial Tercer Mundo.
<https://imaginariosyrepresentaciones.files.wordpress.com/2015/05/silva-armando-imaginarios-urbanos.pdf>
- Terneus, Hernández & Racines, (2010). *Evaluación ecológica del río Lliquino a través de macroinvertebrados acuáticos, Pastaza – Ecuador*. Universidad del Valle. Fecha de consulta: 17 de abril. Recuperado de: <http://www.uide.edu.ec/wp-content/uploads/investigacion/publicaciones/produccion-cientifica/3-evaluacion-ecologica-rio-liquino-macroinvertebrados-acuaticos-pastaza.pdf>
- Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Fondo Editorial Ministerio de la Cultura.
- Villafuerte, D. (1997). La ruralidad en los tiempos de la globalización: Problemas y enfoques. *Centro de Estudios Superiores de México y Centroamérica, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas*, 119-158.
- Villavicencio, P. (2009, agosto 16). La esquina del idioma. *El Universo*.
<https://www.eluniverso.com/2011/11/13/1/1363/esquina-idioma.html>

Wirth, L. (2005). El urbanismo como modo de vida. *Bifurcaciones*, N° 2.
http://www.bifurcaciones.cl/002/bifurcaciones_002_reserva.pdf

PARTICIPANTES

Alvarado, S. (2021). La ciudad como forma de vida [Comunicación personal].

Álvarez, G. (2001). Imaginarios de alimentación saludable [Comunicación personal].

Aranda, E. (2021). El cambio alimenticio en Puyo, la presencia de los supermercados [Comunicación personal].

Bastidas, L. (2021). El cambio alimenticio en Puyo, la presencia de los supermercados [Comunicación personal].

Bermeo, M. (2001). Imaginarios de alimentación saludable [Comunicación personal].

Cáceres, M. (2021). El cambio alimenticio en Puyo, la presencia de los supermercados [Comunicación personal].

Calapucha, N. (2021). El cambio alimenticio en Puyo, la presencia de los supermercados [Comunicación personal].

Castillo, C. (2018). Alimentación y territorio [Comunicación personal].

Coloma, M. E. (2018). Restaurantes de comidas típicas en la ciudad de Puyo [Comunicación personal].

Criollo, A. (2018). Soberanía Alimentaria y alimentación saludable [Comunicación personal].

Cuji, S. (2021). La ciudad como forma de vida [Comunicación personal].

Escobar, Y. (2018a). Heterogeneidad urbana [Comunicación personal].

Escobar, Y. (2018b). Seguridad alimentaria y alimentación saludable [Comunicación personal].

Fiallos, D. (2021). Imaginarios sobre la alimentación saludable [Comunicación personal].

Flores, B. (2018). Soberanía alimentaria y alimentación saludable [Comunicación personal].

Florez, B. (2021). La ciudad como forma de vida [Comunicación personal].

Grefa, G. (2021). Heterogeneidad Urbana [Comunicación personal].

Grefa, M. (2021). Globalidad alimentaria en la ciudad de Puyo [Comunicación personal].

Guamán, A. (2018). Seguridad alimentaria y alimentación saludable [Comunicación personal].

Guamán, E. (2018). Seguridad alimentaria y alimentación saludable [Comunicación personal].

Guatatoaca, B. (2021). Globalidad alimentaria en la ciudad de Puyo [Comunicación personal].

López, F. (2021). La ciudad como forma de vida [Comunicación personal].

Moreno, I. (2018). Seguridad alimentaria y alimentación saludable [Comunicación personal].

Moya, A. (2021). El cambio alimenticio en Puyo, la presencia de los supermercados [Comunicación personal].

Olivo, J. J. (2021). Heterogeneidad urbana [Comunicación personal].

Pilamala, Á. (2018a). Alimentación y territorio [Comunicación personal].

Pilamala, Á. (2018b). Soberanía alimentaria y alimentación saludable [Comunicación personal].

Ruiz, B. (2018). Restaurantes de comidas típicas en la ciudad de Puyo [Comunicación personal].

Ruiz, B. (2021). Heterogeneidad Urbano [Comunicación personal].

Salazar, L. (2021). Restaurantes de comidas típicas en la ciudad de Puyo [Comunicación personal].

Santi, M. L. (2021). Heterogeneidad Urbana [Comunicación personal].

Santos, R. (2021) Imaginarios sobre la alimentación saludable [Comunicación personal].

Torres, C. (2018). Imaginarios sobre la alimentación saludable [Comunicación personal].

Vargas, L. (2021). Heterogeneidad Urbana [Comunicación personal].

Vargas, M. (2021). Heterogeneidad Urbana [Comunicación personal].

Vargas, S. (2021). La ciudad como forma de vida [Comunicación personal].

Vargas, T. (2021). La ciudad como forma de vida [Comunicación personal].

Villavicencio, L. (2018). Seguridad alimentaria y alimentación saludable [Comunicación personal].

Villavicencio, L. (2021). La ciudad como forma de vida [Comunicación personal].

Viteri, T. (2021). La ciudad como forma de vida [Comunicación personal].

ANEXOS

Anexo A

Figura 1. Fotografía con Betty Ruiz.



Descripción: Betty Ruiz es una mujer Sápara, quien tiene su negocio en el Mercado de los Plátanos.

Anexo B

Figura 2. Escobar Café, ciudad de Puyo.



Descripción: Observación participante realizada en Escobar Café, en diciembre de 2018. Se realizaron actividades como cocinera y mesera.

Anexo C

Figura 3. Productos del supermercado AKÍ, Puyo.



Descripción: Mantequilla de almendras, aceite de coco, aceite en spray y lechas vegetales en supermercado AKÍ. Lastimosamente el supervisor del AKÍ no nos permitió sacar una foto junto él, esto debido a políticas de privacidad de la empresa La Favorita. Sin embargo, existe el registro en audio.

Anexo D

Figura 3. Tito Vargas, entrevista personal en Puerto Santa Ana.



Descripción: Tito Vargas es un hombre kichwa, forma parte de la comuna San Jacinto, específicamente de Puerto Santa Ana. Tito participa en las ferias de intercambios de productos alimentarios entre personas de Puyo y miembros de la comunidad cada quince días.