

Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, Flacso Ecuador

Departamento de Sociología y Estudios de Género

Convocatoria 2020-2023

Tesis para obtener el título de doctor en Sociología

LA NEOLIBERALIZACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN.
COMIDA RÁPIDA, CIUDAD Y CUERPOS DESDE LA CLASE SOCIAL

Eduardo Alberto León León

Asesora: Lisset Coba Mejía

Co-asesora: Miryam Paredes

Lectores: Sara Latorre Tomás, Flávia Charão Marques, María Cristina Malong Cielo, Pablo
Cabrera Barona, Angus Curran Lyall

Quito, octubre de 2025

Dedicatoria

BORRADOR

Epígrafe

“Un ensamblaje establece conexiones entre elementos heterogéneos: conjunciones de flujos, cuerpos, signos, poderes, que funcionan” - Deleuze y Guattari.

BORRADOR

Tabla de contenido

Resumen	XI
Agradecimientos	XII
Introducción	1
Objetivos específicos	16
Estructura del estudio	16
Capítulo 1	22
Enfoques teóricos y metodológicos en los estudios de la alimentación desde las ciencias sociales: una revisión crítica	22
Propuesta teórica	23
1. Perspectivas teóricas y conceptuales para el análisis de resultados	23
1.1 Los ensamblajes discursivos del neoliberalismo como productores de una configuración hegemónica	30
1.2 El régimen alimentario neoliberal	34
1.3 Ensamblajes entre cuerpo, ciudad y alimentación	41
1.4 Neoliberalismo y la ciudad diabética: evolución urbana en tiempos modernos	49
1.5 Afectos y ensamblajes de salud en la ciudad diabética	52
1.6 Industrialización y consumo: Clase, tiempo y alimentación	58
1.7 Los ensamblajes como alternativa para estudiar la clase social	62
Revisión de Literatura	65
2. La alimentación desde los ensamblajes antropológicos y sociológicos	65
2.1 Los estudios de la alimentación en el contexto latinoamericano	74
Metodología	81
3. El ensamblaje como herramienta metodológica	81
3.1 Diseño de investigación	82
3.2 Análisis de muestras: desglosando los resultados de las encuestas	84
3.3 Operativización de la teoría del ensamblaje	87
3.4 Las entrevistas	88
3.5 Observación participante	92
3.6 Mapeando el espacio urbano	93
Capítulo 2	95

Cuerpos en movimiento, sabores en transformación: Migración, clase y comida en la ciudad de los 70	95
1. Transformaciones productivas y alimentarias en la década de 1970.....	96
2. Transformaciones urbanas en Quito durante la década de 1970: Modernización capitalista y cambios demográficos	107
3. Olga Romero y la transformación de la comida rápida en los años 70	113
3.1 KFC en Ecuador y llegada de la primera franquicia de comida rápida y surgimiento de centros comerciales en los 70.....	116
3.2 Experiencias de sabor de los migrantes en Quito durante la década de 1970.....	121
3.3 La comida como reflejo de las clases sociales en la década de 1970	125
4. El menú en la década de 1970: casero, McDonald's ecuatoriano y KFC	127
5. La transformación alimentaria: De la desnutrición a las enfermedades crónicas no transmisibles	131
6. Conclusiones	135
Capítulo 3	138
Dietas en transición: La ciudad cambiante y sus paladares en los años 80.....	138
1. Transformaciones productivas y alimentarias en la década de 1980.....	139
2. Transformaciones urbanas y alimentarias en Quito en la década de 1980.....	152
3. La comida como reflejo de las clases sociales en la década de 1980	156
4. Transformaciones en salud y alimentación en la década de 1980: De la popularización de la pizza y KFC a las enfermedades crónicas	161
5. Conclusiones	171
Capítulo 4	173
De las calles a los centros comerciales: Transformaciones alimentarias y urbanas en los 90	173
1. Transformaciones productivas y alimentarias en la década de 1990.....	174
2. El impacto de la globalización alimentaria en la industria de productos procesados, comida y bebida	186
3. La toma de la ciudad por la comida rápida: Un vistazo a los años 90 y el inicio del nuevo milenio	192
4. Transformaciones en la ciudad en la década de 1990.....	197
5. Las transformaciones en los cuerpos y las enfermedades crónicas no trasmisibles en la década de 1990.....	214
6. Conclusiones	219

Capítulo 5	221
Sabores y paisajes urbanos: Transformaciones alimentarias en la ciudad de los años 2000.....	221
1. Transformaciones en la producción y alimentación en el umbral del Siglo XXI	223
2. Transformaciones en la dieta y la clase social durante la década de 2000	236
3. Transformaciones en la ciudad en la década de 2000.....	243
4. Transformaciones en los cuerpos y enfermedades crónicas no transmisibles en la década de 2000	248
5. Propuestas de soberanía alimentaria: su efecto y resonancia en los cuerpos humanos	254
6. Conclusiones	258
Capítulo 6	260
Dietas digitales y metrópolis en la encrucijada: perspectivas de la década 2010-2020 con el impacto del covid-19.....	260
1. Transformaciones productivas y alimentarias en la década de 2010.....	261
2. Transformaciones en la ciudad en la década de 2010.....	268
2.1. Quito de aldea a ciudad diabética: perspectivas sobre cambios urbanos y alimentarios	274
2.2. Ensamblaje en cadenas de producción y su integración urbana: El caso de KFC.....	294
3. Neoliberalismo y transformaciones en la dieta durante la década de 2010	300
3.1. La comida como reflejo de las clases sociales en la década de 2010	306
3.2. Importancia de la alimentación e ingresos	310
4. Las transformaciones en los cuerpos y las enfermedades crónicas no transmisibles en la década de 2010.....	315
4.1. Influencia de la clase social en el índice de masa corporal y enfermedades asociadas .	322
4.2. Importancia de comida rápida según la presencia de la enfermedad.....	333
4.3. Redes de apoyo en grupos de personas con diabetes.....	342
4.4. El viacrucis de la atención de salud para los diabéticos	346
5. Transformaciones alimentarias y pandemia COVID-19	348
6. Conclusiones	357
Conclusiones generales.....	359
Anexos.....	374
Bibliografía	378

Tablas

Tabla 1. Pregunta: ¿En el último mes, más o menos cuántas veces, o cada cuánto, ha comido los siguientes productos?	85
Tabla 2 Distribución de los 53 informantes por barrio y rol en la red alimentaria de Quito	89
Tabla 3.Diferencias en los menús de la década de 1970 entre la comida casera, McDonald's ecuatoriano y KFC.	130
Tabla 4. Superficie cosechada y producción agrícola 1970 y 1980.	145
Tabla 5. Disponibilidad Neta Per-Capita productos	147
Tabla 6. Distribución de la población, consumo calórico y proteico diario por regiones en Ecuador 1983.....	149
Tabla 7. Cuadro comparativo del crecimiento urbano y poblacional en la ciudad de Quito (1970-1980).	153
Tabla 8. Menú de Casa, pizza y KFC en diferentes categorías, como platos, bebidas, complementos, combos, procedencia y alimentos procesados.....	168
Tabla 9. Rango de precio del suelo en Quito	198
Tabla 10. Mercados y ferias de Quito	200
Tabla 11. Supermercados en Quito por año	202
Tabla 12. Participación en el mercado cadenas	205
Tabla 13. Menú, KFC, casero y restaurante ecuatoriano	212
Tabla 14. Evolución de la diabetes mellitus tipo 2 en los años 1994-2000.	215
Tabla 15. Variación de stock, exportación y abastecimiento interno de alimentos en Ecuador, promedio entre los años 2001-2010.	228
Tabla 16. Estimación de indicadores económicos de ramas industriales manufactureras de Ecuador, 2000-2010	230
Tabla 17.Gasto promedio mensual en alimentos (USD) y disponibilidad de kilocalorías diarias por miembro equivalente en el 2006	233
Tabla 18. Comparativa de menús de casa y de KFC en la década de 2000 según ensamblajes socioeconómicos	240
Tabla 19. Indicadores de población comparados 2001 - 2010. DMQ.....	246
Tabla 20.Índices de Pobreza en el Distrito de Quito: Comparativa entre 2001 y 2010.	246
Tabla 21. Abastecimiento alimenticio (kg/persona).	262
Tabla 22. Consumo anual de bebidas azucaradas por categoría y marca en Ecuador (2014-2019). ...	265
Tabla 23 Tasa de Crecimiento Anual del Sector de la Construcción y del Sector Inmobiliario 2010-2016.....	268
Tabla 24. Mercado Laboral por condición de Actividad 2020.	270
Tabla 25. Porcentajes de la población con enfermedades crónicas por grupo de edad en Quito, el DMQ y Ecuador.....	283
Tabla 26. Descriptivo de ingresos y número de adultos	284
Tabla 27. Frecuencia de tipo vivienda e ingresos por adulto.	285
Tabla 28. Frecuencia de cuarto para cocinar e ingresos promedio por adulto	286
Tabla 29. Frecuencia de tenencia de la vivienda e ingresos promedio por adulto	287
Tabla 30. Tabla Frecuencia de educación e ingresos promedio por adulto.	289
Tabla 31. Número de pollos de engorde al año por región y provincia	296
Tabla 32. Producción de Palma de Aceite.	298
Tabla 33. Ranking de las principales cadenas de comidas en Ecuador	300
Tabla 34. Comparación de Menús Casero y KFC en la Década de 2010.	303
Tabla 35. Valor Kcal, menú KFC.	304
Tabla 36. Compra de alimentos del hogar en locales de comida rápida por nivel de ingreso en Quito.	311

Tabla 37. Ingreso promedio por adulto y enfermedades diagnosticadas por un profesional de la salud.	315
Tabla 38. Frecuencia de consumo e ingreso promedio por adulto en el hogar.	317
Tabla 39. Índice de masa corporal por cuartiles de acuerdo con la frecuencia de consumo de comida rápidas.	325
Tabla 40. Índice de masa corporal por cuartiles de acuerdo con el consumo de papas fritas en casa.	327
Tabla 41. Ponderación hogar de la frecuencia de consumo de comida rápida.	329
Tabla 42. Índice de masa corporal nivel educativo de la persona encargada de los alimentos en el hogar.	331
Tabla 43. Índice de masa corporal por enfermedad.	333
Tabla 44. Prevalencia de Enfermedades según los Ingresos del Hogar	335
Tabla 45. Rango de edad de personas entrevistadas en dos clubs de diabéticos Tarqui.	343
Tabla 46. Nivel de instrucción de personas entrevistadas en dos clubs de diabéticos del Tarqui.	343
Tabla 47. Tipo de Empleo de personas entrevistadas en dos clubs de diabéticos del DMQ.	345
Tabla 48 SUELDO BASICO UNIFICADO (SBU) de personas entrevistadas en dos clubs de diabéticos del DMQ	345
Tabla 49. Cambios en los hábitos alimentarios y su impacto en Quito durante la pandemia Covid 2020	356

Ilustraciones

Imagen 1. Comerciante de comida tradicional en la década del 70	110
Imagen 2. Construcción de los túneles de San Diego, San Roque y San Juan, entre 1974 y 1978.	111
Imagen 3. Mc Donald's, ecuatoriano inicios de la década de 1980. Amazonas y Wilson.	114
Imagen 4. Puerta al futuro CCI	116
Imagen 4. Empleada de KFC, CCI año 1979.	119
Imagen 5. Primer local de KFC, CCI 1978.	119
Imagen 7. Realidad de las mujeres que venden alimento	123
Imagen 8. Quito años 1980 centro histórico.	154
Imagen 9. Comercial de tropiburger mediados de la década de 1980.	163
Imagen 10. Comisariatos Santa María, ahora Supermercados Santa María 1982	204
Imagen 11. Menú KFC actual	302
Imagen 12. Semáforo nutricional	308
Imagen 13. Etiquetado sin semáforo	308

Gráficos

Gráfico 1. Número de niños de 12 a 59 meses fallecidos por desnutrición	131
Gráfico 2. Valor Agregado Bruto de Alimentos y Bebidas.	188
Gráfico 3. Diabetes Tasa X 100.000 habitantes (2005-2009)	250
Gráfico 4. Porcentaje del total de muertes por diabetes mellitus en Quito	252
Gráfico 5. Análisis de los encuestados por géneros.	280
Gráfico 6. Porcentaje de las personas encargadas de la alimentación del hogar por grupo de Edad.	281
Gráfico 7. Lugares de compra y variaciones sociodemográficas en el consumo de comida rápida	292
Gráfico 8. Promedio de importancia a los lugares de compra	310
Gráfico 9. Compra de alimentos del hogar en locales de comida rápida por rango de edad.	313
Gráfico 10. Compra de alimentos del hogar en locales de comida rápida por género	314
Gráfico 11. Prevalencia de sobrepeso y obesidad en Quito por grupos de edad y género 2017	322
Gráfico 12. Gráficos de redes – Comidas Rápidas, Ingresos y Género	327
Gráfico 13. Diabetes e ingresos	337
Gráfico 14. Diabetes.	338
Gráfico 15. Colesterol o Triglicéridos.	338

Gráfico 16 Gráficos de redes – Comidas rápidas y enfermedades.....	339
Gráfico 17. Evolución de Diabetes Mellitus en Ecuador (1994-2017).....	340
Gráfico 18. Consumo de alimentos durante la pandemia del COVID-19.....	351
Gráfico 19. Categorías de productos adquiridos durante la pandemia.....	352
Gráfico 20 Frecuencia de compra Post Covid-19 de restaurantes de comida preparada.	353

BORRADOR

Declaración de cesión de derecho de publicación de la tesis

Yo, Eduardo Alberto León León, autor de la tesis titulada “La neoliberalización de la alimentación. Comida rápida, ciudad y cuerpos desde la clase social”, declaro que la obra es de mi exclusiva autoría, que la he elaborado para obtener el título de doctor en Sociología, concedido por la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, Flacso Ecuador.

Cedo a la Flacso Ecuador los derechos exclusivos de reproducción, comunicación pública, distribución y divulgación, bajo la licencia Creative Commons 3.0 Ecuador (CC BY-NC-ND 3.0 EC), para que esta universidad la publique en su repositorio institucional, siempre y cuando el objetivo no sea obtener un beneficio económico.

Quito, de 2025

Resumen

La presente investigación analiza las interrelaciones entre la alimentación, la ciudad y el cuerpo en el contexto de Quito, Ecuador, a través del concepto de ensamblaje. A lo largo de cinco décadas (1970-2020), se examina cómo la comida rápida ha transformado los hábitos alimenticios, la configuración urbana y las dinámicas sociales, especialmente en relación con la clase social. El argumento central sostiene que las políticas neoliberales han generado un cambio significativo en la alimentación, desplazando opciones tradicionales por comida rápida, lo que ha provocado un aumento de enfermedades crónicas como la obesidad y la diabetes, particularmente en sectores de ingresos medios y bajos.

Se emplea una metodología mixta, que combina entrevistas, observación y encuestas, para demostrar cómo los ensamblajes alimentarios, entendidos como la interconexión entre prácticas alimentarias, políticas públicas, espacios urbanos y estructuras sociales, afectan desproporcionadamente a las clases sociales más vulnerables, consolidando desigualdades urbanas y de salud. Este proceso de transformación económica y social no solo ha alterado los patrones de consumo alimentario, sino que ha dado lugar a lo que se denomina una “ciudad diabética”, un concepto que refleja la creciente dependencia de la comida rápida en un entorno urbano que afecta la salud de sus habitantes.

Estas transformaciones tienen repercusiones significativas en la salud pública y en la estructura urbana de Quito, revelando las complejas interacciones entre las políticas económicas, los hábitos alimentarios y el desarrollo urbano en el contexto ecuatoriano. Estos hallazgos subrayan la necesidad de repensar las políticas públicas y la planificación urbana para abordar las desigualdades que surgen de estas dinámicas.

Agradecimientos

BORRADOR

Introducción

Detrás del moderno Centro Comercial Iñaquito (CCI), cerca del parque La Carolina en Quito, un pequeño puesto de salchipapas¹ atrae a las personas que pasan por ahí. El olor de las salchichas y papas fritas llena el aire, llamando la atención de los comensales que buscan una comida rápida y económica al mediodía. Trabajadores informales, estudiantes y personas de todas las edades se detienen en el puesto, disfrutando de una comida que combina rapidez con un precio accesible. Un vendedor, sirve rápidamente las porciones, añadiendo generosas cantidades de salsas al gusto de los clientes².

Por otro lado, dentro del mismo Centro Comercial Iñaquito (CCI), se ofrece una experiencia diferente. En su atestado patio de comidas dos jóvenes ejecutivos hacen largas filas frente a franquicias internacionales, ansiosos por disfrutar de hamburguesas, pizzas y papas fritas. Las pantallas digitales anuncian diferentes menús, mientras otros clientes consultan sus teléfonos celulares para ver ofertas tentadoras a través de las aplicaciones. El lugar está lleno de actividad, capturando perfectamente el espíritu vibrante de la ciudad³.

En esta encrucijada de patrones de consumo alimentario, donde convergen el centro comercial, la ciudad y el cuerpo humano, influenciados por la clase social, el cuerpo se convierte en un agente dinámico que refleja y articula fenómenos socioculturales interconectados. Cada bocado, ya sea de una salchipapa en un puesto callejero o de una hamburguesa en una franquicia internacional, cuenta una historia de resistencia, adaptación y ensamblaje en medio de un paisaje urbano en constante cambio. Las decisiones alimentarias no solo satisfacen el hambre, sino que muestran las experiencias personales, las desigualdades económicas y las oportunidades de consumo que varían según la clase social. Esto también refleja una red compleja de relaciones entre las personas, la forma en que se alimentan y el entorno urbano, que emergen en un contexto histórico que privilegia o margina a distintos sectores de la sociedad.

Esta escena cotidiana en Quito refleja el cruce entre tradición y modernidad, combinando elementos de la cultura local con los efectos de la globalización. A lo largo de las últimas

¹ Las salchipapas son un plato popular de países como Colombia, Ecuador y Perú, que consiste en papas fritas, salchicha y salsas.

² (Diario de campo, mayo, 2022). *Sección sobre el Centro Comercial Iñaquito*.

³ (Diario de campo, marzo, 2022). *Sección sobre el Centro Comercial Iñaquito*.

cinco décadas, estos procesos han modificado de manera significativa el paisaje alimentario de la ciudad. En particular, durante las décadas de 1970 y 1980, Ecuador atravesó profundas transformaciones económicas, sociales y culturales que marcaron el inicio de dichos cambios. La modificación de los hábitos alimenticios forma parte de un cambio más amplio en la sociedad ecuatoriana. Como señala Smith (2019), el creciente consumo de comida rápida y alimentos procesados ha desplazado las opciones alimentarias tradicionales. Este fenómeno ha sido impulsado por diversos factores, incluyendo “el auge del boom petrolero, políticas de modernización agroalimentaria como la Revolución Verde” (Cardoso y Chávez 2024, 218), la reforma agraria, la industrialización de los alimentos y la llegada de cadenas de comida rápida a la ciudad de Quito (Paredes 1997), lo que aceleró la globalización del consumo alimentario. La economía del país también experimentó un notable crecimiento en esta época, lo que ayudó a la expansión de la infraestructura y el bienestar material, con “uno de los mayores incrementos en la producción nacional a nivel mundial” (Moncayo 1985, 411).

El contraste alimentario en Quito va más allá de la simple elección de platos. En la década de 1970, alimentos como la pizza o las hamburguesas eran percibidos como un lujo, accesible únicamente para quienes podían costearlo (Paredes, 1997; Gross et al., 2016). Con el paso del tiempo, esta percepción se transformó y el consumo de comida rápida dejó de estar asociado únicamente al prestigio o a la modernidad. En México, por ejemplo, se ha demostrado que estos alimentos forman ya parte de los hábitos cotidianos de diferentes sectores sociales, más allá de su condición económica (Sandoval, López y Armenta, 2022). En Estados Unidos, la investigación de Zagorsky y Smith (2017) indica que, aunque las diferencias de consumo entre clases sociales no son extremas, los estratos medio y bajo tienden a recurrir con mayor frecuencia a la comida rápida, mientras que los sectores de mayores ingresos acceden a una oferta alimentaria más variada. De manera similar, en Europa se ha observado que los barrios con menor nivel socioeconómico concentran una mayor densidad de establecimientos de comida rápida, lo que facilita su acceso y promueve su consumo (Burd et al., 2022). En conjunto, estas evidencias muestran cómo la comida rápida ha dejado de ser un marcador exclusivo de estatus para convertirse en una alternativa común y accesible en distintos estratos sociales.

Estas transformaciones reflejan alteraciones más amplias en los patrones de consumo, hábitos alimentarios y gestión del tiempo en el contexto urbano contemporáneo, evidenciando la

adaptación a los ritmos acelerados de la vida moderna y la creciente influencia de la globalización cultural y económica. En la actualidad, incluso las comidas preparadas en casa incluyen productos procesados, como embutidos y alimentos ricos en grasas trans y azúcares refinados (Gross et al. 2016). Esto plantea desafíos significativos para mantener una dieta saludable, ya que a menudo estas elecciones caseras descuidan la inclusión de productos frescos y saludables (FAO, 2017).

Las Leyes de *Reforma Agraria y Colonización de 1964 y 1973* transformaron profundamente la estructura agraria de Ecuador. Aunque su objetivo era modernizar la economía rural, sus consecuencias trascendieron el campo. Uno de los efectos más visibles fue el aumento de la migración rural-urbana, lo que alteró la dinámica de las ciudades, incluidas las formas de producción y consumo de alimentos en lugares como Quito (Jordán, 2007). La *Reforma Agraria de 1973*, específicamente, buscaba “incorporar masivamente a la población campesina en el desarrollo del país” (Jordán 2007, 308). Sin embargo, lejos de mejorar las condiciones rurales, en realidad resultaron en la expulsión y emigración de campesinos “hacia las grandes ciudades que se estaban construyendo en esa época” (Jordán 2007, 308). Este fenómeno, aunque fomentó la expansión urbana, también profundizó la desigualdad, creando nuevas tensiones en la estructura social y económica (Jordán 2007, 308).

Esta transformación tuvo un impacto directo en los hábitos alimenticios de la población, generando una nueva configuración y ensamblaje social y cultural. El proceso de desterritorialización se manifestó cuando muchos campesinos se trasladaron a las ciudades en busca de mejores oportunidades, mientras que otros optaron por emigrar a otros países en busca de condiciones de vida más favorables (Lang 2018). Esta migración internacional no solo afectó la economía familiar mediante las remesas, sino que también, a través de la reterritorialización, introdujo nuevas formas de alimentarse. Un ejemplo de esto es Olga Romero, precursora de los restaurantes de comida rápida en Quito. Sus establecimientos no solo fueron pioneros en la ciudad, sino que también marcaron el inicio de una transformación en la manera en que los quiteños se alimentan en la actualidad.

Junto con la *Reforma Agraria* y la *Revolución Verde* se logró un aumento significativo en la producción y tecnificación agrícola. Sin embargo, también trajo consigo efectos desfavorables en la calidad nutricional de los alimentos y la diversidad de la dieta. Como señala la FAO (2010), “es imperativo realizar una evaluación crítica de los impactos adversos

asociados con los enfoques de producción agrícola intensiva y buscar alternativas más sostenibles y equitativas para garantizar la seguridad alimentaria a largo plazo”. Este fenómeno estuvo relacionado, en parte, con la utilización de agroquímicos, como plaguicidas y fertilizantes, que se emplearon en la agricultura con el propósito de incrementar la producción y combatir plagas y enfermedades en los cultivos. Además, la preferencia por monocultivos de alto rendimiento ha tenido consecuencias negativas tanto en la biodiversidad como en la calidad nutritiva de los alimentos, impactando de manera significativa a los consumidores (OMS, 2015).

El auge de la agroindustria y los procesos de urbanización, impulsados por políticas neoliberales a nivel global, propiciaron el crecimiento significativo de la comida rápida en Quito, generando una alteración sustancial en los hábitos alimentarios de la población (Lang, 2018). Este fenómeno se manifestó con el establecimiento de las primeras franquicias internacionales como KFC en los años 70 y 80, intensificándose en las décadas siguientes con la llegada de McDonald's y Burger King. Paralelamente, surgieron cadenas locales como Pollos Gus y TropiBurger, que, en un intento por competir, incorporaron platos tradicionales en sus menús (Lang, 2018). Aunque en Ecuador durante este período no se puede hablar de un neoliberalismo explícito, se observan tendencias que apuntan en esa dirección, como legislaciones bancarias, monetarias, apertura de mercados favoreciendo a la empresa privada (Badillo, 1994). Esta modernización, aunque culturalmente atractiva, ha tenido un costo significativo. Ha alterado profundamente la rutina diaria de las personas y ha contribuido al incremento del consumo de carbohidratos en el hogar, así como a la creciente presencia de cadenas de comida rápida en las ciudades (Vivas, 2017). Estas tendencias que ensamblan lo global-loca, han impactado significativamente en la cultura alimentaria, la economía y la salud de la población ecuatoriana, reflejando la compleja interacción entre las fuerzas globales y las realidades locales (Márquez et al, 2021). Por lo tanto, resulta fundamental estudiar cómo han evolucionado estos cambios a lo largo del tiempo y de qué manera han afectado en los hábitos alimentarios de la población quiteña.

Un ejemplo claro de este ensamblaje se observa en Ecuador durante las décadas de 1980 y 1990, cuando el consumo de comida rápida, especialmente en las grandes ciudades, aumentó significativamente debido a la influencia de la globalización y el neoliberalismo (Oleas, 2017, Badillo, 1994). Las políticas neoliberales, que promovían la apertura de mercados y la

reducción de barreras comerciales, facilitaron la entrada de empresas multinacionales al país (Badillo, 1994). Simultáneamente, la globalización aceleró la difusión de estilos de vida y patrones de consumo occidentales (Ayuso y Castillo, 2017). En el ámbito de la alimentación, el neoliberalismo ejerció su influencia al promover la fabricación y el consumo de alimentos sometidos a procesos de elaboración de baja calidad nutricional, lo que se ha asociado con problemas de salud como el sobrepeso y la diabetes, que han adquirido una mayor prevalencia en países que han adoptado políticas neoliberales (Gonzales, 2019). Este fenómeno resalta la importancia de las elecciones alimentarias y su impacto en el sistema alimentario.

Es clave recordar que, a partir de la década del 2000, muchas de estas cadenas incorporaron a sus menús productos tradicionales del país con el objetivo de atraer a un público más amplio (Álvarez et al, 2020). Esta estrategia ha resultado en un notable incremento en el consumo de comidas rápidas en diversos segmentos sociales, con la preferencia por alimentos procesados que van desde pizzas, salchipapas y hamburguesas hasta opciones locales como el mote y hornado⁴. En este sentido, muchos aspectos de la vida de las y los ecuatorianos se transformaron debido a estos cambios, como la forma de adquirir alimentos en supermercados y, especialmente, la forma de alimentarse, consumiendo alimentos procesados, altos en azúcares, grasas trans y carbohidratos. Como señala Popokin (2019, 42), “este es un tema de atención tanto para organizaciones internacionales como para gobiernos de países con ingresos altos, medios y bajos, así como para gobiernos locales”.

Estos factores favorecieron a que el acceso a la comida rápida y alimentos procesados altos en grasas trans y azúcares refinados se volvieran entre todas las clases sociales en Ecuador en las décadas posteriores, impactando directamente la dieta de la población (Freire et al. 2013). Según Dixon (2009), este fenómeno resulta más frecuente en poblaciones con menores recursos económicos. No obstante, el aumento en el consumo de comidas rápidas no se limitó exclusivamente a los restaurantes especializados. Como señala Pollan (2017), esta tendencia se extendió también a los hogares, donde se incrementó significativamente el uso de alimentos procesados y precocidos. La preparación casera comenzó a incorporar una mayor

⁴ El hornado, que deriva su nombre de la acción de "hornear", representa un plato tradicional de Ecuador. Se compone de carne de cerdo preparada al horno.

cantidad de ingredientes ultraprocesados, incluyendo conservas, fideos instantáneos y productos congelados, entre otros (Vivas, 2017). Esta transformación en los hábitos alimentarios domésticos refleja una profunda modificación en la relación de la sociedad ecuatoriana con la comida y su preparación. Según López de Blanco y Carmona (2005), las personas de bajos recursos no eligen sus alimentos por preferencia, sino debido a limitaciones económicas, especialmente en áreas urbanas, atribuido a la “rápida urbanización y las innovaciones en los sistemas productivos” (FAO, 2017), así como a la creciente demanda de comida conveniente y rápida en la vida moderna y agitada.

En este sentido, la clase social juega un papel crucial en la obesidad, ya que las personas de bajos ingresos suelen tener un acceso limitado a alimentos saludables. Esto las lleva a consumir dietas inadecuadas, que a menudo están compuestas por productos procesados, económicos y altos en carbohidratos y grasas. Además, las limitaciones económicas pueden dificultar la disponibilidad de opciones alimenticias saludables y asequibles, lo que se traduce en una mayor prevalencia de dietas poco saludables y en problemas de inseguridad alimentaria.

Estos productos son activamente promovidos por la industria alimentaria (Lang, 2018). La prevalencia de los denominados “obesos pobres” se debe a la adopción de dietas altas en calorías y de bajo costo, influenciadas por factores socioculturales, la disminución de la actividad física y estrategias publicitarias (López de Blanco y Carmona, 2005). El incremento en el consumo de alimentos rápidos se encuentra profundamente vinculado con la posición socioeconómica. Como explica Barry Popkin, la elección alimentaria en la actualidad “está influenciada por factores como el nivel de ingresos, la educación y la ocupación, lo que subraya la interconexión entre la alimentación y la clase social” (2017, 143). En esta línea, quienes cuentan con “mayores ingresos tienden a tener acceso a una variedad más amplia de alimentos y pueden costear opciones más caras y nutritivas” (1993, 144). La clase social, por tanto, no solo determina posibilidades materiales, sino que también moldea preferencias culturales y hábitos cotidianos que refuerzan patrones de consumo capaces de afectar negativamente la salud (1993).

Desde esta perspectiva, el impacto de la clase social en la salud no solo se debe a aspectos demográficos como los niveles de educación o los ingresos del hogar, sino también a cómo los vecindarios y las urbes afectan la salud independientemente de estos rasgos individuales.

Según Macintyre et al. (1993, 219), “las características sociales, económicas y culturales de las áreas pueden ser algunos de los factores mediadores en la relación entre clase y salud”. En este contexto, se evidencia en el país, particularmente en Quito, una correlación de diversos factores interrelacionados con el neoliberalismo. En primer lugar, este se manifiesta a través de políticas económicas implementadas en la década de 1980 e inicios de la década siguiente, que fomentan la liberalización del mercado y la disminución de la intervención estatal en la actividad económica (Acosta, 2006). Dichas políticas, promovieron la eficiencia económica, también repercutieron en la salud y el bienestar de las personas al potencialmente reducir servicios públicos esenciales, como la atención médica y la nutrición (Rosero, 2020).

En la ciudad de Quito, la influencia del neoliberalismo y la globalización en las políticas urbanas ha generado dos realidades contrastantes que impactan la alimentación, la salud y el bienestar de la población. Por un lado, las áreas más pobres, donde el acceso limitado a servicios básicos y desiertos alimentarios afectan la calidad de vida, a menudo carecen de infraestructura adecuada y recursos para el bienestar de sus habitantes. En este contexto, el desierto alimentario se entiende como aquellas zonas urbanas donde la disponibilidad de alimentos saludables es escasa, tanto por su baja presencia en el territorio como por los precios elevados que dificultan su adquisición. Estas barreras económicas y geográficas condicionan el acceso real a una alimentación nutritiva, generando consecuencias negativas para la salud física y psicológica de la población (Andino, Quezada y Forero 2021).

En contraste, las zonas más ricas de Quito se caracterizan por un desarrollo urbano que prioriza la construcción de centros comerciales y proyectos inmobiliarios de lujo, lo que resulta en la progresiva privatización de áreas públicas. En estas zonas, las “áreas verdes y espacios recreativos” (Rosero 2020,37) están diseñadas para ofrecer un entorno exclusivo que, aunque brinda mayores comodidades. El fácil acceso a supermercados y “mercados de alimentos saludables” (OMS, 2006) refuerza esta disparidad, proporcionando a los residentes una mayor disponibilidad de productos frescos y opciones alimenticias nutritivas. Esta dicotomía entre las áreas pobres y ricas no solo subraya las desigualdades económicas y sociales, sino que también tiene un impacto directo en la salud y el bienestar de las personas.

Desde la perspectiva del neoliberalismo, es crucial investigar cómo las personas perciben sus cuerpos y cómo establecen vínculos con ellos (Águila et al., 2020). En este contexto, se fomenta una imagen idealizada del cuerpo que impulsa a las personas a modificar sus dietas

en función de su clase social para alcanzar esa idealización. Reconocer estas dinámicas es esencial para abordar de manera integral la salud de la población en un entorno neoliberal, ya que las presiones sociales y económicas influyen significativamente en las decisiones alimentarias y en la percepción del cuerpo (Red de la Sociedad Civil SAPRIN – CELA-PUCE, 2004)⁵.

En cuanto a la transformación corporal, Popkin (2008) señala que la transición alimentaria ha generado modificaciones en los hábitos alimentarios de la población, contribuyendo al aumento de las tasas de obesidad y enfermedades crónicas. Paralelamente, Omran (1971) destaca la relevancia de considerar la transición demográfica en la salud pública, mientras que Vargas (1990) se centra en las alteraciones en el estilo de vida y trabajo en entornos urbanos. Estos factores también ejercen influencia en la transición del cuerpo, afectando la estructura corporal y las prácticas alimentarias. Es esencial mencionar que a medida que las ciudades aumentan su población y crecimiento, las dietas de sus habitantes también experimentan transformaciones (Popkin, 1999).

La modernización y la transformación de Quito ha dado lugar a una serie de efectos no deseados que han llevado a la ciudad a enfrentar lo que algunos llaman una “ciudad diabética”⁶ con complejas consecuencias que afectan a la salud, la economía y la demografía de la población (Drewnowski, et al. 1997), tema que será desarrollado en los próximos capítulos. El crecimiento urbano descontrolado ha transformado significativamente los patrones de alimentación y el estilo de vida en las ciudades modernas, dando lugar a la aparición de desiertos alimentarios y pantanos alimentarios (Paladines, 2007). Este fenómeno se ve impulsado tanto por la construcción de nuevas infraestructuras como por la proliferación de viviendas informales en zonas carentes de servicios básicos.

⁵ Impactos del Neoliberalismo. Una lectura distinta desde la percepción y experiencia de los actores. Quito, Abya Yala. https://digitalrepository.unm.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1524&context=abya_yala

⁶ El término "ciudad diabética" (Napier et al., 2017) se utiliza para describir áreas urbanas donde la población presenta una prevalencia notablemente elevada de diabetes. Este fenómeno puede atribuirse a diversos factores, como la urbanización acelerada, la escasez de áreas verdes para la actividad física, el incremento de establecimientos de comida rápida, la disponibilidad predominante de alimentos procesados y poco saludables, así como un estilo de vida sedentario asociado con trabajos de oficina, empleos mal remunerados y largas jornadas laborales. Además, esta alta incidencia puede ser resultado de la falta de conciencia sobre la importancia de una alimentación balanceada y la práctica regular de ejercicio físico. Existe evidencia que respalda un incremento significativo en los casos de diabetes en Quito, y si estos factores urbanos están presentes, podemos justificar el uso del término "ciudad diabética" para referirse a la situación en la ciudad, como se explorará más adelante.

Este fenómeno subraya la necesidad de abordar de manera integral las disparidades alimentarias y de salud que se manifiestan en áreas urbanas específicas. Según la FAO (2019), más del 70% de la producción mundial de alimentos se destina al consumo en las grandes urbes. La urbanización, la migración y los cambios globales han tenido un impacto significativo en la organización social del trabajo, la agroindustria, la industria de alimentos procesados y los cambios en la movilidad social (Delgado, 2020). Estos factores han transformado el paisaje urbano, aumentando, aunque de manera desigual, los ingresos de la población, la producción y distribución masiva de productos alimenticios procesados y la uniformización en los gustos y preferencias alimentarias a nivel global por un *Régimen Alimentario Corporativo* (Delgado, 2020).

Este “Régimen Alimentario Corporativo”⁷ ha sido impulsado por las grandes empresas de alimentos y bebidas, que han expandido su presencia en la mayoría de las urbes importantes de América Latina incluyendo Quito, y han establecido cadenas de suministro globales para maximizar sus ganancias. Esto ha llevado a una modificación en los patrones de alimentación de la población y a una mayor dependencia de los alimentos procesados y rápidos, lo que ha contribuido al aumento de dificultades de salud, así como la obesidad y la diabetes (Friedman y McMichael, 2010).

Las transformaciones socioeconómicas han tenido impacto en las elecciones de alimentos consumidores hacia una dieta neoliberal (Drewnowski et al, 1997). Este tipo de dieta se relaciona con una transición nutricional que se ve reflejada en un patrón de consumo característico de un sistema neoliberal, donde se tiende a consumir alimentos industrializados y con escaso valor nutricional, en lugar de alimentos frescos y saludables. Esto tiene implicaciones en el bienestar y en el nivel de vida de los individuos. Si hablamos de dieta neoliberal, se entiende dieta neoliberal como la “evolución del régimen alimentario neoliberal” (Pechlaner y Otero 2010, 43) en sus orígenes corporativos y alcances globales.

⁷ El término "régimen alimentario corporativo" se refiere a la unificación de los negocios agroalimentarios en un sistema globalizado donde grandes corporaciones tienen el control sobre la producción, distribución y consumo de alimentos. Debido a su conexión con problemas sociales y ecológicos, así como a la desigualdad en el acceso a alimentos saludables y sostenibles, este sistema ha sido objeto de críticas (Delgado, 2010). Las grandes corporaciones tienen un control significativo sobre la producción, distribución y comercialización de alimentos en este régimen, lo que les da un gran poder en términos de precios, calidad y disponibilidad de alimentos (Delgado, 2010).

La dieta neoliberal es un fenómeno alimentario vinculado al aumento del consumo de azúcares, grasas, carbohidratos y alimentos procesados, impulsado por una red agroalimentaria globalizada y las políticas neoliberales que promueven la ingesta de alimentos industrializados, los cuales suelen ser ricos en grasas, azúcares y aditivos, pero carecen de nutrientes esenciales (Garza, 2019). Esta dieta presenta características preocupantes que deben ser investigadas para la ciudad de Quito, ya que la ciudad de Quito, como muchas otras urbes en países en desarrollo, ha experimentado un cambio drástico en sus patrones alimentarios debido a la globalización y las políticas neoliberales. Esta dieta se relaciona con el incremento en la ingesta de azúcares, grasas, carbohidratos y productos alimenticios industrializados⁸ que tiene relación con la obesidad tanto en el Norte como en el Sur global, en todas las clases sociales, pero especialmente en las clases medias y bajas y, al menos en parte, “se explica por la política de los supermercados que vender alimentos altamente procesados y por las estrategias de marketing de la industria de la comida rápida” (Dixon y Broom 2007,130).

La Constitución de Montecristi, promulgada en Ecuador en 2008, incorporó el concepto de buen vivir o *Sumak Kawsay* como principio rector de las políticas públicas del país. Este enfoque abarca una visión más integral y equilibrada del bienestar humano, basada en la idea de que el progreso debe ser sostenible y respetuoso con la naturaleza y las culturas locales. El buen vivir busca promover una alimentación saludable y sostenible, fomentando el ingerir alimentos locales, productos frescos y no procesados, y la recuperación de prácticas culinarias tradicionales (Acosta, 2012). De este modo, el concepto de buen vivir surge como una opción contrastada a la cultura alimentaria fomentada por las franquicias comida rápida y el régimen alimentario corporativo, y se presenta como una estrategia para combatir el aumento progresivo de afecciones crónicas no contagiosas en la sociedad ecuatoriana. Uno de los avances en esta dirección fue la implementación del Semáforo Nutricional en 2014, cuyo objetivo es informar al público sobre los ingredientes perjudiciales para la salud presentes en los productos procesados. Este sistema de etiquetado emplea colores (rojo, amarillo y verde)

⁸“Según investigaciones llevadas a cabo por la Escuela de Negocios de la Universidad Internacional del Ecuador (UIDE, 2014), los establecimientos de comida rápida en el Ecuador ocupan el segundo lugar en preferencia de consumo, representando el 21% de la preferencia entre restaurantes. Además, de acuerdo con un reportaje del Diario El Telégrafo (2014), Ecuador destina “más de 48,27 millones de dólares al mes en comida rápida” (Ponce 2018, 5).

para señalar si un alimento contiene niveles altos, medios o bajos de elementos nutritivos esenciales, como grasas saturadas, azúcares refinadas y sal (Delgado, 2010).

Sin duda, los cambios en el estilo de vida urbano durante la década de 2010 y los ensamblajes de las ciudades han influido en la reclasificación de los tipos de cuerpos. En este mismo período, se ha observado la proliferación de establecimientos de comida rápida en patios y áreas de alimentación en los centros comerciales (Vivas, 2017). Como señala Neil Brenner (2013, 42-43), “la ciudad ya no es solo sitio o escenario de conflictos políticos, sino que además constituye uno de sus principales aspectos en disputa”. En este sentido, los conflictos urbanos están principalmente relacionados con la forma en que los espacios urbanos moldean nuestras vidas y cuerpos. Brenner destaca que “los espacios urbanos se han tornado esenciales para la vida política, económica, social y cultural, así como para las condiciones socioambientales del mundo” (2013, 42). Estas dinámicas están vinculadas a factores como la educación, los ingresos, y la estructura urbana lo cual facilita el consumo de alimentos en supermercados y restaurantes de comida rápida que provocan enfermedades relacionadas con el consumo de alimentos procesados altos en grasas y azúcar. Según datos de la Organización Panamericana de la Salud (OPS), este tipo de enfermedades relacionadas con una mala alimentación, están estrechamente relacionadas con el sobrepeso, diabetes tipo 2, entre otras que “matan a 41 millones de personas cada año, lo que equivale al 71% de las muertes que se producen en el mundo. En la Región de las Américas, son 5,5 millones las muertes (...) En la Región de las Américas mueren 2,2 millones de personas por ECNT antes de cumplir 70 años” (OPS, 2022)⁹. Los cambios en la dieta y la disponibilidad de comida rápida y poco saludable en las ciudades, junto con el sedentarismo y la alimentación poco saludable, son factores que contribuyen a esta reclasificación y afectación de los cuerpos.

La diabetes ha sido un tema central en los estudios de salud pública debido a su estrecha relación con la alimentación. En Ecuador, entre los años 2005 y 2011 existió un incremento de 15% en muertes relacionadas especialmente con la diabetes, según datos del *Plan estratégico nacional para la prevención y control de las enfermedades crónicas no transmisibles-ECNT* (2011). Y en el DMQ, estas cifras se ubicaron para el año 2017 en “un 5% de las muertes en relación con todas las causas de muerte en la población del DMQ. Se

⁹ <https://www.paho.org/es/temas/enfermedades-no-transmisibles> consultado: 17-11-2022.

registra un aumento de la tasa de mortalidad por diabetes mellitus de 16.5 fallecidos por 100.000 habitantes en el año 1997 a 17.8 fallecidos por 100.000 habitantes en el año 2016” según datos del estudio realizado por la *Secretaría Metropolitana de Salud del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito* (2017). Este aumento está vinculado al cambio en los hábitos alimenticios, impulsado por la expansión de la alimentación corporativa, es decir, un sistema de producción y distribución de alimentos controlado por grandes corporaciones globales. En este sentido, la transición corporal de en los últimos años, se ha examinado detenidamente y se han ejecutado medidas de políticas públicas al respecto de prevención, como es el caso del etiquetado y el semáforo alimentario. En consecuencia, enfocarse en la diabetes puede tener una influencia considerable en la salud pública en Ecuador y la relación con la alimentación (MSP, 2017).

La adopción de estilos de vida y patrones de consumo propios de una metrópolis moderna ha contribuido al aumento de enfermedades relacionadas con una dieta rica en grasas en ciertas áreas urbanas. Sin embargo, es crucial señalar que estos patrones no son uniformes en toda la ciudad. En los barrios populares, por ejemplo, se observan diferencias significativas, siendo las “salchipapas” un ejemplo de consumo generalizado que refleja una adaptación local de la comida rápida.

Estos cambios hacia una ciudad diabética y la reclasificación del cuerpo también se relacionan con la teoría del ensamblaje de Deleuze y Guattari, así como con las ideas de Sassen, Latour y Manuel Delanda. Según esta teoría, las estructuras sociales no deben entenderse como simples conjuntos de individuos “cuya adherencia a un orden esté garantizada por la estructura de su experiencia subjetiva, sino como ensamblajes de comunidades (compartiendo acceso diferencial a recursos económicos y culturales y estilos de vida) y de organizaciones institucionales en las cuales sus intereses comunes cristalizan” (Delanda 2021, 88). En el contexto de la ciudad de Quito, se puede observar cómo la combinación de factores económicos, políticos, sociales y culturales ha contribuido a la aparición de la ciudad diabética. Estos problemas de salud no solo afectan el bienestar individual, sino también la forma en que se construyen y experimentan las ciudades, así como las relaciones sociales dentro de ellas. Por tanto, resulta de suma importancia examinar cómo las transformaciones en los hábitos alimenticios han impactado en la evolución de la ciudad de Quito y en la redefinición de los cuerpos y las dinámicas sociales en esta urbe.

Este fenómeno se relaciona también con el desarrollo socioeconómico de “países de ingresos medios y bajos” (CEPAL 2012, 10) con economías emergentes. Es importante señalar que las alteraciones en la alimentación tienen un impacto relevante tanto en la salud corporal como en la configuración de las ciudades. En este sentido, Guevara et al. (2019) afirman que el diseño de las zonas urbanas, que incluye la accesibilidad y disponibilidad de diferentes tipos de alimentos, puede influir en los hábitos alimenticios y la salud de los residentes. Si bien el consumo de alimentos procesados y comida rápida se ha incrementado, también es cierto que los sectores populares mantienen el consumo de productos frescos y tradicionales como choclos tostados con habas, aunque ahora estos se pueden conseguir procesados en supermercados y franquicias de comida rápida.

Por lo tanto, resulta crucial analizar la evolución temporal de estos fenómenos y su conexión con la transformación de la ciudad y los cuerpos, con el objetivo de comprender cómo impactan efectivamente en la manera en que nos alimentamos. Estos cambios, entendidos a través del concepto de ensamblaje, primordial para esta tesis, refieren a la formación de una red de elementos heterogéneos (económicos, sociales, culturales) que interactúan generando efectos y dinámicas específicas.

Finalmente, otro aspecto importante que se abordado en este estudio es el impacto de la pandemia de COVID-19 en la alimentación. La crisis sanitaria de 2020 ha tenido una influencia considerable en la salud de la población, marcando un cambio significativo en las actividades diarias. Según la FAO (2021), las cadenas de comida rápida aprovecharon esta coyuntura para expandir su influencia a través del uso intensivo de aplicaciones móviles. Esta tendencia ha generado un marcado aumento en el consumo de comida rápida en diversas clases sociales (Álvarez et al, 2020).

Dentro de esta situación, se ha observado un aumento del sobrepeso y la diabetes en muchas partes del mundo, debido a diversos factores como: el aislamiento social, el cierre de gimnasios y otras instalaciones deportivas han dificultado la realización de ejercicio físico. Conjuntamente, el incremento del estrés y la ansiedad debido a la pandemia ha llevado a algunas personas a comer en exceso o a optar por alimentos poco saludables como forma de *coping*¹⁰ (FAO, 2021). En conjunto, estos factores han contribuido a un aumento del

¹⁰ El *coping* “derivado del verbo inglés “to cope with” (“hacer frente a”, “ajustarse a la adversidad”)” (Gangloff, 2017, 55), es la forma en que las personas enfrentan y lidian con situaciones estresantes o difíciles. El *coping* puede ser adaptativo, es decir,

sobrepeso y la incidencia de la diabetes en el transcurso de la pandemia de COVID-19. Es primordial analizar el impacto que la pandemia ha tenido en los hábitos alimentarios en el bienestar de la población.

La ciudad, la alimentación y el cuerpo pueden entenderse como “ensamblajes” en constante evolución, donde convergen múltiples elementos materiales y simbólicos (Farías y Bender, 2012). La comprensión del cuerpo como una “entidad en constante transformación” (Shilling 1993, 5) permite analizar su estrecha relación con los cambios sociales, culturales y alimentarios contemporáneos. Asimismo, tanto la alimentación como la configuración urbana están en perpetuo cambio. Massey (2005, 9) sostiene que “la ciudad es un proceso más que un objeto estático”, y su estructura espacial, infraestructura y dinámicas sociales están profundamente influenciadas por las redes alimentarias y las prácticas de consumo. De manera similar, la alimentación se configura como un complejo “ensamblaje” que abarca desde la producción y distribución de alimentos hasta su preparación y consumo (Goodman, 2016). Este ensamblaje se inserta en una red intrincada de relaciones sociales, económicas, culturales y ambientales que moldean nuestras prácticas alimentarias y, a su vez, son transformadas por ellas.

La confluencia de la globalización, el neoliberalismo y el auge de la comida rápida, junto con la creciente presencia de alimentos procesados, ha provocado cambios significativos en la salud de muchos quiteños. Esto ha dejado a una parte importante de la población sin acceso a una nutrición adecuada (MSP, 2015). Esta transformación del paisaje alimentario resalta la necesidad urgente de investigar cómo estas dinámicas reconfiguran las prácticas alimentarias y se ensamblan con el entorno urbano y la corporalidad. **A partir de lo expuesto, surge la siguiente pregunta de investigación:**

¿De qué manera se ensamblan y transforman la ciudad, los cuerpos y la clase social a través del consumo de comidas rápidas en Quito durante el período de 1970 a 2020?

Para responder a esta pregunta, se requiere un estudio crítico y analítico de los ensamblajes. Este análisis debe abarcar no solo la historia y geografía de la ciudad de Quito, sino también

ayuda a las personas a enfrentar y resolver problemas de manera efectiva, o puede ser mal adaptativo, es decir, puede empeorar la situación o afectar negativamente la salud mental y física de las personas. El *coping* puede incluir estrategias como el pensamiento positivo, la resolución de problemas, la búsqueda de apoyo social, la práctica de actividad física o la participación en actividades placenteras.

cómo las transformaciones socioeconómicas y culturales han impactado en el cuerpo, la ciudad y los hábitos alimentarios de sus habitantes a lo largo del periodo estudiado. El cuerpo, como receptor y expresión de estas dinámicas, refleja los cambios en los estilos de vida, las políticas urbanas y las prácticas alimentarias, mostrando cómo el entorno urbano y las culturas del consumo inciden directamente en la salud y el bienestar.

En primer lugar, se opta por el uso del término en plural “comidas rápidas” para abarcar una variedad amplia de alimentos procesados que exceden los ejemplos clásicos como hamburguesas, pizzas o papas fritas, e incluyen múltiples productos consumidos cotidianamente. El crecimiento de esta modalidad alimentaria se vincula con los fenómenos globalizadores y el desarrollo económico nacional, factores que han fomentado la expansión de restaurantes de comida rápida orientados a diferentes estratos socioeconómicos. Dichos negocios se ubican principalmente en áreas metropolitanas con alta densidad demográfica, caracterizadas por una demanda considerable y heterogénea.

En segundo lugar, el consumo de comidas rápidas ha aumentado significativamente en Quito en las últimas décadas, acompañado de la expansión de centros comerciales, supermercados y cadenas de restaurantes. Este fenómeno ha reconfigurado los espacios urbanos y contribuido a la creación de nuevos lugares de encuentro y sociabilidad. La transformación del entorno urbano implica la convergencia de múltiples factores —como la arquitectura, el diseño urbano, la tecnología y la cultura de consumo— que se ensamblan para conformar una nueva realidad espacial y social.

En tercer lugar, es necesario destacar la creciente preocupación por las enfermedades crónicas no transmisibles, como la diabetes, la hipertensión y la obesidad, que afectan a poblaciones de diversos niveles socioeconómicos en Quito. Estas enfermedades se vinculan directamente con los cambios en los patrones alimentarios y las condiciones estructurales que los posibilitan, y representan una dimensión corporal de los ensamblajes entre ciudad, salud y alimentación.

Por último, si bien es común asociar el consumo de comida rápida con personas de bajos ingresos debido a su limitado acceso a alimentos saludables, este enfoque corre el riesgo de esencializar la clase social y tratarla como una categoría fija. Las desigualdades alimentarias no deben entenderse únicamente como diferencias en el consumo, sino como expresiones de

procesos más amplios, en los que la clase social se configura a través de transformaciones urbanas, políticas, económicas y corporales. Así, no se trata solo de identificar qué grupos consumen qué alimentos, sino de analizar críticamente cómo se producen y reproducen esas diferencias. La interacción entre el consumo de comida rápida en Quito, la estructura urbana, los cuerpos y la clase social constituye un fenómeno complejo que exige una mirada relacional y procesual. En este contexto, los objetivos de la presente investigación buscan ofrecer una comprensión más profunda de estas articulaciones.

Objetivo general

Estudiar los procesos de ensamblaje y transformación de la ciudad, los cuerpos y la clase social en Quito, en relación con el consumo de comidas rápidas durante el período de 1970 a 2020.

Objetivos específicos

Analizar la expansión de cadenas de comida rápida en Quito (1970-2020) en relación con las políticas neoliberales y su impacto diferenciado según clase social.

Examinar los patrones de consumo de los y las consumidoras y su relación con sus percepciones de salud y de clase social en el mismo período.

Estudiar cómo el aumento de las cadenas de restaurantes de comida rápida y el incremento en el consumo de este tipo de alimentos impactan tanto en la configuración urbana como en los cuerpos de los consumidores.

Estructura del estudio

La tesis se organiza en seis capítulos, siguiendo un enfoque **cronológico** desde el segundo capítulo. Cada capítulo analiza los cambios en la ciudad, el cuerpo y la alimentación a lo largo del tiempo. Este enfoque cronológico facilita la comprensión de cómo estos elementos han evolucionado, permite identificar patrones y tendencias a lo largo del tiempo, y facilita la comparación entre diferentes épocas. Además, proporciona un contexto histórico crucial y ayuda a establecer conexiones entre eventos y transformaciones.

En el primer capítulo, se lleva a cabo un análisis principalmente epistemológico, desde la sociología, la antropología, la filosofía, la geografía y los estudios urbanos. En este sentido, el enfoque se centra en el concepto de ensamblaje como marco teórico para comprender la

interrelación y la influencia mutua entre estos tres elementos. El concepto de ensamblaje¹¹ fue propuesto por los filósofos Frances Gilles Deleuze y psicoanalista Félix Guattari en sus trabajos en conjunto *EL Antiedipo* (2008) y *Mil Mesetas* (2017) a inicios de la década de 1970, que posteriormente ha sido desarrollado por el sociólogo francés Bruno Latour, la socióloga neerlandesa Saskia Sassen, el filósofo de la ciencia Manuel Delanda, el teórico cultural Ian Buchan, entre otros, y se refiere a la manera en que distintos elementos humanos y no humanos se relacionan y se combinan para formar un todo coherente. El ensamblaje analiza cómo cuerpo, ciudad y alimentación se interconectan, mostrando cómo las prácticas alimentarias en Quito están moldeadas por entornos urbanos mediante procesos de territorialización y desterritorialización. A diferencia de enfoques tradicionales de la sociología de los alimentos, que separan estructura y agencia, este marco relacional, inspirado en Deleuze y Guattari, ofrece un aporte teórico al capturar las interacciones dinámicas entre elementos humanos y no humanos, revelando su impacto en cuerpos y clases sociales.

Uno de los principales beneficios del enfoque del ensamblaje es que permite a los investigadores considerar cómo los fenómenos sociales son influenciados por múltiples factores a la vez, en lugar de tratarlos como si fueran el resultado de una sola causa. Esto es especialmente útil en el estudio de fenómenos complejos y multifactoriales, como la globalización, la tecnología, la cultura y la política y en el caso de este estudio la relación, cuerpo, ciudad y alimentación (Latour, 2017; Delanda, 2017).

Este capítulo presenta una tercera vía en la sociología, posicionándose entre el enfoque estructural y el individualista al examinar cómo las estructuras y las acciones individuales interactúan y se influyen mutuamente. Mientras que el enfoque estructural se orienta al análisis de la influencia de las estructuras sociales sobre el comportamiento y las experiencias de las personas, y el enfoque individualista considera el impacto de las decisiones y acciones personales en la sociedad, el enfoque del ensamblaje estudia la interacción y la influencia recíproca entre las estructuras y las acciones individuales.

¹¹ El concepto de ensamblaje (*agencement*. En francés original) está tomado principalmente de Deleuze y Guattari (2017), aunque algunas traducciones utilizan la palabra *agenciamiento*, en este estudio utilizaremos la palabra *ensamblaje*, ya que “el concepto de ensamblaje tiene un campo semántico mayor que el de *agenciamiento* e implica modelos que reparan en la complejidad, la agregación de actos, la heterogeneidad, la agencia no-humana, el carácter de anastomosado de algún fenómeno, etc” (Rossi 2018, 179).

El ensamblaje se utiliza como un marco conceptual y metodológico para analizar las clases sociales y cómo se construyen a partir de múltiples factores, como la educación, los ingresos, el empleo, la cultura y las interacciones sociales. Este enfoque permite comprender cómo la interacción entre el cuerpo, la ciudad y la alimentación influye en la formación y dinámica de las clases sociales en una ciudad desterritorializada como Quito, donde coexisten espacios desconectados o aislados que no siguen una lógica de continuidad urbana. Además, este capítulo detalla los métodos de recopilación de datos utilizados para explorar la conexión entre elementos culturales y estructurales, la alimentación, la ciudad, el cuerpo y la clase social. Se emplearon métodos mixtos, como observación participante, encuestas, entrevistas semiestructuradas y análisis de documentos y periódicos.

El ensamblaje se entiende en esta investigación como una formación dinámica y contingente de elementos heterogéneos entre humanos y no humanos, materiales y simbólicos que se vinculan sin perder su autonomía y cuyas relaciones configuran realidades sociales específicas. A lo largo de este trabajo, se ha aplicado este enfoque para analizar cómo ciudad, cuerpo y alimentación se ensamblan de formas distintas según las condiciones históricas, políticas y económicas de cada década en Quito. En los años 70, el ensamblaje gira en torno a la migración, la modernización agroalimentaria y el surgimiento de la comida rápida local, marcando un ensamblaje socioalimentario-territorial. En los 80, se conforma un ensamblaje neoliberal urbano-corporal, donde las cadenas internacionales y los cambios en el trabajo urbano comienzan a transformar los cuerpos y las dietas. En los años 90, el ensamblaje se estructura por la globalización alimentaria y la consolidación de los centros comerciales como nuevos espacios de consumo y sociabilidad de clase. En los 2000, el ensamblaje es agroalimentario-industrial, vinculado al monocultivo, los supermercados y la emergencia de políticas públicas como el Buen Vivir. Finalmente, en la década de 2010 hasta el COVID-19, el ensamblaje se torna digital, pandémico y biopolítico, cruzado por plataformas tecnológicas, precarización del tiempo, confinamiento y nuevas formas de control del cuerpo. Esta lectura a través del ensamblaje permite comprender cómo la interacción entre cuerpo, ciudad y clase social es siempre relacional, situada y en disputa, y cómo la comida rápida actúa como vector de transformación social, afectando de forma diferenciada a los cuerpos según su posición en la estructura social.

En el segundo capítulo, se aborda el surgimiento de la comida rápida en Ecuador durante la década de 1970, utilizando el concepto de ensamblaje como marco analítico. Este enfoque permite examinar cómo diversos elementos se interconectan y combinan en la industria de la comida rápida. Se investigan los procesos de migración en relación con los procesos de territorialización y desterritorialización de codificación. Es decir, se analiza cómo se configuran y organizan social, cultural y políticamente tanto a nivel interno como externo. Este análisis explora cómo estos factores influyen en los procesos de territorialización y desterritorialización, revelando cómo se ensamblan para afectar la dinámica de la industria de la comida rápida.

El capítulo proporciona una minuciosa explicación de los orígenes y el desarrollo de esta industria en el país, particularmente en Quito, examinando cómo se ensamblan factores económicos, culturales y sociales para impulsar su expansión. Este análisis desde la perspectiva del ensamblaje permitió comprender cómo la comida rápida se ha integrado en el tejido urbano y social de Quito, reconfigurando las relaciones entre la ciudad, los cuerpos de sus habitantes y sus prácticas alimentarias.

En el tercer capítulo, se aborda el impacto de este fenómeno en la alimentación y la salud de la población urbana en Quito durante la década de 1980. Este análisis se enmarca en el concepto de ensamblaje del cuerpo-ciudad propuesto por Elizabeth Grosz¹². Se investiga cómo la disponibilidad y la accesibilidad a lo largo del tiempo de la comida rápida han influido en las elecciones alimenticias y, por ende, en el bienestar diferenciado de la población.

Se realizará un examen crítico de las repercusiones de este crecimiento en la comunidad, poniendo especial atención a las transformaciones en la cultura alimentaria y los patrones de consumo durante el crecimiento del neoliberalismo, por políticas del gobierno social cristiano. Además, se evaluará cómo este fenómeno ha impactado en la estructura urbana y en las diferencias de clase social, explorando la interconexión de estos aspectos.

¹² Elizabeth Grosz es una teórica feminista australiana, especialista en filosofía, teoría feminista, teoría del género y estudios culturales. Es conocida por su trabajo en la teoría de la cuerpo-ciudad, que se refiere a la relación entre el cuerpo humano y la ciudad como espacio socialmente construido. Grosz ha desarrollado esta teoría en sus libros "Volatile Bodies: Toward a Corporeal Feminism" y "The Nick of Time: Politics, Evolution, and the Untimely" y ha sido influyente en la teoría feminista y la filosofía continental.

En el cuarto capítulo, que abarca la década de 1990, se examinan los procesos de desterritorialización y territorialización en Quito. Se analiza cómo estos fenómenos transformaron las estructuras tradicionales de las clases sociales, dando lugar a nuevas configuraciones y modos de consumo que redefinieron la dinámica social y económica de la ciudad. El capítulo explora en detalle las implicaciones políticas, económicas y sociales de estas transformaciones a nivel nacional, poniendo énfasis en el papel del neoliberalismo alimentario en la reconfiguración de la sociedad.

Se presta especial atención al surgimiento y proliferación de los centros comerciales como nuevos espacios de consumo y socialización, analizando su impacto en los patrones de alimentación y en la estructura urbana de Quito. Asimismo, se estudia el crecimiento de la agroindustria y sus efectos. Este análisis busca ofrecer una comprensión integral de los cambios que marcaron la evolución de Quito en esta década crucial, considerando tanto las transformaciones sociales y económicas como sus repercusiones en la salud de la población.

El quinto capítulo, examina los cambios profundos en la agricultura ecuatoriana durante la década del 2000. Utilizando el concepto de ensamblaje, se analiza cómo la creciente demanda de alimentos procesados llevó a la expansión de monocultivos. El capítulo explora la modernización tecnológica de la agricultura y su impacto en la producción de alimentos, cuestionando cómo estos cambios se ensamblaron para afectar el acceso y la calidad de los alimentos para diferentes grupos socioeconómicos, así como las prácticas alimentarias y la salud de los consumidores urbanos.

Se examina también, en este capítulo, la transición nutricional global y sus repercusiones en Ecuador, resaltando las desigualdades en el acceso a alimentos de calidad entre diferentes grupos socioeconómicos y el incremento de la diabetes. Esta enfermedad ha suscitado preocupación a nivel nacional, conduciendo a la implementación de políticas públicas como la “Ley de Prevención, Protección y Atención de la Diabetes” de 2004. El capítulo abarca, además, la Constitución de Montecristi (2008), el auge de los centros comerciales y sus áreas de restauración, considerándolos componentes de un entramado urbano-alimentario más extenso.

En el sexto y último capítulo, que corresponde a la década de 2010, se emplean datos de encuestas del Ministerio de Salud Pública (MSP), ENSANUT 2014 y 2018, Instituto

Nacional de Estadística y Censos (INEC) y la encuesta Ekomer 2017. Estos datos se utilizan para analizar cómo los ensamblajes entre la clase social y los hábitos alimentarios han afectado los cuerpos y la salud de la población durante el período de 2010 a 2018. Asimismo, el sistema del semáforo alimentario es analizado. Se profundiza en el estudio de las enfermedades relacionadas con la alimentación, con un enfoque particular en la diferenciación entre las distintas clases sociales y su impacto en la salud. Se pone un énfasis especial en las enfermedades crónicas no transmisibles, como la diabetes tipo 2 o diabetes mellitus, dada su estrecha relación con los patrones de alimentación. Se analizan los hábitos de consumo de los individuos a través de los datos de las encuestas y se investiga cómo estos se relacionan con las percepciones de salud y la posición social de las personas. También, se examina la evolución de las tendencias alimentarias y las dinámicas de clase social en las ciudades durante las últimas décadas y cómo esto ha contribuido al incremento de enfermedades crónicas como la diabetes, transformando las ciudades neoliberales hacia una realidad marcada por la prevalencia de la diabetes.

Por último, en este mismo capítulo, se aborda el efecto de la pandemia de COVID-19 en los patrones de alimentación, destacando el aumento del consumo de comida en casa a causa de las limitaciones de desplazamiento y el confinamiento de restaurantes. Se evidenció un incremento en la adquisición de alimentos en línea y el uso de servicios de entrega a domicilio, lo que ha llevado al consumo de alimentos procesados y con bajo valor nutricional debido al aumento del estrés y la ansiedad (UNICEF, 2022). La crisis de COVID-19 no solamente ha impactado la seguridad alimentaria, sino que también ha agravado los problemas relacionados con las enfermedades crónicas no transmisibles, como la diabetes, la hipertensión y la obesidad.

Capítulo 1

Enfoques teóricos y metodológicos en los estudios de la alimentación desde las ciencias sociales: una revisión crítica

Este capítulo define los conceptos epistemológicos para analizar el consumo de comida rápida y su impacto en el cuerpo, la ciudad y la clase social en Quito, bajo un enfoque relacional basado en el concepto de ensamblaje. La pregunta central es: ¿Cómo han sido estudiadas las transformaciones alimentarias desde las ciencias sociales? Este apartado contribuye teóricamente al superar las limitaciones de la sociología de la alimentación, la cual suele privilegiar enfoques estructurales o individualistas, dejando de lado las relaciones dinámicas entre actores humanos y no humanos. El concepto de ensamblaje, inspirado en Deleuze y Guattari, Latour y Sassen, ofrece una alternativa relacional que captura la complejidad de estas dinámicas, complementando el análisis empírico de los hábitos alimenticios en Quito.

Para desarrollar el argumento de esta tesis y cumplir con los objetivos planteados, se adoptará un enfoque metodológico de carácter relacional. Esta perspectiva permite examinar la complejidad y las interconexiones entre los distintos elementos que configuran el consumo de comida rápida en Ecuador. Así, se busca rastrear y describir las asociaciones (Latour, 2017) entre actantes humanos como consumidores, empresas y reguladores y no humanos: como alimentos, envases, locales comerciales, leyes y publicidad, que intervienen en la conformación de este fenómeno. Al evitar dicotomías entre naturaleza/cultura o sujeto/objeto, el enfoque relacional posibilita analizar cómo se organizan y estabilizan (o no) las redes socio-materiales que sustentan el consumo urbano de comida rápida (Deleuze y Guattari, 2017; Latour, 2017). Este marco se empleará para explorar las interconexiones entre cuerpo, ciudad y alimentación, y así comprender las transformaciones y continuidades que se han producido en estas tres dimensiones a lo largo del tiempo.

La sociología de la alimentación ha experimentado un resurgimiento reciente que se extiende más allá de la sociología de la salud, donde la preocupación por la alimentación saludable ha cobrado protagonismo. Según McMillan y Coveney (2010), este renovado interés abarca también los mercados alimentarios emergentes, la identidad, el cuerpo, la ciudad, la clase social, el consumo de alimentos y la gobernanza alimentaria. En este aspecto, el capítulo se desglosa en tres partes. Primero, se presentará el marco teórico, explorando la integración y

reestructuración de conceptos clave para realizar el análisis de los resultados de la tesis. A continuación, se llevará a cabo una revisión de la literatura existente desde diversas disciplinas, abordando los debates epistemológicos relevantes. Finalmente, se detallará el método que se empleó para el estudio empírico, especificando el enfoque y las técnicas de investigación utilizadas.

Propuesta teórica

1. Perspectivas teóricas y conceptuales para el análisis de resultados

El marco teórico de esta investigación se apoya en el concepto de ensamblaje como “metodología epistemológica para analizar las relaciones complejas y no jerárquicas” (Herrera 2019, 43). Este enfoque se opone a las perspectivas tradicionales que se fundamentan en raíces y jerarquías, centrándose en las conexiones y relaciones entre los elementos en lugar de en sus partes individuales. Como afirman Deleuze y Guattari, “no hay puntos o posiciones, como ocurre en una estructura, un árbol, una raíz. En un rizoma sólo hay líneas” (2017, 14).

Este modelo de conocimiento se expande y diversifica, describiendo redes que se conectan en múltiples direcciones sin una jerarquía de mando. Así, el enfoque del ensamblaje permitirá una comprensión más holística de cómo estos elementos interactúan y se afectan mutuamente, brindando una perspectiva innovadora para el análisis. Se buscarán conexiones rizomáticas en diversas disciplinas como la sociología, la filosofía, la antropología y la geografía, para identificar debates epistemológicos y categorías conceptuales relevantes. En este contexto, el análisis permitirá identificar “ensamblajes muy diferentes, mapas-calcos, rizomas-raíces, con coeficientes de desterritorialización variables” (Deleuze y Guattari, 2006: 20). La revisión de la literatura, el marco teórico y la metodología se enfocarán en entender las complejas relaciones entre el consumo de comida rápida, el cuerpo, la ciudad y la clase social.

Como tal, esta investigación ofrece una “tercera vía” (Sayer 2000), es decir, una “teoría social que hace uso de la ontología” y epistemología “deleuziana que formula algunos conceptos operativos para una teoría social empírica” (Heredia, 2011: 3) en este caso el concepto de ensamblaje será utilizado. En este sentido, exploramos cómo está caja de

herramientas conceptual brinda un marco para una metodología de investigación social y, específicamente, un enfoque para el análisis de datos.

Para entender estos engranajes el concepto de ensamblaje puede iluminar la dinámica espacio-temporal, la complejidad y los matices de fenómenos como los ambientes alimentarios de restauración, de consumidor, de política pública y de producción (Suchacka, 2020). Constituidos a través de diversos entendimientos de lo que es culturalmente adecuado, junto con los discursos resultantes y las prácticas subsiguientes de producción, consumo, regulación, comercialización de alimentos e inclusive los lugares de consumo que también hacen parte de los ensamblajes (Probyn 2000). Por lo tanto, utilizamos este enfoque para entender estas relaciones entre cuerpo, ciudad y alimentación.

Para entender la forma en que el neoliberalismo se configura con el cuerpo, la ciudad y la alimentación, tomaré el concepto propuesto por Deleuze y Guattari de ensamblaje (2017) que también es utilizado por Sassen, (2011), Latour (2017) y Delanda (2016), entre otros. La teoría de los ensamblajes se refiere a una multiplicidad de elementos que se caracterizan por sus interconexiones externas, que se pueden sumar, restar y recombinar unos con otros *ad infinitum* sin crear ni destruir nunca una unidad orgánica (Delanda, 2006). Los ensamblajes con el tiempo se configuran y reensamblan de diferentes maneras, con diferentes objetos. Lo mismo ocurre con las redes interpersonales, como las comunidades dentro de un determinado espacio, como barrios, pequeñas ciudades y organizaciones¹³ (Delanda, 2016). Estos ensamblajes se desarrollan de manera impredecible alrededor de acciones y eventos (Bennett, 2005; Deleuze y Guattari, 1988,), formando una red de conexiones habituales y no habituales en constante flujo, siempre reensamblándose de diferentes maneras (Potts, 2004, 19). Son unidos por sus capacidades de afectar o ser afectados mutuamente (Deleuze, 2017, 124). Es este flujo afectivo, y solo este, lo que determina las capacidades de un cuerpo u otra entidad dentro de un contexto específico.

Ensamblajes

¹³En el libro *A New Philosophy of Society* (2016), DeLanda enfatiza que los ensamblajes siempre están compuestos por componentes heterogéneos. Por ejemplo, en el caso de los alimentos que se venden en la vía pública, esto significaría que el conjunto no solo está formado por vendedores, sino también por consumidores, alimentos, etc. Todo agenciamiento (ensamblaje) es en primer lugar territorial. La primera regla concreta de los agenciamientos es descubrir la territorialidad que engloban, pues siempre hay una. El territorio crea el agenciamiento (Deleuze y Guattari, 1980: 513).

El concepto de ensamblaje utilizado por DeLanda es, una combinación de un conjunto heterogéneo de elementos que conservan su autonomía al entrar en relación con otros componentes. DeLanda sostiene que los procesos de territorialización y desterritorialización son el resultado de la intensificación progresiva de los vínculos entre los componentes de una red, ya sean materiales o inmateriales. Esto significa que la organización y estructura de un territorio o red está en constante cambio debido a la interrelación entre los diversos componentes que lo conforman. Los componentes discursivos que transmiten significados y normas compartidas son decisivos para vincular diferentes componentes independientes entre sí (Probyn 2000). Según Deleuze y Guattari (2017), los ensamblajes son “un conjunto de relaciones aleatorias con el exterior” (p. 60). Es decir, estos elementos pueden ser muy variados, como, por ejemplo, alimentos específicos, productores, consumidores, leyes alimentarias nacionales, políticas públicas o lógicas del mercado como el neoliberalismo. En este caso específico, los ensamblajes se refieren a las interconexiones entre los diversos componentes que conforman la red alimentaria y cómo estos se entrelazan debido a factores como las preferencias o la demanda de ciertos productos comestibles.

Para los propósitos de esta investigación, el **concepto de ensamblaje** se entiende como un proceso dinámico en el cual diversos sujetos y objetos interactúan dentro de un mismo espacio, específicamente en relación con la alimentación, la ciudad y el cuerpo. Este proceso implica una combinación contingente y creativa de elementos materiales y sociales que incluyen conocimientos, perspectivas, habilidades *humanas y no humanas*, entre otros factores, generando así una red compleja. En este contexto, los ensamblajes se caracterizan por su naturaleza cambiante y su capacidad para crear nuevas relaciones y significados. Todos los elementos dentro de estos ensamblajes son considerados agentes, ya sean humanos, como “productores de alimentos” y “consumidores”, o no humanos, como “etiquetas” y “leyes alimentarias” (de Araújo 2021, 5).

El ensamblaje, por tanto, no solo remite a la unión de elementos diversos, sino que constituye un fenómeno donde la agencia y el poder emergen de las relaciones entre esos componentes, en lugar de residir únicamente en cada uno de ellos. Estas configuraciones se manifiestan en distintos contextos —entre cuerpo y ciudad, alimentación y clase social, o entre prácticas alimentarias y territorios urbanos (Probyn, 2000)— y permiten visibilizar cómo el poder se distribuye de forma desigual y mutable. La agencia de cada elemento varía según las

interacciones que establece dentro de la red relacional, generando dinámicas de poder que suelen ser inestables y cambiantes (de Araújo, 2021; Probyn, 2000).

Aportes y límites del enfoque teórico

La propuesta teórica de esta investigación ofrece una lectura relacional y situada de los procesos de transformación alimentaria en Quito, articulando dimensiones históricas, urbanas, corporales y de clase a través del concepto de ensamblaje. Frente a aproximaciones que abordan la alimentación como un fenómeno aislado, desde la nutrición, el consumo o la cultura, esta tesis propone una mirada que interconecta actores humanos y no humanos, prácticas, afectos, regulaciones y estructuras espaciales (Latour 2005; Bennett 2010; Probyn 2000). De este modo, el análisis permite comprender cómo el auge de la comida rápida no solo transforma los hábitos alimentarios, sino que también incide en la organización del espacio urbano y en la clasificación social de los cuerpos (Mol 2008; Guthman 2011). Así, los ensamblajes alimentarios permiten visibilizar cómo las desigualdades se materializan territorial y corporalmente.

No obstante, esta perspectiva presenta ciertos límites teórico-metodológicos. Por un lado, su carácter abierto y no jerárquico puede dificultar la delimitación analítica del fenómeno, dando lugar a interpretaciones excesivamente difusas (Anderson et al., 2012). Por otro, el énfasis en la contingencia y la fluidez corre el riesgo de debilitar el análisis de estructuras históricas de poder, como las políticas neoliberales o las desigualdades de clase (Tsing, 2015; Ong, 2006). Ante estas limitaciones, esta investigación opta por reinscribir el enfoque dentro de una lectura crítica del neoliberalismo, entendido como una racionalidad política y económica que organiza tanto el espacio urbano como los regímenes de consumo y la percepción social del cuerpo (Peck y Tickell, 2002; Brown y Zuk, 2020). En este marco, no se concibe simplemente como una red de relaciones, sino como un dispositivo conflictivo donde se articulan jerarquías, disputas y diferenciaciones sociales.

Esta investigación examina cómo las prácticas alimentarias de distintos grupos socioeconómicos en Quito conforman ensamblajes diferenciados en función de sus condiciones materiales, afectivas y simbólicas. Estos ensamblajes no se distribuyen de manera homogénea en el espacio urbano, sino que reflejan una geografía desigual marcada por procesos de territorialización, exclusión y consumo estratificado. Así, la ciudad se

presenta como un mosaico de ensamblajes alimentarios que expresan relaciones asimétricas de poder y agencia entre cuerpos, clases sociales y territorios (Probyn 2000, 15).

Territorialización y desterritorialización

Las dicotomías deleuzoguattarianas de territorialización y desterritorialización permiten comprender cómo la micropolítica de un ensamblaje puede transformar las capacidades de un cuerpo en relación con la ciudad (Deleuze y Guattari, 2017). Estos procesos muestran cómo los afectos no solo influyen en la experiencia individual, sino que también configuran dinámicas colectivas que moldean la vida urbana y las interacciones sociales. Además, nos invitan a explorar cómo estas dinámicas pueden afectar no solo a nivel individual, sino también a nivel colectivo, moldeando las experiencias de la población en la intersección entre la ciudad y los cuerpos. La territorialización y desterritorialización describen cómo los afectos producen las capacidades de un cuerpo u otra entidad.

En un ensamblaje, un cuerpo, un objeto o una relación pueden constituirse como “territorios”, es decir, espacios definidos y disputados por afectos rivales (Deleuze y Guattari 2017, 88–89). El territorio no se limita a una dimensión física, sino que también posee un carácter afectivo y simbólico, pues adquiere sentido a partir de los vínculos, influencias e interacciones que lo atraviesan. En este marco, los afectos cumplen un papel central, ya que pueden consolidar y estabilizar territorios, pero también desafiarlos y desestabilizarlos, abriendo la posibilidad de nuevas configuraciones. Estos procesos, según Deleuze y Guattari (2017), resultan fundamentales para comprender la dinámica vital de los cuerpos y entidades dentro de un ensamblaje.

Para esta investigación, la territorialización se entiende como un proceso de especificación en el que los afectos, entendidos como las capacidades de afectar y ser afectados dentro de un ensamblaje, delimitan y configuran las posibilidades de un cuerpo o entidad (Fox & Alldred, 2017). Este concepto puede ilustrarse con la analogía de la producción del vino o la miel, donde las características del entorno inmediato determinan cualidades específicas en el producto. En este sentido, el afecto de una herramienta posibilita que una pieza de metal se territorialice como destornillador, adquiriendo la capacidad particular de apretar o aflojar tornillos.

En contraste, la desterritorialización se refiere a un movimiento de generalización, mediante el cual los afectos abren nuevas posibilidades para un cuerpo al ensamblarse con otras relaciones (Fox & Alldred, 2017). Así, el mismo destornillador puede dejar de estar fijado a una función específica y convertirse en cincel, palanca o incluso arma. Estos procesos antagónicos de especificación y generalización muestran que las capacidades de un cuerpo — lo que puede hacer, sentir o transformar— fluctúan constantemente, sin llegar nunca a estabilizarse de manera definitiva (Thrift, 2004).

La distinción que hacen Deleuze y Guattari entre los flujos molares y moleculares del afecto en los ensamblajes revela un aspecto micropolítico que ejerce influencia en las acciones de un cuerpo. El afecto 'molar' opera de manera similar en múltiples cuerpos, organizándolos o categorizándolos para crear identidades o capacidades generales. Estos flujos atraen cuerpos y objetos hacia colectividades y suavizan diferencias y divergencias, comprimiendo artificialmente cuerpos diversos en categorías como clases o razas (Clough, 2008; DeLanda, 2006; Deleuze y Guattari, 2017). Este concepto refleja cómo las dinámicas afectivas pueden tener un impacto estructural, contribuyendo a la conformación de identidades y categorías sociales en un nivel más amplio.

Por otra parte, los afectos moleculares no se suman de manera agregativa, sino que generan resultados o capacidades singulares en un solo cuerpo o en otra relación, sin tener un significado más allá de sí mismos y sin consecuencias acumulativas. Estos afectos singulares pueden dotar a los cuerpos de la capacidad para resistir tanto las fuerzas agregativas como las restrictivas (territorializadoras/especificadoras), facilitando así el desarrollo de nuevas capacidades para actuar, sentir o desear.

Ensamblajes de comida rápida

Estos conceptos adquieren especial relevancia cuando se los vincula con los **ensamblajes alimentarios**, particularmente en contextos urbanos. Las cadenas de comida rápida, por ejemplo, territorializan los cuerpos mediante rutinas estandarizadas de producción, distribución y consumo, así como mediante dispositivos como menús, horarios, espacios diseñados para rapidez y movilidad, y marketing dirigido a determinados perfiles sociales (Galvez et al. 2017; Moliní 2007). Esta territorialización establece ciertos hábitos

alimentarios, jerarquiza opciones y refuerza distinciones de clase, género o edad, como han señalado Probyn (2000) y Block (2004).

Sin embargo, estas configuraciones alimentarias también pueden propiciar procesos de desterritorialización. La incorporación de ingredientes locales, la reinterpretación de platillos tradicionales o la apropiación de espacios de comida rápida por parte de comunidades diversas transforman las prácticas de consumo, generando nuevas combinaciones y significados (Massey, 1993). Un ejemplo de ello es cuando un platillo típico se ofrece en un local de comida rápida nacional, funcionando como un acto de resignificación cultural o como resistencia simbólica frente a la homogeneización alimentaria global.

Desde esta perspectiva, entender la comida rápida no solo como un tipo de alimento sino como un **ensamblaje dinámico**, permite observar cómo los cuerpos son codificados, clasificados y también desbordados por medio de relaciones afectivas, materiales y espaciales en constante transformación. Este enfoque permite captar la complejidad de los fenómenos alimentarios urbanos más allá de sus determinaciones estructurales y explorar las fisuras, desviaciones o apropiaciones que ocurren dentro de estos flujos.

En este aspecto, para los fines de este estudio, se entiende “**comida rápida**” de una manera más amplia que la definición tradicional. Aquí, el término incluye no solo lo que ofrecen las franquicias internacionales, sino también la comida para llevar de restaurantes especializados en otros tipos de alimentos, los platillos tradicionales vendidos en cadenas nacionales e internacionales, los alimentos preparados en casa para consumir de inmediato, y los alimentos procesados, ya que estos están diseñados para el consumo inmediato o con mínima preparación, priorizan la conveniencia y rapidez, y frecuentemente contienen altos niveles de sodio, azúcares añadidos, grasas saturadas y conservantes que los diferencian nutricionalmente de los alimentos frescos o mínimamente procesados.

Esta visión ampliada de comida rápida se adopta para abarcar mejor el enfoque de nuestra investigación. Estos alimentos “presentan grandes cantidades de aditivos, grasas saturadas, azúcares de rápida absorción y un alto contenido en sodio, además de poseer escaso valor nutricional” (Cabrera, 2007: 23). Es importante destacar que, aunque se clasifiquen como preparación rápida, algunos alimentos requieren un tiempo considerable para su elaboración, como ocurre con el pollo en los restaurantes de KFC (Diario de campo, junio, 2021).

Además, la preparación de estos productos suele implicar el uso de equipamiento especializado, como freidoras industriales (Khan, 2009). Un aspecto importante para entender esto es examinar la diferenciación social altamente compleja que a menudo se pasa por alto en las macro-descripciones de la compresión espacio-temporal del capital global en la ciudad (Probyn, 2000). Como Massey indica, “el punto es que la geografía de las relaciones sociales está cambiando” (Massey, 1993, p. 154). A medida que se extienden por el espacio, las maneras en que las personas establecen relaciones entre sí y crean diferentes sentidos de lugar y comunidad también cambian en la ciudad.

La relación entre el cuerpo, la ciudad, la alimentación y las prácticas de ensamblaje es recíproca e interdependiente, ya que la configuración específica de estos factores afecta y es afectada por las relaciones entre los residentes humanos y no humanos de la ciudad. Es decir, el cuerpo la ciudad y la alimentación son reensamblados, y como tal es persistentemente una particularidad “emergente de sus habitantes humanos y no humanos que interactúan” (Marston, y Woodward 2005, 425). Al mismo tiempo, ambos permiten y limitan las prácticas de ensamblaje.

Los modelos de cadena de suministro alimentario, como los domésticos y agroindustriales, difieren en su enfoque y objetivos. Los modelos domésticos, fundamentados en convenciones comunitarias, buscan satisfacer las necesidades alimentarias estableciendo una conexión directa entre productores y consumidores (Brunori et al., 2020). Por otro lado, los modelos agroindustriales buscan maximizar la rentabilidad y conducen al crecimiento y expansión geográfica. Sin embargo, estos modelos pueden tener similitudes en cuanto a las lógicas y estructuras de ensamblaje que interactúan en ámbitos translocales o transnacionales. Estos modelos y su configuración cambian según diferentes contextos geográficos, históricos y culturales.

1.1 Los ensamblajes discursivos del neoliberalismo como productores de una configuración hegemónica

El neoliberalismo es un modelo económico y político que ha tenido un gran impacto en el mundo contemporáneo (Cardoso, 2006). Su influencia, sin embargo, va más allá de lo económico y alcanza diferentes esferas de la sociedad, incluyendo la producción y transmisión de conocimientos y conceptos. En este apartado se analizan sus dimensiones

epistemológicas y conceptuales, es decir, cómo las ideas y prácticas neoliberales se articulan con otros elementos para conformar una red compleja de comprensión social.

Con la caída de la Unión Soviética, el neoliberalismo empezó a representarse como parte de un *zeitgeist* distópico más amplio. En este contexto, ha sido caracterizado como “superestructura” (Góran, 1995, p. 35). Según Oliveira (1996), se trata de un fenómeno de alcance mundial, mientras que Harvey, desde una perspectiva marxista, lo describe como “el libre desarrollo de las capacidades y de las libertades empresariales del individuo, dentro de un marco institucional caracterizado por derechos de propiedad privada, fuertes mercados libres y libertad de comercio” (Harvey, 2003, p. 3).

Siguiendo a Harvey, el neoliberalismo puede entenderse tanto como ideología como práctica que ha dominado el escenario mundial (Harvey, 2003). Se caracteriza por la transferencia de la regulación estatal hacia los mercados, a través de discursos y acciones que inciden en la vida cotidiana como el consumo, las políticas públicas y, de manera destacada, la alimentación. No obstante, existe una tensión entre la teoría y su aplicación, como explica Harvey (2003), el neoliberalismo ha evolucionado desde las políticas de desregulación iniciales hasta convertirse en agendas de dominio de clase y tecnologías del yo (Foucault, 2017).

En este contexto, el neoliberalismo ha transformado de manera fundamental nuestra sociedad en las últimas décadas, imponiendo la lógica del mercado en todos los aspectos de la vida. A pesar de ello, se ha prestado poca atención a cómo esta ideología se refleja en aspectos tan fundamentales como la alimentación, las ciudades y los cuerpos. En este aspecto, un enfoque realista crítico ofrece un medio para estudiar el mundo social sin descender ni al objetivismo ni al construccionismo social completo¹⁴.

El término neoliberalismo ha llegado a ensamblar y describir un surtido muy amplio de fenómenos de la existencia real, “vida económica y social, con lo que su evolución se torna previsible para los individuos” (Cardoso 2006, 189). Una evaluación generosa y comprensiva de esta multiplicidad sostendría que estos nuevos marcos teóricos han ayudado a iluminar diferentes elementos de lo que ha resultado ser una ente extraordinariamente vasto, complejo

¹⁴ Estos conceptos se refieren a dos enfoques teóricos diferentes utilizados en diversas disciplinas para comprender la realidad y cómo se construye el conocimiento sobre ella.

y contradictorio. El neoliberalismo es una corriente que promueve la libertad y la disminución de la intervención estatal en la economía. Su influencia también se extiende a la alimentación y es relevante para este proyecto de investigación por varias razones. En primer lugar, el neoliberalismo es un sistema económico y político que ha tenido un gran impacto en el mundo contemporáneo (Cardoso 2006). Se caracteriza por la privatización de empresas y servicios públicos, la liberalización del comercio y las finanzas, y la reducción de las normativas y la participación del Estado en la economía. En cuanto a la alimentación, el neoliberalismo ha llevado a la mundialización de la producción y el comercio alimentario, lo que ha dado lugar a la concentración del poder en manos de grandes corporaciones agroalimentarias y la homogenización de los productos alimentarios a nivel mundial (Jessop, 2012). Asimismo, la búsqueda de maximizar las ganancias económicas ha llevado a la producción y comercialización de alimentos altamente transformados y abundantes en grasas, azúcares y sal, lo que ha contribuido a la epidemia mundial de diabetes y enfermedades relacionadas con la alimentación (Jessop, 2012).

En este sentido, el estudio de los ensamblajes epistemológicos y conceptuales del neoliberalismo es esencial para comprender cómo las ideas y prácticas neoliberales se relacionan e interactúan con otros elementos para formar una red compleja de conocimiento y comprensión (Jessop, 2012). Igualmente, el neoliberalismo ha tenido un impacto significativo en la alimentación, mediante la transferencia de la regulación estatal a los mercados y las políticas de desregulación del mercado, esto es especialmente importante para analizar la red alimentaria¹⁵ en relación con la ciudad y el cuerpo.

De este modo, la función central de las finanzas en la adaptación estructurada del fordismo y en la adaptación prospectiva de una economía orientada hacia el conocimiento más productivista y posfordista, se ve reflejado en el régimen de acumulación del neoliberalismo, dominado por las “finanzas de los países industrializados” (Calvento 2006, 47). Esto se relaciona con la importancia del neoliberalismo en “la reproducción del capitalismo (y la vida social en general) y, en ausencia de formas apropiadas de manejar las contradicciones entre

¹⁵ Utilizamos “red alimentaria” para explicar la complejidad y dinámica de las relaciones y procesos involucrados en la producción, distribución y consumo de alimentos. Una “red” enfatiza las conexiones fluidas y la interacción continua entre diversos actores y factores, como mercados, políticas y prácticas culturales, a diferencia de un “sistema”, que puede tener una estructura más jerárquica y rígida.

valor de uso y valor de cambio, surgen crisis que provocan una reimposición forzosa de la unidad de la relación de capital” (Jessop 2012, 1521). Esta tensión entre valor de uso y valor de cambio se ve reflejada en la producción industrializada de alimentos que adoptaron un modelo posfordista, y es sustancial analizar cómo esto afecta a la alimentación con relación a la ciudad y el cuerpo.

Según Clarke (2008), la neoliberalización es un proceso omnipresente y omnipotente, conceptualizado a través de los ensamblajes, entendidos como combinaciones de diferentes elementos y acciones que interactúan para formar sistemas más complejos (Storper, 2016). Este proceso engloba todos los aspectos de la vida, incluyendo el cuerpo, la clase social, la ciudad y la alimentación, ejerciendo un impacto significativo en la manera en que estos elementos se relacionan. En palabras de Hayek (1990, 65), este sistema representa “el único método que permite a nuestras actividades ajustarse a las de cada uno de los demás sin intervención coercitiva o arbitraria de la autoridad”. De esta forma, fenómenos que podrían parecer independientes se integran bajo el paradigma neoliberal.

Durante el período neoliberal, el Estado se retiró de múltiples áreas de la vida social y económica, coincidiendo con cambios en la política internacional entre 1970 y 1980, descritos como “el apogeo del poder del Tercer Mundo a nivel mundial y dentro del sistema de la ONU hasta el naciente neoliberalismo global” (Patel, 2009, 664). La globalización neoliberal limitó el potencial de los partidos progresistas y los movimientos sociales para acceder al poder estatal, ya sea mediante medios reformistas o revolucionarios. Aun reconociendo las desigualdades sociales, muchos de estos movimientos se orientaron hacia la organización autónoma y estrategias locales (Calvento, 2006, 45; Góran, 1995).

A principios de los años ochenta, y tras la caída de la Unión Soviética en 1991, el neoliberalismo se consolidó como el modelo económico dominante en gran parte del mundo (Kohl, 2006). Bajo la presión de Estados Unidos, con Ronald Reagan (1981-1989), y del Reino Unido, con Margaret Thatcher (1979-1990), instituciones como el Fondo Monetario Internacional y el Banco Mundial promovieron activamente la agenda neoliberal (Kohl, 2006). La desregulación de mercados e industrias intensificó problemas de salud asociados a dietas ricas en grasas y azúcares debido a la ausencia de mecanismos estatales para regular la alimentación (Popkin, 1999). Estos problemas no solo representan un riesgo económico o de salud, sino que su influencia se extiende a la educación, la cultura y otros ámbitos sociales,

generando ensamblajes epistemológicos y conceptuales en torno a la alimentación y otros aspectos de la vida cotidiana.

El neoliberalismo ha tenido un efecto considerable en la manera en que se entiende y se valora el conocimiento y la verdad en relación con la alimentación. Se ha promovido la idea de que este conocimiento se mide y evalúa principalmente en términos de rentabilidad económica, desplazando otras perspectivas vinculadas con la salud, el bienestar y la cultura. Esto ha transformado la forma en que se producen, distribuyen y consumen los alimentos, generando una red alimentaria cada vez más orientada al lucro y a la eficiencia económica. Al mismo tiempo, el neoliberalismo ha influido en la comprensión de la cultura alimentaria, promoviendo su comercialización y fomentando la privatización a través de patentes y propiedad intelectual, lo que ha concentrado la cultura alimentaria en ámbitos comerciales y marginado las prácticas comunitarias y populares (Barahona y Rivera, 2016).

1.2 El régimen alimentario neoliberal

Las políticas neoliberales han transformado profundamente la vida cotidiana en América Latina, incluyendo los sistemas de producción, distribución y consumo de alimentos. Siguiendo a Otero (2013), el sistema alimentario neoliberal se define como la reestructuración de estos sistemas bajo políticas de libre mercado, desregulación e integración global, que han promovido la concentración de poder en corporaciones agroalimentarias y la dependencia de mercados internacionales. Por su parte, McMichael (2004) utiliza el término régimen alimentario corporativo para enfatizar el dominio de las corporaciones transnacionales y la financiarización de los sistemas alimentarios, donde la especulación y la acumulación de capital subordinan la seguridad alimentaria.

En este trabajo, adoptamos el término “sistema alimentario neoliberal” para analizar las dinámicas alimentarias en América Latina, integrando elementos del enfoque de McMichael para resaltar el papel corporativo. Esta integración permite analizar cómo las dinámicas neoliberales y corporativas han reconfigurado los sistemas alimentarios en América Latina, profundizando la dependencia de mercados globales y la desigualdad regional. Este sistema, según Cueva¹⁶ (2010), puede entenderse a través del desarrollo del capitalismo en la región,

¹⁶ En este sentido, según Cueva “lo que hay que hacer es analizar el desarrollo y la articulación de los distintos modos de producción en su historicidad” (Cueva 2010, 257).

marcado por la desposesión y la articulación con modos de producción capitalistas globales, especialmente tras las crisis económicas del siglo XX.

El impacto de las dos guerras mundiales y la depresión económica de 1929 interrumpió la expansión de la economía global y tuvo efectos duraderos en la participación del comercio en la producción. No fue hasta la década de 1970 que la economía global empezó a recuperar su “dinamismo (reflejado en el aumento de la participación del comercio en la producción)” (Bairoch & Kozul Wright, 1996). En este contexto histórico y económico de América Latina, se sostiene que el sistema alimentario neoliberal se ha desarrollado como consecuencia de la influencia de políticas neoliberales en la producción y distribución de alimentos. La red alimentaria actual refleja la implementación de medidas económicas orientadas al mercado y al libre comercio en la región. Según Robinson (2012) este proceso se vincula con el procedimiento de acumulación de capital y la dependencia histórica de América Latina de los centros de desarrollo capitalista mundial. La integración de Latinoamérica en el nuevo sistema financiero y de producción mundial “se produjo tras el colapso, a causa de la crisis económica global de los años setenta, del modelo de desarrollo subsiguiente a la Segunda Guerra Mundial en América Latina” (Robinson 2012, 14). Estos cambios económicos conllevaron al crecimiento de las grandes urbes debido a la migración interna y con ello un cambio en las dietas y estilos de vida en estas zonas urbanas.

Antes de la globalización, el modelo de acumulación de conocimientos se centraba en la expansión del mercado doméstico, basado en “el populismo y la industrialización de sustitución de importaciones (ISI), el crecimiento de las exportaciones agrícolas tradicionales y otros vínculos comerciales primarios, la creación de sectores estatales” (Robinson, 2012, 14). Este modelo comenzó a desmoronarse a finales de los años 70, preparando el terreno para el modelo neoliberal centrado en la integración a la economía global (Robinson, 2012). durante los 40 años posteriores a la Segunda Guerra Mundial, la sugerencia de la CEPAL (Comisión Económica para América Latina y el Caribe) de que el desarrollo agrícola solo era posible en paralelo con el crecimiento de la industria, la tecnología, la energía, el transporte y las comunicaciones fue ampliamente adoptada en todo el continente (Cárcamo 2017). Con el objetivo de incrementar la productividad y la eficiencia en la fabricación agrícola, se han

implementado diversas estrategias y tecnologías en el sector¹⁷. La implementación de estas políticas y prácticas tuvo una influencia considerable en la evolución del sistema alimentario neoliberal en América Latina. Su objetivo era liberar mano de obra para la industrialización y así permitir salarios más altos para absorber la creciente producción. De hecho, se consideraba que la superación del subdesarrollo se lograría mediante “la industrialización y la subordinación de la agricultura” (Cárcamo 2017, 85).

Durante los siguientes 40 años, en lugar de satisfacer por primera vez la demanda extranjera, la agricultura cambió su papel para cumplir con los requisitos de los esfuerzos de industrialización nacional, como señala Cárcamo (2017). Según Bernstein (2003) este desafío se conoce como “la acumulación por excedente”, es decir, en qué medida la agricultura es capaz de producir un excedente y en qué medida este excedente puede transferirse o apropiarse para beneficiar la acumulación de capital a través de la industrialización (Bernstein 2012, 34). Como resultado de estas políticas, la producción agrícola general orientada a la exportación “disminuyó del 22,9% al 17,4% en América Latina durante el lapso de tiempo entre 1951 y 1974” (Cárcamo 2017, 89). Estos cambios históricos y económicos sentaron las bases para el sistema alimentario neoliberal, caracterizado por la reestructuración de las cadenas de suministro, la expansión de la agroindustria orientada a la exportación y la transformación de los patrones de consumo, los cuales se analizan a continuación.

Características del sistema alimentario neoliberal

El sistema alimentario neoliberal en América Latina se distingue por varias características clave que reflejan su integración en la economía global y su subordinación al capital. En primer lugar, las cadenas de suministro se han globalizado, con corporaciones transnacionales como Monsanto y Cargill controlando la producción y distribución de insumos y alimentos, integrando a productores locales en redes globales mediante contratos que priorizan la eficiencia y la rentabilidad (Otero, 2013). En segundo lugar, la revolución de los supermercados ha transformado la distribución, con cadenas como Supermaxi, Santa María, y TIA desplazando a los mercados tradicionales y promoviendo el consumo de alimentos

¹⁷ Siguiendo el ejemplo de los países industrializados con una base agrícola histórica, la CEPAL promovió la “modernización de las prácticas y técnicas agrícolas, y el uso más intenso de los medios de cultivo, tales como abonos, insecticidas y fungicidas” (CEPAL 1949, 3).

procesados, lo que ha reconfigurado las preferencias de los consumidores urbanos (Reardon et al., 2003). Tercero, la contratación global implica que los agricultores locales producen bajo estándares impuestos por corporaciones transnacionales, como la soja para exportación, reduciendo su autonomía y priorizando las demandas de los mercados internacionales (McMichael, 2004).

Lo principales impulsores del sistema incluyen a las corporaciones agroalimentarias (ej., Chiquita, Dole) y organismos como la OMC, que han impulsado la liberalización del comercio agrícola, promoviendo la acumulación de capital y la especulación financiera (McMichael, 2004). Sin embargo, este sistema genera tensiones, como el conflicto entre la producción para exportación (ej., soja, carne) y la seguridad alimentaria local, ya que la priorización de mercancías para mercados globales limita el acceso a alimentos básicos en comunidades rurales (Cárcamo, 2017). Las mercancías líderes, como la soja, el maíz y la carne, dominan la producción agrícola, orientada a la exportación y controlada por corporaciones, reforzando la dependencia de la región en mercados globales (Otero, 2013).

Conjuntamente, el sistema se legitima mediante discursos de modernización y eficiencia del mercado, que presentan la agroindustria y el consumo de alimentos procesados como sinónimos de progreso, ocultando sus impactos en la desigualdad y la inseguridad alimentaria (McMichael, 2004). Finalmente, con la urbanización y la expansión de los supermercados, los hábitos de compra también se transformaron. Cada vez más personas empezaron a preferir alimentos procesados, la practicidad y las marcas reconocidas, dejando de lado las dietas tradicionales basadas en productos locales (Swyngedouw, 2004). Estos cambios muestran cómo los sistemas alimentarios quedaron subordinados a la lógica del capital global, con consecuencias profundas para la región y la salud.

En este aspecto, las políticas y prácticas implementadas tuvieron una influencia destacada en el avance del sistema alimentario neoliberal en América Latina, como se evidencia en el papel subsidiario que ha jugado la agricultura para satisfacer la demanda industrial y “urbana nacional e internacional en al menos dos dimensiones interrelacionadas: en primer lugar, la creación de una reserva de trabajadores en las ciudades; y como segundo punto, el suministro de alimentos baratos” (Cárcamo 2017, 91). En este sentido, se ha dado prioridad al Incremento en la productividad agrícola mediante la transferencia del excedente campesino considerándolo como uno de los temas principales a abordar en las zonas rurales (Fair 2008).

Como resultado, estas políticas y prácticas han tenido una influencia considerable en la producción, distribución y consumo de alimentos en Latinoamérica, lo que ha contribuido al desarrollo del sistema alimentario neoliberal en la región (Cárcamo 2017).

Por otro lado, un aspecto particular del progreso económico en las áreas rurales de América Latina ha sido la gradual marginación y eliminación de la agricultura feudal basada en la explotación, a favor de una agricultura de tipo capitalista que busca la maximización de la producción y la rentabilidad (Cárcamo 2017). Sin embargo, a pesar de los esfuerzos por aumentar la productividad agrícola, en gran parte de América Latina la agricultura industrial y de exportación “no ha tenido éxito en crear puestos de trabajo y mejorar ingresos” (North 2008, 14), lo que plantea desafíos importantes para la promoción del desarrollo sostenible de la región. Esta dinámica refleja una de las tensiones clave del sistema alimentario neoliberal: la priorización de la producción intensiva para exportación sobre el desarrollo rural sostenible, lo que ha marginado a pequeños productores y limitado la seguridad alimentaria local (McMichael, 2004).

Las relaciones laborales establecidas en el endeudamiento y el trabajo no remunerado se seguían observando en gran medida, teniendo diferentes nombres “huasipungo en Ecuador, colonato en Bolivia y Centroamérica, yanaconaje en Perú, inquilinaje en Chile y *cambao* en Brasil” (Edelman 2022, 155-156). Los procesos industrializados disminuyeron notablemente la producción de las haciendas (Fair 2008). En lugar de un proceso de desarrollo capitalista que destruyó y marginó la agricultura feudal de explotación, se produjo, según Cárcamo (2017), “un fortalecimiento de una nueva clase empresarial urbana que reemplazó el dominio político y económico oligarquía terrateniente anterior”. Como resultado, hubo un cambio en las políticas públicas agrarias que puso un mayor énfasis en la participación del Estado en la economía y un cambio correspondiente en el equilibrio del poder político. En palabras de Cárcamo, “el papel subsidiario de la agricultura se vio alentado por las políticas que favorecían las empresas agrarias emergentes para alcanzar el objetivo de la sustitución de importaciones y la diversificación de las exportaciones” (2017, 91). Algunas de las políticas implementadas incluían la promoción del libre acceso a tierras estatales¹⁸, mejoras en el

¹⁸ “En 1976, el 80% de la tierra cosechada en Brasil todavía pertenecía a mano de obra no asalariada. En México, la agricultura campesina representó alrededor del 70% en maíz, 67% en frijol, 33% en trigo y 49% en la producción de frutas. En Colombia, la producción de la “pequeña agricultura” representó el 63% de la producción total. Esta cifra aumenta al 67% si sólo se consideran los alimentos más consumidos. Para los países andinos (Bolivia, Colombia, Chile, Ecuador y Perú), campesino la

transporte mediante la inversión en infraestructura vial y ferroviaria, así como la provisión de asesoramiento técnico y acceso a crédito asequible para los agricultores.

En este sentido, la sobreacumulación de capital en la década de 1970 en los países desarrollados tuvo un impacto significativo en el progreso del capitalismo en Latinoamérica. Según Cárcamo (2017), el fácil acceso al crédito atrajo a las élites locales, quienes buscaban obtener beneficios a corto plazo invirtiendo en la generación de alimentos procesados y en la industrialización de la actividad agrícola. Como resultado, la producción agrícola basada en el capital se ha fortalecido en torno a la producción intensiva de alimentos para la importación, lo que ha conducido a la acumulación de la propiedad de la tierra en territorios específicos para pocos productos (Ornelas 2004). Esta perspectiva dentro del ámbito de la producción intensiva en la producción de alimentos transformados para la exportación ha llevado a un abandono de la generación de alimentos fundamentales para el consumo interno, lo que ha afectado negativamente la seguridad alimentaria de la población en la región. Esto ha consolidado la producción intensiva de mercancías líderes como la soja y el maíz en cadenas de suministro globales, profundizando la dependencia de América Latina en los mercados internacionales (Otero, 2013).

Desde la década de 1980, la expansión del sistema alimentario ha estado cada vez más condicionada y subordinada a la dinámica de expansión del capital internacional (Giunta, 2014). El Consenso de Washington implementó cambios o ajustes en las políticas económicas en América Latina, y en la década de los 90, se sumaron acuerdos como el de la OMC sobre Agricultura y los Tratados de Libre Comercio, lo que impulsó un aumento en la producción de alimentos procesados (Cárcamo 2017). Estas reformas normativas establecieron un marco crítico para la actual expansión del capital en la cadena de suministro alimentario (Kohl 2006). Estas cadenas de suministro, junto con la revolución de los supermercados, han reestructurado la distribución de alimentos, promoviendo un cambio en los patrones de consumo hacia alimentos procesados y un consumidor cualitativo que valora la conveniencia y las marcas (Reardon et al., 2003; Swyngedouw, 2004).

agricultura producía entre el 50% y el 60% de los bienes de consumo agrícola final en 1980. En Centroamérica, los campesinos aportaban el 36% de los alimentos en Costa Rica, el 62% en El Salvador, el 64% en Honduras y el 53% en Guatemala. Así, la mayor parte de los alimentos en la década de 1970 seguía siendo proporcionada por los campesinos, lo que en este informe se entendía como producción en pequeños latifundios basados en la agricultura familiar” (Cárcamo 2017, 93).

En este aspecto, según McMichael (2004), “el régimen alimentario neoliberal es una de las dinámicas centrales del capitalismo globalizado, en la que los sistemas alimentarios están cada vez más subordinados a los mercados financieros y los procesos especulativos” (p. 43). Igualmente, el régimen alimentario neoliberal no solo se centra en la producción y comercialización de alimentos, sino que también afecta a la urbanización. En palabras de Swyngedouw (2004), “la ciudad es el epicentro del régimen alimentario neoliberal, ya que se convierte en el principal consumidor de alimentos procesados y en un espacio en el que la lógica del mercado y el capital se imponen en la producción, distribución y consumo de alimentos” (p. 51). En este sentido, el régimen alimentario neoliberal ha generado profundas desigualdades tanto en el campo como en la ciudad, promoviendo un aumento en la concentración de la riqueza en manos de grandes corporaciones agroalimentarias y profundizando la dependencia de las naciones en desarrollo en la categoría de alimentos procesados. En este régimen, la OMC desempeña el papel de vehículo de la red alimentaria mundial impulsado por las empresas en el que el poder corporativo está institucionalizado, estableciendo la liberalización mínima para otros acuerdos bilaterales y regionales.

Estas dinámicas se combinan para crear un régimen cualitativamente distinto de las tendencias de acumulación de capital en la agricultura y la alimentación, que encuentra su durabilidad en la vinculación internacional de las relaciones de producción y consumo agroalimentarias de acuerdo con las tendencias globales de acumulación de capital en general. Así pues, cada régimen alimentario se basa en relaciones (Otero 2013, 54).

En relación con el crecimiento del capital en el sector agropecuario, cabe destacar que según Cárcamo (2017), se puede atribuir principalmente a dos formas de agricultura: la realizada por corporaciones y la gestionada por empresas. Uno se basa en la agroindustria nacional que nació de las transformaciones de las haciendas (Otero 2013). Estos tendieron a estar relacionados con los cultivos tradicionales de exportación de los países “como el azúcar, la caña, el trigo, el maíz y el arroz, y más recientemente con el surgimiento de nuevos cultivos como la soja” (Cárcamo 2017, 99). Una proporción en aumento está vinculada con el capital internacional. No son solo de fuera de América Latina como Chiquita Banana, Dole, Del Monte y Unifrutti, sino que también están conectados al primer punto, desde dentro de la región (Otero 2013). En este aspecto, el sistema alimentario neoliberal en América Latina se caracteriza por la globalización de las cadenas de suministro, la revolución de los

supermercados, la contratación global de productores y el dominio de mercancías líderes como la soja y el maíz, impulsadas por corporaciones transnacionales y políticas de liberalización (Otero, 2013; McMichael, 2004). Estas dinámicas, legitimadas por discursos de modernización y eficiencia, han generado tensiones como la inseguridad alimentaria y la marginalización de pequeños productores, mientras transforman los patrones de consumo hacia alimentos procesados, promoviendo un consumidor cualitativo. Este sistema refleja la subordinación de los sistemas alimentarios a la acumulación de capital global, con profundas implicaciones para la equidad y la sostenibilidad en la región.

1.3 Ensamblajes entre cuerpo, ciudad y alimentación

Desde esta perspectiva, resulta crucial para este estudio emplear el concepto de cuerpo-ciudad-alimentación como un ensamblaje para examinar las transformaciones en la dieta que ocurren en entornos urbanos, ya que, “las personas que viven en áreas urbanas consumen dietas claramente diferentes de las de sus contrapartes rurales y los cambios generales en sus dietas aumentan la densidad de energía y grasa y conducen a un gran potencial de problemas de salud relacionados con enfermedades crónicas” (Popkin, 1999, 45). Este enfoque nos permite entender cómo el cuerpo humano, el espacio urbano y las prácticas alimentarias se interconectan y se influyen mutuamente de manera dinámica y compleja (Monteiro et al. 2012). Las políticas neoliberales han introducido cambios significativos en diversas facetas de la vida cotidiana de los consumidores, abarcando desde políticas públicas hasta el crecimiento urbano y el aumento de *Enfermedades Crónicas no Transmisibles* (ECNT). Este proceso ha llevado a que el crecimiento urbano articule todas estas relaciones desde una perspectiva neoliberal.

La alimentación funciona como un “performance” (Schatzky, citado en Ariztía, 2017) que se articula con la ciudad y el cuerpo. Desde la teoría de la práctica (Warde, 2016), la comida rápida puede entenderse como un proceso más que como un simple acto de alimentación. En este contexto, la noción de ensamblaje surge como una herramienta fundamental para comprender las interacciones complejas entre los distintos elementos de esta red. La identificación de actores se vuelve así esencial para analizar cómo diversas entidades contribuyen a esta red de relaciones. De manera destacada, emergen tres actores principales: el cuerpo humano, la ciudad y la alimentación. Estos tres elementos se relacionan e interactúan, conformando una red dinámica que debe ser estudiado en conjunto.

Cuerpo

El cuerpo humano, considerado como un actor clave, se convierte en el epicentro de estas interacciones. Las características individuales, la salud y las elecciones personales forman parte del entramado que conecta al cuerpo con su entorno. Desde la predisposición genética hasta las decisiones diarias de estilo de vida, cada aspecto influye y es influenciado por otros actores en la red (Deleuze y Guattari, 2017). La salud del cuerpo, por ejemplo, puede depender tanto de la disponibilidad de alimentos saludables como de las políticas de planificación urbana que faciliten la actividad física.

Ciudad

La ciudad, concebida como un actor en sí misma, desempeña un papel crucial en la interacción cuerpo-ciudad-alimentación. Según Lefebvre (1974), “la problemática del espacio envuelve las problemáticas de la realidad urbana (la ciudad, su extensión) y la cotidianidad (el consumo programado) [...] La tendencia dominante fragmenta y recorta el espacio” (p. 145-146). Su infraestructura, diseño y políticas urbanas influyen directamente en la relación entre el cuerpo y la alimentación. Un diseño urbano que fomente la accesibilidad a espacios verdes y la presencia de mercados locales puede afectar positivamente la alimentación y la salud de sus habitantes. Asimismo, las políticas gubernamentales relacionadas con la salud pública, la planificación urbana y la regulación de la industria alimentaria tienen un impacto significativo en la dinámica de esta red. Si la ciudad organiza y condiciona los espacios de consumo, la alimentación constituye la materialización concreta de esas dinámicas en los cuerpos.

Alimentación

El componente de alimentación abarca desde la disponibilidad de alimentos hasta los patrones de consumo y las prácticas culinarias. Los alimentos disponibles en una ciudad, determinados por factores como la geografía, la economía y las políticas agrícolas, influyen directamente en la dieta de sus habitantes. Los patrones de consumo, a su vez, están moldeados por factores socioeconómicos, culturales y medioambientales. Las prácticas culinarias, que a menudo reflejan tradiciones locales, pueden ser tanto un producto de la cultura de una ciudad como un factor que contribuye a su identidad. La industria alimentaria, como actor en esta red rizomática, también desempeña un papel crucial. Desde la producción

hasta la distribución y comercialización de alimentos, esta industria interconecta los elementos de la red, afectando directamente la salud del cuerpo y siendo influenciada por las políticas urbanas.

Cuerpo-ciudad-alimentación

Basándonos en lo expuesto, podemos proponer un concepto integrador que facilite el estudio de la relación entre alimentación, ciudad, corporalidad y posición social: el concepto de “cuerpo-ciudad-alimentación”. Este concepto invita a analizar el cuerpo humano en su contexto, viéndolo no como una entidad aislada, sino como un nodo dentro de una red compleja que abarca aspectos urbanos, sociales, políticos y alimentarios. La noción de “cuerpo-ciudad-alimentación” busca entender al cuerpo en su constante interacción con el entorno urbano y con las redes rizomáticas de producción y consumo de alimentos que lo nutren y moldean (Groz 1999). Este concepto se basa en la idea de que el cuerpo no es simplemente un “ente físico, sino también un producto de las interacciones entre la persona y su entorno social y ambiental” (Mol 2010, 157).

En este marco de relaciones complejas, no podemos reducir el análisis a sujetos humanos y sus decisiones individuales. Es necesario incorporar una mirada que contemple los elementos no humanos que configuran activamente dichas interacciones. Examinar componentes como la infraestructura alimentaria (restaurantes de comida rápida, supermercados, mercados, patios de comida), la publicidad, el semáforo alimentario, las políticas urbanas y la arquitectura permite comprender cómo estos artefactos materiales y simbólicos afectan las relaciones entre cuerpo, ciudad y alimentación. Estos elementos no son simples contextos pasivos, sino actores que median y condicionan los modos de acceso a los alimentos, los recorridos urbanos y las prácticas corporales cotidianas.

El cuerpo-ciudad-alimentación se territorializa dando lugar a una reclasificación de los cuerpos (si podemos usar este término), determinada por las estructuras económicas, políticas y culturales que configuran tanto la ciudad como la comunidad en la que el individuo habita. La alimentación constituye un eje central de esta territorialización, pues la disponibilidad, el acceso y la elección de alimentos están condicionados por factores económicos, sociales y culturales, así como por elementos no humanos que generan desigualdades y refuerzan jerarquías espaciales. Por ejemplo, la oferta de alimentos saludables y nutritivos suele ser

limitada en áreas urbanas de bajos ingresos, mientras que los sectores de altos ingresos cuentan con una mayor disponibilidad de estos productos. Además, los patrones alimentarios están atravesados por marcadores culturales y de clase, que refuerzan jerarquías sociales y afectan directamente la salud y la corporalidad de los habitantes.

Dinámica temporal y espacial

Utilizando el concepto de ensamblaje, podemos entender cómo estas relaciones cambian a lo largo del tiempo y en diferentes lugares dentro de la ciudad. Por ejemplo, se pueden explorar las variaciones en las opciones alimenticias en diferentes barrios. El enfoque en el concepto de ensamblaje para reflexionar sobre las interacciones entre cuerpo, ciudad y alimentación nos insta a alejarnos de la idea de 'categorías dadas' y adoptar una perspectiva más dinámica y relacional (Ambrosi, 2020). Desde esta perspectiva, concebimos al cuerpo, la ciudad y la alimentación como elementos de un organismo dinámico, reconociendo que cada uno de ellos es continuamente producido y, a su vez, contribuye a un tejido interconectado similar a un rizoma.

En este marco, estos elementos no son entidades aisladas, sino nodos interrelacionados que permiten la producción y articulación de otros organismos. Al considerarlos como elementos entrelazados y coevolutivos en una red compleja, superamos las limitaciones de las categorías predefinidas y capturamos mejor la riqueza de sus interconexiones. Al adoptar la perspectiva de ensamblaje, desafiamos las categorías estáticas que a menudo se aplican a cuerpo, ciudad y alimentación, no considerándolos como entidades separadas con límites claros, sino como nodos en una red en constante evolución. Esta perspectiva nos anima a cuestionar las dicotomías tradicionales y a explorar las complejidades que emergen cuando reconocemos la fluidez de las relaciones.

En este sentido, un punto importante es comprender los cambios de dieta que se dan en las ciudades, ya que existen variaciones “importantes en el crecimiento de la población, la estructura por edades y distribución espacial que están estrechamente relacionados con las tendencias nutricionales” (Popkin 1993, 142) a medida que las poblaciones migrantes, atraídas por mejores fuentes de trabajo, llegan a la ciudad éstas van creciendo. Los y las consumidoras urbanas exigen una dieta más diferenciada que incluye “frutas, verduras, carne, pescado y productos lácteos tendiendo hacia alimentos procesados” (Reardon 2016, 45), esta

dieta diferenciada que llamaremos dieta neoliberal y que está estrechamente ligada con un cambio en la alimentación que se da en las grandes ciudades (Monteiro et al. 2012, Popkin 2006).

Estos cambios en la dieta, el cuerpo, la economía y la ciudad ponen de manifiesto la profunda interconexión de estos factores en el contexto urbano. Se identifican cuatro puntos clave estrechamente ligados al cuerpo, la ciudad y la alimentación¹⁹ (Popkin, 1999, Sabido, 2020, Grosz, 1999): transición nutricional, transición económica, transición corporal y transición urbana.

Transición Económica

En primer lugar, podemos ver una “Transición Económica” (TE), que ha llevado al crecimiento de la población en las grandes urbes, y que tiene que ver con la transición de la ciudad. Que tiene que ver con: factores culturales, recursos económicos, “cambios socioeconómicos y demográficos” (Popkin 1999, 1905). En este sentido, según Popkin (2006) a medida que “la urbanización y el ingreso nacional per cápita están altamente correlacionados en los países en desarrollo que tienen acceso a alimentos procesados con alto contenido de azúcar.” (2006, 293). Puesto que, la urbanización es un aspecto importante en esta transición económica, porque esta “vinculado con un mayor acceso a los medios de comunicación modernos, a mejores sistemas de transporte, a supermercados más grandes y modernos dominados por corporaciones multinacionales” (2006, 293).

Un aspecto importante es la migración a grandes ciudades con el boom petrolero²⁰, este cambio propició la participación de la mujer en el mercado laboral (Monteiro et al. (2012), Popkin, 1999, Hollenstein, 2021). En este marco, la alimentación está experimentando cambios estructurales, desde quién participa hasta cómo funcionan y esto se puede ver los

¹⁹ El diseño urbano está incrustado en un mecanismo gubernamental más amplio de la ciudad, en sus cuerpos y sus espacios, “las ciudades también construyen cuerpos, ya que condicionan movimientos, contactos corporales, placeres, deseos e incluso la participación cívica” (Sabido, 2020), es decir, la ciudad se convierte así en un cuerpo gigante, donde las infraestructuras invisibles que alimentan y gestionan la ciudad se transforman de repente en sus múltiples órganos (Grosz, 1999, Sennett, 2007).

²⁰ “Para el caso de Ecuador, en 1983 la población urbana ya superó a la rural, cuando en América Latina este fenómeno ocurrió en 1993 aproximadamente, mientras que, a nivel global, la población urbana superó a la población rural apenas en el 2007 (Banco Mundial, 2017). Estos hechos destacan el acelerado proceso de urbanización que siguió Ecuador, y dicho proceso es reforzado por la migración del campo a la ciudad” (Alvarado et al, 2017, 105).

cambios en la dieta, que están ocurriendo “en todos los países en vías de desarrollo” (Popkin, 2006).

Transición Nutricional

En segundo lugar, se destaca la “Transición Nutricional” (TN), un término acuñado en los años 90 describe los grandes cambios que se dan en la dieta humana y la disponibilidad de alimentos. Este fenómeno, que comenzó a manifestarse mucho antes de su conceptualización, muestra un cambio significativo en los patrones alimentarios, la actividad física, la salud y el estado nutricional de las poblaciones en todo el mundo (Paredes, Latorre y Prado 2020).

En el contexto de Ecuador, se destaca la irrupción de la comida rápida y su creciente mercado, coincidiendo con la transición económica, el crecimiento urbano y el aumento de *enfermedades crónicas no transmisibles* (ECNT). La TN no se trata únicamente de un cambio en la alimentación; constituye un proceso "multifactorial interconectado que implica cambios en la conducta individual, así como transformaciones económicas y socioculturales" (Sherwood et al., 2013, p. 89). Los eventos económicos a nivel mundial han tenido un impacto significativo en este fenómeno (Sherwood et al., 2013). En este contexto, Estrada, Guerrero y Reynoso plantean que:

La Transición Nutricional se refiere a los cambios que ocurren al aumentar los ingresos de una familia, comunidad o población que van de una dieta tradicional a un cambio por una dieta moderna, opulenta, alta en grasas, azúcares, alimentos procesados y proteínas de origen animal y baja en fibras y carbohidratos (2015, 98).

Los cambios mencionados en la alimentación tienen una estrecha relación con causas demográficas, factores económicos y culturales, el entendimiento relacionado con la selección de alimentos, las enfermedades y consideraciones sociológicas, como la participación de la mujer en el ámbito laboral y el transporte en las ciudades (Hollenstein, 2021). La transición nutricional, que representa el paso desde una producción “agraria preindustrial a la industrialización. Esta transformación se acelera entonces; el sector servicios crece rápidamente, la producción industrial está dominada por procesos intensivos del capital” (Popkin 1999, 1905). Dados estos cambios vinculados con la dieta, resulta fundamental considerar cómo esta transición dietética podría afectar de manera

desproporcionada a las diferentes clases sociales²¹. Por esta razón, en la actualidad, numerosas personas eligen opciones alimentarias²² que requieren menos tiempo en todo el proceso, desde la generación y compra hasta la preparación y utilización de alimentos (Paredes, Latorre y Prado 2020). Otro aspecto importante son los patrones de compras de alimentos más procesados en supermercados y especialmente en cadenas de comida rápida (Pasca y Pasca, 2011).

Transición del Cuerpo

Como tercer punto, la transición económica y nutricional debido a los procesos neoliberales tuvo otro aspecto significativo: una “Transición del Cuerpo” (TC). Los cambios en la dieta relacionados con estos procesos se revirtieron con la introducción y ejecución de políticas neoliberales en la década de 1980 (Cárcamo, 2017). La transición nutricional está estrechamente vinculada con el cuerpo, ya que un estilo de vida poco saludable se relaciona con enfermedades crónicas no transmisibles como el sobrepeso, la hipertensión y la diabetes. Además, involucra “cambios en los roles de las mujeres (especialmente con respecto a los patrones de distribución del tiempo), en los patrones de ingresos, en la tecnología de preparación de alimentos en el hogar, en la tecnología de producción y procesamiento de alimentos, y en la composición de la familia y el hogar” (Popkin, 1999, 1911).

Transición Urbana

Como último punto, tenemos la “Transición Urbana” (TU), que encaja perfectamente con la relación entre la ciudad y el cuerpo descrita por Elizabeth Grosz (1999). Según Grosz, esta conexión es compleja y está intrínsecamente vinculada al entorno físico. Asimismo, la alimentación desempeña un papel crucial en esta relación. La manera en que las personas se alimentan y acceden a los alimentos está influenciada por su entorno urbano, incluyendo la disponibilidad y accesibilidad de opciones saludables y nutritivas (Pasca y Pasca, 2011). A su vez, la calidad de la alimentación puede afectar la salud y el bienestar físico, lo que influye en

21 La discusión de Doreen Massey (2007) sobre las relaciones de poder actuales puede resultar útil para comprender la clase social en este estudio. Massey emplea el concepto de "geometría de poder", que se manifiesta a través de múltiples posicionamientos relativos en lugar de ubicaciones absolutas. Es decir, para ella, las clases sociales no son estáticas ni están limitadas a lugares específicos; en un mismo lugar pueden existir numerosas clases sociales. Esta idea se explorará con mayor claridad en la parte empírica de esta tesis.

22 “” La distribución sectorial de la fuerza laboral hacia la industria y los servicios se ha acelerado en todo el mundo” (Popkin 1999, 1919)

la experiencia y percepción del espacio urbano. Por lo tanto, es esencial considerar la alimentación al analizar la conexión entre la ciudad y el cuerpo, Grosz argumenta que los cuerpos y los espacios urbanos se influyen mutuamente y que el cuerpo constituye un elemento fundamental en la constitución dentro del entorno urbano:

Una organización concreta, material, animada de la carne, los órganos, los nervios, la estructura muscular y esquelética a los que se les da unidad y organización sólo a través de su inscripción psíquica y social como superficie y materia prima de una totalidad integrada y cohesiva. (Grosz 1999, 105).

Con relación a esto, según Grosz, los cuerpos y las ciudades son entidades mutuamente interdependientes, ya que se producen y se definen entre sí a través de acciones e interacciones emergentes. Es decir, los cuerpos y las ciudades se producen mutuamente y no son entidades distintas. En este sentido, se puede hablar de una transición de la ciudad neoliberal a la ciudad diabética, en la que la alimentación es un factor clave.

Como resultado de la transición nutricional que describe Popkin, se producen importantes cambios en la dieta de la población urbana, lo que incide directamente en composición corporal de los individuos. En este aspecto, la residencia urbana está vinculada a grandes modificaciones en la alimentación, la estructura física del cuerpo y también a altos niveles de obesidad “en los países de ingresos bajos y medios” (Popkin 1999, 19). La interrelación entre cuerpo, ciudad y alimentación resulta clave para comprender la realidad contemporánea y sus implicaciones en la salud y el bienestar de la población. Es importante destacar que los patrones de dieta de las sociedades modernas suelen incluir un elevado consumo de grasas saturadas, azúcares y alimentos procesados, junto con una baja ingesta de fibra, lo cual se relaciona con una dieta neoliberal. Esta dieta se ha asociado con un elevado riesgo de enfermedades crónicas y degenerativas, especialmente en las ciudades modernas (Popkin, 1993).

En este proceso de transición económico, nutricional, del cuerpo y urbana, es crucial mencionar que el surgimiento de la comida rápida en los primeros años de la década de 1980 en Ecuador significó una adopción de gustos y formas de compra americanizadas (Ritzer, 2005). En el contexto del concepto cuerpo-ciudad-alimentación, se discute que esta americanización de los gustos alimentarios ha llevado a una adopción de patrones dietéticos poco saludables que están asociados con la epidemia de enfermedades crónicas y

degenerativas en las sociedades modernas, como la obesidad y las enfermedades cardíacas (Popkin, 1993). Es necesario ver a partir de ahora este fenómeno²³ como un ensamblaje en el que el neoliberalismo juega un rol en la industrialización de las dietas, es decir, que las comidas importadas deben adaptarse a las culturas locales, ya que “lo más inquietante de la globalización ejecutada por las industrias culturales no es la homogeneización de lo diferente sino la institucionalización comercial” (Canclini 1999:34).

1.4 Neoliberalismo y la ciudad diabética: evolución urbana en tiempos modernos

Otro aspecto crucial del neoliberalismo relevante para este estudio es la planificación urbana, los grandes proyectos de desarrollo, la expansión de la industria de alimentos procesados, las cadenas de comida rápida, la preocupación por el desarrollo sostenible, las alianzas público-privadas y las nuevas iniciativas de desarrollo económico urbano. Puesto que “la ciudad es considerada un espacio estratégico para la reestructuración del capitalismo en el nivel global, ya que es el lugar donde se concentra la mayor cantidad de población (55% en el nivel mundial y 84% en América Latina), de la economía global (oferta y demanda)” (Carrión 2021, 11). Los enfoques de empoderamiento y las políticas sociales territoriales o la circulación de modelos de política que han moldeado las ciudades produciendo ensamblajes entre personas, políticas y objetos (Sassen, 2011). En este sentido, un punto importante para entender la ciudad neoliberal es la territorialización y la desterritorialización que son los procesos que hacen que un ensamblaje sea más o menos estable, respectivamente y que se dan en la ciudad neoliberal Sassen (2011). Podemos definir a la ciudad neoliberal desde cuatro ideas clave que la estructuran.

La primera consiste en afirmar que los cambios materiales y regulatorios que ocurrieron desde la década de 1970 “produjeron aceleradas y profundas transformaciones espaciales, sociales y culturales que dieron cuenta de un nuevo tipo de organización territorial del poder económico: el orden neoliberal” (Zapata 2017, 35) que impactaron profundamente los paisajes urbanos. La neoliberalización es también, y principalmente, un proceso de carácter político que implica la redefinición del papel del Estado en el ámbito económico y en la

²³ Algunos investigadores han descubierto que el consumo de comida rápida se correlaciona positivamente con el peso y el aumento del índice de masa corporal (IMC) en adultos y niños (Boutelle et al., 2007). La compra de comida rápida también se asocia con niveles de educación más bajos, participación en trabajos manuales y menores ingresos familiares (Thornton et al., 2010)

sociedad. En este contexto, se promueve la reducción de la participación del Estado en la regulación económica y social, fomentando la liberalización de los mercados y la privatización de sectores clave (Zapata 2017). La segunda idea es que la neoliberalización no implicó el vaciamiento del Estado sino su reingeniería como agente que imponía la difusión del ethos y la disciplina del mercado en un número creciente de esferas sociales (Zapata 2017). La tercera idea es que la ciudad o urbanización neoliberal es “una de las principales modalidades de producción de ciudad de los países tercermundistas (como los latinoamericanos)” (Zapata 2017, 25), siendo una característica central del proceso general de neoliberalización. Las nuevas restricciones impuestas por los niveles superiores gobiernos centrales y organizaciones internacionales, pero también las iniciativas locales, han provocado la modificación tendencial de los “arreglos institucionales locales de manera que promuevan, intensifiquen y extiendan el dominio del mercado en oposición a las anteriores orientaciones gerenciales y distribucionistas” (Brenner 2013, 187). Sin embargo, el proceso de neoliberalización del urbanismo ha sido progresivamente completado y acelerado por un proceso de urbanización (Sassen, 2011).

Con la financiarización de la economía, los activos urbanos, la migración, “la construcción de los entornos” (Zapata 2017, 45-46) se han vuelto cada vez más centrales e incluso cruciales en las formas actuales de acumulación capitalista. En este aspecto la ciudad neoliberal es parte fundamental de un ensamblaje, donde se llevan a cabo los encuentros que hacen posible estos ensamblajes (Sassen, 2011). La ciudad neoliberal se rige por principios neoliberales, en los que se promueve la libertad de mercado y la disminución de la intervención estatal en la economía. En la alimentación, esto se traduce en la apertura del comercio y la disminución de regulaciones alimentarias lo que ha llevado a una mayor presencia de alimentos procesados y poco saludables en las ciudades y a la dificultad para acceder a alimentos frescos y saludables.

Ciudad diabética

El concepto de “ciudad diabética” propuesto por Jackson (2011) ilustra cómo los ensamblajes urbanos y las estructuras socioculturales pueden impactar directamente en la salud y el bienestar de los individuos. Esta idea se relaciona con el Cuerpo sin Órganos (CsO), mostrando cómo el entorno urbano puede manifestarse tanto en el cuerpo individual como en el colectivo. La ciudad diabética ejemplifica cómo los elementos urbanos, desde el diseño

hasta las políticas alimentarias, pueden crear condiciones que favorecen el desarrollo de enfermedades como la diabetes, resaltando la compleja interacción entre el cuerpo humano, la ciudad y las prácticas alimentarias.

La ciudad diabética se puede ver como un entorno urbano que, por su diseño físico, social y económico, favorece el desarrollo de enfermedades metabólicas como la diabetes tipo 2 y la obesidad. Este concepto no solo se refiere a la alta incidencia de estas enfermedades entre los habitantes de la ciudad, sino también a los factores que las alimentan: desde un diseño urbano que dificulta la actividad física hasta políticas alimentarias que promueven el consumo de alimentos ultraprocesados (Jackson, 2011). La ciudad diabética es, en esencia, un ejemplo vivo de cómo el cuerpo-sin-órganos (CsO) se manifiesta a nivel colectivo, donde los flujos de deseo, capital y poder se entrelazan para crear un ambiente obesogénico y diabetogénico.

Lauren Berlant (2020) ha descrito la obesidad en Estados Unidos como un ejemplo del "optimismo cruel" en el marco de la racionalidad capitalista. Berlant considera la obesidad y el deseo de comer como una especie de muerte lenta, el “desgaste de los sujetos por los valores de intercambio del capital” (Berlant: 2020:124). Esta perspectiva se alinea perfectamente con la noción de ciudad diabética, donde las promesas de comodidad y placer inmediato ofrecidas por el entorno urbano moderno a menudo conllevan consecuencias negativas a largo plazo para la salud metabólica de sus habitantes.

En el contexto de la ciudad diabética, estos conceptos nos ayudan a entender cómo el entorno urbano, las políticas alimentarias, y las estructuras sociales influyen en los hábitos alimentarios y la salud de los habitantes. La ciudad diabética se puede concebir como un ensamblaje que afecta directamente la salud metabólica de sus residentes, manifestándose en aspectos como la estructura urbana, la oferta alimentaria, la cultura de consumo, el ritmo de vida, las desigualdades socioeconómicas, el estrés ambiental y las políticas públicas.

Al utilizar “el diseño como el aplicador de las políticas urbanas neoliberales” (Felipe 2012, 81), se pueden limitar el acceso a opciones alimentarias saludables y a espacios verdes. La creación de la prevalencia de restaurantes de comida rápida puede contribuir a un aumento incidencia de diabetes y obesidad. Igualmente, la apertura del comercio, las políticas públicas y la reducción de regulaciones alimentarias en una ciudad neoliberal pueden dar lugar a una mayor presencia de alimentos procesados y poco saludables en las ciudades, lo que también

puede contribuir a la epidemia de diabetes. Por otro lado, “el ensamblaje de la producción de alimentos y la industria alimentaria en una ciudad neoliberal también juega un papel importante en la epidemia de diabetes” (Monteiro et al. 2013, 121).

En este aspecto, según Farías (2011), los ensamblajes no constituyen totalidades en el sentido tradicional, ya que las relaciones entre las partes y el todo se basan en un principio de exterioridad. Por esta razón, las industrias de procesamiento de alimentos y las empresas alimentarias están estrechamente interconectadas con la agricultura, “el transporte y la distribución de alimentos” (Farías 2011, 34). La intrincada conexión entre la producción de alimentos y la industria alimentaria da como resultado la fabricación y distribución a nivel mundial de alimentos altamente procesados, con un elevado contenido de azúcares y grasas. Estos productos son ampliamente distribuidos, especialmente en entornos urbanos, a través de una extensa red global de cadenas de suministro. Este ensamblaje, por ende, es responsable de la proliferación de alimentos poco saludables en las ciudades, contribuyendo así a la creciente epidemia de diabetes.

1.5 Afectos y ensamblajes de salud en la ciudad diabética

La atención de los académicos en los estudios sobre el afecto ha sido impulsada por el llamado “giro afectivo”, enfocándose en los procesos no conscientes que están presentes en la experiencia (Clough y Halley, 2007). En este marco, tomo la teoría del afecto propuesta por Deleuze y Guattari para explicar la configuración del deseo de comer algún alimento en este caso comida rápida. Si, el concepto de ensamblaje²⁴ está relacionado con el afecto, es principalmente, puesto que estas configuraciones ambientales-orgánicas pasan por alto la conciencia de la capacidad del cuerpo “para afectar y ser afectado que aumentan o disminuyen nuestro poder” (León, 2019, 45). Esta investigación propone un nuevo enfoque conceptual, cercano a la teoría de la práctica, pero con un enfoque filosófico, siguiendo las propuestas epistemológicas de Deleuze y Guattari, que plantean una perspectiva distinta de ver el mundo social y, por ende, el mundo de los alimentos, enfocándose en los ensamblajes, la relacionalidad y los afectos en el consumo alimentario. El afecto es un elemento clave en la comprensión de la noción de cuerpo en la obra de Deleuze y Guattari, y está ganando

²⁴ Deleuze y Guattari (2017) acuñaron el término “ensamblaje o agenciamiento” para describir aquellos eventos en los que diferentes agentes, humanos y no humanos, experimentan encuentros y se afectan entre sí. De tales encuentros surge una fuerza de producción que es la agencia del ensamblaje, es decir, lo que este evento puede hacer.

importancia en el ámbito de los estudios corporales en sociología y antropología (Blackman y Venn, 2010).

El concepto de afecto está relacionado con la profundización en los procesos que ocurren a pequeña escala en los devenires orgánicos, materiales y no humanos, su interacción y participación en complejas interconexiones con la experiencia humana y corporal. (Blackman y Venn, 2010). Este concepto está específicamente relacionado con la filosofía de Gilles Deleuze²⁵, quien adoptó el concepto desde la filosofía de Spinoza. En el modelo monista de Spinoza, existe una sustancia que se presenta en diferentes modos, cada uno de los cuales tiene atributos tanto de fisicalidad, es decir, de extensión, como de pensamiento. De esta manera, un ser humano puede ser considerado como un cuerpo bajo el atributo de extensión y como una mente bajo el atributo de pensamiento (Deleuze, Guattari 2017). Este planteamiento contrasta con el dualismo cartesiano de mente y cuerpo. Deleuze y Guattari (2017) conceptualizaron la existencia inmanente como, “rizomática en lugar de arborescentes” (Deleuze, Guattari, 2017, 203), es decir, una serie de cambios laterales en constante expansión y proliferación. no lineales, de múltiples conexiones y relaciones, análoga a la forma en que las bases se extienden lateralmente, interconectando y formando múltiples nodos, redes y ejes.

Cuerpo sin órganos y la ilusión de control

En este sentido, podemos relacionar el concepto de afecto con el cuerpo-sin-órganos (CsO). El CsO es el concepto más relevante e importante de Deleuze y Guattari para explicar el cuerpo; esta noción surge del trabajo de Gilles Deleuze *Lógica del Sentido* (2013), en el que buscaba mostrar la relación entre realidad y significado sin recurrir a una subjetividad esencial. Pero será en *El Anti-Edipo* (2005) y *Mil Mesetas* (2017), que el término se convierte en la relación fundamental entre la toma de sentido reflexiva, encarnada y el entorno social. El CsO no es el cuerpo físico en ningún sentido; de hecho, es bastante diferente a lo que Deleuze y Guattari llaman el organismo o cuerpo-con-órganos, “un cuerpo sin órganos no es un cuerpo vacío y desprovisto de órganos” (Deleuze y Guattari, 2017, 37). Más bien, el CsO

²⁵ Todas las formas de existencia y materia se conceptualizan como una sola sustancia plegada en diferentes manifestaciones y formas, tanto materiales como no materiales (Deleuze, 2013).

es el resultado de lo que podría describirse como el “plegamiento” (2017:40) del mundo social y natural.

Esta concepción del cuerpo como CsO no solo afecta la percepción de la identidad y la autoimagen, sino que también influye en la relación del individuo con su entorno urbano y sus elecciones alimentarias. La dicotomía entre la realidad física del cuerpo y las representaciones sociales impacta cómo las personas experimentan la ciudad. Las normas corporales internalizadas afectan la planificación urbana, las infraestructuras y los espacios públicos, condicionando la accesibilidad a opciones alimentarias saludables y la práctica de actividades físicas. Así, la interrelación entre cuerpo, ciudad y alimentación trasciende la noción de CsO (Deleuze y Guattari, 2017), constituyendo una red dinámica en la que las representaciones corporales moldean la configuración urbana, mientras que la ciudad a su vez impacta en las elecciones alimentarias y la percepción del cuerpo. Este enfoque integral permite explorar las complejidades de estas interacciones.

La estructura social se establece a través de la territorialización o codificación del cuerpo social con el propósito de generar los anhelos compartidos. Este proceso no crea una simple imagen especular del entorno, sino más bien una refracción afectada por la propia naturaleza física y psicológica del medio que se está inscribiendo, es decir, algo similar a lo que propone Sabido “que los cuerpos están en constante relación con otros, (...) afectan y son afectados, además, están anclados en un espacio y tiempo, es decir, son cuerpos en situación” (Sabido, 2020: 209). Para los seres humanos, esto incluye tanto la fisicalidad de la subjetividad encarnada como los procesos de creación de sentido que permiten el establecimiento de la reflexividad y las percepciones sociales.

En este sentido, siguiendo a Spinoza, Deleuze explica que los encuentros dentro de un ensamblaje son la capacidad de las cosas de afectar, es decir, “el cuerpo humano puede ser afectado de muchos modos con los que aumenta o disminuye su potencia de actuar, y también de otros modos que no hacen ni mayor ni menor su potencia de actuar” (EII, Prop1)²⁶ puede aumentar (afecto activo) o disminuir (afecto pasivo). En este aspecto, el concepto de afecto está ligado a las percepciones sociales, esto está claro en Spinoza cuando afirma que “el

²⁶ Forma de citar la *Ética* (2017) de Spinoza.

cuerpo humano mismo, ni sabe que éste existe, sino por las ideas de las afecciones de que es afectado el cuerpo” (EII, Prop. 19).

Ahora bien, relacionando el afecto con la comida, podemos tomar en cuenta la perspectiva de Annemarie Mol (2012, 2021), quien afirma que las ciencias sociales han adoptado la idea de las percepciones sociales entre la salud y el placer, asumiendo que la idea de soberanía personal incluye tanto la capacidad racional de autocontrol como una reivindicación normativa del derecho a ese control. En una línea similar, Chad Lavin. En su trabajo *Eating Anxiety* (2013) utiliza el término, función ontopolítica²⁷, para referirse a la ilusión de un límite definido por el organismo y regulado a través de la deliberación consciente.

En la ciencia de la nutrición, el estudio de Annemarie Mol, *Eating in Theory* (2021), sobre los antojos de alimentos, cuya propuesta epistemológica contrasta dos enfoques diferentes relacionados a la reducción de peso y la obesidad. Por un lado, están las técnicas dietéticas de control en las que la idea principal es que debes “cuidar tu comida”, y por otro, están las técnicas dietéticas de cuidado en las que la idea principal es la de “disfrutar tu comida” (Mol, 2021). Como sugiere aquí Mol, el enfoque de “cuida tu comida” siempre involucra la idea de que “una persona que pretende perder peso necesita anular los deseos de su cuerpo ansioso. Su mente tiene que ponerse en una posición autónoma y tomar buenas decisiones sobre qué comer.” (Mol 2012: 1). Tal, modelo fomenta una especie de alimentación homeostática que permite que el cuerpo se mantenga igual. En contraposición, los enfoques de “disfruta tu comida” sostienen que, al promover el placer alimentario, se puede llegar a una situación en la que el cuerpo “‘siente que ha comido' deja de comer sin que se le haya dicho que lo haga. Ya no anhela más, ya que está satisfecho” (Mol, 2012:10). Este modelo promueve lo que ella llama una “alimentación hedonista” donde la prioridad es formar placer parecido a lo que propone (Rozin, 2002).

²⁷ Lavin analiza las conexiones entre las prácticas alimentarias, las ideologías políticas, los cambios científicos, tecnológicos y económicos desde el siglo XVII. Contrario a la creencia popular de que la historia de la privatización de los alimentos y las ansiedades sobre el cuerpo digestivo comenzaron en el siglo XX, Lavin resalta cómo estas preocupaciones se originaron desde la temprana época moderna con el declive de las fiestas públicas y la privatización de comedores públicos, y un aumento de los tabúes sobre los procesos digestivos. Lavin destaca el impacto desproporcionado de estas prácticas alimentarias y políticas en diferentes grupos de la sociedad, especialmente aquellos que experimentan pobreza y marginación. La desigualdad en el acceso a alimentos saludables y nutritivos persiste en muchos países, creando lo que se conoce como "desiertos alimentarios" en las zonas urbanas empobrecidas. Comprender estas genealogías alimentarias y políticas es fundamental para abordar las desigualdades alimentarias y trabajar hacia una alimentación más equitativa y sostenible. (Lavin, 2013).

La función ontopolítica nos permite desatender los procesos relacionales más allá de la organización orgánica y consciente (Lavin, 2013). La función ontopolítica se refiere a cómo el poder político y las estructuras sociales influyen en la construcción de la realidad y en la forma en que se entiende y se da sentido a ella. A la luz de causas que pasan por alto la conciencia humana relacionada con el alimento, debemos cuestionar la conciencia humana como núcleo de la soberanía. En este aspecto, podríamos examinar las relaciones y la producción del deseo en juego y la producción del deseo para ver cómo interpretar mejor la función de la deliberación consciente. Davide Panagia (2009) ha indicado el potencial político de la boca²⁸, no por su capacidad de hablar sino por su capacidad de reconfigurar la organoléptica²⁹. Esto apunta a que debemos considerar la dimensión política de la alimentación y las relaciones sociales que la influyen para comprender completamente la soberanía alimentaria del cuerpo, es decir, “las cualidades de los encuentros entre sujeto y alimento” (Panagia, 2009: 78). Por lo tanto, el interés en explorar otras formas conscientes dentro del ensamblaje y el afecto está motivado por el objetivo político de cuestionar la posición dominante de la conciencia humana, especialmente su papel como dispositivo de control (Foucault, 2006). Para promover una alimentación más justa y sostenible para todos, es crucial que las políticas públicas aborden las dimensiones políticas y sociales de la alimentación de manera integral.

Enfermedades crónicas no transmisibles

Las “Enfermedades Crónicas no Transmisibles” (ECNT), como la diabetes, “constituyen una creciente preocupación de salud pública a nivel mundial en las últimas décadas” (OMS, 2021) en todos los países. Estas enfermedades, que incluyen enfermedades cardíacas, cáncer y diabetes, “contribuyen a más del 70% de los fallecimientos a nivel mundial” (OMS, 2021). En este contexto, es significativo entender cómo los elementos sociales y ambientales juegan un papel en el desarrollo y al control de estas enfermedades crónicas no transmisibles. El término “ensamblaje de salud y enfermedad” (Duff 2014) se refiere a cómo los factores

²⁸ Panagia intenta explicar cómo las nuevas sensaciones conducen a cambios que reorganizan y reorientan la vida política, relee la estética de Kant, Deleuze y Rancière para establecer una afirmación autorizada sobre la centralidad de la estética para el juicio. Luego usa varios ejemplos para mostrar la sensación en el trabajo. Examina las sensaciones de espacio y “ruido” en la Piazza Garibaldi en Casalmaggiore, una pequeña ciudad en el norte de Italia.

²⁹ La organoléptica es el estudio de las características sensoriales de los alimentos, como el sabor, olor, textura, apariencia y color. Es importante tener en cuenta la organoléptica en la producción, preparación y presentación de los alimentos, ya que estas características sensoriales tienen un gran impacto en la percepción del consumidor y en su decisión de consumir un producto alimentario.

sociales, económicos, políticos y ambientales interactúan para influir en el bienestar de la salud y la enfermedad de las personas.

En este marco, resulta fundamental definir el concepto de diabetes. Según la Organización Mundial de la Salud (2019), la diabetes es “una enfermedad crónica caracterizada por niveles elevados de azúcar en la sangre”. Esta patología se clasifica en dos tipos principales: diabetes tipo 1 y diabetes tipo 2. La OMS (2019) explica que “la diabetes tipo 1 se produce por una insuficiente producción de insulina por parte del páncreas, mientras que la diabetes tipo 2 resulta de una utilización ineficaz de la insulina por el cuerpo”.

Entre los factores de riesgo para el desarrollo de diabetes se encuentran la obesidad, el estilo de vida sedentario, antecedentes familiares de la enfermedad y el envejecimiento. En años recientes, se ha observado un aumento en la incidencia de diabetes, en gran parte debido a cambios en los patrones de alimentación y al incremento de la obesidad (OMS, 2019). En 2019, la OMS reportó que más de “463 millones de personas en el mundo estaban afectadas por diabetes, y se proyecta que esta cifra aumente a 578 millones para el año 2030” (OMS, 2019). La diabetes es una de las principales causas de muerte global y está asociada con complicaciones graves, como enfermedades cardiovasculares, ceguera, insuficiencia renal y amputaciones de miembros inferiores (OMS, 2019).

Ensamblajes de salud y enfermedad

Las configuraciones sociales y políticas pueden influir significativamente en la salud de las personas, especialmente en cuanto a enfermedades crónicas como la diabetes. Como sugiere Rudolf Virchow (2015), las enfermedades pueden tener orígenes en las estructuras sociales y políticas, y las reformas sociales deben ser consideradas como una obligación médica. La relación entre política y medicina resulta fundamental para abordar problemas de salud a nivel comunitario y mejorar el bienestar general de los habitantes. Virchow argumentaba que existen dos tipos de epidemias y enfermedades: las naturales y las artificiales. Las primeras son aquellas que surgen debido a cambios en el clima y no están protegidas por medios artificiales, mientras que las segundas son causadas por una cultura falsa, una cultura a la que no pueden acceder todas las clases sociales. Estas epidemias artificiales son una muestra de una organización política y social defectuosa, que afecta principalmente a aquellas clases sociales que no tienen acceso a las ventajas de la cultura, es decir, “si la enfermedad es la

expresión de la vida individual bajo condiciones desfavorables, las epidemias deben ser indicativas de las perturbaciones importantes en la vida de las masas” (George 2006, 72).

1.6 Industrialización y consumo: Clase, tiempo y alimentación

El tiempo es crucial en la relación entre el consumo y la alimentación. Con el desarrollo de la industrialización, se hizo necesario “regular el ritmo de trabajo” para sincronizar la actividad económica (Thompson, 1984, 274). Estas regulaciones afectaron la manera en que las personas se alimentaban, promoviendo el consumo de alimentos procesados, más rápidos y convenientes para un estilo de vida acelerado. Los horarios de las comidas de los trabajadores se volvieron parte de un ensamblaje que incluía fábricas, máquinas y personas. Zerubavel (1981) señala que, antes, la gente sabía que era hora de ir a la iglesia o asistir a un evento importante por el sonido de las campanas. Sin embargo, con la industrialización, las fábricas necesitaban una mayor precisión en la apreciación del tiempo para maximizar la eficiencia, y las innovaciones en dispositivos de tiempo mecanizado fueron fundamentales para un uso más eficiente del tiempo (Hidalgo, 2014; Southerton, 2020). Estos procesos industrializados del tiempo cambiaron los horarios y formas de alimentación de las personas, reduciendo el tiempo para comer en las grandes urbes y fomentando el consumo de alimentos más procesados, como vegetales precocidos y comida para microondas.

En este aspecto, Thompson investiga cómo la racionalización del tiempo en la industria impulsa el “capitalismo industrial” y el consumo (Thompson 1984, 271). Este proceso lleva a una internalización de la acción orientada al tiempo, disciplinando la vida social no solo en términos de eficiencia productiva, sino también antropológicamente (Sferco, 2019, 159). La disciplina del tiempo no solo exige cumplir horarios de trabajo, sino también asocia trabajo y productividad con una normalización cognitivo-afectiva del tiempo (Sferco, 2019, 167).

Dispositivos como relojes y marcadores biométricos hacen conscientes a los trabajadores del paso del tiempo y miden el trabajo en horas, semanas o meses (Oliveira, 1996). En este contexto, el concepto de ensamblaje es relevante para examinar cómo la disciplina del tiempo y la normalización cognitivo-afectiva influyen en las prácticas sociales relacionadas con el consumo y la alimentación.

El concepto de ensamblaje, entendido como la integración de diversos elementos materiales y sociales, ofrece una perspectiva amplia sobre cómo las personas desarrollan sus hábitos

alimentarios en relación con su entorno y las “estructuras sociales y dinámicas cambiantes” que los rodean (Latour 2008, 342). Esto implica que el consumo y la alimentación no pueden ser vistos de manera aislada, sino como parte de un mosaico más amplio que incluye factores como el tiempo, la producción, la distribución y los valores culturales que influyen en los hábitos alimentarios (Schatzki, 2010). La industrialización del tiempo tuvo dos implicaciones principales, según Oliveira (1996). En primer lugar, estableció una cultura que racionaliza el tiempo como un recurso que debe ser utilizado eficientemente “en todos los aspectos de la vida cotidiana” (Sferco, 2019, 168). Como Thompson señala:

El puritanismo, en su matrimonio de conveniencia con el capitalismo industrial, fue el agente que convirtió a los hombres a la nueva valoración del tiempo; que enseñó a los niños incluso en su infancia, a progresar a cada luminosa hora y que saturó las cabezas de los hombres con la ecuación del tiempo es oro (Thompson 1984, 290-291).

En segundo lugar, la orientación temporal tuvo el efecto negativo al presentar la orientación a las tareas cotidianas como simplistas, ineficaces y atrasadas, puesto que:

Los cambios producidos en las técnicas de manufactura que exigían una mayor sincronización del trabajo y mayor exactitud en la observación de las horas en todas las sociedades, sino también la vivencia de estos cambios en la sociedad del naciente capitalismo industrial (Thompson 1984, 271).

Conjuntamente, esta racionalización del tiempo también tuvo impacto en el cuerpo, la ciudad y la alimentación, ya que se produjo una disciplina en el cuerpo para adaptarse a las exigencias del trabajo en una ciudad cada vez más mecanizada que se iba construyendo y una alimentación programada para adaptarse al ritmo del trabajo y la producción. Por lo tanto, el concepto de consumo está presente en la manera en que las personas ajustaron sus comportamientos alimentarios para ajustarse a los horarios de trabajo regulados por el tiempo industrializado.

En los procesos industrializados, el tiempo es un factor crucial que también debe ser considerado al analizar el consumo y la clase social en el marco de los procesos neoliberales. La relación entre clase social, consumo y tiempo puede ser muy compleja y variada, dependiendo del contexto en el que se analice. En general, se puede decir que la clase social

impacta en la manera en que las personas consumen y utilizan el tiempo, y a su vez, el consumo y el uso del tiempo pueden afectar la posición social de una persona³⁰.

Clase social

El concepto de clase social ha sido una herramienta clave en las ciencias sociales para analizar la organización social, el consumo y el comportamiento humano. Diversos autores han sostenido que los miembros de una clase social comparten valores, estilos de vida y comportamientos similares (Weber, 1982; Bourdieu, 1999; Giddens, 2000; Gurvitch, 1971). Desde esta perspectiva, la clase se entiende como una agrupación basada en factores como la riqueza, los ingresos, la educación y la ocupación, los cuales determinan el acceso al poder y al prestigio (Dos Santos, 1970). En palabras de Weber:

Podemos hablar de una 'clase' cuando: 1) cierto número de personas tiene en común un componente causal específico en sus oportunidades de vida y en la medida en que, 2) ese componente es representado exclusivamente por los intereses económicos de la posesión de bienes y oportunidades de renta, y 3) es representado bajo las condiciones de mercado de productos o mercado de trabajo. (Weber 1982, 211).

La pertenencia a una clase social influye directamente en el acceso a recursos como vivienda, salud, educación, empleo y alimentación. Sin embargo, su impacto no se limita a lo material, sino que también configura prácticas, cuerpos y modos de vida. En contextos neoliberales, estas desigualdades se agravan por la falta y el acceso a alimentos saludables, por ejemplo, se convierte en un indicador claro de disparidad social, donde las transformaciones industriales han abaratado productos ultraprocesados, afectando desproporcionadamente a los sectores más vulnerables (Perkins, 2012).

Uno de los aportes más influyentes para entender la relación entre clase y consumo proviene de Pierre Bourdieu. En *La distinción* (1999), Bourdieu muestra cómo los gustos alimentarios, junto con otros campos como el arte o el ocio, actúan como mecanismos de diferenciación

³⁰ Por ejemplo, en una sociedad neoliberal, donde el éxito y la riqueza están altamente valorados, las personas de clases más altas pueden tener acceso a bienes y servicios que les permitan ahorrar tiempo, como contratar a alguien para hacer tareas domésticas o tener acceso a transportes más rápidos. Mientras que las personas de clases más bajas pueden tener que trabajar más horas para ganar suficiente dinero para cubrir sus necesidades básicas, lo que limita su tiempo para el ocio y el consumo de bienes.

social. A través del concepto de *habitus*³¹, explica cómo las condiciones materiales de existencia se incorporan en disposiciones que guían las prácticas cotidianas, incluido el acto de comer³²(Bourdieu, 1999; Wacquant, 2014). Sus estudios en Francia muestran que las clases trabajadoras tienden a preferir alimentos funcionales, energéticos y económicos, mientras que las clases dominantes privilegian opciones ligeras, saludables y culturalmente legitimadas. Así, el consumo alimentario refleja y reproduce jerarquías sociales.

El capital económico, cultural y social funciona en este marco como un operador central de diferenciación. El gusto, entonces, no es simplemente una preferencia individual, sino una manifestación del lugar ocupado dentro del espacio social. Desde la infancia, los sujetos incorporan disposiciones que configuran sus elecciones futuras, a través de procesos como la socialización familiar o la educación formal, en lo que Bourdieu denomina *habitus* primario y secundario (Wacquant, 2014). Estas estructuras internas actúan como filtros para interpretar y habitar el mundo, generando distinciones incluso dentro de las mismas clases sociales (Bourdieu, 1999).

Este enfoque ha sido ampliamente retomado para analizar el consumo alimentario (Backett-Milburn et al., 2011; Castillo, 2010), evidenciando que las preferencias por ciertos bienes o prácticas no son aleatorias, sino indexadas por el capital disponible y las disposiciones incorporadas. Por ejemplo, alimentos ricos en calorías como pastas, carne de cerdo o legumbres suelen estar asociados a clases populares, mientras que las frutas frescas o carnes magras a sectores con mayor capital cultural (Bourdieu 1999, 176–177).

Aunque este marco estructuralista permite comprender cómo se configuran gustos clasificados, es sustancial considerar nuevas aproximaciones que cuestionen las nociones de estructura fija y sujeto determinado. En este sentido, resulta relevante el trabajo de Alan

³¹ El *habitus* no es una colección estancada de disposiciones. De hecho, con el tiempo un individuo puede formar múltiples hábitos, es decir, “El *habitus* es una subjetividad socializada” (Bourdieu y Wacquant 2005, 186). Retrospectivamente, el uso del concepto de *habitus*, que tiene sus orígenes en la antigua filosofía aristotélica y tomista, puede ser comprendido como una forma de evitar la disyuntiva entre el estructuralismo desprovisto de subjetividad y la teoría centrada en el sujeto. Como señala Bourdieu (1999, 23), esta noción fue repensada por completo para su aplicación en la investigación actual.

³² Bourdieu, pionero en el análisis del gusto como representación de diferencias de clase, ofrece un enfoque sociológico sistemático del consumo basado en la cultura (Wacquant, 2014). El concepto de consumo es esencial para entender la ubicación social, donde el buen gusto se convierte en un indicador de poder, mientras que el consumo de artículos básicos refleja una falta de poder o capital para elegir productos más selectos (Susen, 2011). Aunque el marco de Bourdieu sigue siendo útil para comprender la estética y el gusto, los cambios culturales y las tendencias de consumo demandan actualizaciones en las consideraciones sobre la relación entre cultura, gusto y disposiciones. El impacto del capital y la cultura en el consumo, especialmente en el ámbito de la comida rápida, abre interesantes posibilidades, sugiriendo que el gusto por los bienes de consumo puede variar según las posiciones de clase de los consumidores (Wade, 2017).

Warde *La teoría del consumo* (2005), quien se interesa por la alimentación no solo como marcador de clase, sino como una práctica social situada. Su teoría del consumo³³ cotidiano introduce el concepto de “consumo discreto”, referido a bienes necesarios como el agua, la energía y los alimentos, y destaca la importancia de analizar cómo estos son utilizados en la vida diaria a través de rutinas, hábitos y contextos compartidos (Warde, 2005; Warde y Dale, 2012). Warde también sugiere que el consumo debe ser abordado en relación con el entorno urbano, entendiendo la ciudad como un ensamblaje de elementos materiales, humanos y simbólicos que influyen los modos de vida. Este enfoque permite superar explicaciones meramente estructurales y abrir paso a una lectura más relacional, en la que las prácticas alimentarias surgen del entrecruzamiento entre cuerpos, objetos, normas y contextos urbanos (Warde, 2005).

Por ello, este proyecto propone superar la visión tradicional de la clase como una estructura rígida. Si bien el aporte de Bourdieu resulta clave para comprender la dimensión social del gusto, aquí se recurre a la teoría del ensamblaje para abordar la clase social como un fenómeno dinámico, distribuido y situado. Esta perspectiva permite visibilizar cómo el consumo se configura en interacción con elementos materiales, espaciales y corporales, y de qué manera las prácticas alimentarias y urbanas emergen de ensamblajes contingentes.

1.7 Los ensamblajes como alternativa para estudiar la clase social

En esta investigación, la clase social no se concibe como una categoría estática basada únicamente en los ingresos o el acceso a bienes de consumo, sino como una construcción relacional que se configura en la intersección de procesos económicos, urbanos y culturales. A partir de una perspectiva crítica, se entiende que las clases sociales se ensamblan históricamente a través de transformaciones en los modos de vida, el acceso diferencial a los

³³ Los científicos sociales han establecido una relación entre la clase social y una amplia variedad de resultados relacionados con la salud, el consumo y la alimentación (Castillo, 2010). La clase social ha sido utilizada como una variable sociodemográfica para identificar a las personas socialmente desfavorecidas, quienes están potencialmente expuestas a enfermedades y a una mala alimentación. A menudo, se tiende a considerar la clase social como una variable precisa, similar a otras variables biológicas como el género y la edad (Giddens, 2000). Sin embargo, la clase social es una variable compleja, polifacética e imprecisa, lo que dificulta su identificación y medición (Gurvitch, 1971). Esto presenta retos al intentar pasar del enunciado teórico a la medición en la investigación. Por lo tanto, se emplearán varios indicadores, como el ingreso, la ocupación, la educación, el tipo de vivienda, la tenencia de la vivienda y el número de miembros del hogar. Además de estos indicadores básicos, hay otras variables significativas, como los ingresos, la edad, el contexto socioeconómico, el lugar de residencia y los patrones de compra. También se considerarán indicadores relacionados con el consumo de comida rápida, tales como el número de establecimientos de comida rápida, el consumo de papas fritas en casa y el consumo en restaurantes.

alimentos, los espacios urbanos y los imaginarios sobre el cuerpo. Así, más que definir quién pertenece a una u otra clase, esta investigación busca explorar cómo se produce y reproduce la desigualdad social en el entramado urbano y alimentario de la ciudad de Quito, prestando especial atención a las prácticas cotidianas y los discursos que las legitiman.

Dado que las prácticas y discursos en el entramado urbano y alimentario de Quito revelan una configuración compleja y cambiante de las clases sociales, este trabajo propone un enfoque innovador frente a las perspectivas teóricas tradicionales. A diferencia de los enfoques clásicos como los de Marx, Weber y Bourdieu, detallados en la sección anterior que suelen entender las clases sociales como estructuras relativamente estables y jerarquizadas, esta investigación plantea emplear el concepto de ensamblaje para analizar la clase social desde una óptica más dinámica, situada y relacional.

Las limitaciones de los marcos estructuralistas se hacen especialmente evidentes en el contexto de Quito contemporáneo, donde: 1) la distribución espacial tradicional norte-sur de las clases se ha complejizado; 2) los procesos de industrialización alimentaria han transformado las prácticas de consumo más allá de las disposiciones del *habitus*; y 3) las dinámicas neoliberales generan nuevas formas de desigualdad que no se capturan completamente con las categorías clásicas de capital económico y cultural. La teoría del ensamblaje considera que las clases sociales no son estructuras fijas, sino entidades complejas compuestas por elementos materiales y discursivos que se articulan de forma contingente. Este enfoque permite superar la tendencia estructuralista a representar las posiciones sociales como determinadas y poco permeables al cambio (DeLanda 2016).

En contraste con perspectivas que asumen una relación directa entre capital y disposición, el enfoque del ensamblaje permite observar cómo las relaciones sociales se configuran en red con otros factores como el género, la raza, la edad, la espacialidad urbana y la tecnología. Las clases sociales, bajo esta mirada, emergen de interacciones múltiples entre cuerpos, objetos, normas, saberes y prácticas, abriendo así la posibilidad de comprender el consumo y particularmente la alimentación como una práctica situada y heterogénea.

En cambio, el enfoque del ensamblaje permite analizar cómo las clases sociales se configuran y reconfiguran a través de la interacción entre factores diversos como género, raza, edad, corporalidad, tecnología o espacio urbano sin asumir una estructura rígida y predefinida.

Desde esta perspectiva, las prácticas sociales no son simplemente reflejo de una posición estructural, sino el resultado de relaciones múltiples, situadas y en constante transformación.

Ensamblaje y clase social

En este sentido, el enfoque del ensamblaje se emplea para comprender la construcción y transformación de la clase social, en vez de simplemente identificarla. Esto implica que el ensamblaje podría estar relacionado con la forma en que los elementos geográficos y sociales se combinan para formar las “clases geo-sociales” (Latour, 2023). En otras palabras, el concepto de “clase geosocial” implica que estas clases se forman no solo por la posición territorial de las personas en los procesos de reproducción del suelo, sino también por cómo se ensamblan o combinan factores socioeconómicos y geográficos para definir la posición de estas clases en la sociedad.

Ensamblaje global-local

El enfoque a la teoría del ensamblaje de Sassen (2006) es útil para comprender las transformaciones y reconfiguraciones globales en las relaciones de poder, ya que utiliza este concepto como herramienta para analizar la hibridez que acompaña a estos cambios. En particular, Sassen se enfoca en cómo los territorios se relacionan con la globalización, y cómo estos territorios son parte integral de las dinámicas globales de poder. Es por esto por lo que seguir a Sassen es valioso para comprender cómo se estructura y se ejerce el poder en un mundo globalizado, ya que “estos ensamblajes en formación comienzan a deshacer la territorialidad tradicional de lo nacional, aunque sea en formas parciales y a menudo altamente especializadas” (Sassen 2006, 102-103).

Esta forma de pensar beneficia al análisis de las clases sociales desterritorializadas, ya que los ensamblajes que dan lugar a entidades físicas, biológicas o sociales son un fenómeno recurrente. Por ejemplo, la limitación del acceso a alimentos saludables en ciertas áreas de la ciudad (desiertos alimentarios) puede afectar la salud y el bienestar de las personas que viven allí. Asimismo, la relación “entre los patrones de consumo alimentario y la clase social puede influir en la salud y el bienestar de las personas. Esto demuestra que los ensamblajes existen en poblaciones que son generadas por la ocurrencia repetida de los mismos procesos” (Escobar y Osterweil 2009, 131).

En este aspecto, propongo el uso del concepto de ensamblaje como una herramienta analítica para abordar la complejidad de la clase social en relación con la alimentación. En este marco, se puede argumentar que, en una ciudad como Quito, donde en los últimos años ha habido un crecimiento económico, las clases sociales ya no se distribuyen de manera tan dividida, como sucedía en el pasado, con zonas del norte y del sur marcadamente diferenciadas. En cambio, es posible encontrar personas de diferente posición económica en un mismo territorio (Carrión, 2016). El concepto de ensamblaje nos permite estudiar las clases sociales, el cuerpo, la ciudad, la alimentación y otros aspectos de la vida en un contexto más amplio y dinámico. Esto se debe a que el ensamblaje se enfoca en cómo los diferentes elementos y procesos están interconectados y cómo interactúan entre sí para producir resultados específicos (Delanda, 2016). Esto permite ver cómo las relaciones sociales, las condiciones materiales, los discursos sociales y las redes rizomáticas de conocimiento se relacionan con la salud, el cuerpo y la alimentación.

Al examinar estos aspectos en conjunto, se puede obtener una comprensión más integral de cómo se construyen y transforman las relaciones sociales, y cómo estas, a su vez, impactan en la salud y el bienestar de los cuerpos. Ya que existen procesos de territorialización y desterritorialización en los que diferentes elementos, clases sociales y sujetos emergen y se conectan en un mismo territorio. Para entender bien esto, es importante resaltar que “los ensamblajes son todos caracterizados por relaciones de exterioridad; el todo no puede explicarse por las propiedades de los componentes sino por el ejercicio real de las capacidades del componente” (Escobar y Osterweil 2009, 131). En este contexto, el concepto de ensamblaje nos ayuda a entender que las clases sociales, el cuerpo, la alimentación y otros aspectos de la vida forman parte de una red dinámica e interconectada. Esto nos permite tener una visión más completa de cómo estos elementos interactúan y se influyen mutuamente.

Revisión de Literatura

2. La alimentación desde los ensamblajes antropológicos y sociológicos

La alimentación está estrechamente relacionada con nuestras culturas, tradiciones y estructuras sociales, además de ser una necesidad básica. El acto de comer ha sido un tema central en discusiones e investigaciones académicas a lo largo de la historia, desentrañando significados que van mucho más allá de su valor nutricional. Exploramos cómo la comida

refleja nuestras identidades, relaciones sociales y dinámicas de poder, y cómo estos ensamblajes antropológicos y sociológicos han moldeado nuestra comprensión de lo que significa comer.

Uno de los primeros autores en tratar este asunto desde una perspectiva sociológica fue Georg Simmel, quien argumentó que la comida posee un valor simbólico y social. En su obra *Filosofía del Dinero* (2016), Simmel examina las interacciones sociales y psicológicas que se establecen en torno al dinero y su influencia en la sociedad moderna. Por otro lado, Claude Lévi-Strauss, en su trabajo *Mitologías de lo Crudo y lo Cocido* (1994), se centra en la relevancia de la alimentación en el desarrollo de la identidad cultural y la estructuración social. Según Lévi-Strauss, las prácticas alimentarias pueden entenderse como un sistema simbólico utilizado para clasificar y diferenciar a los seres humanos.

Los trabajos antropológicos y sociológicos clásicos han considerado el estudio de las culturas y la sociedad que se reproducen a través de la alimentación, lo que demuestra la relevancia de la alimentación en la comprensión de las sociedades humanas y sus prácticas culturales. Por un lado, los estudios que utilizan el concepto de embalaje han revelado cómo las estructuras simbólicas y culturales influyen en las ideas y acciones de las personas en una sociedad, a menudo guiados por dicotomías como lo crudo y lo cocido, lo civilizado y lo no civilizado, según plantea el modelo de Claude Lévi-Strauss. Por otro lado, este campo también ha sido significativo para debatir las ventajas relativas del materialismo cultural e histórico frente a las explicaciones estructuralistas o simbólicas del comportamiento humano. Desde este enfoque antropológico histórico, se estudian los cambios que ocurren a lo largo del tiempo en las estructuras sociales, económicas, políticas y culturales. Este enfoque explora cómo las sociedades y culturas evolucionan y cambian, y cómo son influenciadas por factores internos y externos. Se exploran los procesos históricos que han dado lugar a cambios significativos en las formas de vida, pensamiento y prácticas culturales, y cómo estos cambios han afectado a las sociedades y sus miembros.

Para comprender cómo las culturas y sociedades individuales se ensamblan en diferentes épocas, particularmente en el contexto de flujos y conexiones globales e históricos, diversos autores contemporáneos ofrecen herramientas valiosas. La investigación de Nancy Scheper-Hughes *La muerte sin llanto* (1997) ilustra que la comida, el acto de comer y las creencias sobre la nutrición pueden variar según la cultura. Su análisis a escala política, económica y

social demuestra la necesidad de reconocer la pluralidad y coordinación de agentes responsables para abordar la alimentación en el mundo. Los trabajos de la historia del azúcar de Sidney Mintz (1996) *Dulzura y Poder* que unió a dos disciplinas académicas, antropología e historia en discutir la producción y el consumo de azúcar, de esta manera construye una etnografía de la economía política del azúcar Marvin Harris abordó el tema de la alimentación desde una perspectiva evolutiva, argumentando que las prácticas alimentarias de una sociedad están influenciadas por factores económicos y ecológicos. Según Harris, la dieta de una sociedad refleja su adaptación a su entorno natural, es decir, “la comida debe nutrir” y además “alimentar la mente colectiva” (Harris 2010, 5). Sidney Mintz se centró en la historia del comercio de alimentos y cómo influye en la estructuración de las comunidades modernas. Mintz sostuvo que la mundialización de los mercados alimentarios ha llevado a una homogeneización de las prácticas alimentarias en todo el mundo. En su análisis sobre la alimentación, *Economía y culturas: Fundamentos de la antropología económica*, (2000). Richard Wilk destaca la importancia de los valores culturales en las prácticas alimentarias. Según él, la comida es un medio para enunciar la identidad cultural y la afiliación a una comunidad. Wilk ha resaltado que los alimentos poseen significados más allá de su valor nutricional, y que las prácticas alimentarias son un medio de comunicación simbólica en las sociedades humanas.

Avanzando con el tema, Sarah Pink en: *An urban tour: The sensory sociality of ethnographic place-making* (2008) ha abordado la alimentación desde una perspectiva más práctica, enfocándose en las experiencias cotidianas de las personas alrededor de la comida. Pink argumenta que el análisis de las prácticas alimentarias debe incluir la comprensión de las emociones, los sentimientos y las interacciones sociales que se crean mediante la comida. Los lugares públicos donde los habitantes de la ciudad comen y beben han sido el escenario de muchos trabajos desde la antropología, la geografía, la sociología y la etnografía urbana³⁴. Sarah Pink cuya propuesta epistemológica se basa en la antropología urbana señala que “la participación de los etnógrafos y antropólogos a través de comer con otros puede facilitar nuevos niveles de conciencia” (2008, 181).

³⁴ La comida, y los gustos asociados a ella, son un intermediario cultural útil entre los lugares urbanos y las experiencias de la ciudad, “ya que la comida y los sentidos (...) pueden estar implicados en la creación de un lugar” (Pink 2008,181).

El urbanismo cotidiano se ensambla en los tres reinos fundamentales de la ciudad: lo público, lo parroquial y lo privado (Hunter, 1985; Fischer, 1982; Lofland, 1998). Esto implica que los antropólogos urbanos pueden comprometerse “con la comida como una forma de conocer los mundos de otras personas y tratar la experiencia de forma reflexiva (...) Estas experiencias inducen a una nueva comprensión de las formas de ser y de conocer de otras personas.” (Pink 2008,181), pero comer y beber se ha utilizado tradicionalmente más como técnica para establecer convivencia en lugar de un tema de investigación³⁵. Al reflexionar críticamente sobre estas experiencias, se pueden adquirir nuevas perspectivas sobre las formas de ser y de comprender de otras personas.

Siguiendo con el tema, en la, *Teoría de la Clase Ociosa* (2014), que es una teoría económica desarrollada por Veblen. Veblen señala que la comida puede usarse como un significante de clase social e identidad, y que ciertos alimentos demarcan una posición social particular. El enfoque de Veblen es crítico de esta clase ociosa y de la sociedad en general, ya que argumenta que esta clase ociosa se aprovecha de su poder económico para manipular a los demás y perpetuar su propia posición privilegiada en la sociedad. Además, Veblen argumenta que esta clase ociosa es responsable de la creciente desigualdad económica y social, y que su consumo ostentoso es una forma de mostrar su superioridad frente a los demás. Aquí podemos encontrar, con la salvedad del factor temporal, algunas relaciones que nos ayudan a comprender la relación entre el gusto, la clase social y la ingesta de alimentos rápidos. La noción de gusto como una forma de distinción social ha sido un campo de investigación popular³⁶ desde Thorsten Veblen (2014) y Georg Simmel (2016) que hicieron afirmaciones en el cambio de siglo XX, sin embargo, Pierre Bourdieu (1999, 2010), Alan Warde (1999) y Herbert Gans (1999), son los que más se han interesado por este tema. Bourdieu sostiene que

³⁵ Debido a que la ciudad es tan grande, estas representaciones son esenciales para la vida urbana. Se convierten en la base de un lenguaje común dentro y sobre la ciudad. En su libro fundamental sobre el tema, *Psicología social, grupal o colectiva* (2006), Strauss demostró que la gente asocia estas representaciones a objetos tanto naturales como artificiales. Los artefactos ubicados en toda la ciudad, es decir, jardines, ríos, parques, edificios, esquinas y barrios pueden convertirse en marcadores simbólicos. Algunos de ellos se convierten en sinónimos de la propia ciudad. Estos objetos y lugares ayudan a los grupos a identificar la ciudad y también proporcionan un medio de identificación personal con la ciudad. Estas “expresiones taquigráficas codificadas” (Strauss et al 2006, 47).

³⁶ Con respecto al tema de la alimentación, se han realizado estudios que han explorado las elecciones alimentarias de las personas de entornos socioeconómicos más bajos. Según un estudio realizado por Konttinen (2014), las personas que pertenecen a “un nivel socioeconómico más bajo tienden a consumir con más frecuencia alimentos de alta densidad energética, incluyendo opciones de comida para llevar de alta densidad energética, carnes grasas y alimentos fritos” (2012, 873) en comparación con las personas que pertenecen a entornos socioeconómicos más altos.

el gusto está determinado por la competencia de estatus. El buen gusto³⁷ es un “signo de distinción” (Bourdieu 1999, 68), en el doble sentido de diferenciar y conferir honor a quienes alegan poseerlo. En este aspecto, Bourdieu, un pensador postmarxista, enfatiza la importancia de las estructuras sociales y culturales en la comprensión de la existencia social y cómo estas estructuras afectan a las acciones individuales podemos afirmar que “con las disposiciones (*habitus*) de las diversas clases y fracciones de clase. El gusto clasifica y clasifica al clasificado” (Fernández 2002, 3). Junto a las actitudes, preferencias, modales y credenciales educativas, el gusto es un componente del capital cultural, que se transmite a través de un complejo proceso de socialización a través de la familia y el sistema educativo. Como parte del *habitus* de la clase, el gusto, es un elemento de un conjunto de preferencias que los actores sociales perciben como elecciones, pero que, en cambio, se cultivan en lugar de originarse de manera innata (Fernández, 2002). Los límites de la propuesta bourdiana nos invitan a pensar en el gusto, la clase social y el consumo de comida rápida desde una perspectiva de ensamblajes, ya que esto nos permite estudiar estos temas en ciudades como Quito donde no hay diferenciaciones de lugares y diferentes clases sociales están presentes en un mismo territorio, es decir existe una desterritorialización de estos imaginarios norte sur.

El modelo epistemológico de las culturas del gusto (*taste cultures*) y el pluralismo cultural de Herbert J. Gans (1999) pueden proporcionarnos una comprensión del ensamblaje mediado por el *habitus*. Estos modelos hablan del surgimiento de los omnívoros culturales como un público significativo de identidad y disposición, que abarca tanto los gustos como las mercancías culturales a través de presuntos estratos sociales, es decir “puede concebirse, (...) como un cuerpo de prácticas, de representaciones” (Gans 1999, 65). En este aspecto la ciudad es vista, como territorio o un ensamblaje cosmopolita (Latour, 2010, Delanda, 2016).

En términos de coincidencias y diferencias en los análisis, todos estos autores coinciden en que la alimentación es más que una simple necesidad biológica y que está cargada de significados culturales y sociales. Sin embargo, cada uno enfoca aspectos específicos.

Simmel y Lévi-Strauss abordan la dimensión simbólica y cultural, Harris se enfoca en la dimensión evolutiva, Mintz en la dimensión histórica y comercial, y Pink en la dimensión

³⁷ “El gusto es una disposición, adquirida, para diferenciar y apreciar; como dice Kant, o, si se prefiere, para establecer o para marcar unas diferencias mediante una operación de distinción que no es un conocimiento distinto, en el sentido de Leibniz, puesto que asegura el reconocimiento (en el sentido ordinario del término) del objeto sin implicar el conocimiento de los rasgos distintivos que lo definen en propiedad” (Bourdieu 1999, 477).

emocional y cotidiana. Siguiendo esta idea, los investigadores utilizan las experiencias íntimas de la alimentación para comprender los mundos sociales de los demás., es decir, “efectivamente, comer con otros puede interpretarse como una forma de participar en sus prácticas de creación de lugares, ya que la preparación y el consumo de alimentos, como caminar, pueden ser constitutivos del lugar” (Pink 2008, 181).

En este mismo aspecto, pero desde una postura sociológica Priscilla Ferguson (2011), cuya postura epistemológica se enmarca en un enfoque constructivista en el estudio del gusto y los paisajes gustativos. En el caso de Ferguson, ella argumenta que las prácticas del gusto son una construcción social y cultural que conecta a las personas con lugares y necesariamente con otras personas, y que el gusto es una propiedad sensorial y un medio para tomar decisiones y formular juicios. Para ella, el gusto es una propiedad sensorial y un medio para tomar decisiones y formular juicios (Ferguson, 2011). Desde una perspectiva sociológica, ella propone una alternativa para el estudio del gusto y los paisajes gustativos, destacando que las prácticas del gusto vinculan a las personas con lugares y otras personas, podría decirse que:

El gusto, sin duda, es el más singular de todos los sentidos, y la degustación hace la más privada de las conexiones con el mundo material (...) Los mismos gustos que distinguen al individuo también unen a la gente. De hecho, sin gustos compartidos, no se podía servir comida. Aunque como especie compartimos un gusto por el azúcar y un disgusto por los sabores amargos, los gustos y disgustos reales reflejan en gran medida diferentes culturas y ambientes. Los humanos son omnívoros; los individuos y los pueblos no lo son (...)
(Ferguson 2011, 372).

Aunque se podría pensar que el gusto de un individuo es puramente personal, lo cierto es que los individuos se socializan y resocializan en contextos particulares que condicionan y restringen sus opciones (Ferguson, 2011). Ferguson destaca la noción dual del gusto como una propiedad sensorial y como un medio para tomar decisiones y emitir juicios.

Avanzando con el tema, el sociólogo británico Alan Warde, autor de *Consumption, Food and Taste* (1999), es reconocido por su trabajo en la economía cultural y el consumo de alimentos. En su análisis de la clase media urbana británica, Warde (1999) explora varios aspectos de la vida cotidiana, destacando cómo la adquisición de bienes y servicios se vincula con la identidad y el sentido de pertenencia social. Su propuesta epistemológica se basa en la concepción de que el consumo es un fenómeno social complejo que debe ser estudiado en su

contexto histórico y cultural. Warde argumenta que el consumo no debe ser entendido como una elección puramente individual, sino como un proceso social que involucra diferentes factores, como las estructuras sociales, económicas y culturales (Warde, 1999). En este sentido, Warde adopta un enfoque estructuralista al sostener que el consumo es un proceso que se encuentra estructurado por las relaciones sociales y las estructuras económicas y culturales. Además, enfatiza la relevancia del análisis histórico y cultural en la investigación del consumo de alimentos. Según Warde, el consumo debe ser estudiado en un marco histórico y cultural para poder entender cómo se ha desarrollado y evolucionado a lo largo del tiempo.

A diferencia de la teoría de Bourdieu, que sostiene que el gusto se utiliza como un mecanismo para establecer diferencias entre las distintas clases sociales, Warde plantea una perspectiva diferente. Él argumenta que la creciente disponibilidad de símbolos culturales dificulta cada vez más la distinción intergrupala basada en el gusto. Según Warde, “el juicio cultural tiene su efecto principal a través de su capacidad para solidificar y afianzar las redes sociales” (Warde 1999, 125), en lugar de perpetuar clases sociales rígidas. El gusto se vuelve hacia adentro para definir la membresía que reconocemos aptitudes semejantes a través de donde comen y lo que comen (Araya, 2018). Salir a comer afuera es “un experimento perpetuo” (Warde y Martens 1998, 121), ya que requiere negociaciones complejas a medida que los significados y la presencia de alimentos y bebidas se mueven hacia abajo, hacia arriba ya sea través del paisaje cultural de la ciudad. En este sentido, mientras que Bourdieu se ha centrado en la teoría del *habitus*, la distinción social y cultural, la obra de Warde se enfoca en el análisis de la vida diaria y la adquisición, haciendo hincapié en el cambio de pautas de consumo y el impacto de la publicidad en la formación de las preferencias de consumo. Por otro lado, Bourdieu se centra en cómo las estructuras sociales y culturales influyen en las acciones individuales a través de la socialización. Conectando con estas ideas, Levi-Strauss explora cómo las estructuras simbólicas y culturales determinan el pensamiento y las acciones de los miembros de una sociedad, lo que se conecta con la idea de Warde de que el consumo de alimentos está influenciado por estructuras culturales universales subyacentes a la vida social de las culturas humanas exploradas por Levi-Strauss.

En este aspecto, los juicios de gusto también pueden influir en los planes de reurbanización de la ciudad para abrazar y seducir a la célebre teoría “de la clase creativa” propuesta

epistemológica de Richard Florida³⁸ (2010) que incluye la importancia de comprender cómo las relaciones sociales influyen en las decisiones económicas y cómo estas decisiones afectan al desarrollo urbano. La clase creativa está formada por jóvenes adultos “hipsters, neobohemios, trabajadores de la tecnología” (Wetherell. 2007) y otros omnívoros culturales en busca de urbanismo, autenticidad, delicias culinarias y emociones interactivas. Estas categorías de identidad pueden correlacionarse con movimientos de contra culturales como la preservación social o el *slow food*, *slow city*³⁹, el mercado de agricultores urbanos o el jardín comunitario. Aunque presentan enfoques diferentes, estos movimientos comparten un interés común en las experiencias urbanas basadas en el gusto. Al involucrarse en políticas y debates públicos, cada uno busca abordar temas específicos relacionados con el consumo y la cultura alimentaria en las ciudades (Noel, 2013).

Gran parte del tratamiento sociológico de los alimentos ha considerado el papel de la posición social en la formación de su consumo y la salud. En este aspecto, a través de la idea del “optimismo cruel” y la “muerte lenta”, Lauren Berlant (2020) ha destacado cómo la cultura neoliberal se caracteriza por ser “un concepto que apunta hacia un modo de inmanencia vivida” (Berlant, 2012, 112). Esto implica que la cultura neoliberal canaliza las esperanzas y los sueños individuales hacia objetivos que benefician a la economía neoliberal en lugar de promover una transformación política colectiva. En otras palabras, la mentalidad del “optimismo cruel” en el contexto del neoliberalismo se enfoca en enfatizar la responsabilidad individual para lograr el éxito y la felicidad, lo que puede llevar a una desatención de las desigualdades sistémicas y la solidaridad comunitaria en busca de un bienestar más amplio. Su propuesta epistemológica se fundamenta en el análisis de las interacciones sociales, las emociones, la subjetividad y la teoría queer como herramientas para comprender cómo las estructuras de poder influyen en cómo las personas experimentan y entienden sus vidas

³⁸ “Hoy, incluso Florida reconoce que estaba equivocado. El ascenso de la clase creativa en los lugares como Nueva York, Londres y San Francisco creó un crecimiento económico solo para los ya ricos, desplazando a los pobres y las clases trabajadoras. Los problemas que una vez se esparcieron al área pobre de la ciudad, ahora se han mudado a los suburbios, hablando de una clase creativa desplazada” (Wetherell, 2017).

³⁹ “*Slow Food* intenta promover y sus fundamentos, entre ellos la oposición a la estandarización del gusto y la cultura, así como al poder irrestricto de las multinacionales de la comida y la agricultura industrial, una expansión de la capacidad de los consumidores de acceder a y disfrutar de comida que sea buena para ellos, para quienes la producen y para el planeta” (Noel, 2013:24). De igual manera con el termino *Slow city* o *Cittàslow* “La agenda de *Slow City* sugiere llevar a cabo un censo anual de productos típicos locales, conservar eventos culturales locales, desarrollar mercados locales en los lugares más interesantes y prestigiosos de la ciudad, el desarrollo de agricultura orgánica” (Meyer y Knox 2006, 327).

cotidianas. En este aspecto, los impactos de los valores culturales en la prevalencia de la obesidad pueden aplicarse a ciertos grupos de edad, clases sociales y sociedades.

Los aportes de George Ritzer (2014, 2005), especialmente en sus obras *La McDonalización de la Sociedad* y *Explorations in the Sociology of Consumption: Fast Food, Credit Cards, and Casinos*, resultan valiosos para nuestro análisis. Ritzer, conocido por su enfoque funcionalista y estructural-funcionalista, ofrece una perspectiva crítica sobre cómo las cadenas de restaurantes de comida rápida y la globalización afectan la sociedad. El funcionalismo es una figura sociológica que sostiene que todas las partes de una sociedad, incluyendo instituciones, organizaciones y estructuras sociales, tienen un propósito y una función en la sociedad y trabajan juntas para mantener la armonía y la estabilidad de la sociedad. Ritzer emplea esta perspectiva para analizar cómo la organización y las estructuras de la sociedad, tales como las empresas, impactan en la rutina diaria de las personas, incluyendo su alimentación. En otras palabras, Ritzer explora cómo la alimentación y el consumo están influenciados por las estructuras sociales y económicas en las que se encuentran inmersos los individuos.

En síntesis, la postura epistemológica de George Ritzer se enmarca en el funcionalismo y el estructural-funcionalismo. Como se mencionó, su enfoque se centra en cómo las estructuras y organizaciones de la sociedad ayudan a mantener el orden y la estabilidad social. La contribución de Ritzer consiste en conectar la idea de la racionalización de Weber con la industria de la comida rápida y la globalización. Esta perspectiva considera que la naturaleza, la sociedad y la acción individual están cada vez más dominadas por la orientación a la planificación, el procedimiento técnico y la acción racional. Para ello, Ritzer utiliza cinco conceptos fundamentales tomados de Webber: eficiencia, calculabilidad, predictibilidad, control mediante tecnología y la paradoja de la irracionalidad en la racionalidad (Chaparro, 2007, 37). En este sentido la teoría de Ritzer constituye una implementación contemporánea de la teoría weberiana de la racionalización en el contexto de la globalización y el ámbito de la comida rápida.

El neoliberalismo tiene un efecto notable en la vida y el entorno de las personas. En este sentido, podemos ver cómo las ciudades han evolucionado hacia una situación en la que se puede hablar de una “ciudad diabética” a principios del siglo XXI, tal como exploraremos más adelante. Sobre el concepto de “ciudad diabética”, quien ha trabajado más sobre este

tema es Richard Jackson, que en su libro *Designing Healthy Communities* (2011) describe cómo el diseño urbano y las políticas públicas pueden contribuir a la epidemia de diabetes y obesidad en las ciudades. Otro autor es Mark Fenton, quien en su libro *The Complete Guide to Walking for Health, Weight Loss and Fitness* (2015) argumenta que los locales de comida rápida, la rápida urbanización y la falta de espacios adecuados para caminar pueden contribuir a una mayor incidencia de diabetes y obesidad. La relación entre la ciudad moderna, la ciudad neoliberal y la ciudad diabética es directa⁴⁰, debido a que las políticas neoliberales favorecen la creación de condiciones que contribuyen a la epidemia de diabetes en zonas urbanas.

Asimismo, es fundamental analizar los estudios realizados sobre la comida rápida e identificar los marcos conceptuales que la sustentan. Por ejemplo, el trabajo de Eric Schlosser, *Fast Food Nation: The Dark Side of the All-American Meal* (2001), ofrece una perspectiva crítica sobre este fenómeno. Estos enfoques teóricos no solo nos brindan una comprensión más profunda de las dinámicas asociadas al consumo de alimentos rápidos, sino que también se convierten en herramientas esenciales para el desarrollo de este estudio. Al explorar estas conexiones, podremos establecer un marco sólido que guíe nuestro análisis y nos ayude a interpretar las implicaciones sociales y culturales de la comida rápida en la sociedad contemporánea.

2.1 Los estudios de la alimentación en el contexto latinoamericano

En esta esfera, los estudios sobre alimentación giran en su mayoría entorno a la transformación de la alimentación y sobre procesos neoliberales en América latina y Ecuador. Resaltan los trabajos de Janet Long (2003) *Conquista Y Comida: Consecuencias Del Encuentro De Dos Mundos*, enfocado en la alimentación y en la identidad cultural. El trabajo de Gerardo Otero (2013) en México, *Dieta neoliberal, La Globalización y biotecnología agrícola en las Américas*. En su análisis del régimen alimentario neoliberal en México, el autor explora dos aspectos fundamentales: el papel del Estado y la regulación neoliberal. Además, aborda el

⁴⁰ También hay otros autores como Carlos Alberto Montero, Ana Teresa Leal, Eduardo Mendoza, entre otros, que han escrito sobre cómo el diseño urbano, la falta de acceso a servicios de salud, la falta de espacios verdes y la falta de opciones alimentarias saludables contribuyen a la epidemia de diabetes en las ciudades y la necesidad de un enfoque integral para abordar este problema de salud pública.

impacto de la globalización y la biotecnología agrícola en las Américas, destacando cómo estos factores influyen en la configuración actual de la red alimentaria.

Cabe resaltar aquí la literatura sobre los ambientes alimentarios⁴¹ que se ha visto influida predominantemente por la articulación fundamental de la identificación de los “ambientes de nutrición comunitaria, compuesto por el número, el tipo, la ubicación y la accesibilidad de los puntos de venta de alimentos, y el ambiente de nutrición del consumidor, incluido lo que los consumidores encuentran, como la disponibilidad, el costo y la calidad de las opciones de alimentos saludables” (Turner et al, 2017, 4). Para identificar los diferentes tipos de ambientes alimentarios con los que las personas de Quito interactúan, se recurrirá a la literatura existente sobre este tema, en particular al trabajo de Gálvez et al. (2017) que aborda el estudio de los ambientes alimentarios.

Los ambientes alimentarios⁴² establecen el contexto en el que se produce la adquisición de alimentos al proporcionar una serie de oportunidades y limitaciones que influyen en las decisiones sobre qué comer (FAO, 2016). Los ambientes alimentarios traen cambios en “el sistema alimentario mundial en la producción, el transporte, el almacenamiento, la transformación y el comercio minorista de alimentos a las geografías locales de consumo” (Turner, et al, 2017,2). Las conexiones entre el espacio y el entorno alimenticio local son fundamentales para la investigación sobre el ambiente alimentario, ya que, como señalan Gálvez et al. (2017), esta área de estudio “estudia la conducta alimentaria (CA), al constituir un factor fundamental que interviene, mediante la facilitación o la obstaculización, la elección y el consumo de alimento” (p. 1). Además, la investigación del ambiente alimentario busca abordar cuestiones relativas al quién, qué, cuándo, dónde, por qué y cómo de la adquisición y la ingesta de alimentos (Turner et al., 2017). En resumen, comprender cómo el espacio y el ambiente alimentario influyen en la conducta alimentaria puede proporcionar información valiosa con el fin de promover una alimentación más saludable en la población.

⁴¹ La FAO, define a los ambientes alimentarios como, “el conjunto de todos los diferentes tipos de alimentos que las personas tienen a su disposición y alcance en sus vidas cotidianas, es decir, la variedad de alimentos que se encuentran en supermercados, pequeñas tiendas al por menor, mercado de productos frescos, puestos ambulantes, cafeterías, casas de té, comedores escolares, restaurant y demás lugares donde las personas compran y consumen alimentos” (FAO, 2016).

⁴² Se puede hablar de cuatro ambientes alimentarios 1. Ambiente alimentario de restauración. 2. Ambiente alimentario de restauración. 3. Ambiente alimentario de las políticas públicas. 4. Ambiente alimentario de producción.

En este aspecto, “estudiar los ambientes alimentarios se vuelve imperante, para comprender cómo las conductas individuales son condicionadas por contextos mayores y para orientar intervenciones nutricionales colectivas implementadas en el nivel local, regional o nacionales” (Gálvez et al, 2017, 1). Las investigaciones sobre los ambientes alimentarios constituyen un campo interdisciplinario que integra “los intereses de los agricultores, economistas, geógrafos, urbanistas, nutricionistas, epidemiólogos y de investigadores de salud pública” (Turner et al., 2017, p. 3). Este concepto de ambientes alimentarios está unido por perspectivas socioecológicas cuya propuesta epistemológica es “la comprensión de que los comportamientos relacionados con la salud son determinados por factores personales, económicos y ambientales interrelacionados” (Turner, et al, 2017,3).

Según la propuesta epistemológica de Turner et al. (2017), la investigación de los entornos alimentarios en naciones con ingresos bajos y medianamente bajos "debe considerar la coexistencia de mercados de alimentos formales e informales, así como fuentes de alimentos no basadas en el mercado, como la producción propia y las transferencias de alimentos" (Turner et al., 2017, 5). Las últimas décadas han visto cambios dramáticos en los ambientes alimentarios en las naciones con ingresos bajos y medianamente bajos con la creciente penetración de supermercados formales y alimentos procesados de marca (Downs et al., 2014). Mientras tanto, “tras el rápido aumento del número de establecimientos de comida rápida en las últimas décadas, la relación entre los ambientes alimentarios, la comida rápida, la clase, la dieta y la salud ha ganado la atención de la sociedad” (van Rongen, et al, 2020, 2). En conjunto, estos desarrollos complejos y sin precedentes de los ambientes alimentarios de países de ingreso bajo, mediano bajo están ayudando a dar forma a la transición nutricional (Popkin, 1999) hacia preferencias dietéticas cada vez menos saludables a través de la introducción de establecimientos de comida rápida altos en azúcares y carbohidratos. Cuando están fácilmente disponibles y accesibles, estos tipos de alimentos brindan una fuente asequible de calorías (Popkin, 1999).

Un punto importante es el acceso a alimentos saludables que se ha dificultado especialmente a poblaciones de ingresos bajos, a lo cual se ha denominado desiertos alimentarios⁴³, que se

⁴³ En Latinoamérica no se considera a los supermercados o tiendas de abarrotes como saludables porque en nuestro contexto son los que venden comida altamente procesada. Un desierto alimentario es donde no hay mercados populares de productos frescos, fruterías o mercados de agricultores.

han definido como áreas “donde existe una ausencia significativa de comercios específicos, que impide la adquisición habitual de alimentos y su posterior consumo” (Ramos, 2011:394). En tales contextos, el acceso limitado a frutas, verduras y otros productos integrales responde a la localización desigual de supermercados, tiendas de abarrotes y mercados de agricultores, que tienden a ubicarse lejos de sectores socioeconómicamente desfavorecidos, mientras que en estas mismas zonas proliferan comercios de conveniencia y cadenas de comida rápida que ofertan productos ultraprocesados con alto contenido de azúcares y grasas (Popkin 1999). El debate académico ha mostrado que no solo el entorno urbano construido influye en la obesidad, sino que también el entorno social⁴⁴ de los vecindarios desempeña un papel crucial en la configuración de hábitos alimenticios y en la prevalencia del sobrepeso en adultos y niños. En este sentido, los desiertos alimentarios pueden describirse como “zonas socialmente deprimidas, que tenían un acceso limitado a lo que se consideraba alimentación saludable y económicamente asequible, debido a la ausencia de canales comerciales y de distribución adecuados” (Ramos 2015, 88). En el caso de Ecuador, particularmente en la ciudad de Quito, el desierto alimentario se entiende como una distribución desigual de la oferta alimentaria. Mientras que en zonas céntricas existe una mayor presencia de supermercados, mercados tradicionales y tiendas con productos frescos, en las periferias y barrios populares el acceso es mucho más limitado.

A nivel nacional, diversos aspectos como el neoliberalismo, la alimentación, el consumo y la producción se han entrelazado de manera compleja. En esta misma línea, los trabajos de Carlos Jara y Roberto Misrahy, cuya propuesta teórica ponen énfasis en el cambio en los sistemas alimentarios, la “homogenización relativa de los mercados de alimentos los cambios y deterioros en los patrones de consumo” (Chiriboga, 1988: 49). Los aportes de H. Szretter *Ecuador. La nutrición y oferta de alimentos* (2008). Donde realiza un estudio sobre los cambios de producción alimentaria. Maarten Immink (1984) en su trabajo *Food and health expenditure patterns in urban and rural Ecuador: analysis of household budget survey data*, analizó los patrones de gasto en alimentación y salud de hogares

⁴⁴ Así, Holtgrave y Crosby (2006) informan que la regresión lineal multivariante mostró que “el capital social es un predictor tanto de la obesidad como de la diabetes, explicando el 10% de la varianza en la obesidad y el 44% de la varianza en la diabetes” (2006, 63).

ecuatorianos, revelando que las familias destinaban cerca de la mitad de sus ingresos a la comida.

Wilma Freire y Nancy Polanco (1984) en *La situación alimentaria y nutricional de la población ecuatoriana*, realizan un análisis de los efectos nutricionales del modelo alimentario ecuatoriano. Cabe también hacer referencia a las investigaciones realizadas por Manuel Chriboga sobre el consumo (1985) en *El estado y las políticas Agrarias en América Latina*. Donde examina las políticas de modernización y la reforma agraria. El trabajo de Jacqueline Peltre-Wurtz (1988) *Luchar para comer*. Estrategias familiares para la alimentación en sectores populares. Aquí nos presenta otra faceta de la pobreza al revelar detalles de las dificultades que enfrentan muchas personas para obtener alimentos básicos. También son importantes los aportes de Myriam Paredes desde el consumo, que incluyen los estudios de heterogeneidad en el contexto de la modernización agrícola y el consumo en el Ecuador. Patric Hollenstein (2021) y su estudio sobre los mercados cuya propuesta teórica nos invita a pensar el mercado como un lugar común de encuentros en la ciudad. Otro estudio interesante es el de Mónica Izurieta (2021), que examina cómo los procesos sociales y económicos afectan el consumo alimentario en hogares urbanos, destacando la influencia del capital corporativo en los patrones de consumo y dietas.

Por otra parte, estudios como los de Rubio (2008) y Chiriboga (1986) han mostrado que el neoliberalismo ha impactado significativamente la industria agroalimentaria, afectando la disponibilidad de alimentos saludables en áreas socioeconómicamente desfavorecidas en Ecuador. Según Rubio (2008), en la década de 1980 se estableció en la nación la “fase conocida como neoliberal, por la que se desarrollan las políticas de ajuste y estructural impuestas por el Banco Mundial... significando el retiro (...) de la gestión productiva, así como la liberación de la economía” (Rubio 2008, 25). Esto incluía reducir la intervención del gobierno en la industria agropecuaria para crear “un ambiente favorable que abre oportunidades para el sector privado” (Chiriboga 1986, 170). Este cambio condujo a la concentración de capital en el sector agroalimentario, una mayor liberalización del comercio y la transnacionalización de la producción, lo que permitió una mayor rentabilidad mediante la explotación de fuentes de suministro más baratas. Este proceso incluyó: “la Misión

Wheeler⁴⁵ que recomendó articular la política monetaria a la del sector agropecuario, unificar el tipo de cambio, mejorar el clima de negocios para atraer inversión” (Montalvo 2013, 122).

Llegados a este punto, es significativo observar que con el cambio hacia políticas neoliberales que ha tenido el Ecuador en las décadas de 1980-1990⁴⁶ ha influido en el consumo de alimentos procesados, debido a que las personas de las grandes ciudades del Ecuador⁴⁷, comenzaron a adquirir sus alimentos en los supermercados y restaurantes, por lo tanto, consumir más alimentos altamente procesados que tienen importancia en el cuerpo, sus transformaciones y la salud (MSP, 2013), ya que los alimentos “afectan el cuerpo” (Massumi 1995, 4). Asimismo, las ciudades y los sistemas urbanos de suministro de alimentos tienen una función crucial en la formación de las zonas rurales circundantes y más distantes (Popkin, 1999). Para entender estos cambios podemos seguir a Chiriboga que diferencia “cuatro sistemas de comercialización agropecuaria” (Chiriboga 1985, 50) esenciales que se dieron en la década de los 80, involucrando diversos intermediarios y de consumo⁴⁸. En este aspecto, “el uso de la tierra, la producción de alimentos, la gestión ambiental, el transporte, la distribución, la comercialización y el consumo son motivo de preocupación tanto en las zonas urbanas como en las rurales” (Peltre-Wurtz, 1988).

Otro eje relevante es el concepto de *soberanía alimentaria*, incorporado en la Constitución de Montecristi (2008) como parte del marco normativo del país. Este concepto se entiende como el derecho de los pueblos y naciones a definir sus propias políticas agrícolas y alimentarias “sin ser afectados por dumping de terceros países” (Vía Campesina 2003)⁴⁹. Se centra en dar

⁴⁵ “La Misión Wheeler (o Task Force, como se la llamó), conformada por empresarios agrícolas, expertos y universitarios norteamericanos, entregó el 26 de octubre de 1984 un Preliminary Report of the U.S. Presidential Agricultural Mission to Ecuador to President Leon Febres Cordero” (Montalvo 2013, 121).

⁴⁶ En este aspecto, según Chiriboga: el libre juego de las fuerzas del mercado; la eliminación de las barreras que separan al mercado nacional del mercado internacional; la limitación de las intervenciones estatales en la dinámica económica; la apertura de la agricultura a los capitales urbanos, tanto nacionales como internacionales; el desplazamiento de la interlocución de las organizaciones campesinas e indígenas en favor de una relación unilateral con los grupos empresariales corporativamente organizados” (Chiriboga 1986, 167).

⁴⁷ Según un estudio del Ministerio de Salud Pública del Ecuador del año 2013. <https://www.salud.gob.ec/el-consumo-de-comida-chatarra-cuesta-miles-de-vidas-gran-sufrimiento-y-millones-de-dolares-2/>

⁴⁸ A) Productos Campesino - Intermediario acopiador - mayorista - detallista - consumidor popular. B) Productos - Empresa Nacional de Almacenamiento y Comercialización - Empresa Nacional de Productos Vitales – Consumidor Popular. C) Empresa Agropecuaria - Agroindustria - Supermercado o detallistas - Consumidor Urbano de medianos y altos ingresos. D) Agroempresa - consumidor urbano de medianos y altos ingresos. (Chiriboga, 1985: 50). En la agroempresa se impulsaron privatizaciones “importantes de empresas estatales como Empresa Nacional de Almacenamiento y Comercialización (ENAC), la Empresa Nacional de Productos Vitales (ENPROVIT), Fertilizantes Ecuatorianos S.A.” (Rubio 2008, 65)

⁴⁹ ¿Qué significa soberanía alimentaria? <https://viacampesina.org/> Consultado: 01-14-2023.

prioridad a la producción agrícola local, “asegurar el acceso de los campesinos a recursos como tierra, agua, semillas y crédito, salvaguardar el derecho de los campesinos y consumidores a producir y elegir sus consumos, y resguardarse contra las importaciones de productos más económicos” (Vía Campesina, 2003). El concepto fue desarrollado por Vía Campesina y llevado a la discusión pública en la “Cumbre Mundial de la Alimentación en 1996 como alternativa a las políticas neoliberales” (Vía Campesina, 2003). Las políticas neoliberales, impulsadas por el FMI, Banco Mundial y OMC, han aumentado la dependencia de los países en las importaciones agrícolas y han dañado el patrimonio cultural y medioambiental. Vía Campesina busca “la exclusión de la agricultura de la OMC” (Vía Campesina, 2003).

Sin embargo, vale la pena resaltar que muchos de estos trabajos no abordan aspectos como la influencia del neoliberalismo en la alimentación y su relación con el cuerpo y la ciudad. Por lo tanto, es fundamental reconocer la importancia social de la comida en el contexto de la modernización y el neoliberalismo. El incremento de las condiciones de vida en naciones en desarrollo y la atracción de las sociedades hacia productos de consumo que se apartan de las antiguas normas sociales han generado una dinámica interactiva en el consumo. En este aspecto, las bases sociales “del gusto por las comidas rápidas se encuentran sustentadas en las prácticas de socialización, ya que desde el punto de vista sociocultural juegan un papel importante y lo es en esencia porque el alimento más allá de ser un hecho biológico es un hecho social en su esencia”. (Aguilar y Shaw 2015, 28). Un punto importante de este estudio es usar el concepto ensamblaje que nos permitirá estudiar las clases sociales en una ciudad tan compleja como lo es Quito en la actualidad, donde ya no existen delimitaciones norte y sur, quedando estos como imaginarios, sino más bien hay nudos y clases sociales en un mismo territorio, es decir, existen procesos de territorialización y desterritorialización en los que diferentes elementos, clases sociales y sujetos emergen, ensamblan y se conectan en un mismo territorio (Aguilar y Shaw, 2015).

Finalmente, es fundamental revisar diversos análisis y estudios realizados sobre la pandemia de COVID-19 en relación con estos temas en diferentes partes del mundo. En efecto, un estudio publicado en 2020 en la revista “Nutrients”, titulado *The Role of Nutrients in Prevention, Treatment and Post-Coronavirus Disease-2019 (COVID-19)*, reveló que la crisis de COVID-19 ha generado cambios sustanciales en los hábitos alimentarios a nivel mundial.

Entre estos cambios se destaca un aumento en el consumo de alimentos procesados y una disminución en el consumo de frutas y verduras. Además, otra investigación publicada en la revista “BMJ Global Health” en 2020, titulada *What COVID-19 May Teach Us About Interdisciplinarity*, concluyó que la crisis de COVID-19 ha tenido un impacto significativo en la salud mental y física de las personas, incrementando su vulnerabilidad a enfermedades crónicas no transmisibles. Sin embargo, no se han realizado estudios específicos en el espacio urbano de Quito, por lo que es crucial llevar a cabo investigaciones específicas en esta ciudad para entender mejor cómo estos factores están afectando a la salud de las personas allí.

Metodología

3. El ensamblaje como herramienta metodológica

Esta investigación adopta un enfoque metodológico orientado a capturar la complejidad de las relaciones entre cuerpo, ciudad y alimentación. Inspirada en el marco teórico previamente desarrollado, la metodología se centra en el concepto de ensamblaje como herramienta analítica para articular actores humanos y no humanos, dimensiones materiales y simbólicas, y prácticas sociales en un mismo campo de estudio. Este enfoque relacional permite tratar los fenómenos como “producto de múltiples determinaciones que no son reducibles a una sola lógica” (Collier y Ong, 2005, 12) y funciona como eje transversal para explorar las interacciones entre cuerpo, ciudad y alimentación (DeLanda, 2017; Marsden et al., 2018). DeLanda (2017) señala que los ensamblajes “se pueden usar para modelar entidades como redes interpersonales, movimientos de justicia social, ciudades y estados-nación” (pp. 5-6), lo que permite situar el análisis en diferentes escalas. En la misma línea, Buchanan (2015) destaca que:

En la práctica, el ensamblaje es la intersección productiva de una forma de contenido (acciones, cuerpos y cosas) y una forma de expresión (afectos, palabras e ideas). La forma de contenido y la forma de expresión son independientes entre sí, y su relación es de presuposición recíproca (390).

Este enfoque resulta clave para comprender los cambios temporales y las interacciones entre diversos actores y actantes. Marsden et al. (2018) subrayan que “la teoría del ensamblaje es un intento de ir más allá de lo social per se: incluir lo material como objeto de estudio y explorar cómo los actores sociales interactúan con lo material (por ejemplo, alimentos, mercados, infraestructura, sistemas de transporte y logística)” (1306). Así, en el marco de

esta investigación, el concepto de ensamblaje articula prácticas y relaciones lo que permite conectar “a los consumidores con los productores y procesadores de alimentos, así como con la ciudad, el cuerpo y más específicamente lo global con lo local” (Marsden et al. 2018, 201).

3.1 Diseño de investigación

Para operacionalizar este enfoque, la investigación adopta un diseño metodológico mixto convergente (Creswell & Plano Clark, 2018) que permite analizar las relaciones entre cuerpo, ciudad y alimentación en Quito. Se emplean métodos cualitativos, como entrevistas semiestructuradas, observación participante y mapeo, para explorar en profundidad las experiencias, prácticas y discursos asociados al consumo alimentario. Por su parte, los métodos cuantitativos, que incluyen encuestas y análisis estadístico descriptivo, permiten identificar tendencias y patrones. Esta combinación se desarrolla bajo el marco teórico del ensamblaje (Deleuze & Guattari, 2017; Porta et al., 2023), que permite pensar los vínculos entre elementos humanos y no humanos en configuraciones relacionales. La recolección de datos, realizada entre agosto de 2021 y noviembre de 2022, incluyó técnicas como análisis de contenido y revisión documental, integradas en un diseño convergente para captar tanto las dimensiones empíricas como simbólicas del fenómeno. Esta articulación metodológica no se limita a la combinación técnica de enfoques cualitativos y cuantitativos, sino que también implica la triangulación de múltiples fuentes de información —como encuestas, entrevistas, observación participante y documentos—, así como la inclusión de diversos actores sociales vinculados al fenómeno alimentario. Además, el diseño se enriquece mediante el diálogo entre distintas perspectivas teóricas y analíticas, lo que permite construir un marco conceptual multidimensional para abordar la complejidad del objeto de estudio desde diversos ángulos.

Para el análisis se utilizó la base de datos de la encuesta EKOMER 2017, la cual aportó información previa relevante para la investigación al enfocarse en los consumidores de Quito mediante una muestra aleatoria de 817 personas. Durante el desarrollo de la investigación, se realizaron entrevistas semiestructuradas, observación participante, mapeos y revisión documental. En la sección 3.2 se detallan los criterios de selección, número de casos y distribución de las entrevistas realizadas. Esta técnica se complementó con la elaboración de mapas de restaurantes de comida rápida en diferentes épocas y la recopilación de datos históricos del Ministerio de Salud Pública (MSP) y del Instituto Nacional de Estadística y

Censos (INEC). Además, se analizaron archivos históricos, periódicos y testimonios para enriquecer la información cartográfica (King, 2012).

Un aspecto destacado de la investigación fue la observación participante realizada en un establecimiento de la cadena KFC. Durante un periodo de 15 días se participó en las actividades del restaurante, lo que permitió obtener una comprensión más profunda de los procesos internos, las prácticas laborales de la industria de la comida rápida y su influencia en la producción y el consumo de alimentos en la ciudad. Esta inmersión en el campo generó datos valiosos y aportó una perspectiva singular sobre la dinámica operativa de este tipo de establecimientos. En el análisis cualitativo y cuantitativo se prestó especial atención a variables como los lugares de compra en Quito, su relevancia, el tipo de alimentos adquiridos y diversas condiciones socioeconómicas. Asimismo, las encuestas permitieron evaluar las conexiones entre el consumo alimentario y las transformaciones de la ciudad y del cuerpo (Fox y Alldred, 2021).

Uno de los objetivos principales fue contribuir al entendimiento sociológico del cuerpo, la ciudad y la alimentación (Hernández et al, 1991). En el caso del cuerpo, este no se aborda únicamente desde indicadores biomédicos (como el IMC o la presencia de enfermedades crónicas), sino como una entidad situada, vivida y afectada por contextos sociales. Las entrevistas semiestructuradas permitieron captar las experiencias corporales cotidianas, los afectos vinculados al acto de comer, los ritmos corporales, así como los usos del cuerpo en entornos laborales y de consumo. Esta perspectiva permitió explorar cómo los cuerpos son moldeados por las prácticas alimentarias, pero también cómo los cuerpos resisten o negocian estas prácticas en distintos contextos urbanos. El concepto de cuerpo-territorio fue clave para comprender estas dinámicas desde una perspectiva encarnada y relacional (Fagúndez et al, 2015: 53; St Pierre y Pillow, 2000; Fox, 2015).

El análisis de los datos se realizó desde el concepto de ensamblaje, inspirado en la ontología deleuziana y desarrollado como caja de herramientas conceptual y metodológica (Fox y Alldred, 2021). Este enfoque proporcionó una sólida base para examinar la información recopilada, permitiendo identificar las relaciones humanas y no humanas en torno a los eventos alimentarios, evidenciar los afectos que configuran dichas relaciones, reconocer los procesos de territorialización y desterritorialización, y evaluar las consecuencias micropolíticas para los cuerpos y elementos no humanos.

El análisis de los datos cualitativos se realizó mediante el uso de software *CAQDAS*, y *QSR NVivo*, mientras que los datos cuantitativos fueron procesados utilizando técnicas de análisis estadístico a través del programa *SPSS Statistics*. Esta combinación permitió identificar patrones y tendencias en el consumo de alimentos y las transformaciones urbanas, y su incidencia en la salud de la población. La investigación también empleó herramientas como diarios de campo, observación de lugares de consumo, análisis de publicidad y observación del proceso de compra, preparación e ingesta de alimentos (Blommaert y Jie, 2010).

El diseño de esta investigación adoptó un enfoque multisituado (Markus, 1995), lo que permitió seguir las prácticas alimentarias en diferentes escalas sociales y geográficas de Quito. Se trabajó con diversas unidades de observación: hogares, individuos, barrios y establecimientos de comida. Cada una aportó una perspectiva complementaria sobre el fenómeno: en los hogares se indagó en las dinámicas cotidianas de consumo y preparación; en los individuos se exploraron experiencias corporales y afectivas; en los barrios se analizaron patrones locales y accesibilidad a la oferta alimentaria; y en los establecimientos de comida se observaron las lógicas de producción, distribución y venta. Estos niveles de observación se desarrollan en detalle en los apartados que siguen, donde se especifican los contextos, actores y criterios de selección empleados.

3.2 Análisis de muestras: desglosando los resultados de las encuestas

La base de datos empleada para este estudio pertenece a la encuesta ENSANUT 2014 y 2018, Datos del MSP, DMQ, 2017, SRI, INEC ⁵⁰ y principalmente a los del proyecto “Fortalecimiento del impacto de la campaña de consumo de alimentos saludables: 250,000 familias en Ecuador” o proyecto Ekomer del año 2017 y reúne información de tres ciudades: Ibarra, Riobamba y Quito⁵¹, la población estudiada consiste en familias de estos cantones. La selección de los cantones se basó en el trabajo previo de la campaña “Que Rico Es” y el apoyo a la formación de redes de comercialización de alimentos (López y Muñoz, 2020). Sin embargo, para esta investigación solo se tomó la muestra de 817 hogares pertenecientes a la

⁵⁰ “La Encuesta Nacional de Salud y Nutrición ENSANUT (INEC/MSP, 2012), muestra que los alimentos que deberían formar parte de la dieta diaria de los ecuatorianos se hallan ausentes y las dietas no se acercan a las recomendaciones señaladas por organismos como la Organización Mundial de la Salud” (López y Muñoz 2020, 186).

⁵¹ “Se trata de una muestra probabilística bietápica. En la primera etapa, se seleccionaron de manera aleatoria los sectores censales urbanos y rurales, de acuerdo con la información existente según el Censo de Población y Vivienda (INEC, 2010). En una segunda etapa, se seleccionaron 10 familias por cada sector censal” (López y Muñoz 2020, 190)

ciudad de Quito. La selección de familias fue aleatoria en dos etapas: primero se seleccionaron los sectores censales y luego se escogieron 10 familias por área.

Adicionalmente, en cada hogar, se solicitó un segundo participante adulto, de sexo contrario al informante principal, para conocer algunos aspectos de carácter individual de cada uno de ellos: principales grupos de alimentos consumidos, presencia de enfermedades no transmisibles (ENT) y otros aspectos relacionados con el consumo de sal, conocimiento y uso del semáforo en las etiquetas de productos (López y Muñoz 2020, 190).

La encuesta incluyó preguntas sobre sociodemografía, economía, lugares donde se adquieren alimentos y prácticas de alimentación (López y Muñoz 2020). Además, se tomaron medidas de peso y altura de los participantes y se calculó el Índice de masa corporal (IMC) y la regularidad con la que se consumen frutas y verdura. Los datos fueron registrados por encuestadores con un teléfono inteligente y codificados con un programa específico (ODK) (López y Muñoz 2020).

La encuesta consta de 245 variables que para esta investigación se tomaron únicamente los relacionados con la ingesta de alimentos de preparación rápida, consumo de grasas, bebidas azucaradas y alimentos procesados. Se tomó en cuenta el factor de consumo, cuya pregunta en la encuesta corresponde a:

Tabla 1. Pregunta: ¿En el último mes, más o menos cuántas veces, o cada cuánto, ha comido los siguientes productos?

Pregunta: ¿En el último mes, más o menos cuántas veces, o cada cuánto, ha comido los siguientes productos?
Cereales blancos, como harina blanca, arroz blanco, fideos, o galletas.
Cereales y harinas de grano entero, como harina de trigo, harina de cebada, máchica, maíz, avena, o quinua.
Comidas rápidas o comidas fritas compradas fuera de casa, p.ej. hamburguesas, papas fritas, salchipapas, o frituras como empanadas de verde o corviche, etc.
Papas fritas preparadas en casa
Plátano verde, por ejemplo, hervido en sopa o como patacones, pero sin incluir chifle de plátano verde ni empanadas de verde.
Tubérculos p.ej. camote, zanahoria blanca, oca, melloco, yuca, papas (aparte de las papas fritas) Aguacate
Hortalizas frescas, p.ej. lechuga, tomate, cebolla, pimientos, zanahoria, brócoli, rábano, remolacha, col, etc.

Frutas frescas consumidas sin que sean preparadas en jugos o coladas, p. ej. plátano guineo, manzana, naranja, piña, pera, papaya, mango, frutilla, mora, etc.
Yogurt de sabores o con azúcar, o leche de sabores.
Yogurt o leche sin azúcar, Queso.
Pescado u otros mariscos.
Embutidos y otras carnes procesadas, como salchichas, chorizos, jamones.
Pollo, chanco, borrego, carne de res, carne de chivo u otras carnes.
Granos de vaina, como frejol, lenteja, chocho o alverja.
Dulces y golosinas, como caramelos, pasteles, chocolates, empanadas de viento, galletas, helado, espumilla, granizados.
Jugo o coladas con azúcar o panela, hechas en casa o compradas de alguien quien las hizo, pero que no vienen en un envase.
Bebidas azucaradas compradas en un envase, como colas, envases de jugo o de avena.
Snack de paquetes (de maíz, yuca, plátano verde, chifles, papas, doritos...etc).

Fuente: Encuesta Ekomer 2017.

De las 19 respuestas se tomó especialmente las relacionadas con comida rápida, alimentos procesados, bebidas azucares y alimentos altos en grasas. Y además se consideró la frecuencia del consumo al mes lo que corresponde a las siguientes categorías: 1. Nunca o casi nunca. 2. Menos de una vez a la semana. 3. Una vez a la semana / 4 veces por mes. 4. 2-3 veces a la semana / 8-12 veces por mes. 5. 4-5 veces a la semana / 15-20 veces por mes. 6. Diario o casi diario. 7. No saben o no responden.

Entre los indicadores socioeconómicos, podemos identificar varios aspectos fundamentales que reflejan la situación económica y social de la persona y el hogar. Estos incluyen el ingreso, la ocupación, el nivel educativo, el tipo de vivienda, la tenencia de la vivienda y el número de miembros del hogar. Además de los indicadores socioeconómicos mencionados, existen otras variables significativas que también influyen en la realidad de una comunidad. Entre ellas se encuentran los ingresos individuales, la edad de los miembros del hogar, el lugar de residencia, la salud y nutrición, el contexto familiar y los patrones de compra. El análisis de dicha base de datos se ejecutó utilizando el software estadístico *SPSS Statistics*, lo

que permitió conocer más detalladamente la importancia y la frecuencia del consumo de comida rápida, alimentos altos en grasa, procesados y azúcares. Al mismo tiempo permitió construir una imagen de la composición de la clase social y ver las relaciones entre clase social y consumo de estos alimentos en el DMQ.

3.3 Operativización de la teoría del ensamblaje

Para operativizar la teoría del ensamblaje en el análisis del consumo de comida rápida en Quito (1970–2020), se adoptó el marco conceptual de Deleuze y Guattari (2017), ampliado por Latour (2017) y DeLanda (2016) (Sassen, 2015), que concibe los ensamblajes como redes dinámicas de elementos heterogéneos —humanos, no humanos y simbólicos— que interactúan sin jerarquías fijas. En este estudio, el ensamblaje alimentario incluye consumidores con diversos ingresos, niveles educativos y ocupaciones; alimentos como hamburguesas, pizzas y salchipapas; espacios urbanos como centros comerciales y puestos callejeros; tecnologías como aplicaciones de entrega (Rappi) y pantallas digitales; y significados asociados al estatus o la conveniencia.

La clase social no se trató como una categoría cerrada, sino como una configuración emergente de indicadores relacionales: ingresos (\$376–\$750, >\$751), nivel educativo (primaria, secundaria, universitaria), tipo de ocupación (física o intelectual) y acceso a recursos (supermercados, plataformas digitales). Los datos se recolectaron mediante encuestas (Ekomer 2017, ENSANUT 2014 y 2018, INEC), entrevistas semiestructuradas y observación participante en espacios como el Centro Comercial Iñaquito y La Michelena. Este enfoque permitió analizar cómo los patrones de consumo surgen de las relaciones entre estos elementos, evitando suponer que la clase social determina automáticamente las prácticas alimentarias. Por ello, en lugar de utilizar la clase social como variable independiente —lo que habría resultado contradictorio con la perspectiva del ensamblaje—, se aplicó el Análisis de Correspondencias Múltiples (MCA), que posibilita explorar agrupamientos y vínculos entre variables sin asumir causalidad lineal. De esta manera, se evitó el riesgo de esencializar la clase y se aseguró la coherencia entre el marco teórico y el análisis empírico.

Para explorar las relaciones entre clase social, consumo de comida rápida y sus impactos en la ciudad y los cuerpos, se utilizaron métodos estadísticos acordes con la naturaleza relacional

de la teoría del ensamblaje, evitando enfoques lineales de causalidad. Se aplicó el Análisis de Correspondencias Múltiples (MCA) a los datos de Ekomer y ENSANUT con el fin de identificar configuraciones entre variables socioeconómicas (ingresos, educación, ocupación), prácticas de consumo (frecuencia de comidas rápidas, bebidas azucaradas, alimentos procesados) y condiciones de salud (IMC, enfermedades no transmisibles). Este procedimiento permitió explorar agrupamientos y vínculos sin asumir causalidad lineal, en coherencia con la perspectiva del ensamblaje.

Se evitó el uso de técnicas como regresiones lineales o ANOVA, que tienden a esencializar la clase social, priorizando en su lugar métodos como MCA y herramientas cualitativas que permiten representar las interacciones rizomáticas del ensamblaje y tratar la clase como una configuración en constante formación. Este enfoque metodológico permitió analizar las dinámicas relacionales del consumo de comida rápida en Quito, integrando elementos humanos y no humanos, en estrecha conexión con las observaciones participantes descritas en el apartado siguiente.

3.4 Las entrevistas

Se utilizaron entrevistas semi-estructuradas “como uno de los principales dispositivos de “recopilación de datos” (Bernard, 2012:147), ya que esta técnica permite al entrevistador “obtener una idea de los valores, preferencias, actitudes y creencias de aquellos de quienes se busca información” (Raleigh, 1994: 7). En este sentido, la realización de la investigación involucró el uso de un cuestionario semiestructurado⁵², que fue utilizado como guía de entrevista para el investigador [Anexo 1](#) (Rose, 2007). Se realizaron 53 entrevistas siguiendo un criterio de saturación teórica (Glaser & Strauss, 1967; Charmaz, 2006). A partir de la entrevista número cincuenta ya no surgieron categorías nuevas, por lo que ampliar el número no habría aportado más información. Al mismo tiempo, un número menor habría limitado la diversidad de roles representados en la red alimentaria, por lo que 53 garantizó tanto heterogeneidad como profundidad analítica. Las personas entrevistadas están vinculadas a la red alimentaria local de Quito, ya sea por su actividad laboral o como consumidores

⁵² En términos éticos, todas las entrevistas se realizaron con consentimiento informado, explicando a los participantes los objetivos de la investigación y garantizando la confidencialidad de sus testimonios. Los nombres usados aquí son seudónimos cuidadosamente seleccionados, utilizados con el propósito de preservar la confidencialidad y proteger la identidad real de las personas involucradas en este estudio.

habituales de restaurantes de comida rápida, incluyendo cadenas internacionales y locales distribuidas por toda la ciudad.

La recolección de información se concentró en tres barrios representativos de la ciudad de Quito: La Mariscal, La Michelena y González Suárez⁵³, seleccionados por sus diferencias en estructura urbana, composición socioeconómica y densidad de locales de comida rápida. En La Mariscal, un sector de actividad comercial y turística, se realizaron 17 entrevistas, principalmente con trabajadores y consumidores frecuentes de cadenas internacionales. En La Michelena, un barrio de clase media y trabajadora con fuerte dinámica barrial, se llevaron a cabo otras 17 entrevistas, muchas en hogares, tiendas y mercados locales, enfocadas en prácticas alimentarias familiares y redes de abastecimiento. En González Suárez, zona residencial de clase media-alta, se efectuaron 14 entrevistas centradas en discursos sobre alimentación saludable, consumo ético y uso de aplicaciones digitales de entrega. Asimismo, otras cinco entrevistas fueron realizadas a personas que ya no residen en la ciudad, contactadas mediante redes sociales como Twitter y Facebook, lo que permitió integrar una dimensión diacrónica en la investigación. La distribución detallada de los 53 informantes por barrio y rol dentro de la red alimentaria de Quito se presenta a continuación

Tabla 2 Distribución de los 53 informantes por barrio y rol en la red alimentaria de Quito

Barrio	Consumidores	Trabajadores (cocina/servicio)	Propietarios /gerentes	Proveedores/ distribuidores	Usuarios de apps / Otros	Total
La Mariscal	7	6	2	1	1	17
La Michelena	8	5	2	1	1	17
González Suárez	6	3	2	1	2	14
Externos (redes)*	2	—	1	—	2	5
Total	23	14	7	3	6	53

Fuente: Elaboración propia a partir del trabajo de campo

⁵³ En cada barrio se aplicaron técnicas cualitativas diferenciadas: en La Mariscal se privilegió la observación participante en restaurantes de cadenas internacionales y entrevistas con consumidores y trabajadores; en La Michelena, las entrevistas se realizaron en hogares, mercados y puestos de salchipapas y comida tradicional, complementadas con observación de dinámicas locales de abastecimiento; en González Suárez se llevaron a cabo entrevistas en cafeterías y hogares, junto con observación de prácticas de consumo asociadas a aplicaciones digitales y discursos de alimentación saludable. Así, cada zona funcionó como un caso comparativo que aportó matices distintos al análisis de las prácticas alimentarias urbanas.

Leyenda: “Externos (redes)” corresponde a informantes residentes fuera de Quito, contactados a través de redes sociales.

Se buscó diversidad de perspectivas y roles dentro de la red alimentaria local, incluyendo a consumidores, trabajadores de locales de comida rápida, mercados, propietarios de negocios, usuarios de plataformas digitales, proveedores y personas cuya alimentación transcurre en entornos informales. Esto permitió mantener un número manejable de participantes, sin sacrificar la variedad de experiencias. Además de la distribución por barrio y rol, se buscó mantener diversidad sociodemográfica en la muestra. Las edades de los participantes oscilaron entre 18 y 72 años, con un equilibrio relativo entre hombres y mujeres (aproximadamente 55% mujeres y 45% hombres). Los perfiles abarcaron distintos niveles educativos y ocupacionales, desde trabajadores informales y estudiantes hasta profesionales de clase media y gerentes de establecimientos de comida rápida. Esta heterogeneidad permitió captar cómo la clase social y las trayectorias vitales influyen en las prácticas y significados alimentarios en Quito.

Las entrevistas se desarrollaron tanto de manera virtual, mediante la plataforma Zoom, como de forma presencial en cafeterías, establecimientos de comida rápida y otros espacios elegidos por los participantes. La recolección de información se efectuó una vez levantadas las principales restricciones sanitarias asociadas al COVID-19. Adicionalmente, se realizó observación participante en mercados, restaurantes de comida rápida, hogares y lugares de trabajo vinculados a la alimentación. Esta estrategia metodológica de combinación de técnicas y escenarios contribuyó a garantizar la validez y riqueza de la información recopilada, así como una comprensión integral de las prácticas alimentarias en la ciudad.

Las entrevistas se clasificaron y organizaron según las décadas correspondientes: los años 70, 80, 90, 2000 y 2010. Se utilizó el programa *QSR NVivo* como se mencionó, para el análisis de contenido, de forma que los datos obtenidos de las entrevistas personales pudieran ser categorizados en temas y subtemas comparables (Moore y McCabe, 2005). Esta clasificación permitió aplicar una mirada diacrónica para identificar transformaciones, continuidades y rupturas en las prácticas y significados alimentarios a lo largo del tiempo. En paralelo, se integró una mirada sincrónica centrada en el análisis de prácticas contemporáneas observadas durante el trabajo de campo (2021-2022), incluyendo hogares, barrios y establecimientos de comida rápida. Esta combinación metodológica facilitó la articulación entre lo histórico y lo

actual, permitiendo comprender cómo los procesos del pasado configuran las experiencias alimentarias presentes en la ciudad de Quito.

La investigación adoptó un enfoque inductivo guiado por el concepto de ensamblaje, que se incorporó plenamente tras la codificación inicial de los datos para captar las relaciones cuerpo-ciudad-alimentación. El análisis de contenido permitió identificar conexiones entre actores humanos y no humanos, así como los afectos que atraviesan estas interacciones (Fox y Alldred, 2021). Los testimonios incluyeron referencias a espacios y prácticas diversas en barrios, áreas verdes, lugares de trabajo, centros comerciales, restaurantes, tipos de comida, migración y supermercados, lo que permitió comprender la complejidad de los eventos alimentarios en contextos urbanos.

Una de las principales bondades del análisis de contenido reside en su capacidad para reducir y simplificar los datos recopilados, mientras que al mismo tiempo produjo resultados que luego pudieron medirse mediante técnicas cuantitativas (McCabe, 2005). Además, el análisis de contenido brinda a los investigadores la capacidad de estructurar los datos cualitativos y cuantitativos recopilados de manera que satisfaga el logro de los objetivos de la investigación (Taylor y Bogdan, 1992). Tras haber transcrito todas las entrevistas y redactado las notas de campo a mano y en Microsoft Word, se procedió a importar, gestionar y codificar los datos recolectados. Al analizar la información recopilada, se realizó una minuciosa lectura de las transcripciones para obtener una comprensión completa del contenido y el contexto de cada entrevista. Conjuntamente, se aplicó el concepto de ensamblaje en la codificación de los datos (Fox y Alldred, 2021). Esto implicó identificar los fragmentos relevantes de las entrevistas y agruparlos en categorías temáticas, según las pautas establecidas previamente. La lógica de conexión entre elementos facilitó la reunión de información afín para obtener una comprensión más amplia y coherente de los temas tratados.

De esta manera, se logró una clasificación práctica de los datos en las siguientes categorías:

Relaciones Humanas. Se incluyen entrevistas que abordaron relaciones con individuos cercanos o significativos, como amigos, familiares, compañeros de trabajo, dueños de tiendas o gerentes, proveedores y consumidores. Como relató una entrevistada: “Mi mamá siempre decía que comer pollo frito era cosa de domingo, pero ahora mis hijos lo piden casi todos los días” (Entrevista 12, La Michelena).

Temas No Humanos. En esta categoría se engloban aspectos vinculados con alimentación, migración, tecnología, semáforo alimentario, leyes, publicidad, políticas públicas, bienes de consumo y otros elementos no considerados como seres humanos. Un informante señaló: “Con el semáforo en rojo en las etiquetas me asusto, pero igual termino comprando porque es más barato” (Entrevista 27, González Suárez).

Lugares urbanos y espacios. Las entrevistas que trataron sobre lugares específicos, como casas, habitaciones, oficinas, campo, ciudad, restaurantes de comida rápida, barrios, tiendas y supermercados, fueron clasificadas bajo esta categoría. En palabras de un entrevistado: “En La Mariscal uno ya no encuentra las tienditas de antes, ahora todo son cadenas grandes” (Entrevista 8, La Mariscal).

Otros Temas. En esta categoría se agrupan conceptos diversos como el matrimonio, la economía, enfermedades, recuerdos y deseos que surgieron en las entrevistas y que no se enmarcaron directamente en las categorías anteriores. Como comentó un participante: “Desde que me diagnosticaron diabetes tuve que cambiar la forma de cocinar en casa, aunque a veces extraño las frituras” (Entrevista 35, externo vía redes).

La combinación de la lectura exhaustiva de las transcripciones y el enfoque de ensamblaje en la codificación garantizó un análisis riguroso y una organización adecuada de los datos, permitiendo una asimilación más profunda y relevante de los temas emergentes en las entrevistas (Fox y Alldred, 2021). Esto permitió obtener un entendimiento más minucioso de las vivencias diarias de los participantes en relación con la alimentación y cómo estas relaciones afectan a su salud y bienestar. En general, estas técnicas complementarias permiten obtener una comprensión más completa y precisa de las relaciones estudiadas.

3.5 Observación participante

La observación constituye un pilar fundamental en toda investigación científica (Hernández et al., 1991). En este estudio, se emplearon diversas técnicas de recopilación de datos, incluyendo observaciones directas, semiestructuradas y participantes (Piovani, 2007). Un componente crucial de esta investigación fue mi experiencia laboral de 15 días en KFC como ya se mencionó, donde participé íntegramente en los procesos de capacitación e inducción. Durante este período, me enfoqué en recolectar información específica sobre el complejo

universo de la comida rápida y en comprender el funcionamiento de los ensamblajes de producción en esta empresa.

Esta inmersión en el campo me proporcionó una perspectiva única y valiosa, permitiéndome adquirir un conocimiento práctico y profundo sobre el tema. La experiencia en KFC no solo enriqueció significativamente mi comprensión del sector de la comida rápida, sino que también me ofreció una visión interna de las dinámicas laborales y los procesos de producción que son fundamentales para entender cómo estos establecimientos operan y afectan los patrones de alimentación en la ciudad.

3.6 Mapeando el espacio urbano

La investigación se desarrolló en la ciudad de Quito y abarcó barrios del sur, centro y norte, con especial atención a aquellos con alta concentración de establecimientos de comida rápida. Para el estudio se seleccionaron tres zonas representativas: La Mariscal, La Michelena y González Suárez. La elección respondió a un criterio comparativo intencional orientado a capturar la heterogeneidad urbana y socioeconómica de la ciudad. Cada barrio aporta un perfil diferenciado: La Mariscal, como espacio turístico-comercial, concentra cadenas internacionales de comida rápida; La Michelena refleja dinámicas de clase media y trabajadora vinculadas a redes locales de abastecimiento; mientras que González Suárez, de carácter residencial y de clase media-alta, se asocia a discursos de alimentación saludable y al uso de plataformas digitales. Otros barrios fueron descartados por no ofrecer la misma amplitud de contrastes, de modo que la selección final garantizó un número manejable de casos y, al mismo tiempo, la comparabilidad necesaria para responder a los objetivos de la investigación.

Las exploraciones de lugares generalmente se visualizan a través de mapas, “los mapas son artefactos que no solo dicen sobre aspectos del mundo, sino, sobre todo, hablan sobre lo que queremos del mundo” (Cuví, 2013:28). En este sentido, una cartografía se utilizó como una herramienta de investigación para descubrir cómo se construyen la ciudad y los cuerpos, puesto que el “cuerpo-territorio prioriza el cuerpo como unidad de análisis de la dinámica espacial” (Zaragocin y Caretta, 2020:1504), es decir, hacer que las prácticas sociales y espaciales; y las interacciones en el espacio, sean visuales y tangibles. Al visualizar la práctica espacial e interpretar un mapa, los investigadores pueden experimentar datos que ni

siquiera conocían. Como señala Pickles, (2004) podemos utilizar mapeos para descubrir emociones conectadas al espacio urbano. Consiguientemente, el mapeo puede entenderse como un texto legible para nuestra investigación (Pickles, 2004), que trata de las percepciones del espacio y su uso culturalmente moldeadas, así como de los procesos mediante los cuales se forma la identidad de la vida cotidiana urbana (Zaragocin, 2019).

En esta investigación, el mapeo no se utilizó únicamente para representar espacialmente la ubicación de establecimientos alimentarios, sino como una herramienta metodológica crítica para analizar cómo se produce la ciudad a partir de las prácticas alimentarias. A través de cartografías diacrónicas, se visualizaron las transformaciones socioespaciales de Quito, destacando la concentración progresiva de nodos de consumo en ciertos barrios y su articulación con dinámicas de clase, movilidad y afectos urbanos. Desde la antropología urbana, el mapeo cognitivo permite acceder a interpretaciones simbólicas de la ciudad (Wood, 1992), lo cual resulta clave para entender cómo el espacio urbano también se construye afectiva y culturalmente. En este sentido, se propuso un esquema metodológico basado en conexiones rizomáticas entre cuerpos, objetos, lugares y afectos (Fox, 2015), donde los lugares de consumo operan como puntos de anclaje simbólico y material.

Para estos mapeos se recopiló información del SRI sobre ubicación y tipo de negocios registrados (supermercados y restaurantes de comida rápida), así como archivos históricos y fotografías de la ciudad. Todo este material fue procesado en el software *GmapGIS*, lo que permitió construir una cartografía que conecta los niveles corporal, urbano y territorial. De esta forma, el mapeo contribuyó a comprender cómo las trayectorias alimentarias individuales se inscriben en transformaciones más amplias del espacio urbano, tanto materiales como simbólicas.

Capítulo 2

Cuerpos en movimiento, sabores en transformación: Migración, clase y comida en la ciudad de los 70

El objetivo de este capítulo es analizar el crecimiento de las cadenas de restaurantes de comida rápida y su relación con el incipiente neoliberalismo desde una perspectiva de clase social, centrándose en el período del boom petrolero que inició en 1972 en Ecuador. Para ello, exploraremos los orígenes y el desarrollo de la comida rápida en el país, considerando el contexto de las transformaciones productivas, la reforma agraria, la revolución verde y la influencia del petróleo. En este marco, nos planteamos la siguiente pregunta de investigación: ¿Cómo los procesos de migración y cambio social a partir del boom petrolero de 1972 influyeron en la transformación de los hábitos alimentarios y la expansión de la comida rápida en Quito, considerando las diferentes clases sociales?

A partir de los años 70, con el inicio del boom petrolero, la comida rápida comenzó a ganar notable popularidad en Ecuador, introduciendo una nueva forma de consumir alimentos y transformando significativamente los hábitos alimenticios de la población. En estas páginas, examinaremos los factores socioeconómicos, políticos y culturales que impulsaron esta transformación en la alimentación ecuatoriana, así como los nuevos conjuntos de elementos alimentarios que surgieron en este período.

Para abordar esta realidad compleja, utilizaremos un enfoque analítico que permita explorar los procesos de desterritorialización, territorialización y reterritorialización asociados a la migración interna y externa impulsada por el boom petrolero. Este marco nos permitirá contrastar la “flexibilidad de la codificación capitalista con la rigidez de la codificación impuesta por el aparato estatal, donde se establecieron códigos fijos de comportamiento, alimento y vestimenta para diferentes clases sociales” (Delanda, 2016, 40), y comprender cómo estos procesos afectaron la transformación de los hábitos alimentarios. De esta manera, nos ayudará a comprender cómo estos procesos se manifestaron en aspectos económicos, sociales y productivos que desempeñaron un papel clave en la transformación de los hábitos alimentarios. La desterritorialización, en este contexto, se refiere a la desconexión con las raíces territoriales y las tradiciones alimentarias arraigadas en el lugar de origen (Delanda, 2016).

En la década de 1970, se conforma *un ensamblaje socioalimentario-territorial* que articula migración rural-urbana, modernización productiva y hábitos alimentarios. Este ensamblaje se compone de elementos materiales como los puestos de comida popular, la aparición de locales de comida rápida y la tecnificación agroalimentaria, junto con elementos sociales como la clase trabajadora urbana en expansión, los cuerpos migrantes y los cambios demográficos en Quito. El caso de Olga Romero y los primeros espacios de comida rápida evidencia una forma de reterritorialización culinaria: lo tradicional y lo moderno se ensamblan en nuevas prácticas cotidianas. Este proceso se vio acompañado por dinámicas de desterritorialización, donde la alimentación casera comenzó a ceder espacio a prácticas más rápidas, condicionadas por los nuevos tiempos urbanos y las necesidades laborales. Así, el cuerpo migrante y urbano de los años setenta se convierte en el punto de articulación de un ensamblaje que mezcla infraestructura urbana, hábitos alimentarios, género, tiempo social y relaciones de clase

Enfocaremos nuestro estudio en los procesos experimentados por aquellos que consumieron en restaurantes en el norte de Quito. En este contexto, exploraremos los contrastes emergentes en las formas de consumo alimentario. Analizaremos las diferencias entre quienes frecuentaban las nuevas cadenas internacionales como KFC y quienes preferían los puestos de comida locales en las esquinas. Examinaremos la interrelación de estos procesos con las diversas clases sociales que coexistieron en ese período, así como la relación entre lo tradicional y lo moderno en los hábitos alimentarios.

Para sustentar la investigación con base empírica, se empleará una metodología que combine fuentes documentales y testimonios orales. El corpus incluirá artículos de prensa de la época, informes y censos de organismos gubernamentales como el INEC y el Ministerio de Salud, así como documentos municipales sobre políticas urbanas de los años 70. Además, se realizarán entrevistas semiestructuradas con personas que vivieron en Quito en ese período, para capturar experiencias, percepciones y perspectivas que permitan comprender cómo los procesos de migración, urbanización y alimentación se entrelazaron con las diferentes clases sociales.

1. Transformaciones productivas y alimentarias en la década de 1970

Durante los primeros años de la década de 1970, la economía ecuatoriana experimentó transformaciones estructurales significativas, en las que la reforma agraria, la revolución verde y

la explotación petrolera desempeñaron roles fundamentales en la reconfiguración de su matriz productiva (Oleas, 2017). La Revolución Verde, la reforma agraria y la explotación petrolera constituyeron factores clave que se articularon para configurar estas transformaciones estructurales. Estos elementos reflejaron tanto las desigualdades existentes en la sociedad como los cambios que se estaban produciendo en la industria alimentaria de la época. En el contexto de las transformaciones alimentarias en Quito durante la década de 1970, el concepto de ensamblaje se manifestó a través de la combinación de diversos elementos y procesos relacionados con la estructura de clase (Delanda 2016, 40). Uno de estos elementos fue la migración hacia las grandes ciudades, que desencadenó procesos de territorialización y desterritorialización, los cuales dieron forma a nuevas codificaciones, es decir, a nuevas maneras de entender y experimentar la alimentación. Estas dinámicas contribuyeron a la construcción de prácticas alimentarias que reflejaban tanto las tradiciones locales como las influencias externas en ciudades como Quito, Cuenca y Guayaquil.

La migración hacia las ciudades, como resultado de la búsqueda de oportunidades económicas y mejores condiciones de vida, provocó transformaciones importantes en la estructura social y económica de Quito, así como en las prácticas alimentarias de su población (Oleas, 2017). En este contexto, se utilizará el concepto de ensamblaje en esta sección con el fin de examinar los procesos de desterritorialización y territorialización que ocurrieron durante la migración, abarcando los aspectos económicos, sociales y productivos involucrados en la transformación alimentaria. La desterritorialización se refiere a la pérdida de la conexión con el territorio de origen y las prácticas alimentarias tradicionales (Delanda, 2016).

La implementación de la reforma agraria ha tenido efectos significativos en la configuración agrícola del país. A través de la redistribución de tierras, se buscó fomentar la participación de productores de menor escala en la producción de alimentos y promover la equidad en el acceso a recursos productivos. Por otro lado, la revolución verde introdujo tecnologías y métodos de cultivo intensivos con el objetivo de aumentar la productividad y el rendimiento de los cultivos (Chamorro, 2017). Esto implicó el uso de fertilizantes, pesticidas y variedades de semillas mejoradas, lo que generó repercusiones importantes en el rendimiento agrícola. Asimismo, el petróleo ha desempeñado un papel clave en la economía ecuatoriana (Chamorro, 2017). La explotación de este recurso natural ha generado ingresos significativos para el país y ha

impulsado el desarrollo de infraestructuras y proyectos de diversificación económica. Sin embargo, la dependencia excesiva del petróleo también ha planteado desafíos, ya que ha hecho que la economía ecuatoriana sea vulnerable a la volatilidad “de los precios internacionales del petróleo” (Acosta, 2006, 187).

Estas transformaciones han dejado una huella profunda en el país, modelando su estructura económica y generando importantes repercusiones sociales, económicas, alimentarias y medioambientales (Acosta, 2016). Han influido directamente en el suministro alimentario de la población, ya que, si bien la reforma agraria y la revolución verde buscaban aumentar la disponibilidad de alimentos, también introdujeron el uso de agroquímicos. Estos cambios han planteado desafíos en términos de la calidad de los alimentos y su repercusión medioambiental en Ecuador. Además, la industria petrolera ha tenido un impacto económico significativo (Oleas, 2017).

El auge del sector petrolero en el país, conocido como el boom petrolero⁵⁴ trajo grandes cambios sociales “gracias a la bonanza que produjo el petróleo, el PIB creció entre 1972 y 1981 con una tasa, promedio anual del 8%, con índices espectaculares para algunos años” (Acosta 2006, 126), puesto que el petróleo se convirtió en el primer rubro del ingreso nacional. El florecimiento del sector petrolero en Ecuador durante esa década fue el impulsor de significativas transformaciones sociales, siendo destacables la migración interna, el rápido proceso de urbanización y las modificaciones en los esquemas alimentarios (Acosta, 2006, Carrión, 2012).

Es evidente la evolución económica al observar que “los ingresos petroleros en 1971 representaron menos del 1% de las exportaciones totales de Ecuador (\$1.2 millones), en 1974 representaron el 65% de los ingresos generados por las exportaciones del Ecuador (\$792 millones)” (Bellinger, 2011, 22). Estos ingresos provenientes del petróleo permitieron al Consejo Supremo de Gobierno (1972-1979) fomentar el nacionalismo al mantener bajos impuestos y subsidiar de manera significativa el combustible y los alimentos. Como resultado, se generó una expansión en el empleo del sector público, especialmente en ciudades como Quito, Guayaquil y Cuenca, aumentando así los beneficios de bienestar respaldados por el gobierno (Acosta, 2006).

⁵⁴ “El boom aceleró la transición hacia la producción agrícola a gran escala de frutas, cultivos industriales y ganado, a expensas de la producción de alimentos” (Montalvo 2013, 76).

Durante la década de 1970, el gasto gubernamental en Ecuador experimentó un incremento notable. Según Bellinger (2011), para 1979 cerca del 50% del presupuesto estatal se destinaba a subsidios y créditos para alimentos y energía, reflejando la magnitud de este aumento en el gasto público.

Durante el periodo comprendido entre 1972 y 1979, se observó un significativo incremento en el Producto Interno Bruto (PIB) real de alrededor de “una tasa promedio de 8,7 en el periodo comprendido entre 1972 y 1979” (Varea 1993, 149), con el inicio de la crisis en 1977 la tendencia continua con un crecimiento sostenible. Con el restablecimiento de la democracia en Ecuadoren 1979, el entonces jefe de Estado, Alfredo Poveda Burbano, señaló con orgullo un aumento del 540% en las exportaciones y un incremento del 530% en los ingresos per cápita como evidencia de un sólido crecimiento económico a lo largo de la década de 1970⁵⁵ (Montalvo, 2013). Este éxito económico puede atribuirse a los responsables de la gestión económica:

parecían haberse adherido con obstinación a nociones keynesianas simplistas: el ingreso se veía como el principal, si no el único, determinante del ahorro; se pensaba que se requería tasas de interés bajas y constantes para estabilizar la volatilidad de la acumulación de capital; y que una forma importante de controlar la especulación de los mercados financieros privados era incrementar la presencia del Estado en ellos (De la Torre 1987, 159- 160).

Este modelo simplista asumía que el ahorro era determinado primordialmente por el ingreso, que tasas de interés bajas eran necesarias para estabilizar la acumulación de capital, y que una mayor intervención estatal podía controlar la especulación en los mercados financieros. Aunque las cifras eran alentadoras, este enfoque podría haber sido insuficiente para abordar los problemas económicos más profundos y complejos de la época.

Ahora, podemos abordar el siguiente punto: *Reforma Agraria*⁵⁶. Es importante señalar que en Ecuador se implementaron tres reformas agrarias que tuvieron un impacto significativo en la nación. La primera, en 1964, se centró en la colonización de tierras en la Amazonía (Palacios, 1973), lo que resultó en la expansión hacia nuevas regiones para la agricultura y el crecimiento

⁵⁵ Utilizando reservas de petróleo como garantías de préstamos, “la deuda de Ecuador aumentó de \$209 millones en 1970 a \$4.167 millones en 1980. Para 1982, la deuda de Ecuador equivalía al 60 por ciento de su PIB” (Bellinger 2011, 23).

⁵⁶ “Se entiende la reforma agraria el conjunto de operaciones que tienden a transformar la estructura territorial de un Estado o de una región mediante la modificación de las relaciones sociales, con el fin de asegurar la mejora de las, técnicas de cultivo y el aumento de la producción agrícola” (Le Coz, 1976, 11). En Ecuador la reforma agraria se implementó en 1964 luego en 1973 y en 1979.

demográfico. Las reformas agrarias de 1973 y 1979, por su parte, redistribuyeron parcialmente la tierra en las regiones costeras y montañosas del país. Estas reformas buscaban promover la justicia social en el acceso y la propiedad de la tierra, al mismo tiempo que reducían la concentración de recursos en pocas manos. Aunque las consecuencias no fueron completamente satisfactorias, estas reformas marcaron un paso adelante en la búsqueda de una distribución más equitativa de los recursos agrícolas en Ecuador (Cevallos, 1984).

Dentro de este contexto, nos enfocaremos en la *Reforma Agraria* de 1973 debido a su relevancia para nuestro estudio. Esta reforma, a diferencia de las otras, tenía como propósito principal “la apropiación de la tierra y otros recursos complementarios por parte de aquellos que la trabajan” (Palacios 1973, 11), con la intención de promover el bien común al proporcionar a los agricultores las mejores condiciones para su producción. Además, esta reforma buscaba que “los campesinos ingresaran al sistema monetario y se convirtieran en agentes de consumo” (Cevallos 1984, 65), fomentando así la modernización y aplicación de tecnología en la producción agrícola. Debido a estos objetivos, la *Reforma Agraria* de 1973 representa un caso significativo para analizar el impacto de las políticas agrarias en la economía y la estructura social del Ecuador.

En este contexto, la Reforma Agraria emergió como uno de los pilares esenciales para promover y aumentar el rendimiento en el ámbito agrícola ecuatoriano (Cevallos, 1984). Con la meta de reorganizar la tenencia de tierras y asegurar el acceso a los recursos productivos para campesinos y pequeños agricultores, “la reforma agraria buscó superar la acumulación de la propiedad y fomentar un desarrollo agrícola sostenible” (Jordán 2003, 187). Los principales objetivos de la reforma agraria fueron:

- a) consolidación y viabilidad de los empresarios modernos en el agro, apoyados fuertemente con tecnología y crédito; b) ampliación del sector minifunditario y constitución de un sector de capas medias agrarias con grados viables de capitalización, incluido un segmento importante de productores familiares capitalizados; y c) pérdida de importancia del sector latifundista-tradicional serrano en la estructura agraria nacional (Jordán 2003, 292).

La reforma agraria tenía como objetivo principal redistribuir equitativamente la tierra e integrar a los agricultores en la economía monetaria. Al otorgar a los campesinos el control sobre la tierra y otros recursos, se buscaba mejorar su calidad de vida y aumentar su participación económica. Se

esperaba que esta integración al mercado los motivara a modernizar sus métodos de producción, lo que resultaría en un aumento de la productividad agrícola.

Un elemento crucial fue la introducción de “semillas mejoradas, a través de las investigaciones llevadas a cabo por” (Cevallos 1984, 65) el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP). Además, se promovió el uso de fertilizantes, insecticidas y fungicidas. Según Cevallos (1984), estas medidas, en condiciones normales, permiten aumentar tanto la calidad como la cantidad de los cultivos. La implementación de estas tecnologías y prácticas agrícolas modernas contribuyó significativamente a mejorar el rendimiento y las características de la producción agrícola.

La reforma agraria perseguía como objetivo fundamental mejorar la calidad de vida de los agricultores. Como señala Montalvo (2013, 67), “los cambios en el sector agrícola fueron acompañados por las reasignaciones de tierra al amparo de la Ley de Reforma Agraria alentada desde el Instituto Ecuatoriano de Reforma Agraria y Colonización (IERAC)”. Paralelamente, el gobierno implementó programas de modernización agrícola que promovían el uso de pesticidas y fertilizantes químicos, incluyendo el DDT (diclorodifeniltricloroetano), con el fin de incrementar la producción agrícola (Cevallos, 1984).

Otro punto importante es la Revolución Verde en la agricultura ecuatoriana, la que puede ser entendida como un proceso de ensamblaje de diferentes elementos tecnológicos, de leyes y prácticas agrícolas⁵⁷. En este sentido, es significativo destacar que “en el siglo XX surgió un nuevo modelo agrario industrial, por la convergencia del desarrollo tecnológico y por la necesidad de desarrollar una agricultura que sintonizase con las economías de escala, que permitiese abastecer a los mercados internacionales” (Chamorro 2017, 36). Según el *Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador*, este movimiento se caracterizó por la introducción de variedades mejoradas de cultivos, el uso de fertilizantes químicos y la adopción de técnicas modernas de riego. Un elemento clave en este proceso fue la creación del *Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias* (INIAP) en 1963. Según Chamorro (2017, 92), “la fundación del instituto no respondió a necesidades productivas, ya que Ecuador era autosuficiente en términos alimenticios, sino a una estrategia para implementar un modelo de desarrollo que, por un lado,

⁵⁷ INIAP Institución <http://www.iniap.gob.ec/web/la-institucion/>

sirviera como contención a las revueltas populares que ya se estaban produciendo en diversas regiones”.

Los “gobiernos occidentales y organizaciones internacionales” jugaron un papel crucial al financiar universidades y ONGs con el propósito de aumentar la productividad agrícola en Ecuador, facilitando así la implementación de la *Revolución Verde*. Este apoyo externo permitió “adaptar el modelo agrario industrial del siglo XX a las economías de escala y al comercio internacional” (Chamorro 2017, 36). El Instituto *Nacional de Investigaciones Agropecuarias* (INIAP) difundió los resultados de sus investigaciones a través de informes anuales que contenían información detallada sobre el trabajo del instituto. La investigación se ha enfocado en examinar los informes anuales durante la primera década, que abarcan los años 1962 a 1973 (Chamorro, 2017).

La *Revolución Verde* en la agricultura ecuatoriana puede entenderse como un proceso de ensamblaje de diversos elementos tecnológicos, legislativos y prácticas agrícolas. Este fenómeno se enmarca en un contexto global, como señala Chamorro (2017, 36): “en el siglo XX surgió un nuevo modelo agrario industrial, por la convergencia del desarrollo tecnológico y por la necesidad de desarrollar una agricultura que sintonizase con las economías de escala, que permitiese abastecer a los mercados internacionales”. En Ecuador, esta transformación marcó un cambio significativo en la producción de alimentos, caracterizándose por la introducción de variedades mejoradas de cultivos, el uso intensivo de fertilizantes y pesticidas, y la adopción de técnicas modernas de manejo agrícola (Montalvo, 2013). Estas innovaciones tecnológicas tenían como objetivo aumentar la productividad y la eficiencia agrícola, mejorar la seguridad alimentaria nacional y responder a la creciente demanda de alimentos tanto a nivel nacional como internacional. La implementación de estas nuevas prácticas y tecnologías no solo buscaba modernizar el sector agrícola ecuatoriano, sino también integrarlo más efectivamente en los mercados globales (Chamorro, 2017).

Durante la era poscolonial⁵⁸, que abarca los siglos XIX y XX (Kaltmeier, 2021), la Revolución Verde se estableció como un proyecto de transferencia tecnológica basado principalmente en

⁵⁸ La era poscolonial varía en cada país y región, pero en general abarca desde los siglos XIX, XX hasta la actualidad. (Kaltmeier, 2021).

innovaciones financiadas con fondos públicos (Parayil, 2003, 974). Este movimiento puede interpretarse como una ideología de transformación rural que utilizó mecanismos institucionales como las variedades de alto rendimiento (HYVP) y el desarrollo rural integrado (DRI) para implementar su filosofía (Parthasarath, 1970; Dhanagare, 1987, AN-137). La integración de la tecnología en la vida cotidiana es significativa, ya que tanto la tecnología como la ciencia son productos de contextos sociales e históricos específicos (Pinch, Ashmore, y Mulkay 1992). Esta perspectiva se alinea con la teoría del actor-red de Bruno Latour, que propone que la realidad social y tecnológica se construye a través de redes de actores humanos y no humanos en constante interacción y ensamblaje (Latour 2017). Según este enfoque, las innovaciones tecnológicas no son meros objetos, sino actantes que participan activamente en la configuración de las prácticas sociales y las relaciones de poder en la agricultura. En consecuencia, la introducción de nuevas tecnologías “generalmente tiene efectos notables y provoca adaptaciones tanto sociales como técnicas” (Layton 1987, 152), transformando no solo los métodos de producción, sino también las estructuras sociales y las dinámicas de poder en el ámbito agrícola. La decisión de un agricultor de adoptar nuevas variedades de cultivo refleja su evaluación de las ventajas y beneficios ofrecidos (Chamorro, 2017; Rogers, 2003), orientada a mejorar la productividad y eficiencia agrícola (Evenson y Gollin, 2003). En el contexto de la Revolución Verde, se ensamblaron elementos como variedades mejoradas, fertilizantes químicos y técnicas modernas de riego (Pingali, 2012), integrándolos en un sistema agrícola interconectado para incrementar la productividad y abordar desafíos alimentarios (Chamorro, 2017; Borlaug, 2000). Este ensamblaje no solo incorporó nuevos elementos materiales, sino que también involucró activamente a diversos actores sociales (Latour, 2005), como agricultores, científicos y entidades gubernamentales, clave en la adopción y difusión de prácticas agrícolas modernas (Herdt, 2012). Así, la transformación tecnológica en la agricultura es tanto técnica como social, configurando el paisaje agrícola mediante la interacción entre innovaciones y actores humanos (Kloppenburger, 2004).

Si bien estas innovaciones contribuyeron a aumentar la productividad agrícola y a enfrentar los desafíos alimentarios del país, promoviendo una mayor eficiencia en los métodos de producción y una mayor disponibilidad de alimentos para la población, es importante reconocer que también surgieron desafíos y preocupaciones asociados con su implementación. Entre docenas de

plaguicidas que entraron al país para el manejo de plagas y las enfermedades en plantas, me concentraré en uno de los más nocivos que es el DDT (Diclorodifeniltricloroetano)⁵⁹. En un artículo del diario El Universo podemos leer que el “uso de los plaguicidas en Ecuador data de 1950, pero despuntó luego de la reforma agraria (entre 1964 y 1979), con lo cual los conocimientos de fertilización, manejo de suelo, de semillas y de cultivo y producción ancestrales se fueron perdiendo” (El Universo, 10 de mayo, 2015). En este sentido, según estudios realizados por la *Agencia para sustancias tóxicas y el registro de enfermedades de los Estados Unidos* (ATSDR⁶⁰), “el uso de estos plaguicidas ha sido vinculado a problemas de salud, incluyendo enfermedades como cáncer y diabetes mellitus tipo II. Es indudable que su uso tiene consecuencias graves en la salud humana” (WHO, 2019). Además, se planteó preocupación por la pérdida de diversidad genética de los cultivos tradicionales y los efectos a largo plazo de la dependencia de insumos externos en la agricultura (Montilla y Alvarado, 2015).

El DDT fue ampliamente utilizado en la agricultura ecuatoriana desde la década de 1960 hasta 1980, como parte de una estrategia para promover “abonos, fungicidas, insecticidas, pesticidas y demás medios que fomenten el desarrollo agropecuario” (Jordán 2003, 288). Sin embargo, posteriormente se descubrió su alta toxicidad y capacidad “de propagar enfermedades tanto en las plantas como en los animales” (Montilla y Alvarado 2015, 103). Además de su persistencia en el medio ambiente, el DDT se relacionó con problemas de salud humana y contaminación de suelos y agua, lo que llevó a su prohibición en Ecuador y otras naciones latinoamericanas. El uso intensivo de este pesticida durante la Revolución Verde contribuyó significativamente a la degradación ambiental y expuso a las comunidades rurales a sustancias tóxicas, afectando tanto su salud como el ecosistema en general. Paralelamente, este cambio en las prácticas agrícolas generó una brecha entre las empresas más grandes y capitalizadas, capaces de adaptarse a las nuevas demandas del mercado, y los agricultores menos favorecidos (Montalvo 2013).

Tanto la Revolución Verde como la Reforma Agraria tenían como objetivo mejorar las condiciones de vida de los agricultores. Sin embargo, surgieron desigualdades que incluyeron

⁵⁹Aunque su uso fue prohibido en 1972 en los Estados Unidos, en el país se siguió utilizando hasta mediados de la década de 1980. Según el Acuerdo Ministerial N° 242 de 1985 “con el cual se prohibieron 25 plaguicidas, entre ellos los COPs, y estudios de presencia en el país de plaguicidas COPs residuales en distintas matrices” (INVENTARIO DE PLAGUICIDAS COPs EN EL ECUADOR, 2004).

⁶⁰ https://www.atsdr.cdc.gov/es/toxfaqs/es_tfacts35.html#print -Consultado, 07-01-2023.

casos de “arrendatarios desposeídos y siervos expulsados que enfrentaban limitadas oportunidades de empleo” (Cevallos, 1984, p. 66). Según un artículo de El Comercio, estos desafíos reflejaron un patrón más amplio donde:

En un contexto del dominio ejercido por los terratenientes sobre los productores campesinos, muchas leyes de reforma agraria han servido para hacer migrar a los campesinos pobres hacia los mercados del trabajo asalariado, como ocurrió en el Ecuador y Chile (El Comercio, 31 de enero de 1983, Pág. B-5).

Esta situación pone de manifiesto las contradicciones y limitaciones de la Reforma Agraria en la búsqueda de una distribución equitativa de la tierra y el bienestar de los agricultores. En este contexto, muchas de las demandas de los campesinos se enfocaron en “la reivindicación de tierras y no tanto en la demanda de tecnologías, que han sido siempre funcionales a los objetivos de la revolución verde” (Chamorro 2017, 247). A pesar de los objetivos iniciales, el acceso a la tierra y a los recursos productivos continuó siendo desigual, lo que llevó a la migración forzada de los agricultores hacia las áreas urbanas en busca de oportunidades de empleo como lo veremos más adelante. La migración hacia los mercados laborales asalariados plantea nuevos desafíos para los agricultores pobres, ya que se ven confrontados con condiciones de trabajo precarias y una mayor dependencia de los empleadores (Hollenstein, 2021). Este fenómeno, junto con los cambios en la estructura agraria, tiene un impacto significativo en la “dinámica social y económica de los países, así como en la configuración de los sistemas alimentarios” (Cevallos 1984, 79). El desplazamiento de la población rural hacia áreas urbanas y los mercados laborales urbanos implica una transformación en las modalidades de vida y sustento de los cultivadores. Muchas veces, estos agricultores se ven obligados a dejar sus tierras y buscar oportunidades de empleo en sectores no agrícolas, lo que puede resultar en una pérdida de conocimientos y habilidades agrícolas tradicionales.

En este contexto, en la década de 1970, Ecuador experimentó un crecimiento en su industria petrolera, como se mostró anteriormente (Chamorro, 2017), acompañado de un notable incremento en la migración de áreas rurales a urbanas (Hollenstein, 2021). Este cambio demográfico provocó una expansión urbana sin precedentes, aumentando la demanda de alimentos y transformando el panorama productivo agrícola. Estas transformaciones tuvieron un

impacto significativo en la estructura agrícola y productiva del país, adaptándose a las necesidades de una sociedad cada vez más urbana (Oleas, 2018).

Al mismo tiempo, y en estrecha relación con estos procesos, Ecuador profundizó la adopción del modelo de Industrialización por Sustitución de Importaciones (ISI), promovido desde la década de 1950 por la CEPAL con el propósito de superar la dependencia del modelo agroexportador tradicional. Este modelo no solo consistía en reemplazar bienes manufacturados importados por producción nacional, sino que buscaba una transformación estructural de la economía, situando al Estado como eje central en la provisión de servicios, infraestructura y estímulos a la industria nacional (Uquillas s.f., 3). A partir de 1972, la explotación petrolera intensificó este proceso, al permitir un crecimiento económico sin precedentes, gracias a una fuerte inversión pública y al aumento de la demanda interna, factores que dinamizaron al sector industrial y permitieron consolidar políticas de protección arancelaria y subsidios dirigidos a sectores productivos estratégicos (Uquillas s.f., 3–4).

Lejos de ser procesos aislados, el boom petrolero funcionó como catalizador del modelo ISI, mientras que la modernización agraria intentó complementar la industrialización a través de la creación de instituciones de apoyo agrícola y programas de crédito subsidiado. Sin embargo, esta modernización agraria fue desigual, ya que los beneficios se concentraron en sectores acomodados y se descuidaron los pequeños productores, provocando incluso una involución del sector primario (Uquillas s.f., 9). El modelo ISI, entonces, debe entenderse como una estrategia económica compleja y articulada, que combinó industrialización, expansión del Estado y redistribución parcial de recursos, configurando así un pacto de modernización social entre empresarios, trabajadores y el Estado (Uquillas s.f., 4).

La migración llevó a la adopción de nuevos estilos de vida y formas de alimentación, como veremos más adelante, mientras que la reterritorialización se manifestó en la práctica de nuevos patrones alimentarios en entornos urbanos. El surgimiento de mercados, tiendas y restaurantes que ofrecían tanto alimentos tradicionales como nuevos condujo a la formación de nuevos patrones alimentarios. Sin embargo, estas transformaciones se experimentaron de manera desigual entre distintas clases sociales, resultando en disparidades en el acceso a recursos, poder y oportunidades económicas (Oleas, 2017).

Posteriormente, a fines de los años 70, la ciudad experimentó una acelerada expansión. Esto se tradujo en un crecimiento significativo de los centros comerciales y una priorización del crecimiento económico por encima del bienestar social y ambiental (Carrión, 2012). Esta transformación reflejó un cambio en las políticas económicas, con un enfoque en la apertura del mercado y el fomento del sector privado como impulsor del desarrollo.

2. Transformaciones urbanas en Quito durante la década de 1970: Modernización capitalista y cambios demográficos

La historia de Quito ha sido testigo de múltiples transformaciones que dejaron una huella significativa en su desarrollo y crecimiento urbano a lo largo del tiempo. Durante el período colonial, la ciudad experimentó una urbanización que se reflejó en su arquitectura y diseño urbano, marcando la influencia de esa época (Cicourel, 2018). En el siglo XX, Quito experimentó un crecimiento acelerado debido a la migración interna y el proceso de industrialización, lo que presentó desafíos en términos de infraestructura y servicios públicos (Cabrera, 2007; Carrión, 2012).

En la década de 1970, Quito⁶¹ vivió una fase de transformación impulsada por un proceso de modernización capitalista fortalecido por los ingresos petroleros, que redefinió la concentración urbana y el papel de la ciudad (Carrión, 2012). Este período marcó una clara división norte-sur dentro de la ciudad (Carrión, 2017), generando diferencias significativas en desarrollo, infraestructura, servicios y calidad de vida entre ambos sectores. El crecimiento desigual condujo a una segregación residencial longitudinal, donde el norte albergaba áreas de altos ingresos, el centro zonas precarizadas, y al sur áreas de bajos ingresos (Carrión, 2012).

En este contexto, la ciudad capital atrajo a un gran número de migrantes procedentes de provincias “entre 1962 y 1974, Quito urbano creció con una tasa de 4,56%, la tasa más alta registrada históricamente para la ciudad” (Pinto 2024, 84), lo que impulsó el crecimiento desigual de la ciudad, ya que “se dividió en residencias segregadas de manera longitudinal de norte a sur, en zonas homogéneas internamente, pero heterogéneas entre sí; de esta manera, al

⁶¹ La ciudad se ha expandido en dos ejes, norte y sur, y actualmente tiene una extensión de más de 80 km de longitud y 5 km de ancho. Se encuentra en la ladera occidental de la Cordillera de los Andes “de acuerdo con el Instituto de la Ciudad (2017), el 68.8% de la población habita el área urbana y el 31.2% el área rural” (DMQ, 2020, 4).

norte se encontraban las áreas de altos ingresos, al centro las zonas precarizadas y al sur, las de bajos ingresos” (Carrión 2012, 507).

En esa época las zonas como “la Mariscal e Ñaquito se volvieron los íconos de la modernidad comercial y financiera. La ciudad creció verticalmente y se consolidaron los proyectos de vivienda multifamiliares; la tienda de barrio dio paso a los supermercados y las boutiques a los centros comerciales” (El Comercio, 2015). Cabe destacar que las tiendas de barrio han mantenido su presencia a lo largo del tiempo, aunque su distribución ha experimentado transformaciones. Actualmente resulta más común encontrarlas agrupadas en áreas específicas de la ciudad, donde se concentran comunidades con menores recursos económicos. En este contexto, se evidencian procesos donde se ensamblan personas de diferentes clases sociales, superando la tradicional división norte-sur. Más bien, en la actualidad podemos referirnos a procesos de territorialización y desterritorialización de la ciudad.

Este rápido cambio se debió principalmente al proceso de modernización capitalista y al aumento de los recursos económicos provenientes de la exportación de petróleo (Carrión, 2012). Estos factores impulsaron el desarrollo de la ciudad, generando inversiones en infraestructura, proyectos urbanos y mejoras en los servicios públicos. En este marco, la población rural⁶² disminuyó, mientras que la tasa de urbanización aumentó de 29% al 63% (Alvarado et al, 2017).

Los procesos migratorios, tanto internos como externos, que ocurrieron entre las décadas de 1950 y 1990, marcaron un período de significativos cambios demográficos en Ecuador. Durante estas décadas, “Ecuador ha experimentado un acelerado proceso de urbanización y la población ha aumentado relativamente” (Alvarado et al. 2017,105). Un punto clave para entender este desarrollo es “el movimiento migratorio masivo de la población más afectada por la ineficacia de las políticas agrarias entre 1960 y 1980” (Hollenstein, 2021, 235). La migración⁶³ hacia la provincia de Pichincha desde otras provincias del Ecuador muestra variaciones significativas para 1974. Las provincias que más contribuyen a esta migración son Guayas (21,315), Cotopaxi

⁶² “Para el caso de Ecuador, en 1983 la población urbana ya superó a la rural, cuando en América Latina este fenómeno ocurrió en 1993 aproximadamente, mientras que, a nivel global, la población urbana superó a la población rural apenas en el 2007 (Banco Mundial, 2017). Estos hechos destacan el acelerado proceso de urbanización que siguió Ecuador, y dicho proceso es reforzado por la migración del campo a la ciudad” (Alvarado et al, 2017, 105).

⁶³ Entre 1982 y 2010, las provincias de Pichincha y Guayas se convirtieron en importantes destinos para la población ecuatoriana. Durante este periodo, albergaron el 42% de la población entre 1982-1992 y el 48% en 2010 (Carrión 2012).

(42,072), Manabí (19,375), Tungurahua (21,070) y Chimborazo (22,614). En contraste, las provincias con menor aporte migratorio son Galápagos (238), Zamora Chinchipe (533) y Morona Santiago (742). Estas cifras reflejan los patrones de movilidad interna hacia la capital y sus alrededores, destacando la atracción que ejerce Pichincha como centro económico y administrativo del país (III Censo de Población y Vivienda de 1974, Tomo II, p.8-9).

Los hogares campesino-indígenas y los pequeños agricultores, al no encontrar estrategias de vida viables en el campo, emigraron a las grandes ciudades, adoptando nuevas formas de vida. “Las provincias con mayor dinamismo atraen más inmigrantes y las provincias con menor actividad económica expulsan más emigrantes” (Alvarado et al., 2017, 107). Este fenómeno se intensificó a partir de 1972, cuando los beneficios económicos del auge petrolero y las políticas económicas de la ISI se concentraron en las provincias de la Amazonía ecuatoriana (Acosta, 2006; Hollenstein, 2021). En un artículo de El Comercio se aborda el tema de la migración interna:

masiva invasión campesina que llega arrastrada incontinentemente ante el ‘boom’ petrolero, convencida de que, en la capital de la República, como también en Guayaquil, iba a encontrar a la riqueza y al dinero regados por las calles. Se establece que mientras hasta 1976 había en Quito alrededor de 11.000 vendedores ambulantes, en los actuales momentos su número llega a 25.000 personas, sin incluir a sus familiares, por cierto, numerosos (El Comercio 1981, D1).

El desplazamiento interno, impulsado por las limitaciones económicas y sociales en las zonas rurales, ha transformado profundamente las ciudades y las condiciones de vida de los migrantes. La migración masiva de campesinos hacia Quito y otras ciudades en búsqueda de mejores oportunidades económicas ha alterado el equilibrio demográfico y socioeconómico, dando lugar a nuevos ensamblajes sociales y económicos. Este fenómeno ha reconfigurado los espacios urbanos y las dinámicas sociales. Según Delanda, “una variedad de procesos de territorialización y desterritorialización pueden cambiar el estado de los límites de una ciudad, haciéndolos más permeables o rígidos” (Delanda 2016, 33). Estos cambios en los límites urbanos afectan no solo la estructura física de la ciudad, sino también el sentido de identidad geográfica de sus habitantes, influenciando significativamente las condiciones socioeconómicas y la interacción de las personas con su entorno urbano.

En paralelo, la migración hacia las áreas urbanas ha impulsado un rápido aumento de la población urbana, alterando el equilibrio entre productores y consumidores, especialmente para

migrantes permanentes o temporales. Según Hollenstein, “las personas que migraban de manera permanente o temporal a la ciudad abandonaron como productores la cadena alimentaria” (Hollenstein 2021, 235), concentrándose en las ciudades. Esto ha generado mayor centralización urbana y menor participación económica rural, transformando la distribución demográfica y económica nacional (CEPAL, 2012). Esta urbanización acelerada presionó los sistemas de abastecimiento, como el Sistema de Mercados Públicos (SMP) de Quito, cuya evolución de 1970 a 1990 muestra tensiones entre expansión pública y políticas neoliberales.

El análisis del SMP evidencia una transformación clave entre provisión pública alimentaria y neoliberalismo (Hollenstein, 2021). En los 1970, el SMP expandió su cobertura territorial, reduciendo la densidad de 43.000 habitantes por mercado en 1973 a 23.000 en 1991. Sin embargo, en los 1990, políticas neoliberales revirtieron esto, redefiniendo los mercados como no esenciales. La “reestructuración urbana neoliberal” (González 2018; González y Waley 2012) priorizó rentabilidad, bajando establecimientos de 48 en 1991 a 46 en 1999, y elevando la densidad a 29.000 en 2001 (Hollenstein, 2021). Esto adoptó un discurso de “autogestión” y “competencia” (El Comercio 1997f), con privatizaciones vía comodato, concesión o venta.

Imagen 1. Comerciante de comida tradicional en la década del 70



Fuente: Trabajo de campo

Esta imagen interpreta el contexto, mostrando cómo las comerciantes equilibraban roles en un sistema inclusivo en mercados. Así, el neoliberalismo rearticuló el abastecimiento urbano, debilitando una red pública que facilitaba la combinación de trabajo remunerado y cuidado para las comerciantes, mientras patrones alimentarios cambiaban con la liberalización de mercados (Hollenstein, 2021). En este periodo de cambios, la ciudad de Quito experimentó transformaciones significativas en sus mercados, impulsadas también por la expansión de las clases altas derivada de la explotación petrolera.

Estas clases altas comenzaron a establecerse en nuevas áreas específicas: “Sector 1: La Pradera y La Carolina; Sector 2: La Paz; y Sector 3: Quito Tennis y el Bosque” (Arias 2019, 45). En este contexto, hubo un aumento en la construcción de edificios y viviendas, la creación de nuevos barrios y la expansión de infraestructuras de transporte y servicios públicos (Carrión, 2012). Además, se observó un incremento en la actividad industrial, comercial y la presencia de empresas transnacionales, como se ilustra en la (Imagen 2).

Imagen 2. Construcción de los túneles de San Diego, San Roque y San Juan, entre 1974 y 1978.



Fuente: Curiosidades de la historia del Ecuador⁶⁴

⁶⁴ <https://www.facebook.com/359490914137939/photos/a.611480072272354/1026506207436403/?type=3>

En el contexto de la migración interna, es relevante destacar el papel de la mujer y los desafíos, ya que suelen enfrentar desafíos y barreras diferentes a los hombres en el proceso de emigración y en la adaptación a la vida en las ciudades. Es sustancial resaltar, que “en el caso de la distribución urbana, las mujeres trabajaban como ayudantes en los puestos fijos más grandes (...) Otras mujeres compraban volúmenes mayores de alimentos a las comerciantes distribuidoras para luego revenderlos en las afueras de los mercados o en las calles de Quito en porciones más pequeñas” (Hollenstein 2021, 235).

Los hombres, por otro lado, desempeñaban roles en trabajos que incluían construcción, asistentes de bodega y en restaurantes, entre otras ocupaciones (Hollenstein, 2021). En este aspecto, “la desocupación y la migración campo ciudad genera condiciones para que un gran número de personas participe en la comercialización, creando grandes cadenas de intermediarios. Estas cadenas de intermediación estaban conformadas por grupos familiares” (Villamizar 1991, 245). Durante la década de los 70, en Quito, se podía encontrar una amplia variedad de alimentos típicos, aunque estos estaban dirigidos a diferentes públicos. Por un lado, las clases altas tenían la oportunidad de disfrutar de una gran diversidad de platos en los restaurantes y establecimientos reconocidos. Por otro lado, los hombres y mujeres migrantes trabajadoras y pertenecientes a la clase media baja se alimentaban de platos tradicionales, como el Mote, el hornado y otros platillos que se encontraban en las esquinas de la ciudad (Paredes, 1997). En cuanto a las mujeres, el *III Censo de Población y Vivienda de 1974*⁶⁵ reveló que 78,693 eran económicamente activas. “De estas, 11,416 se dedicaban al comercio, lo que incluía la venta de alimentos en las calles. Además, 25,312 trabajaban en servicios personales, categoría que abarcaba el trabajo doméstico” (p,142). Es interesante notar que, a pesar de la percepción común, el censo mostró una participación significativa de mujeres en otras áreas, como 10,194 en profesiones técnicas y 10,344 en empleos de oficina.

En cuanto a las mujeres, predominantemente migrantes de provincias pertenecientes a las clases populares, desempeñaban diferentes roles en la esfera alimentaria (Paredes, 1997). Algunas se dedicaban a la venta de alimentos, ya sea en pequeños puestos o en las calles de la ciudad, mientras que otras trabajaban como empleadas domésticas, contribuyendo en la preparación y

⁶⁵ III Censo de Población y Vivienda de 1974. Tomo II. https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Bibliotecas/Libros/Libros_Censos/Resultados_prov_1974/Poblacion/32_Pichincha_III_cen_pobl_1974_T1.pdf

provisión de alimentos en los hogares. En este sentido, muchos restaurantes prosperaron, ya que un sinnúmero de personas “con posibilidades económicas adquirieron el hábito de comer fuera de sus casas, y también muchas mujeres empezaron a trabajar, lo que les obligaba a comer fuera de sus hogares” (Paredes 1997, 34).

3. Olga Romero y la transformación de la comida rápida en los años 70

Como ya se señaló, la década de 1970 en Ecuador estuvo marcada por profundos cambios derivados de la reforma agraria, la migración interna y externa, y el auge petrolero. Estos procesos generaron transformaciones sociales que impactaron tanto en el comportamiento como en la forma de alimentarse de la población. Como señala Paredes: “Se produjo un notorio cambio social que impactó tanto en el comportamiento como en el pensamiento de las personas” (1997, 34). En Quito, estas transformaciones se reflejaron en la diversidad alimentaria, que variaba según las distintas clases socioeconómicas.

Cabe destacar que los establecimientos de “comida rápida” ya existían en Ecuador antes de la llegada de las grandes cadenas internacionales a Quito, siendo más comunes durante los años 60 e inicios de los 70. No obstante, estos locales no se caracterizaban por su calidad o eficiencia. Paredes (1997, p. 34) describe que: “No se destacaban por tener los mejores locales o establecimientos ni contaban con un servicio sumamente eficiente, es decir que, su funcionamiento era muy ordinario o simple”. La percepción de la comida rápida en esa época difería de la actual. Según testimonios de personas entre 60 y 70 años, el concepto se asociaba principalmente con platos típicos servidos de manera rápida, especialmente en la calle. Patricio C., residente jubilado del barrio Inca en Quito, confirma esta visión:

Yo estude en la Universidad Central y recuerdo que cuando bajábamos por la avenida América con mis compañeros en la esquina vendían fritada, hornado, esa era la idea de comida rápida que teníamos, porque la señora te servía el plato en minutos, esto sería por el año 1972, no había aun salchipapas, o los coches de hamburguesas o esas cosas que hay hoy (C, 2022).

Con el desarrollo urbano, el aumento de la población y “con la necesidad de adaptarse a la alta demanda de gente, que cada vez necesitaba de un servicio más rápido y eficiente para realizar sus comidas” (Paredes 1997, 34), los locales comenzaron a mejorar su servicio. Otro aspecto por destacar de estos primeros restaurantes es que se consideraba comida rápida a “los

establecimientos que, por lo general, servían comidas chinas o platos que no eran considerados como típicos de Quito” (Paredes 1997, 34). Según Gabriel M, un jubilado residente del Sector Villaflora, “Sería por el año 1971, en ese entonces se consideraba comida rápida a lo que no era típico, es decir, comida de otro país” (M, 2022).

Es relevante observar cómo en los testimonios se relaciona la idea de comida rápida con platos de comida al paso, especialmente platos nacionales como la fritada y el hornado, así como con cualquier tipo de comida no nacional, como la comida china u otras cocinas internacionales. Estos testimonios nos revelan cómo la noción de comida rápida ha evolucionado, adaptado y transformado a lo largo del tiempo. En este sentido, se puede decir que es “típico de los ensamblajes de alimentos, un reensamblaje continuo de viejas y nuevas ideas (...) de muchas maneras diferentes” (Marsden et al. 2018, 1306).

A medida que avanzamos en el tiempo, es esencial profundizar en los procesos y cambios que han dado forma a los primeros restaurantes de comida rápida hasta su forma actual. En este sentido, es destacable el año 1973, cuando se inauguró el primer restaurante de comida rápida en la ciudad de Quito, considerado como una “cadena”. Este establecimiento llevaba el nombre de McDonald's, en referencia a la famosa cadena internacional, y su dueña era “la señora Olga Romero de la Torre, quien se convirtió en una pionera en el negocio de comida rápida en el país” (Diario Últimas Noticias, 8 de octubre de 1998). Cabe subrayar que la idea del restaurante de comida rápida, Olga Romero de la Torre, la obtuvo en los EE. UU. Puesto que ella vivió varios años en Estados Unidos, para el año “1973 –tras su regreso de Estados Unidos- abrió un negocio de comida rápida bajo el nombre de “McDonald’s” en alusión a la cadena internacional” (El emprendedor, enero 2015). Cuando regresó a Quito abrió un local en el Centro Comercial Ñaquito de unas 14 mesas con una “una inversión inicial de 10 mil dólares. (...) la razón de llamarlo igual que la transnacional se debió a que la demandada creyó que el negocio original no iba a crecer tanto como para llegar al país (El emprendedor, enero 2015). Sin embargo, la cadena original norteamericana llegaría unos años más tarde.

Imagen 3. Mc Donald’s, ecuatoriano inicios de la década de 1980. Amazonas y Wilson



Fuente: Twitter. (@quitoantaño, julio 17 de 2019). Recuperado: Febrero, 22 de 2022

El emprendimiento de Olga Romero de la Torre experimentó un rápido crecimiento, ya que en ese momento la marca no estaba registrada en el país, lo que le permitió expandir su negocio sin problemas. En 1974, Olga Romero “inscribió el nombre de Mc Donald’s en la Dirección de Patentes y Marcas de aquel entonces y este fue concedido”. Romero nunca se imaginó que usar el nombre de McDonald’s de la cadena original le acarrearía problemas para inicios de la década de 1980, ya que “fue entonces que se inició el litigio comercial entre las empresas competidoras” (Diario últimas noticias, octubre 8, 1998). Para el año 1981 el uso del nombre de McDonald’s “empezó a tener problemas, pues *McDonald’s Corporations* se enteró del uso que hacía ésta de su marca e inició un juicio” (El emprendedor, enero 2015) para defender su nombre. Para el año 1988 la empresa estadounidense también logró registrar la marca en el país, “por un supuesto error del Ministerio de Industrias, dijo Olga Romero de La Torre” (Diario últimas noticias, octubre 8, 1998). Este hecho se convirtió en el desencadenante de una serie de problemas legales que persistieron hasta el año 2008. (PROCESO N°. 101-IP-2000⁶⁶) cuando la “Corte Nacional de Justicia de Ecuador condenó a Romero de la Torre a pagar a la demandante trescientos veinte mil

⁶⁶ Según la sentencia emitida por la Corte Nacional de Justicia del Ecuador, se estipula que “No hay lugar al registro de marcas cuando la que se pretenda inscribir en el registro de la propiedad industrial sea confundible con otra notoriamente conocida en el país o en el exterior, independientemente de la clase de los productos o servicios para los cuales se solicita el registro” (PROCESO N°. 101-IP-2000).

dólares (US\$320.000, 00) por los daños causados y además ordenó anular el registro de la marca otorgada a la demandada” (El emprendedor, enero 2015).

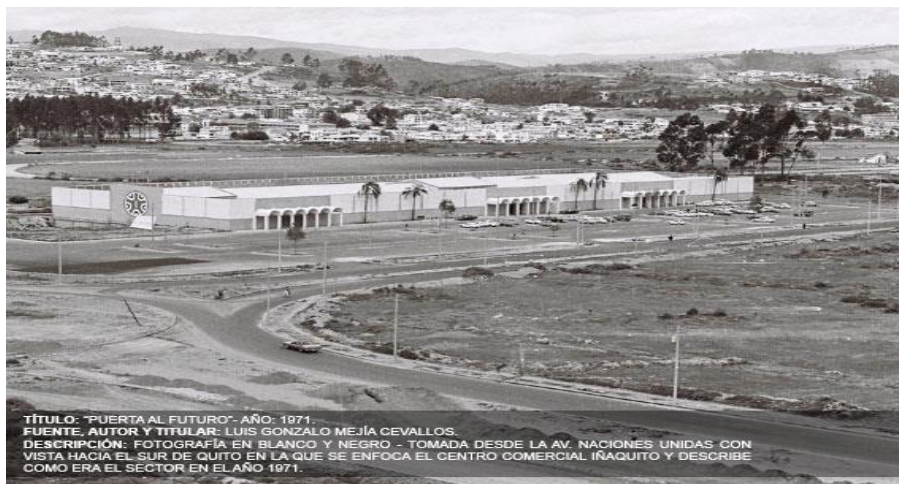
Aunque De la Torre finalmente pagó “\$370, ya que la Corte Nacional de Justicia consideró que el monto establecido al inicio del juicio debía mantenerse en dólares al tipo de cambio de 25.000 sucres por dólar y no de 25 sucres por dólar, vigente en 1981” (El Emprendedor, enero 2015), el conflicto marcó un precedente importante en la historia de la marca en el país. No fue sino hasta 1997 cuando se inauguró en el mismo CCI el primer McDonald’s perteneciente a la franquicia internacional en Ecuador. De este modo, se cerraba uno de los litigios más prolongados sobre la marca y, al mismo tiempo, se daba inicio a una nueva etapa en el desarrollo de los emprendimientos de comida rápida en el país.

3.1 KFC en Ecuador y llegada de la primera franquicia de comida rápida y surgimiento de centros comerciales en los 70

A comienzos de los años 70, uno de los sitios que ganó prominencia en la ciudad de Quito fue el Centro Comercial Iñaquito (CCI). La construcción de este centro comercial se inició en los primeros años de la década y se concluyó en 1971. Como señala Ron (2012, 37) “Durante la alcaldía de Sixto Durán Ballén se concede el permiso para la construcción, promovida por PROINCO, del Centro Comercial Iñaquito (CCI) en el parque La Carolina, cercenando de esta forma siete hectáreas a la superficie del parque”.

El Centro Comercial Iñaquito se convirtió en un punto de referencia para la clase media alta quiteña, particularmente para los residentes del sector norte de la ciudad. El CCI se sitúa en la esquina noroccidental del Parque la Carolina uno de los más destacados en Quito, “a ubicación del centro comercial se lo hace en un sitio de proyección residencial con previsión de equipamiento vecinal, de acuerdo con el Plan regulador de 1967” (Ron 2012, 38). En este lugar se abrirá el primer Supermaxi “para 1972 la empresa ya había abierto en el Centro Comercial Iñaquito (CCI) el primer local de Supermaxi” (Revista Lideres, 2017), que también tenía en esa época otros locales. ([Anexo 2](#)). El CCI se convirtió rápidamente en un ícono de la ciudad y se consolidó como uno de los principales complejos comerciales a nivel nacional.

Imagen 4. Puerta al futuro CCI



Fuente: CCI

Es crucial señalar que desde la edificación del centro comercial los alrededores del CCI experimentaron un crecimiento, ya que este centro comercial atrajo y dinamismo esta zona. De igual manera, aquí se abrirán locales de comida que hemos descrito, es importante destacar que “se presenta al Shopping center como la respuesta materializada a una política y a una economía neoliberal. Se describe al shopping center como grandes artefactos asociados a la globalización; globalizados y globalizantes, como máquinas de consumo en masa” (Jiménez, 2016, 5).

La llegada de la reconocida cadena de comida rápida KFC⁶⁷ a Ecuador en 1975 marcó un hito significativo en la industria alimentaria del país. Esta cadena, perteneciente a Yum Brands, Inc., se convirtió en la primera en abrir sus puertas en Ecuador, generando un impacto importante en el panorama gastronómico nacional. Al establecer su primera franquicia en el Centro Comercial Iñaquito (CCI) en Quito, KFC se convirtió en la pionera y principal cadena de comida rápida en operar en territorio ecuatoriano (Martínez, 2021). KFC inició sus operaciones en el año de 1975, en el CCI con un local bajo la dirección del Sr. Jorge Anhalzer (Martínez, 2021). Que a diferencia de Olga Romero no era migrante, sino que pertenecía a una familia con recursos económicos. Muchas de las estrategias del negocio en el país fueron, “la remodelación de los locales con una decoración contemporánea, se realizaron todas las inversiones enfocadas a

⁶⁷ Es importante señalar que KFC, es una franquicia maestra: “Denominada también Máster. Se da cuando la franquicia inicia un proceso de expansión, especialmente cuando las empresas empiezan a exportar sus conceptos, otorgando sus franquicias a un solo inversionista que abarca usualmente un país específico, un grupo de países o continentes. Este tipo de franquicia es la que maneja la marca KFC en Ecuador” (Herrera 2010, 15). Después en los años 90, se le cede a un familiar el negocio y lo expande hasta Venezuela. Así, se crea el famoso Grupo KFC” (Mondragón 2020).

desarrollar calidad en el producto. Se considera que la marca tiene éxito en Ecuador por sus productos frescos en comparación con otros países, lo que fidelizó a los clientes” (Herrera 2010, 15), la apertura de estos locales representó el inicio de espacios alimentarios con características comerciales únicas en el país. Estos establecimientos introdujeron una nueva forma de concebir la comida, ofreciendo una experiencia a la hora de comer distinta para los consumidores ecuatorianos.

Es interesante destacar que las franquicias⁶⁸ no son un concepto nuevo en el mundo del negocio, pues tiene sus raíces en la Edad Media. (Navas, 2014). En aquel entonces, los gobiernos locales otorgaban licencias a personas de alto rango para mantener el orden civil y recaudar impuestos. Los concesionarios debían pagar una tarifa a la monarquía a cambio de la licencia, lo que les permitía controlar la tierra y brindar seguridad en una zona determinada (Navas, 2014).

En la actualidad, se pueden encontrar marcas emblemáticas que siguen siendo líderes en la industria de las franquicias (Navas, 2014). Un ejemplo es “Kentucky Fried Chicken, fundada en 1952, y otras reconocidas como Dunkin Donuts, Burger King y McDonald's, establecidas en 1950, 1954 y 1955, respectivamente” (Navas 2014, 6). A lo largo de los años, el modelo de franquicias ha impulsado el crecimiento y desarrollo de diversas industrias, desde restaurantes hasta minoristas y pequeñas empresas. Este modelo ha demostrado ser una estrategia exitosa para expandir y establecer negocios en diferentes mercados (Navas, 2014).

El Grupo KFC funciona como franquicia maestra o máster, es decir un “modelo de franquicia que sirve para replicar una empresa en otro país. En otras palabras, el concepto de franquicia maestra es la forma de internacionalización más extendida bajo esta fórmula y supone una gran oportunidad de crecimiento”⁶⁹. Un modelo de franquicia de acuerdo con la marca KFC está establecida según los siguientes parámetros “Cuota Inicial: \$ 150.000 • Regalías: 6 % de las ventas netas mensuales. • Publicidad: 6%, distribuido el 5% para publicidad nacional, es decir, en términos generales y el 1% en términos particulares es decir para el local específicamente. •

⁶⁸ La palabra “franquicia” proviene de la Francia medieval, donde se empleaba para describir acuerdos entre reyes y ayuntamientos que otorgaban ciertos derechos para llevar a cabo actividades y establecer relaciones entre ciudades y estados (Navas, 2014).

⁶⁹ <https://franquicy.com/>

Período del contrato: Se realiza cada 10 años” (Corrales 2010, 87), es sustancial mencionar que para abrir una nueva sucursal tiene que existir una población mínima de 100.0000 habitantes.

Imagen 5. Empleada de KFC, CCI año 1979.



Imagen 6. Primer local de KFC, CCI 1978.



Fuente: <https://www.metroecuador.com.ec/> Consultado: Julio, 21 de 2021.

Durante la década de 1970 y principios de 1980⁷⁰, KFC abrió dos nuevos locales en la ciudad, buscando establecerse como una opción de comida rápida. Sin embargo, la percepción de KFC

⁷⁰ Para la década de 1980, ya se habría abierto dos locales más en la ciudad, un aspecto importante es que en “1991, fue una de las primeras cadenas en hacer entrega a domicilio (delivery) a los hogares con tan solo 1 teléfono fijo para recibir sus pedidos. En 1994, se hizo la primera entrega en una playa de Salinas; además de ser los pioneros en contar con servicio de Autorápido en el país” (Metro, 2020).

como una alternativa conveniente contrastaba con la realidad para muchos. Mientras algunos empezaban a valorar la novedad de la comida rápida, otros seguían dependiendo de la comida callejera, especialmente aquellos con presupuestos limitados, como los trabajadores de la época. Aquí me gustaría transcribir un testimonio de Jorge de 69 años hoy jubilado que trabajaba en esa época cerca del CCI.

En la década de 1970, creo que era 1977 no estoy seguro la fecha, yo trabajaba como obrero en la construcción cerca la zona del CCI. A menudo, almorzábamos en las picanterías cercanas, donde servían comida típica de la sierra como mote, caldo de patas y fritadas. Sin embargo, un día, mientras trabajábamos, llegó un restaurante nuevo llamado KFC. Al principio, no les prestamos mucha atención, pero pronto nos dimos cuenta de que había una gran demanda por su comida (P, 2022).

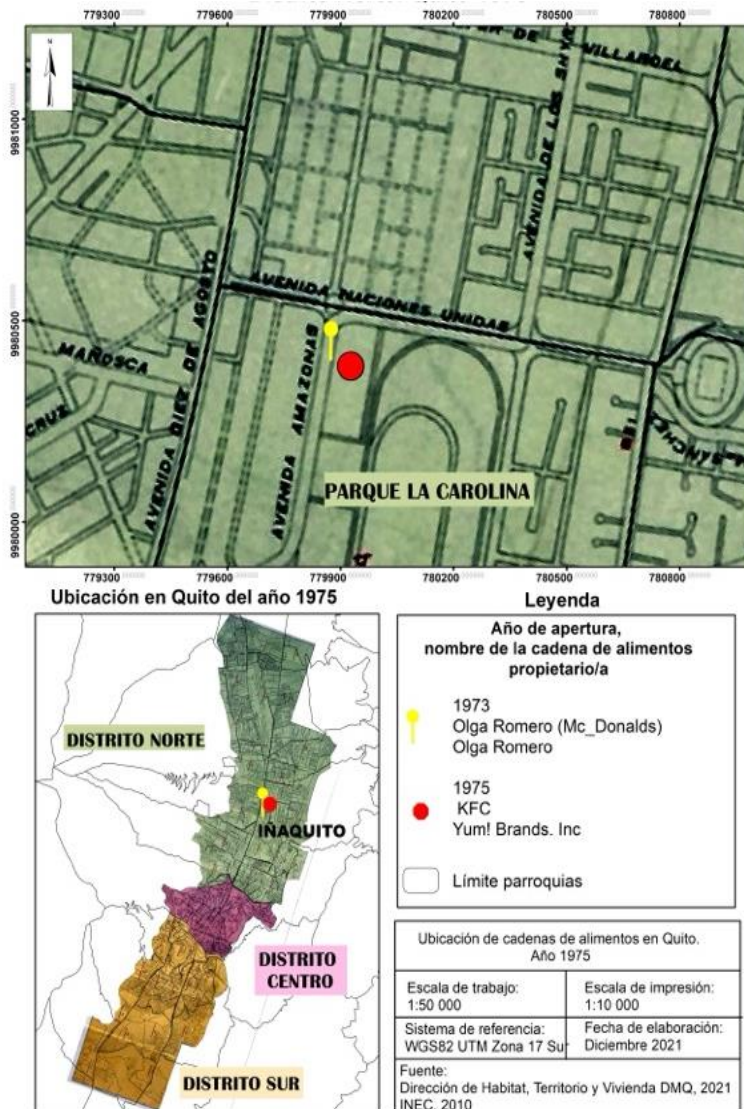
Por otro lado, está el testimonio de Ricardo, que hoy tiene 68 años jubilado nos cuenta su experiencia, pero desde otro punto de vista.

El KFC, 1977, era un lugar muy diferente a lo que estábamos acostumbrados, con una decoración moderna y una variedad de opciones de comida que nunca habíamos visto antes. A menudo, después del trabajo, nos reuníamos con los compañeros de trabajo en KFC para disfrutar de una comida diferente. El KFC en esa época, era para una ocasión especial, un lugar caro se podría decir que vas cuando hay una celebración o habías sacado muy buenas notas, también destacar en algo el deporte te llevaban a comprar pollo que no se consideraba comida chatarra, ni se consideraba comida rápida se considera como una comida más o menos especial. Fue interesante ver cómo este lugar cambió nuestras dietas y nuestras expectativas sobre la comida rápida. Recuerdo que el KFC, estaba ubicado en el CCI y era algo super novedoso comer ahí era una experiencia nueva, ya que solo estaba acostumbrado a la comida que hacía mi mamá que era muy diferente, tú sabes comida de casa (J, 2022).

Los testimonios presentados revelan cómo los hábitos alimentarios de la población ecuatoriana cambiaron significativamente durante las décadas de 1970. Estos cambios fueron impulsados por transformaciones en la elaboración de alimentos y la creciente influencia de la globalización en las redes alimentarias del país. Se observa una clara dicotomía en los patrones alimentarios entre diferentes clases sociales: los grupos de mayor ingreso tuvieron acceso a alimentos procesados, que eran exclusivos y caros en esa época, mientras que los grupos de menor ingreso continuaron

consumiendo alimentos típicos y naturales. En el (mapa 1) podemos ver la ubicación de los locales tanto de Olga Romero de la Torre y del primer KFC.

Mapa 1. Ubicación de cadenas de alimentos sector "La Carolina".



Fuente: Elaboración propia

3.2 Experiencias de sabor de los migrantes en Quito durante la década de 1970

Durante los años de 1970, la ciudad de Quito presenció la apertura de los primeros restaurantes de comida rápida, lo cual marcó una emocionante introducción a una nueva forma de alimentación para los habitantes de la capital. Esta situación se ensambla con las otras

transformaciones descritas, como la migración de grandes poblaciones del campo a la ciudad y el desarrollo de construcciones privadas para el comercio masivo en el que los alimentos tenían un rol central como los centros comerciales. En ese período, las y los consumidores se encontraron con sabores y alimentos completamente diferentes, brindándoles la oportunidad de disfrutar comidas rápidas consideradas deliciosas (Paredes, 1997). Sin embargo, a medida que estos restaurantes de comida rápida se establecieron y se volvieron más populares, también surgieron desafíos relacionados con la percepción de lo que es nutritivo y sano. Aquí me gustaría recoger algunos testimonios de la migración interna donde cuentan los cambios de alimentación. Edith, M hoy jubilada originaria de Riobamba comenta:

Edith: En 1975, cuando tenía 15 años, mi familia y yo nos trasladamos a Quito debido a oportunidades laborales. Este cambio implicó dejar atrás nuestras actividades agrícolas. En la ciudad, mi madre encontró empleo como cocinera en un hogar, mientras que mi padre se dedicó a la construcción. Muchos conocidos compartían experiencias similares en ese período.

Entrevistador: ¿Cómo afectó la dieta con la migración?

Edith: Nuestra alimentación cambió totalmente, en Riobamba estábamos acostumbrados a comer, una dieta en granos, muy pocas cosas procesadas que se llaman hoy, era una dieta más natural. Cuando llegamos a Quito, comenzamos a consumir productos como salchichas, enlatados aceite, colas y poco a poco nos fuimos adaptando a la forma de consumir productos procesados (M 2021).

Un testimonio interesante es de Alejandra P, hoy jubilada originaria de Loja, vive en Quito desde los 21 años.

Alejandra: Yo vivo en Quito desde 1973, yo soy de la provincia de Loja de Gonzanamá, cuando vine a Quito, yo ya tenía a mi primer hijo, venimos con mi esposo atraídos por los nuevos trabajos que se daban y se escuchaban en Quito, yo tuve que trabajar como empelada mientras mi esposo conseguí trabajo en una fábrica de telas. Vivíamos en la Villa Flora al sur.

Entrevistador: ¿Cómo afectó la dieta con la migración?

Para nosotros acostumbrados a consumir productos que cosechábamos como papa, maíz y frejol, fue duro al principio, porque en la ciudad había que comprar bueno en los mercados. Pero en el campo utilizábamos manteca de puerco, en la ciudad tocaba aceite. Eso fue al principio, luego ya

había salones entonces comíamos ahí, y claro comida en la calle al paso, cuando no teníamos tiempo íbamos a esos lugares (P 2022).

A medida que reflexionamos sobre estos testimonios y las transformaciones alimentarias en Quito, es evidente que la llegada de la comida rápida y la migración interna han dejado una huella profunda en las prácticas alimenticias de los habitantes. Esta evolución nos invita a considerar no solo los aspectos nutricionales, sino también los valores culturales y sociales que están intrínsecamente ligados a lo que comemos y cómo nos alimentamos. Al mismo tiempo también nos invita a ver la realidad de muchas mujeres migrantes que vendían y venden comida en las calles.

Imagen 7. Realidad de las mujeres que venden alimento



Fuente: Elaboración propia

En la (imagen 6) se observa a una mujer vendiendo mote en las calles de Quito. Esta imagen refleja la realidad de las mujeres de clase baja en ese momento, quienes se dedicaban a la venta de alimentos para poder sobrevivir en una ciudad en la que el desempleo y el traslado de la población del campo a la ciudad generaban circunstancias difíciles. Como se menciona en los testimonios de Edith y Alejandra, la migración afectó significativamente la dieta de estas personas, quienes se vieron obligadas a adaptarse a una alimentación con productos procesados

en lugar de los alimentos típicos y naturales a los que estaban acostumbradas en sus lugares de origen. Los relatos de Edith y Alejandra revelan cómo el cambio del entorno rural al urbano no solo modificó las oportunidades laborales, sino que también alteró profundamente la dieta y las costumbres alimentarias de muchas familias. La transición hacia alimentos procesados y de rápida preparación destaca un cambio cultural y social que ha modelado la identidad alimentaria de la ciudad.

Cabe mencionar que, paralelamente a estos acontecimientos, también se produjo una importante migración externa. Antes de la década de 1970, la migración externa ecuatoriana era mínima. “Un pequeño número de personas salió con destino a Venezuela y por los años 40 la emigración fue hacia Estados Unidos. La Oficina de Estadística de Inmigración de los Estados Unidos reportó que 11.025 ecuatorianos recibieron su residencia permanente legal desde 1930 a 1959. Por las décadas de 1970 y 1980, pequeñas comunidades de ecuatorianos fueron encontradas viviendo en Los Angeles, Chicago y Nueva York” (Jokisch 2007, 217). Debido a un marcado descenso en los precios del petróleo y una crisis de la deuda⁷¹. Un punto importante es que los migrantes que regresaron traían nuevas experiencias en la alimentación. Andrés M tiene su propio negocio originario de Quito (centro) vivió en Estados Unidos por 20 años nos comenta.

Yo salí en el año 1974 a Nueva York, justamente porque unos familiares vivían ahí, cuando llegué era otro mundo, los anuncios, todo esto que en el país por aquella época recién se daba. El tema de la comida si fue anecdótico, porque en esa época en Estados Unidos ya había las grandes cadenas de comida rápida, yo justamente trabajé en McDonald's. Al principio me asombraba el olor, el sabor y la forma de producción de las hamburguesas, porque en mi casa no comíamos así, sino una dieta tradicional. Cuando ya vine a vivir ya definitivamente en Quito, por el año 1997 yo prácticamente consumía productos procesados, y hamburguesas que ya estaba siendo consumidas en la ciudad y estaba acostumbrado a esa dieta (M, 2022).

A partir de estas experiencias, se observó un proceso de territorialización y desterritorialización en el ámbito de los negocios y las actividades comerciales. Muchos migrantes, influenciados por

⁷¹ Esta recesión económica llevó a muchos ecuatorianos a emigrar, sin embargo, la ola más importante de migración internacional se produjo después “de una crisis económica mucho mayor a fines del decenio de 1990. La caída de los precios del petróleo, la inestabilidad política y el colapso de las instituciones financieras provocaron una gran salida de migrantes ecuatorianos” (Ledesma 2019, 1).

su experiencia en el extranjero, retomaron la idea de emprender sus propios negocios (Contreras, 2019). Entre las actividades comerciales más destacadas se encontraba la venta de comida procesada. Este fenómeno generó un cambio en la forma de consumir alimentos, dado que se llevó a cabo una integración entre lo regional y lo global. Los migrantes adaptaron las prácticas y recetas culinarias locales, ensamblando sus experiencias internacionales con los sabores y productos autóctonos (Contreras 2019). En síntesis, la experiencia de los narradores ilustra cómo la migración interna y la influencia de la cultura alimentaria extranjera han tenido un impacto significativo en los hábitos alimentarios de Quito.

La llegada de cadenas de comida rápida y la exposición a nuevas formas de producción y preparación de alimentos en el extranjero ha llevado a un cambio en los hábitos alimenticios de los migrantes y ha dado lugar a nuevas formas de negocio en la ciudad, como la fusión de platos tradicionales y alimentos procesados (Contreras 2019). Esto muestra cómo las transformaciones económicas y culturales en las ciudades pueden tener un impacto significativo en las pautas de consumo y la alimentación de la población.

3.3 La comida como reflejo de las clases sociales en la década de 1970

En la década de 1970, el Ecuador, como hemos visto, experimentó una serie de transformaciones socioeconómicas y culturales que tuvieron un profundo impacto en la dinámica de las clases sociales (Acosta, 2006, Carrión, 2012). Uno de los aspectos más reveladores de estas transformaciones fue el papel que la comida desempeñaba como reflejo de las desigualdades sociales existentes en ese tiempo. Según el sociólogo francés Pierre Bourdieu, la comida se convierte en un marcador social, una forma de distinción y una manifestación de poder, es decir, “la comida está cargada de significado social y simbólico, y funciona como una forma de capital cultural y distintivo de clase” (Bourdieu 1999, 124). A través de los hábitos alimentarios y los patrones de consumo, las personas transmiten y reproducen su estatus social, delineando límites simbólicos que separan a unas clases de otras (Van Rongen, 2020).

El concepto de ensamblaje es crucial para entender la interrelación entre alimentación, ciudad y clase social en el Ecuador de los años 70. Este enfoque reconoce cómo diversos factores se entrelazan, generando relaciones de poder que moldean prácticas y representaciones sociales (Abeillé, 2015). Como señala Bruno Latour, “los elementos en un ensamblaje interactúan entre sí

y contribuyen a la construcción de una realidad compleja” (Latour, 2015, 43). En el contexto alimentario, el ensamblaje se manifiesta en la combinación de ingredientes, técnicas culinarias y protocolos de consumo, creando experiencias gastronómicas asociadas a clases sociales específicas (Abeillé, 2015). Esta perspectiva permite analizar cómo la comida, en tanto fenómeno sociocultural, refleja y reproduce estructuras de clase en el entorno urbano ecuatoriano de la década de 1970.

En la década de 1970, la comida se consolidó como un importante marcador social en Ecuador. Los restaurantes de la época reflejaban nítidamente las diferencias de clase existentes. Para ilustrar este fenómeno, presentaremos testimonios recopilados mediante entrevistas a personas de distintos estratos sociales que frecuentaban restaurantes en aquellos años. Uno de estos testimonios proviene de José Luis E., un empresario de clase acomodada. Como propietario de una empresa de telecomunicaciones y residente en las cercanías del Centro Comercial Iñaquito (CCI), José Luis ofrece una valiosa perspectiva sobre la relación entre gastronomía y estatus social en aquel período.

Del McDonald's ecuatoriano que te decía que quedaba en el centro comercial Iñaquito, uno de los más antiguos centros comerciales de la ciudad de Quito. Recién lo reformaron hace poco, había un local chiquito del McDonald en la plata baja me acuerdo de eso porque cuando fue la inauguración del restaurante mi papá nos llevó a mí y a mi hermana. En esa época había un presentador de televisión de programas infantiles que se llamaba Alberto Cañitas seguramente algún día lo escuchaste.

Él estuvo presente en esa inauguración y recuerdo que mi hermana se ganó un premio de la tarima y me quedé alucinado porque en primer lugar era un restaurante donde vos mirabas cómo preparaban la comida lo cual no era habitual en esa época. Ahí estaba el cocinero que ponía las papas fritas en esa como una rejilla que en esa época nadie sabía cómo era, para mí era increíble ver eso (E 2022).

El Centro Comercial (CCI), inaugurado en 1971, se convirtió en un hito para Quito y Ecuador. Como primer centro comercial del país, rápidamente se transformó en un punto de encuentro para jóvenes de clases media-alta y en un símbolo de la creciente modernización de la capital. Esta floreciente urbe atraía migrantes y albergaba nuevos negocios, reflejando el dinamismo económico de la época. Sin embargo, es crucial contrastar esta realidad con la de otros sectores

sociales. Mientras el CCI representaba el auge de cierta clase social, la ciudad también era construida y habitada por personas de orígenes y experiencias muy distintas. Para ilustrar este contraste, presentaremos el testimonio de Manuel Q., migrante oriundo de Latacunga, quien llegó a Quito a principios de los años 70 para trabajar en el sector de la construcción.

Manuel: Cuando viene a la ciudad capital, yo tendría 19 años, era el año 1974, venimos con unos tíos, pues necesitaban personas para la construcción, entonces trabajábamos en toda la zona que ahora está el CCI en a la construcción de muchos locales y edificios que hoy existen ahí.

Entrevistador: ¿Cómo era almorzar en esa época?

Manuel: En esa época no había restaurantes que servían solo almuerzos, como ahora, había unas picanterías que servían cerveza y comida una especie de restaurante con música y eso, entonces íbamos a comer ahí, la comida era típica de la sierra, mote, caldo de patas, fritada ese tipo de comida o sopas y claro almuerzos. O algunas veces pasaban vendiendo papas con cuero o mote y comprobamos, comer como a KFC o eso, no, eso era, para otro tipo de personas, por el precio (Q 2022).

Resulta importante observar la disparidad de clases en estos dos testimonios, lo que nos proporciona la oportunidad de analizar la relación entre el ensamblaje y la clase social. En el primer testimonio, se detalla la vivencia de cenar en un establecimiento de comida rápida, mientras que en el segundo testimonio se relata la experiencia de comer en una picantería. Estos relatos reflejan dos realidades contrastantes dentro de una misma ciudad, destacando una desterritorialización de experiencias en relación con la alimentación (Abeillé, 2015).

4. El menú en la década de 1970: casero, McDonald's ecuatoriano y KFC

Es fundamental para esta investigación detallar los menús típicos de la época, ya que nos permiten comprender de primera mano cómo la dieta ha evolucionado y ha sido influenciada por tendencias económicas y sociales, incluyendo aspectos del neoliberalismo, aunque este no sea el único factor determinante en este contexto.

Los testimonios recopilados describen un patrón alimentario común: un menú diario compuesto generalmente por sopa, arroz, carne, ensalada y jugo. Las bebidas gaseosas se reservaban para celebraciones o eventos especiales, y los alimentos procesados no eran habituales en la dieta

cotidiana. La mayoría de los productos se adquirían en pequeñas despensas o mercados locales, reflejando una red de distribución y consumo más tradicional y localizado.

La típica las mamás eran esclavos en los años setenta, porque cocinaban de lunes a domingo las tres comidas y esa época no había servicio a domicilio, nada de eso y era tenaz. Papá se levanta y que fue qué hay de comer. Y había ratos que le veía a mi mamá decir y bueno ahora que cocino ya no sabía ni que inventarse la pobre. Pero bueno comíamos, sopa, arroz, muy pocos productos procesados como hoy en día, salchichas y esas coas casi no había, salsa de tomate si había, pero casi no comprábamos, cola (Gaseosa) solo para ocasiones especiales y visitas (E 2022).

Este relato también nos indica como eran las relaciones de género alrededor de la comida y lo que se esperaba especialmente de las mujeres con respecto a sus tiempos y dedicación a la casa. Hay que considerar, sin embargo, que esto posiblemente tenga expresiones heterogéneas entre clases socioeconómicas distintas.

Por otro lado, es crucial examinar la evolución de los menús de los restaurantes de comida rápida a lo largo de ese período. Por ejemplo, se puede observar la transformación en los menús de establecimientos como KFC y Olga Romera. Antonio G, un jubilado que vivió en esa época, describe cómo era el menú de estos restaurantes y su impacto en la alimentación de las personas.

Antonio: Del menú del KFC era esencial el pollo frito y no estoy seguro si tenía complemento de papas fritas pero el resto de las cosas no había gaseosa no te daban, tenías que comprar aparte el pollo frito y las papas, la cola, no había combos y ese tipo de cuestiones que hay ahora.

Entrevistador ¿Tú recuerdas como era el menú del McDonald's ecuatoriano?

Antonio: Había hamburguesa sencilla, había hamburguesa doble. Algunas variantes, pero eran muy pequeñitos limitadas con papas fritas pequeña mediana sí y también te venían por separado o hamburguesas con papas fritas y aparte que haces había épocas en que uno no tenía plata y comías sólo papas fritas, por ejemplo. O sea, no había como los combos hoy en día que tienes todo ahí, sino que tienes que comprar por separado (Antonio, 2022).

La evolución de los menús en los restaurantes de comida rápida en Ecuador durante la década de 1970 refleja cambios importantes en los hábitos de consumo. Según el testimonio de Antonio G., un jubilado que vivió en esa época, los menús de establecimientos como KFC y el “McDonald's ecuatoriano” eran notablemente más simples y limitados en comparación con la actualidad. En

KFC⁷², por ejemplo, el enfoque estaba en el pollo frito, con pocos o ningún complemento incluido. De manera similar, en el equivalente local de McDonald's, las opciones se limitaban a hamburguesas básicas y papas fritas, sin la variedad de tamaños y combinaciones que se ofrecen hoy. Notablemente, los "combos" que ahora son estándar en la industria de comida rápida, no existían entonces. Esta simplicidad en los menús refleja una etapa temprana en la evolución del concepto de comida rápida en Ecuador, donde el énfasis estaba más en la novedad del producto que en la diversificación de la oferta.

Mientras tanto, en el ámbito de la comida casera, se observaba un uso más frecuente de alimentos procesados. A diferencia de la situación en los establecimientos de comida rápida, donde predominaban los productos importados, en los hogares se recurría a ingredientes procesados para la preparación de las comidas como el uso de azúcar, conservas ([Anexo3](#)).

Es significativo destacar la procedencia de los alimentos en relación con los menús de la época. Para las clases medias altas, el lugar de compra habitual era el supermercado Supermaxi y los mercados locales. Sin embargo, también había opciones como las tercenas que vendían carne traída directamente del Camal, situado en la parte sur de la ciudad. Un ejemplo de esto es el testimonio de Alexandra J, quien vive en el sector del Inca, al norte de la ciudad, y cuyo padre tenía una carnicería en el área que ahora ocupa el antiguo aeropuerto.

Alexandra: Mi papa tenía una carnicería por el antiguo aeropuerto, por esa época había muchas tercenas, en Quito, te estoy hablando del año 1977, muy pocos compraban en lo que ahora es el Supermaxi en ese tiempo se llamaba La Favorita, mi papá traía la carne del camal y de la costa para venderla.

Entrevistador: ¿Cómo era la dieta en esa época?

Alexandra: La gente compraba la mayoría de los productos en los mercados tradicionales, había tiendas y la dieta era menos productos procesados como ahora, por ejemplo, cuando iba a la escuela mi mamá me mandaba habas y ese tipo de alimentos estábamos acostumbrados no había muchos productos procesados como ahora (A. J 2022).

⁷² Hasta 1995, KFC en Quito importaba la mayoría de sus productos desde Estados Unidos, siguiendo los estrictos estándares de calidad y consistencia de la franquicia. Según Corrales (2010), las cadenas de comida rápida priorizan la uniformidad en sabor y experiencia del cliente en todas sus ubicaciones, lo que los lleva a depender de proveedores estadounidenses confiables. Esta práctica, aunque garantizaba la calidad constante, limitaba significativamente la producción local y creaba una dependencia de productos importados, resultando en una producción muy reducida en la ciudad.

En la década de los setenta, las madres eran las encargadas de preparar las tres comidas diarias durante toda la semana, sin la ayuda de servicios de entrega de comida a domicilio. La dieta consistía principalmente en platos caseros con pocos alimentos procesados, y las bebidas azucaradas solo se consumían en ocasiones especiales. En aquellos tiempos, los restaurantes de comida rápida ofrecían menús muy limitados y no había opciones de combos como las que encontramos en la actualidad. Por ejemplo, los productos del KFC provenían principalmente de los Estados Unidos y se utilizaba aceite de palma. Las clases medias altas solían comprar alimentos en lugares como el Supermaxi y los mercados, mientras que las terceras vendían carne directamente del Camal situado en la parte sur de la ciudad de Quito.

A continuación, se mostrará la (tabla 3) que compara las diferencias en los menús de la década de 1970 entre la comida casera, McDonald's ecuatoriano y KFC, basándonos en las entrevistas realizadas:

Tabla 3. Diferencias en los menús de la década de 1970 entre la comida casera, McDonald's ecuatoriano y KFC.

	Casa	McDonald's Ecuatoriano	KFC
Platos	Sopa, arroz, carne, ensalada, jugo	Hamburguesa sencilla, hamburguesa doble, papas fritas	Pollo frito, papas fritas
Bebidas	Jugos	Gaseosas	Gaseosas
Complementos	-	Papas fritas	-Ensalada, pan
Combos	-	No se ofrecían combos	No se ofrecían combos
Procedencia	Comprados en pequeñas despensas o mercados locales (Camal)	Camal, mercados populares	Importados en su mayoría de Estados Unidos
Alimentos procesados	Pocos productos procesados (atún o sardina)	Aceite vegetal	Aceite de palma y manteca vegetal se compraba aquí.

Fuente: Elaboración propia basada en entrevistas.

Esta tabla ofrece una comparación entre los menús caseros, McDonald's ecuatoriano y KFC durante la década de 1970, resaltando los platos principales, las bebidas, los complementos y la procedencia de los alimentos. Además, evidencia la existencia de alimentos procesados en los

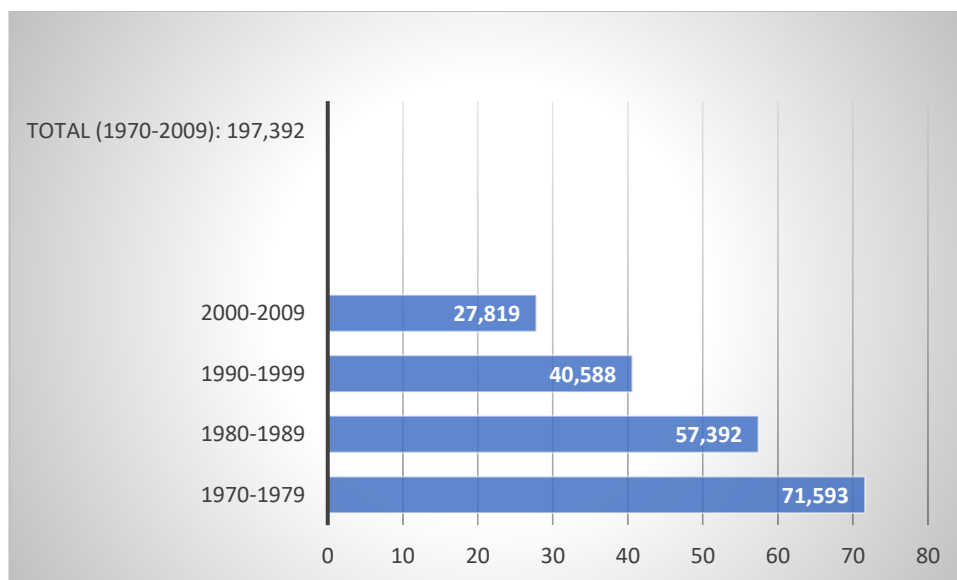
menús de McDonald's y KFC, así como la importación de productos en el caso de KFC, reflejando la influencia de la globalización en las opciones alimentarias disponibles en ese momento. Cabe señalar que esta información se ha obtenido a través de entrevistas realizadas a personas que vivieron y experimentaron la década de 1970 en Ecuador.

5. La transformación alimentaria: De la desnutrición a las enfermedades crónicas no transmisibles

En los años 70, las enfermedades relacionadas con la desnutrición eran más prevalentes que el sobrepeso y la obesidad, que aún no habían surgido como problemas de salud significativos en el país. Estas condiciones de desnutrición justificaron las importaciones de alimentos a través de la legislación estadounidense PL480, aunque esto ocurrió en un momento posterior. Según la legislación PL480, los programas de ayuda en alimentos también deben abordar el problema de la inseguridad alimentaria, integrarse “mejor con los programas de desarrollo y tener un mayor protagonismo en el alcance de las metas de mejoramiento de la nutrición y seguridad alimentaria de las comunidades más pobres de los países con mayores problemas de inseguridad alimentaria” (OMS, 2000: 91).

En el país, la primera acción nutricional del *Programa Mundial de Alimentos* (PMA) se refiere al Proyecto ECU - 433 que promovió el desarrollo comunitario y la alimentación de grupos afectados entre las comunidades indígenas de los Andes (Carranza 2011). Este proyecto, llevado a cabo entre 1970 y 1975 en colaboración con la Misión Andina, proporcionó más de 2.500 toneladas de alimentos a 10.000 estudiantes, 9.200 niños en edad preescolar y a 4.400 mujeres embarazadas o en periodo de lactancia en 210 comunidades indígenas de “7 provincias de la sierra central” (Carranza 2011, 63). No obstante, estos proyectos tuvieron limitados impactos a causa “de demoras en la distribución de alimentos, complicaciones en los trámites aduaneros, pérdidas de productos, demoras en los aportes gubernamentales y sistemas logísticos engorrosos” (Carranza, 2011, 63). En el (gráfico 1) se presenta la progresión de la malnutrición en el país desde los años 70 hasta la década de 2000.

Gráfico 1. Número de niños de 12 a 59 meses fallecidos por desnutrición



Fuente: DANS, 1986; Cepal, 2017. Adaptación propia.

Estos datos representan el número de casos de muertes de niños por desnutrición crónica en cada década en Ecuador y muestran la magnitud de la problemática de la desnutrición infantil en el país durante ese tiempo. Los datos del gráfico revelan una tendencia descendente en el número de niños fallecidos debido a la desnutrición crónica en Ecuador a lo largo de las décadas. En la década de 1970, se registraron 71,593 casos de muertes, cifra que disminuyó a 57,392 en la década siguiente (1980-1989) (DANS, 1986). En los años 90 (1990-1999), se observó una disminución adicional a 40,588 casos, y finalmente, en la década de 2000 (2000-2009), la cifra se redujo aún más a 27,819 (ENDEMAIN 2004). “ENSANUT-ECU refiere que, en el año 2012, en niños menores de 60 meses, el retardo de talla (talla/edad < -2DE) fue 25,3%, el bajo peso (peso/edad sobrepeso/obesidad (IMC para la edad > +2LEDE) 8,6%” (Cueva et al 2021, 561).

Estos datos reflejan los esfuerzos realizados en el país para abordar los desafíos asociados con la desnutrición infantil a lo largo de las décadas. Las políticas y programas implementados, como el Proyecto ECU-433 mencionado anteriormente, han contribuido a reducir el impacto de la desnutrición crónica. Un punto importante en esta investigación⁷³ es la relación que existe entre

⁷³ Este tema lo abordaremos más detalladamente en el próximo capítulo, sin embargo, es pertinente mostrar un panorama de las enfermedades crónicas no transmisibles en estas épocas.

alimentación y *Enfermedades Crónicas No Trasmisibles*⁷⁴ como son la diabetes, sobrepeso, hipertensión y afecciones cardíacas. En las ciudades, donde la vida urbana se caracteriza por la agitación, el estrés y la falta de tiempo, los patrones alimentarios suelen estar influenciados por la disponibilidad de alimentos procesados y la adopción de estilos de vida sedentarios.

Si bien, este problema en la actualidad no causa asombro, es importante recordar que no siempre fue así. Aunque no hay “datos precisos en el país sobre las enfermedades crónicas no trasmisibles en las décadas de 1970 y 1980” (Guerra, 2015, 8), es importante notar que “la atención primaria de salud se puso en marcha desde 1978 y con el tiempo adopto importancia en todo el mundo, yendo mucho más allá que solo el modelo médico, reconociendo los factores causantes de las enfermedades y proponiendo varios objetivos principales para la solución de las misma” (Guerra 2015, 13). Algunos de los objetivos adoptados son: políticas, públicas, servicios centrados en personas y una cobertura de salud integral. Otro punto importante es que en “países de ingresos bajos y medios, como son la mayoría de los países de Latinoamérica, las muertes como consecuencia de las enfermedades crónicas representan un 54%” (Guerra 2015, 18). Es claro ver que existe desde los años 70 esta transición hacia los cuerpos afectados por “una mayor incidencia de enfermedades trasmisibles, envejecimiento poblacional y sufriendo el impacto negativo del cambio de estilos de vida, por lo cual se ha aumentado el consumo de tabaco, alcohol, dietas insalubres” (Guerra 2015, 18). Avanzando en el tema, para mostrar estos cambios se utilizarán algunos datos obtenidos principalmente de las entrevistas, para evidenciar el cambio de los cuerpos afectados en estas décadas. De los 53 entrevistados el 70 % de personas tienen más de 60 años, cuando se les pregunto si cuando era niños o adolescentes sabían de casos de diabetes o enfermedades relacionadas con el consumo de grasas y azucare el 95% respondió que se conocía muy pocos casos de personas con diabetes, mientas que el restante 5% afirmo tener algún familiar con diabetes. Aquí es importante ver algunas entrevistas de como entendían la diabetes. Juan G Profesor Jubilado que vive en el norte de Quito, comenta:

Eso de la diabetes por 1975 cuando tenía 15 años no se escuchaba eran casos muy raros, yo sabía de eso de la diabetes por un tío hermano de mi mamá que tenía diabetes, pero, así como

⁷⁴ “En Ecuador, aproximadamente 65% de la población mayor de 19 años tiene sobrepeso u obesidad -factores de riesgo de enfermedades no trasmisibles (ENT)- con un costo directo e indirecto equivalente a 4,3% del producto interno bruto (PIB) anual” (Sacoto et al, 2020, 85).

hoy que se escucha no. Eran casos muy raros, ya después mediados de la década de 1980 y principios de 1990 ahí ya se hizo más común (G 2022).

Manuel V hoy Jubilado comenta cuando se le pregunta sobre la diabetes en su época:

La diabetes en mi época era una cosa rara, no sabía que es eso, yo me enteré de que era la diabetes ya cuando estaba en la universidad, en mi casa nunca hablamos de ese tema, la verdad no conocíamos a nadie, era muy raro, no como ahora que es común. Pero para mediados de 1990 ya se escuchaba de esta enfermedad en familiares y amigos (V, 2022).

Como se puede observar en las entrevistas realizadas, durante la década de 1970, el tema de la diabetes era poco frecuente entre los participantes. Sin embargo, es importante destacar que, a lo largo de las décadas siguientes, se ha observado un incremento considerable en la cantidad de individuos que sufren de enfermedades crónicas no transmisibles. También, es necesario enlazar las transformaciones en la ciudad con la alimentación y los cuerpos. La migración hacia las ciudades, junto con el desarrollo urbano y la segregación en áreas periurbanas, influyeron en los patrones de consumo, la disponibilidad de alimentos y el bienestar corporal. Aunque el nivel de urbanización no era tan alto como en años posteriores, la urbanización fue un factor clave en la transición alimentaria (Carrión, 2012). Para explorar más a fondo la relación entre la ciudad, la alimentación y los cuerpos, se pudo entrevistar a María V., una ingeniera jubilada y residente de Quito, quien ha sido testigo de los cambios en los patrones alimentarios a lo largo de los años. A continuación, presentamos algunos extractos de nuestra conversación:

Bueno, definitivamente ha habido un cambio notable. Cuando era joven, las opciones de alimentos eran más limitadas, y la comida tradicional y casera predominaba. Sin embargo, con el crecimiento de la ciudad y la llegada de cadenas de comida rápida y supermercados, hemos visto cómo se ha popularizado este tipo de alimentación. Ahora, es mucho más común ver restaurantes de comida rápida en cada esquina. Antes, la comida era más nutritiva y fresca. Ahora, con la proliferación de la comida rápida, vemos un aumento en los problemas de salud, como la obesidad y la diabetes. (V, 2022).

El ensamblaje entre las transformaciones urbanas, los patrones alimentarios y la corporalidad se manifiesta como un complejo ensamblaje de factores interdependientes (Suchacka, 2021). En Quito, este fenómeno se evidencia a través de la confluencia de procesos migratorios, desarrollo de infraestructura urbana, dinámicas habitacionales y evolución de la oferta alimentaria. Estos

elementos no solo configuran los hábitos de consumo, sino que también moldean el paisaje alimentario urbano y generan nuevos desafíos para la salud pública (Popkin, 2016). La proliferación de la comida rápida en la capital ecuatoriana emerge como un punto focal donde convergen estas fuerzas, reflejando tanto las transformaciones socioeconómicas como las tensiones entre tradición y modernidad.

6. Conclusiones

En la década de 1970, Ecuador experimentó profundas transformaciones en el sector agrario, social y urbano impulsadas por la convergencia de la Reforma Agraria, el boom petrolero y la Revolución Verde. Estos procesos no solo alteraron la estructura agraria del país, sino que también tuvieron repercusiones significativas en la vida de los agricultores y en la dinámica socioeconómica nacional.

La Reforma Agraria, con su objetivo de redistribuir equitativamente la tierra, buscaba integrar a los agricultores en la economía monetaria y modernizar la producción agrícola. Sin embargo, la realidad reveló desigualdades persistentes en la distribución de tierras, lo que llevó a muchos agricultores desposeídos a migrar hacia las áreas urbanas en busca de oportunidades laborales. Paralelamente, la Revolución Verde introdujo innovaciones tecnológicas como semillas mejoradas y nuevas prácticas agrícolas, promovidas por el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP). Estas innovaciones contribuyeron a un aumento significativo en la productividad agrícola, pero también trajeron desafíos como el uso intensivo de pesticidas (como el DDT), que generó preocupaciones sobre la salud humana y el medio ambiente, así como sobre la pérdida de diversidad genética y la dependencia de insumos externos.

A pesar de los esfuerzos por mejorar las condiciones de vida de los agricultores, la realidad mostró desigualdades en la distribución de tierras, lo que llevó a muchos agricultores desposeídos a enfrentarse a dificultades en el acceso a oportunidades de empleo, migrando hacia mercados laborales asalariados. Esta migración rural-urbana se intensificó hacia finales de la década de 1970, impulsada por el auge petrolero y la expansión urbana. El crecimiento demográfico en las ciudades generó una mayor demanda de alimentos y transformó el panorama productivo agrícola, adaptándose a una sociedad cada vez más urbanizada.

Quito experimentó una marcada división geográfica y socioeconómica entre sus sectores norte y sur, reflejando las disparidades en el acceso a recursos y oportunidades económicas entre diferentes clases sociales. El crecimiento económico, alimentado por la exportación petrolera, permitió inversiones en infraestructura y proyectos urbanos; sin embargo, también se observaron disparidades en el acceso a recursos y oportunidades económicas entre diferentes clases sociales. El surgimiento y consolidación del consumo de comida rápida en Ecuador durante la década de 1970 están estrechamente ligados a las transformaciones demográficas y alimentarias del país. La llegada de cadenas internacionales como KFC en 1975 y el surgimiento de emprendimientos locales como el “McDonald's Ecuatoriano” de Olga Romero de la Torre en 1973 marcaron el inicio de esta tendencia. Este fenómeno no solo introdujo una nueva oferta gastronómica, sino que también reflejó una apertura cultural y la influencia de la globalización en los hábitos alimenticios ecuatorianos y especialmente de las y los quiteños.

Estos cambios en la oferta alimentaria se dieron en un contexto de rápida urbanización y transformación social, donde los nuevos ritmos de vida urbanos y la creciente participación de la mujer en el mercado laboral crearon una demanda de opciones alimentarias rápidas y convenientes para los migrantes y las clases populares. El impacto de la comida rápida en Ecuador fue gradual, es decir de acuerdo con el meno que pudimos observar se evidencia muy pocos productos procesados en la dieta de las personas en la década de 1970.

Este cambio en los hábitos alimenticios también estuvo enraizado en la evolución cultural y la apertura a influencias externas. La transición hacia una dieta más centrada en la comida rápida y alimentos procesados planteó desafíos de salud en las décadas posteriores, por el aumento de problemas relacionados con la obesidad y la nutrición insuficiente. En este sentido, mientras los ecuatorianos abrazaban estas nuevas opciones alimentarias, también se instauraba la necesidad de considerar un equilibrio entre tradición y modernidad en la alimentación. La comida se consolidó como un importante marcador social en el Ecuador de los años 70. Los nuevos espacios de consumo, como los centros comerciales y las cadenas de comida rápida, se convirtieron en símbolos de modernidad y estatus, reflejando y reproduciendo las diferencias de clase existentes.

El concepto de ensamblaje resultó crucial para entender cómo diversos factores - desde las políticas agrarias hasta las prácticas de consumo urbanas - se entrelazaron para crear nuevas

realidades alimentarias. Estas nuevas configuraciones no solo transformaron la producción y distribución de alimentos, sino que también redefinieron las relaciones sociales y las identidades culturales en torno a la comida.

A pesar de los avances en productividad agrícola y la diversificación de la oferta alimentaria urbana, el período también estuvo marcado por contradicciones y desafíos. La modernización agrícola y la expansión de la comida rápida coexistieron con la persistencia de la desigualdad social y la precarización laboral, especialmente entre los migrantes rurales y las clases trabajadoras urbanas. Este análisis no solo revela cambios notables en el paisaje urbano, sino que también establece una base sólida para continuar explorando las transformaciones del cuerpo, ciudad y alimentación en los capítulos siguientes.

Capítulo 3

Dietas en transición: La ciudad cambiante y sus paladares en los años 80

En este capítulo se analizarán las primeras políticas neoliberales y la proliferación de cadenas de comida rápida durante la década de 1980 en Quito, utilizando el concepto de ensamblaje para entender su impacto en las prácticas alimentarias, corporales y la configuración urbana. El enfoque se centrará en la emergencia de estas cadenas y los patrones alimentarios, y cómo estos influenciaron las prácticas corporales y transformaron la ciudad. La pregunta guía que orientará el análisis es: ¿Cómo influyó la comida rápida en la vida cotidiana y las prácticas corporales de los habitantes de Quito durante los inicios del neoliberalismo alimentario en Ecuador en la década de 1980?

En este sentido, se puede observar que en la década de 1980 se conforma un *ensamblaje neoliberal alimentario-urbano-corporal*, articulado por una serie de transformaciones económicas y socioculturales que reestructuraron el cuerpo, la ciudad y los modos de comer. La introducción del neoliberalismo mediante las primeras Cartas de Intención con el FMI implicó privatización, apertura del mercado y una mayor penetración de capital extranjero. Este contexto propició el ingreso de cadenas transnacionales como McDonald's y KFC, consolidando un nuevo paradigma de consumo alimentario. El ensamblaje resultante involucra elementos materiales (restaurantes, productos alimenticios industriales, medios de transporte, infraestructura urbana), simbólicos (estatus, modernidad, hábitos de clase), y corporales (nuevas formas de socializar, tiempos de trabajo más acelerados, cambios fisiológicos por el consumo de grasas y azúcares). En términos deleuzianos, es un ensamblaje que intensifica procesos de desterritorialización: las prácticas alimentarias tradicionales se fragmentan y se reorganizan en función de nuevos modos de consumo urbano estandarizados. A su vez, se produce una reterritorialización sobre la base de nuevos hábitos normalizados por la cultura del *fast food* y fortalecidos por los medios y la publicidad.

Un acontecimiento económico crucial de esta década fue la firma de la primera Carta de Intención con el Fondo Monetario Internacional (FMI) por parte del presidente Osvaldo Hurtado en 1983, que marcó el inicio de una serie de reformas neoliberales en Ecuador (El Universo, 2019). Estas políticas incluyeron la privatización de empresas estatales y la apertura del mercado a la inversión extranjera, creando un entorno favorable para la entrada de cadenas internacionales

de comida rápida como McDonald's y KFC. Estas reformas impulsaron una nueva era de consumo y urbanización en el país.

En este contexto, se analizará la interacción entre cuerpo, ciudad y alimentación durante la expansión de la comida rápida, examinando cómo estos elementos configuraron la realidad social y el paradigma alimentario neoliberal. Se estudiarán los cambios en patrones alimenticios, transformaciones urbanas y alteraciones corporales, así como las tensiones entre lo local y lo global en la oferta alimentaria de la época. Al analizar esta década a través del concepto de ensamblaje, se puede examinar cómo diversos elementos y procesos, como la industrialización de la producción, el aumento de restaurantes de comida rápida y las políticas públicas transformaron el panorama alimentario de la ciudad de Quito. El concepto de ensamblaje enriquecerá la comprensión, proporcionando una visión amplia y profunda del fenómeno. Como sostiene DeLanda (2016), “la teoría de los ensamblajes puede ser aplicada igualmente a entidades sociales” (p. 3), lo que aportará una dimensión más completa y holística a la investigación en este período.

La construcción del neoliberalismo alimentario se desentrañará mediante un minucioso análisis de políticas gubernamentales sucesivas, con un enfoque central en el estudio del consumo de alimentos procesados y su implicación en el aumento de enfermedades crónicas no transmisibles. Para respaldar rigurosamente la indagación, se utilizará una gama diversa de fuentes, como prensa, informes estatales, datos cuantitativos y entrevistas semiestructuradas.

1. Transformaciones productivas y alimentarias en la década de 1980

A principios de los años ochenta, Ecuador experimentó una serie de eventos significativos que incluyeron la desaceleración del crecimiento económico, desequilibrios macroeconómicos recurrentes, la recesión mundial y el surgimiento de ideologías neoliberales (Oleas, 2017). Durante este período, la globalización de la producción y las reformas neoliberales jugaron un papel crucial en la transformación del panorama alimentario del país. La integración de Ecuador en cadenas de suministro internacionales facilitó la entrada de productos importados y la expansión de cadenas de distribución globales, mientras que las reformas neoliberales promovieron la privatización de empresas estatales y la apertura de mercados. Este conjunto de cambios configuró un ensamblaje alimentario único, que se reflejó en la creciente presencia de

alimentos procesados y de importación, así como en el aumento de restaurantes de comida rápida. La combinación de estos factores, junto con la interacción entre lo local y lo global, ilustra cómo el concepto de ensamblaje se manifiesta a través de la interconexión de diversos elementos y procesos (DeLanda, 2016), transformando profundamente las prácticas de consumo y las estructuras económicas relacionadas con la alimentación en Ecuador.

En el contexto ecuatoriano, de acuerdo con Oleas (2017), el incremento del Producto Interno Bruto (PIB) durante los primeros años de la década de los setenta, la tasa de inflación promedio alcanzó el 11.6%, mientras que en la primera mitad de los años ochenta se redujo significativamente a un 2.49%. Esta disminución en el crecimiento económico refleja la desaceleración y los desafíos que enfrentaba la economía en ese momento. Con el descenso de los precios internacionales del petróleo en la década de 1980, Ecuador tuvo una pérdida inesperada de millones de dólares en ingresos de lo que el gobierno había llegado a depender en la década de 1970. “El alto nivel de gasto del gobierno en subsidios y programas de bienestar social en la década de 1970 se volvió económicamente imposible de sostener” (Bellinger 2011, 23), pero políticamente imposible de cambiar⁷⁵. En esta época, Ecuador, incapaz de controlar el gasto estatal, se vio obligado a “recurrir al Banco Interamericano de Desarrollo para financiar el déficit público” (Montalvo 2013, 85) de esta manera obtener los préstamos que tanto necesitaba para sostener su economía a flote. “Las importaciones de combustibles crecieron 68,2% (en volumen) y las de alimentos ascendieron a unos 120 millones de dólares al tipo de cambio oficial” (Montalvo 2013, 85). Es importante señalar que las “importaciones, en el transcurso de los ocho años, aumentaron de US\$284 a US\$ 2.242 millones” (BCE, 1997). Las importaciones en esa época eran materias primas, maquinaria, químicos, derivados del petróleo, entre otros (Oleas, 2007).

Con relación a la nutrición, en Ecuador, se realizó la importación de los principales cereales destinados al consumo humano a lo largo de varios años. En el año 1972, se importaron 116.105 toneladas métricas (TM) de trigo, con un valor de 9.901,5 millones de dólares estadounidenses (US.CIF). Además, se importaron 5.500 TM de cebada, valoradas en 391,5 millones de US.CIF. En ese mismo año, se importaron 12.958 TM de avena, con un valor de 825,5 millones de

⁷⁵ Los principales subsidios fueron a la gasolina y servicios básicos.

US.CIF. No se registró importación de maíz ni arroz en ese año. En total, la importación de cereales alcanzó las 134.563 TM, con un valor de 11.218,5 millones de US.CIF (Chiriboga, 1985).

En 1976, las importaciones de cereales aumentaron. Se importaron 186.427 TM de trigo, con un valor de 25.326,5 millones de US.CIF. La importación de cebada fue de 5.520 TM, valoradas en 999,7 millones de US.CIF. En cuanto a la avena, se importaron 14.658 TM, con un valor de 194,9 millones de US.CIF. Nuevamente, no se importaron maíz ni arroz. El total de cereales importados en ese año fue de 206.605 TM, con un valor de 28.521,1 millones de US.CIF (Chiriboga, 1985).

En el año 1980, se notó un aumento significativo en la importación de cereales. Se importaron 322.708 TM de trigo, con un valor de 68.596,4 millones de US.CIF. La importación de cebada alcanzó las 32.062 TM, valoradas en 5.729,4 millones de US.CIF. Además, se importaron 17,1 TM de maíz, con un valor de 25,1 millones de US.CIF, y 11.000 TM de avena, valoradas en 2.243,1 millones de US.CIF. La importación de arroz fue de 300 TM, con un valor de 132,0 millones de US.CIF. En total, la importación de cereales en ese año fue de 366.087 TM, con un valor de 76.726 millones de US.CIF (Chiriboga, 1985). En el año 1985, se registró una disminución en la importación de cereales en comparación con 1980. Se importaron 291.830 TM de trigo, con un valor de 55.650,0 millones de US.CIF. La importación de cebada fue de 26.000 TM, valoradas en 6.149,0 millones de US.CIF. No se importaron maíz ni arroz en ese año. Sin embargo, se importaron 24.600 TM de avena, con un valor de 4.602,5 millones de US.CIF. En total, la importación de cereales en ese año fue de 342.430 TM, con un valor de 66.401,5 millones de US.CIF (Chiriboga, 1985).

Estos datos evidencian la evolución de la importación de cereales en a lo largo de los años, Ecuador ha experimentado transformaciones significativas, en la demanda y en las políticas comerciales del país. Es crucial resaltar que estas transformaciones en la importación de cereales también están estrechamente relacionadas con las transformaciones en la dieta ecuatoriana (Chiriboga, 1985, Oleas, 2007). La influencia de la globalización ha propiciado la apertura a una diversidad de alimentos importados, lo que ha impactado en las costumbres alimentarios de la población ecuatoriana.

En este contexto, durante la década de 1980, Ecuador atravesó un periodo marcado por profundas reformas neoliberales que impactaron significativamente su economía y sociedad. Estas políticas, en línea con el “Consenso de Washington”, fueron implementadas por los presidentes Osvaldo Hurtado (1981-1984), León Febres Cordero (1984-1988) y Rodrigo Borja (1988-1992), a través de una serie de fuertes medidas económicas. Estas reformas, impulsadas por fuerzas internacionales y respaldadas por sectores políticos y económicos locales, buscaban reestructurar “el país hacia una economía más abierta y orientada al mercado” (Oleas 2017, 35). En este contexto, el Ecuador se enfrentaba a una serie de desafíos económicos, como la crisis de la deuda externa, la baja competitividad de sus industrias y la necesidad de atraer inversión extranjera. Para hacer frente a estas problemáticas, el país adoptó medidas de liberalización y apertura comercial, dismantelando barreras arancelarias y promoviendo la participación de empresas extranjeras (Hey y Klak 1999).

El neoliberalismo promovido por el Partido Social Cristiano y sectores de la derecha tradicional se caracterizó por un estilo de gestión personalista y anti-institucional, además de tensiones entre los poderes del Estado. Se recurrió a la violencia política mediante fuerzas especiales y grupos paramilitares que violaron derechos humanos para contener a los opositores, en un proceso de estatización vinculado a intereses empresariales (PND, 2007; 18-19). Si bien la implementación de las reformas neoliberales en Ecuador no estuvo exenta de resistencia especialmente de las organizaciones indígenas altamente organizadas, tema que lo trataremos más adelante (Acosta, 2006). Estas reformas avanzaron a lo largo de los años 80 y 90 hasta que el neoliberalismo se transformó gradualmente en el paradigma hegemónico de desarrollo económico, político y social (Hey y Klak 1999). Por ejemplo, el gasto social en educación y salud experimentó una reducción significativa, con una caída del 22% en el primero y del 26% en el segundo. Paralelamente, cerca de 500 mil ecuatorianos emigraron masivamente. Este contexto estuvo marcado por un aumento en la concentración de la riqueza: mientras que en 1990 el 20% más pobre de la población recibía el 4,6% de los ingresos, para 1995 esta cifra se redujo al 4,1% y en 1999 al 2,46%. En contraste, el 20% más rico pasó de recibir el 52% de los ingresos en 1990, al 54% en 1995 y al 61,2% en 1999 (Naranjo 2004, 249-250). Estos datos indican una transformación en el panorama económico a nivel global y local durante la transición del periodo de los setenta a los ochenta, con efectos significativos en la economía y en las políticas adoptadas en diferentes países.

La crisis de la deuda internacional que vivió el país ecuatoriano a lo largo de la década de 1980 tuvo un impacto en la política agrícola del país. Como resultado, se implementaron políticas de ajuste estructural con el objetivo de lograr el equilibrio macroeconómico. Estas políticas abarcaron medidas como la eliminación o reducción de subsidios que existían como “subsidios al consumo energético y preasignaciones presupuestarias equivalentes a derechos específicos sobre esas rentas” (Oleas 2017), la transferencia del control de recursos y servicios del sector público al sector privado, junto con la promoción de la inversión extranjera, como en el caso de las florícolas. Según García, Apolo y Bermeo (2015), el ministro de *Agricultura y Ganadería* estaba a cargo de fijar los precios “de mercado tanto para los productores como para los consumidores”.

En Ecuador, la región costera ha sido el centro espacial y económico principal. Esta ubicación geográfica permite una mejor vinculación con el mercado internacional mediante los puertos. Asimismo, históricamente, esta área ha concentrado las zonas productoras de cultivos como soya, ajonjolí, algodón y maíz, así como la fabricación de banano, cacao, café y caña de azúcar (Oleas, 2017). En el contexto ecuatoriano, el desarrollo de la agroindustria está estrechamente relacionado con la afirmación y consolidación del modelo económico centrado en la exportación de productos primarios (Urriola y Cuvi 1986, 21).

El desarrollo de la agroindustria en el procesamiento de materias primas agrícolas en Ecuador tiene sus raíces en la década de 1940. Durante este tiempo, las primeras compañías dedicadas a la producción de aceites comenzaron a operar en el país, siendo *La Fabril* un ejemplo destacado. Desde sus comienzos, estas empresas agroindustriales procuraron fortalecer su posición en el mercado mediante la monopolización de este. Según Urriola y Cuvi (1986, 25), para la década de la década de 1980, las empresas *Palmeras de los Andes* y *Palmeras del Ecuador* operaban en Santo Domingo bajo dos nombres diferentes, aunque pertenecían a la misma empresa. Esta concentración de medios de producción, como la tierra, el agua y la tecnología, era aún mayor, considerando que *La Favorita* y *Jabonería Guayaquil* formaban parte del mismo complejo, de manera similar que Oleica y Odesa (Urriola y Cuvi, 1986, 25).

Durante la década de los 80, las reformas neoliberales y la llamada "revolución conservadora" (Klein, 2007) llevaron al gobierno a “adoptar finalmente el modelo económico neoliberal que sus integrantes habían promovido desde la oposición, viéndolo como la única solución a la crisis económica que Ecuador padecía desde 1981” (Sunkel 1989,234). Esta transformación implicó

una nueva dinámica entre la agricultura y la industria, rompiendo los antiguos vínculos y fortaleciendo las iniciativas privadas de modernización en las áreas rurales (Quevedo, 2013). Los dueños tradicionales de fincas y plantaciones optaron por vender o transformar sus métodos de producción, lo que resultó en un desplazamiento de la agricultura familiar por la producción agroindustrial. Sin embargo, el aumento de la entrada de capital de inversión extranjera permitió “la promoción de agronegocios no convencionales, como es evidente en la floricultura, cuya la producción tiene sus raíces a los años 80 en la provincia de Pichincha” (Quevedo 2013, 34).

Durante este periodo, se llevó a cabo el desmantelamiento de toda la estructura estatal que promovía el progreso agrícola en el contexto de regímenes autoritarios impulsados por el desarrollo (Emprovit, Enac, Fertiza⁷⁶, entre otros). Existe una estrecha relación en el marco del avance de políticas neoliberales, la disminución de la agricultura practicada por pequeños agricultores debido a fenómenos de migración forzada, así como al crecimiento y consolidación tanto del sector agroindustrial como de los agronegocios no convencionales en la nación (Quevedo, 2013).

La producción agrícola y “las transformaciones en la exportación de recursos naturales, limitadas en su capacidad de expansión” (Alvarado 1993, 43), son aspectos interconectados que resultan esenciales para entender el panorama alimentario actual. La forma en que se producen y consumen los alimentos tiene un impacto significativo en la salud de la población, el medio ambiente y la economía de un país (Montalvo, 2013). La producción agrícola actúa como el motor que garantiza la disponibilidad de alimentos, mientras que un consumo responsable y equilibrado es clave para asegurar una alimentación adecuada y sostenible.

En este contexto, las dinámicas de la producción agraria y el consumo de alimentos tuvieron un impacto importante, así como comprender los desafíos y oportunidades que surgen en este

⁷⁶ “ENAC (Empresa Nacional de Abastecimiento y Comercialización): Esta empresa tenía como objetivo principal estabilizar los ingresos de los agricultores y fomentar la producción. Sin embargo, los precios oficiales establecidos por ENAC a menudo no cubrían los costos de producción, lo que desalentaba a los agricultores en lugar de incentivarlos. ENPROVIT (Empresa Nacional de Productos Vitales): Fue creada en 1971 con la función de controlar los precios de los productos básicos para beneficiar a los consumidores de bajos recursos. Sin embargo, en realidad, ENPROVIT funcionaba como un impuesto encubierto para los agricultores, ya que sus salarios se veían aún más deprimidos, mientras que se subsidiaba a los consumidores urbanos, que generalmente tenían un mayor poder adquisitivo. FERTISA (Empresa Nacional de Fertilizantes): Esta empresa se encargaba de suministrar fertilizantes a precios asequibles para los agricultores de pequeña escala. Sin embargo, a pesar de su función, a finales de 1988, FERTISA acumulaba pérdidas equivalentes al 92% de su capital total y no registró ventas durante 1989” (Calderón de Burgos, 2018).

ámbito. La producción agrícola se enfrenta a múltiples desafíos, tales como el aumento demográfico, el cambio climático, la limitación de recursos naturales y la necesidad de mejorar la eficiencia y la sostenibilidad. En este sentido, “entre 1970 y 1980 se adjudicaron 1.755.296 hectáreas, a los agricultores de la sierra de las cuales 73% por colonización y 24% por reasignaciones de predios afectados” (Montalvo 2013, 67). Este factor tuvo un impacto notable en el crecimiento de la agricultura, especialmente en las regiones de la amazonia, la costa y la sierra, como se evidencia en la (tabla 4).

Tabla 4. Superficie cosechada y producción agrícola 1970 y 1980.

Productos agrícolas	1970		1980		Variación	
	Volumen	Superficie	Volumen	Superficie	Volumen	Superficie
Arroz pilado	117,2	86,6	437,2	139,1	273,1	60,6
Maíz duro	101,5	110,7	269	182,6	165	65,1
Plátano	449	35,9	744	64,6	65,7	79,8
Palma de aceite	0	6,9	372,4	29,1	89	321,9
Algodón en rama	7,6	8,7	7,8	9,9	3,6	14
Papas	541,8	47,2	389,6	33,5	-28,1	-29,1
Yuca	371,4	34,8	239,2	24	-35,6	-31
Cebolla	94,9	9,7	50,7	5,8	-46	-40,6
Trigo	68,5	76,2	25,2	24,5	-63,2	-67,9
Maíz suave	168	211,5	56,8	62,3	-66,2	-70,5
Cebada	110	133,9	25	30,7	-77,3	-77,1
Banano	3687,7	193,6	1677,6	60,6	-54,5	-68,7
Café	60,4	214,8	97,3	345	61	60,6
Cacao	53,6	228,3	48,7	265,1	-9,2	16,1
Abacá	3,6	1,9	18,3	20,8	408,8	1023,4

Fuente: MAGP y Montalvo 2013 Elaboración propia

Leyenda: Superficie cosechada y producción agrícola 1970 y 1980: principales productos

La (Tabla 4) ilustra cómo el patrón alimentario de la población en Ecuador se vio modificado debido a cambios en la producción de alimentos. Estos cambios alteraron significativamente “el patrón alimenticio de la población, reduciendo el consumo de sustitutos como el maíz suave y la cebada, cuyo cultivo se redujo de manera importante” (Montalvo, 2013, 75). En este contexto, el término “sustitutos” se utiliza para describir los alimentos alternativos que la población comenzó a consumir en lugar del maíz suave y la cebada, cuyo cultivo experimentó una disminución

notable. En 1970, el arroz pilado fue el producto con mayor volumen cosechado, con (117.2) miles de toneladas métricas, pero con una superficie cosechada mucho menor que el maíz duro con (110.7) miles de toneladas métricas. En 1980, el volumen cosechado de arroz pilado aumentó significativamente a (437.2) miles de toneladas métricas, pero la superficie cosechada solo aumentó ligeramente a (139.1) miles de toneladas métricas. En cuanto a la palma de aceite, se puede observar que en 1970 no se cosechaba ni producía, mientras que en 1980 se cosechó una superficie de 29,1 y se produjo un volumen de (372.4), lo que representa un aumento del (89.8%) en la superficie cosechada y un aumento del (321.9%) en la producción. Esto sugiere que, en ese periodo, la palma de aceite comenzó a ser cultivada y producida en mayor cantidad. Otros productos con un aumento significativo en el volumen cosechado entre 1970 y 1980 incluyen plátano, palma de aceite y café. Sin embargo, algunos productos como papas, yuca y cebada tuvieron una disminución significativa en el volumen y superficie cosechada entre 1970 y 1980.

En este aspecto, la tabla ofrece una visión general de “la producción agrícola en la costa y sierra de Ecuador en 1970 y 1980” (Montalvo 2013, 43). Se observa que algunos productos experimentaron un aumento en la producción, mientras que otros mostraron una disminución. Según De la Torre (1987), estos cambios se deben al “rápido crecimiento de los ingresos, especialmente entre las clases medias urbanas, lo cual generó mayores beneficios para los productores de bienes con alta elasticidad ingreso de la demanda, como carne de res y productos lácteos. En contraste, los productores de granos vieron menos beneficios” (De la Torre 1987, 193). Esto se reflejó en un aumento significativo en la producción de alimentos como arroz pilado, palma de aceite y café, mientras que alimentos tradicionales como papas, yuca y cebada disminuyeron en producción. Además, la transición económica también tuvo un impacto en el cuerpo, dado que el incremento en el consumo de alimentos procesados como aceite de palma, azúcar y gaseosas y la reducción de la actividad física en las ciudades contribuyeron al “aumento de enfermedades crónicas como la obesidad y la diabetes” (Montalvo 2013, 42).

Igualmente, es importante mencionar cómo estos cambios en la producción de alimentos afectaron tanto a la población en zonas rurales como urbanas. Mientras que las personas en áreas rurales podrían haber perdido acceso a alimentos tradicionales, “las diferencias en las prácticas alimentarias están condicionadas por su origen: de áreas rurales o urbanas” (Unigarro, 2010:

230). Por otro lado, las personas en las ciudades podrían haber experimentado un cambio en su dieta debido a la disponibilidad de nuevos alimentos importados y procesados. Sin embargo, es importante tener en cuenta que la producción en masa de alimentos como la palma de aceite puede tener implicaciones negativas para la salud, ya que se ha relacionado con problemas cardíacos y obesidad. Además, es esencial considerar cómo estas transformaciones en la producción de alimentos impactaron a las comunidades indígenas y campesinas, quienes podrían haber perdido acceso a sus tierras y medios de subsistencia tradicionales (Unigarro, 2010).

Tabla 5. Disponibilidad Neta Per-Capita productos

PRODUCTOS	DISPONIBILIDAD NETA PER-CAPITA			
	CALORÍAS		PROTEINAS	
	1980	1988	1980	1988
Trigo harina	304,83	359,97	9,68	11,43 1,75 18%
Arroz	428,83	400,29	8,48	7,92 -0,56
Cebada	29,62	40,04	0,72	0,98 0,26 36%
Maíz suave seco	61,48	63,8	1,12	1,160.04 3,6%
Papas	268,4	215,92	1,72	1,39
Yuca	40,23	36,63	0,22	0,2
Azúcar blanca	278,23	278,65	0	0
Fréjol seco	18,1	20,49	1,18	1,34 0,16 13,6%
Aceite de soya	39,96	35,19	3,16	2,78
Banano	320,58	234,67	2,52	2,56 0,04 1,6%
Plátano	209,03	230,19	1,71	1,89 0,18 10,5%
Café soluble	122,76	31,74	4,02	1,04
Carne vacuna	27,32	29,37	5,41	5,82 0,41 7,6%
Carne de ave	37,26	37,67	2,54	2,57 0,03 1,2%
Leche (Litros)	122,79	143,64	6,24	7,3 1,06 17%
Huevos	19,78	18,74	1,5	1,42

Fuente: MAG-DGP Año 1988. Adaptación propia

La (Tabla 5) proporciona información en relación con la disponibilidad neta per cápita de diversos productos alimenticios en los años 1980 y 1988, en términos de calorías y proteínas. En términos de calorías, algunos alimentos muestran un aumento notable. La harina de trigo, por ejemplo, incrementa de 304,83 a 359,97 kcal, lo que refleja un mayor consumo de este producto. La cebada también presenta un crecimiento considerable, aumentando un 36% en su disponibilidad calórica. Sin embargo, productos como el arroz y las papas experimentan una reducción en las calorías disponibles, lo que puede indicar un menor consumo o una menor producción durante ese periodo.

En cuanto a las proteínas, también se observan cambios relevantes. La harina de trigo y el fréjol seco destacan por un aumento en la disponibilidad de proteínas, con un incremento del 18% y 13,6%, respectivamente. Esto sugiere una mayor incorporación de estos alimentos en la dieta diaria. Otros productos, como la leche y la carne vacuna, muestran un incremento moderado en el aporte de proteínas, lo que podría señalar una mayor ingesta de proteínas de origen animal durante este periodo.

Por otro lado, algunos alimentos registran disminuciones tanto en calorías como en proteínas. El arroz, por ejemplo, muestra una reducción en ambas categorías, lo que puede estar relacionado con una menor oferta o demanda. También se observa una caída en la disponibilidad de aceite de soya y huevos, aunque en este último caso las variaciones son mínimas.

En cuanto a las proteínas, no se especifica su disponibilidad en el cuadro proporcionado. En general, se puede ver que la disponibilidad de alimentos varía entre los años y entre los productos analizados. Aunque algunos productos tuvieron un aumento en la disponibilidad, otros tuvieron una disminución. (Suchacka, 2021). En términos de aumento, primero se observa un incremento en la cebada, un grano, seguido de la leche, que es principalmente rica en proteínas. Conjuntamente, otros productos que experimentaron un aumento son los granos y las proteínas. Sin embargo, es importante destacar que en este cuadro no se refleja un incremento en grasas y azúcares. De hecho, apenas hay un aumento significativo en el azúcar. Es posible que en esa década no se evidenciara aún este tipo de incrementos. A pesar de ello, es importante señalar que el aumento de proteínas, especialmente las de origen animal, es el aspecto más relevante, ya que indica el comienzo de una transición significativa.

La información proporcionada anteriormente sobre el aumento de la cebada, la leche y otros productos se puede relacionar con los estudios realizados entre 1975 y 1983, específicamente el trabajo de Chiriboga (1985). En esos estudios⁷⁷, Chiriboga identificó cuatro patrones de consumo: un modelo urbano privilegiado, un modelo urbano medio, un modelo urbano popular y un modelo rural popular⁷⁸. Siguiendo en este razonamiento, estos cambios se pueden ver en función de ingresos en las grandes ciudades “donde las áreas urbanas de la Sierra gastan el 52.7% en alimentos y el 27.9% en alimentos básicos, en las ciudades de más de 40.000 habitantes, mientras” que los estratos de mayores ingresos destinan el 32.1% y el 18.5% respectivamente. En la ciudad de Quito “dichas proporciones son para los de menor Ingreso 53.3% y 31.6% y para los de mayor Ingreso 29.3% y 17.10%” (Chiriboga, 1985: 63-64). Los estudios realizados entre 1975 y 1983 por Chiriboga identifican diferentes modelos de consumo en función de ingresos y áreas urbanas, mostrando cómo los grupos de menor ingreso dedican una proporción más significativa de sus ingresos a la compra de alimentos básicos en comparación con los grupos de mayor ingreso. Específicamente, en la ciudad de Quito, se evidencia una disparidad significativa en las proporciones de ingresos gastadas en alimentos y alimentos básicos entre los grupos de menor y mayor ingreso y el aumento de consumo de calorías como lo podemos ver en la (tabla 6).

Tabla 6. Distribución de la población, consumo calórico y proteico diario por regiones en Ecuador 1983

Regiones	Población (%)	Calorías diarias por	Proteínas diarias por habitante (g)

⁷⁷ “La encuesta anual rural de presupuestos familiares, realizada por el INEC entre 1978 y 1979. Encuesta de Presupuestos Familiares realizada el año de 1983, aplicada en las ciudades de Quito y Guayaquil a 690 hogares: 330 en Quito y 360 en Guayaquil; Efectuada por ISS-PREALC (13). La encuesta sobre Prácticas Alimenticias, realizada por la Unión ' de Organizaciones Campesinas de Santa Isabel, en el año de 1983(14)” (Chiriboga 1985, 60).

⁷⁸ El modelo urbano privilegiado está centrado en carnes, hortalizas, leche verduras, hortalizas, mientras que hay una tendencia a un consumo mayor de alimentos no básicos “y de alimentos de fuera del hogar. Este modelo parece acercarse al patrón americano de consumo” (Chiriboga 1985, 68). 2. Modelo urbano medio, que mezcla alimentos básicos como el arroz, la papa, trigo, con “una participación mayor de carnes, productos lácteos y hortalizas a diferencia de los sectores populares. Participación igualmente de bienes agroindustriales: aceites, derivados de trigo, etc.” (Chiriboga, 1985: 68). 3. Modelo urbano popular, que se caracteriza por el consumo, de arroz, trigo, aceites, “azúcar y aceites vegetales (en la Costa) y en leche y papas en la sierra” (Chiriboga, 1985: 69), este modelo se caracteriza por ser hipocalórico e hipoproteico. 4. Modelo rural popular, que se caracteriza por el consumo de “azúcar, arroz, bananos y plátanos, y maíz (Sierra), y trigo (Costa)” (Chiriboga 1985, 69), igualmente este modelo se caracteriza por ser hipocalórico e hipoproteico.

		habitante (kcal)	
Urbana	41.6	2,115	58.6
Quito	9.3	2,485	72.8
Guayaquil	12.7	2,020	55.4
Otras Ciudades	7.4	2,120	55.4
Otras Ciudades no representadas	12.2	2,020	54.0
Rural	58.4	2,056	42.1
Sierra	31.1	1,79	37.7
Costa	25.1	2,33	46.4
Oriente	2.2	2,69	53.6
TOTAL	100	2,050	49.0

Fuente: Héctor Szretter, Ecuador: *La Nutrición y la Oferta de Alimentos Básicos*, ISSPREALC, 1983, pág:49.

Adaptación propia

En la (Tabla 6) se observa que la ciudad de Quito concentra aproximadamente el 9,3% de la población total del Ecuador. De acuerdo con los datos, cada habitante de la ciudad consume en promedio 2.485 calorías diarias, lo que refleja la cantidad de energía obtenida a través de los alimentos. Además, la ingesta proteica promedio diaria por habitante en la ciudad es de aproximadamente 72.8 gramos, lo cual cubre las necesidades de proteínas para el crecimiento, la reparación y el mantenimiento de los tejidos corporales. Estos datos proporcionan una visión detallada sobre la cantidad de calorías y proteínas consumidas diariamente por los habitantes de Quito, siendo relevantes para evaluar la nutrición y calidad de la alimentación en la ciudad.

Un punto importante en este estudio es, PRONACA⁷⁹ una empresa de Ecuador dedicada a la producción y comercialización de productos avícolas y cárnicos. Fue fundada en 1979 y se convirtió en un importante actor en la industrialización de la actividad avícola en Ecuador, siguiendo los pasos de sus predecesoras (Arias, 2007). En la década de 1980, PRONACA tuvo

⁷⁹ “Al comenzar sus operaciones se constituye como la empresa INDIA que se dedicada a la importación y venta de productos para el sector agropecuario y textil, y luego emprende en la venta de pollos importados y huevos, para en el año de 1979 fundar la empresa Procesadora de Aves, PRONACA C.A., que durante el año de 1999 inicia la producción de alimentos balanceados con el nombre comercial de Procesadora Nacional de Alimentos C.A, posicionándose en 10 provincias del Ecuador con 123 centros de operación, con un número de 7.765 colaboradores en la actualidad” (Vega 2019, 15).

un impacto significativo en el cambio de alimentación en Ecuador. La creación de la división de alimentos en 1981, dedicada a la producción de balanceado para las granjas avícolas, mejoró la calidad de la alimentación animal y, por lo tanto, la calidad de los productos avícolas resultantes. Además, a través del concepto de integración vertical, se logró un mayor control y eficiencia en la cadena de producción, que abarca desde la cría de aves y cerdos hasta el procesamiento y distribución de los productos avícolas, asegurando así la calidad y trazabilidad en todo el proceso⁸⁰. PRONACA estableció una variedad de industrias interconectadas que se abastecían entre sí, lo que permitió una mayor productividad y eficiencia en toda la cadena de producción de alimentos (Arias, 2007).

La expansión de granjas y plantas de producción ha promovido un desarrollo fundamental en el aumento de la producción avícola en Ecuador, ya que “las cadenas agroindustriales y la agricultura bajo contrato ó negocios inclusivos, fueron fuertemente promovidas sobre todo en la época de ajuste estructural y neoliberalismo en nuestro país y Latinoamérica a principios de los años 90” (León 2012, 19). Se pueden mencionar ejemplos destacados como la inauguración de la segunda planta de incubación Avepica y el establecimiento de “la segunda instalación de procesamiento de pollo en Santo Domingo de los Colorados” (León 2012, 20). Estas iniciativas han aprovechado el clima subtropical de la zona para su desarrollo. Además, es importante señalar que PRONACA, como empresa líder en el sector, no se limita únicamente a la producción avícola, sino que también se dedica a la cría de chanchos, pavos y otros muchos productos que abarcan su amplio catálogo (Arias, 2007). Estas iniciativas han aportado de manera significativa al crecimiento y desarrollo de la industria avícola en el país.

En este aspecto, Xavier León (2012) señala que PRONACA mantiene como eje principal “la producción para el consumo interno del país, especialmente dirigido a las poblaciones urbanas” (16). Esto demuestra la relevancia de PRONACA en abastecer a las zonas urbanas con productos avícolas, atendiendo la demanda de alimentos en esos contextos específicos. Sin embargo, es importante destacar que este modelo de producción ha tenido impactos negativos en el entorno, especialmente en términos de contaminación ambiental. Como señala León, “en la zona, la contaminación de las fuentes de agua es alta en casi todos los casos debido a la gran cantidad de

⁸⁰ “En el caso de la agroindustria de aves y cerdos, el sistema de crianza intensiva es una adaptación del modelo de producción de carne de EE. UU.” (León 2012, 18).

establecimientos de crianza intensiva que están ubicados cerca de las cuencas de los ríos. Esto contribuye significativamente a la contaminación del agua” (León 2012, 78). Este problema se agrava aún más cuando las granjas están situadas en proximidad a los poblados Tsáchilas, ya que han sido testigos directos de cómo los desechos de las granjas se vierten directamente en los ríos. Esta contaminación del agua y los vertidos de desechos tienen consecuencias perjudiciales para el equilibrio del ecosistema y la salud de las personas.

En este escenario, la expansión de la comida rápida en Quito se benefició de un suministro de productos avícolas producidos bajo un modelo de producción de carne similar al de Estados Unidos. La demanda creciente de opciones alimentarias rápidas y convenientes fue satisfecha, en parte, por los productos avícolas procesados y distribuidos por la empresa (Arias 2007). PRONACA contribuyó a abastecer de manera eficiente y consistente a la creciente industria de comida rápida en la ciudad, brindando productos avícolas que cumplieran con los estándares de calidad y demanda de este sector en expansión.

2. Transformaciones urbanas y alimentarias en Quito en la década de 1980

En la década de 1980, las ciudades experimentaron una serie de transformaciones significativas que moldearon su paisaje urbano y social de una manera sin precedentes. Este período fue testigo de transformaciones drásticas en la manera en que ciudades se planificaban, desarrollaban y vivían, marcando el comienzo de una nueva era en la historia urbana (Carrión, 2012). Durante esta década, las ciudades se enfrentaron a desafíos y oportunidades que surgieron de una combinación de factores económicos, políticos y culturales.

Desde la década de los ochenta el palimpsesto de la ciudad de Quito permite una movilidad de las clases dominantes en dos espacios: 1) la colonización de los valles; y, 2) el hipercentro como Centro Distrital de Negocios. Siguiendo a López Veintimilla (2017) las clases altas se movilizaron al Valle de los Chillos inicialmente, sin embargo, la presencia de una población no acorde a su clase, evitó la movilización completa hacia ese sector, por otro lado, el Valle de Cumbayá pronto se constituirá en el nuevo polo residencial de las clases altas quiteñas, en pocos años se dota de servicios exclusivos y específico como centros comerciales, colegios, universidad y hospitales. En cuanto al segundo espacio, el sector de La Carolina continuó consolidándose como un sector de aglomeración de actividades económicas financieras y de instituciones

públicas, comercio al por menor y mayor; y, de localización de residencial de las clases altas (Arias 2019, 46).

En este sentido, la ciudad de Quito atravesó transformaciones significativas en su organización urbano-territorial. Durante este período, el área urbana registró un crecimiento cercano al 380 %, un aumento considerable en comparación con décadas anteriores. No obstante, es importante subrayar que este cálculo no contempló “las áreas conurbanas ni el crecimiento en altura” (Carrión y Erazo 2012), tal como se evidencia en la Tabla 7.

Tabla 7. Cuadro comparativo del crecimiento urbano y poblacional en la ciudad de Quito (1970-1980).

Año	Área Urbana (hectáreas)	Crecimiento del Área Urbana	Población miles de habitantes	Crecimiento Poblacional
1970	3,02	101%	530	21.56%
1980	11,5	380%	780	31.77%%

Fuente: Carrión 1983. Adaptación propia

La (Tabla 7) muestra que, durante la década de 1970, Quito experimentó un notable aumento en su área urbana. En 1970, la ciudad abarcaba (3,02) hectáreas, pero para 1980, esta cifra se había elevado a (11,5) hectáreas, representando un crecimiento del (380%) en la expansión de la "mancha urbana". En cuanto a la población, Quito pasó de (530) habitantes en 1970 a (780) en 1980, lo que refleja un incremento del (47%) en ese período. Comparativamente, el incremento del área urbana superó ampliamente el crecimiento de la población durante esta década.

Este cambio indicó una expansión territorial y una dispersión de la población en áreas más grandes. Además, aparecieron nuevos departamentos residenciales en los llamados “barrios periféricos”, que tenían como objetivo brindar opciones de vivienda para las zonas de menores ingresos (Carrión y Erazo, 2012). En el ámbito económico, hubo una reubicación de las operaciones industriales, comerciales y administrativas en la ciudad de Quito. Por otro lado, las zonas con mayor densidad se concentran en los distritos centrales de la ciudad. Sin embargo, lo que destaca notablemente es que la densidad en el Centro Histórico de Quito (CHQ) ha experimentado una transformación (Carrión, 1983).

Al igual que en el resto de la ciudad, el área considerada de primer orden ya no tiene la mayor densidad, y las zonas anteriormente conocidas como "clásicas" de tugurización están desplazándose hacia áreas adyacentes al CHQ, como “La Ferroviaria, El Camal, Dos Puentes, entre otras. Esto está creando una especie de anillo periférico alrededor de la zona central de la ciudad” (Carrión, 1983: 29). Esto significa que ciertas áreas experimentaron una redistribución de estas actividades como podemos ver en la (imagen 8), posiblemente como consecuencia del crecimiento y la expansión territorial de la ciudad.

Imagen 8. Quito años 1980 centro histórico.



Fuente: Memoria De Ecuador recuperado en enero de 2021

Durante la década de 1980, Quito, la capital ecuatoriana, experimentó una notable transformación gastronómica con el auge de la comida rápida. Esta evolución, impulsada por diversos factores socioeconómicos, se caracterizó por la llegada de reconocidas cadenas internacionales y la proliferación de populares patios de comida (Paredes, 1997). El fenómeno no solo alteró los hábitos alimentarios de los quiteños, sino que también dejó una profunda huella en la cultura urbana de la ciudad. En esta época, Ecuador experimentó transformaciones significativas, ya que en esta época el país “desembocó en un giro neoliberal de las políticas macroeconómicas” (Hollenstein, 2021, p. 268). En este contexto, la ciudad comenzó a expandirse y experimentó una tendencia hacia la urbanización, lo que llevó a la construcción de “hospitales, escuelas, universidades, cárceles” (Empresa Pública Metropolitana, 2011). Para

atender los requerimientos de una población en crecimiento. Se puede constatar el desplazamiento de las actividades financieras, evidenciando cómo sus puntos centrales se modifican a lo largo del tiempo en concordancia con el crecimiento y extensión de las zonas urbanas de la ciudad. En este contexto, “las instituciones financieras se trasladan en el espacio debido a la falta de atractivo que encuentran en las áreas que abandonan. En términos generales, se puede observar que los sectores del Centro Histórico y la Zona de Transición son dejados de lado debido a condiciones socio-espaciales” (Arias 2019, 48).

Durante los últimos años de la década de 1980, la proliferación de la comida rápida en la ciudad de Quito marcó un cambio fundamental en los hábitos alimentarios de sus habitantes. A finales de esta década, la expansión de la comida rápida se convirtió en un ejemplo notable de cómo el concepto de ensamblaje se manifiesta en la vida urbana. Este fenómeno reflejó la combinación de diversos factores económicos y sociales que moldearon las opciones alimentarias disponibles. Según George Ritzer, sociólogo especializado en el fenómeno de la comida rápida, “los restaurantes de comida rápida se han extendido geográficamente” (Ritzer 2005, 21), abarcando incluso ciudades que previamente se consideraban periféricas en el contexto global. En Quito, esta expansión no solo respondió a un estilo de vida cada vez más acelerado, sino que también fue impulsada por el crecimiento económico de la época. Con el aumento de la clase media y una mayor disponibilidad de ingresos, los quiteños empezaron a buscar alternativas alimentarias que se adaptaran a sus rutinas más ocupadas. La proliferación de la comida rápida en la ciudad ejemplifica cómo el ensamblaje de elementos económicos, sociales y culturales puede transformar las prácticas alimentarias y la vida urbana en general. Así, el auge de la comida rápida en Quito se convirtió en una manifestación de la globalización de la alimentación.

En esta década, Ecuador vivió importantes cambios económicos y sociales que impactaron directamente en los hábitos alimentarios de su población. La migración interna hacia las principales ciudades, como Quito y Guayaquil, y el crecimiento económico impulsado por el boom petrolero llevaron a un cambio en los patrones de consumo. Estos cambios forzaron a los sectores populares a adaptarse, desarrollando nuevas estrategias para satisfacer sus necesidades alimentarias. Como señala Villalobos, “los sectores populares crearon estrategias de vida en las que todos los miembros de la unidad familiar participaban para asegurar la obtención de los recursos necesarios para sobrevivir” (Villalobos 1983, 374). En cambio, estas ciudades se

configuraron como centros donde predominaban las “actividades comerciales, de servicios, administrativa, y en medida menor industrial. Es ante todo un centro de consumo, más que de producción” (Villalobos 1983, 374). En este contexto, la dieta de los ecuatorianos experimentó transformaciones significativas, reflejadas en la adopción de nuevos alimentos y en el cambio en los patrones de consumo, evidenciando un claro ajuste a las nuevas condiciones socioeconómicas del país.

Al mismo tiempo de la llegada de las conocidas cadenas de restaurantes de comida rápida como McDonald's, Burger King y KFC, los patios de comida se convirtieron en una tendencia creciente en Quito durante este período. Según Guerra (2020, 38), “la característica de los patios de comidas es servir la comida inmediatamente, ya que los clientes que visitan estos lugares son personas cálidas, ajetreadas y no cuentan con mucho tiempo para alimentarse”. Estos patios de comida congregan diversos locales de comida rápida bajo un mismo techo, ofreciendo una amplia variedad de opciones para satisfacer los gustos de los comensales (Guerra, 2020). Al mismo tiempo, los patios de comida se convirtieron en un fenómeno social en Quito, proporcionando a las personas una opción conveniente y accesible para disfrutar de una comida rápida en un ambiente informal y social.

Indudablemente, esto generó un impacto considerable a raíz de la llegada de personas provenientes de diferentes provincias, atraídas “por el ingreso de capitales al país generados por la extracción petrolera” (El Comercio, 06 de diciembre de 2015). En este marco, es importante entender como “las sociedades se vuelven más urbanizadas, aumentan los ingresos disponibles, los tiempos de desplazamiento y la proporción de mujeres empleadas, con lo que las comidas preparadas y fuera del hogar se convierten en alternativas atractivas” (FAO, OPS, WFP y UNICEF. 2019, 47). En este contexto, resulta fundamental analizar la introducción de nuevas franquicias de comida rápida a la ciudad de Quito durante la década de 1980.

3. La comida como reflejo de las clases sociales en la década de 1980

Conectando lo anterior con el tema de la clase⁸¹, resulta relevante destacar que los cambios en la dieta y el consumo a nivel mundial también están relacionados con las dinámicas

⁸¹ Para tener una idea más general podemos seguir a Iván Fernández Espinoza, en su trabajo titulado: *Las clases sociales en el Ecuador* (2019). Donde el autor distingue dentro de la clase dominante fracciones como: Burguesía comercial exportadora e

socioeconómicas y las disparidades de clase (Vivas, 2017). Como se ha mencionado anteriormente, existe una creciente dependencia de unas pocas variedades de cultivos en la alimentación global, lo cual puede estar vinculado a la disponibilidad y accesibilidad diferencial de alimentos según la clase social y ver cómo se ensambla con la alimentación en la década de 1980 en la ciudad de Quito, para esto nos guiaremos de algunos estudios realizados por Chiriboga (1985, 1986), Jacqueline Peltre-Wurtz (2004) en su trabajo *Luchar para comer. Estrategias familiares para la alimentación en sectores populares* y Wilma Freire (1985), *La situación nutricional en Ecuador* junto con la información obtenida en 15 entrevistas semiestructuradas realizadas a personas distribuidas de la siguiente manera: 10 correspondientes a las décadas de 1970 y 1980, y 5 a las de 1990 y 2000. Estas fuentes permiten aproximarse a la configuración de la clase social en dichas épocas, particularmente en relación con el consumo de comida rápida.

En el estudio realizado por Chiriboga (1985) que abarca los años 1974-1983⁸² se produjo un incremento notable en la demanda de alimentos manufacturados, tales como “panaderías (336.7%), Aceites, Grasas (166.2%) y Lácteos (146.1%)” (Chiriboga, 1985: 56). Es evidente notar un incremento significativo durante el periodo de 1986-2013 en un “desmejoramiento de la dieta se muestra en el aumento del consumo per cápita de aceites vegetales (300 %) y en la reducción de ingesta de legumbres, frutas, raíces y tubérculos (400-500 %) para el período analizado. En términos de autosuficiencia alimentaria, el país está cambiando de la producción de carbohidratos (papas, yuca) y proteína vegetal de alta calidad (legumbres) a grasas vegetales (palma africana)” (Paredes. et al. 2020, 155).

Los hábitos de una dieta saludables están vinculados con las condiciones típicas que caracterizan a las comunidades ya sean de bajos, medios y altos ingresos y sus formas de consumo. Se muestra una serie de parámetros como “mutuamente interrelacionadas. Así, por ejemplo, los precios de los alimentos, su accesibilidad, el ingreso familiar, la composición de la familia por

importadora, financiera, industrial, agraria, de servicios y transporte, la pequeña burguesía. Clases Medias y las clases trabajadoras que estarían artesanos, campesinado, pueblos y nacionalidades indígenas, trabajadores por su cuenta y subproletariado.

⁸² “La encuesta anual rural de presupuestos familiares, realizada por el INEC entre 1978 y 1979, en dos fases. La primera que encuestó a 4.385 hogares: 41 % en la Costa, 54.4% en la Sierra y 3.6% en la región Amazonia. En la segunda etapa se aplicaron 4.074 encuestas en las mismas proporciones anteriores. Encuesta de Presupuestos Familiares realizada el año de 1983, aplicada en las ciudades de Quito y Guayaquil a 690 hogares: 330 en Quito y 360 en Guayaquil; Efectuada por ISS-PREALC” (Chiriboga 1985, 60).

edad y sexo; factores culturales y rituales, etc., determinan que se consume, cuando se lo hace” (Chiriboga 1985: 59). Estas variables a la vez “se interrelacionan diferentemente a nivel regional y/o urbano y rural” (Chiriboga 1985: 59). En este sentido, existen diferenciaciones significativas de consumo de alimentos entre las diferentes zonas del país y de igual manera entre los diferentes sectores de las ciudades (De La Bastida, y Vos, 1984). Ya que según un estudio realizado a hogares entre los años 1975-76, 1978-79 y 1983’ “revela diferencias regionales y urbano - rural respecto a la ingesta calórica-protéica promedio por habitante. Respecto a una recomendación promedio de 2.100 calorías y 45 gramos de proteína por día y por habitante realizada por el Instituto Nacional de Nutrición, la Sierra rural” (Chiriboga 1985, 60).

Con respecto al tema de alimentación e ingresos es importante distinguir de acuerdo con la “encuesta urbana de 1975-76, como la de 1983 Quito (...), señalan que la proporción del gasto dedicado a alimentos disminuye conforme aumenta el ingreso del hogar” (Chiriboga, 1985: 63). De la misma manera la encuesta muestra que “la proporción gastada en los alimentos básicos, por lo que entre las familias de mayores ingresos tienen un papel más importante alimentos sofisticados vinculados con prestigio social y de mayor precio” (Chiriboga, 1985: 63). En la ciudad de Quito, aquellos individuos con mayores recursos económicos gastan entre 53.3% en alimentos y 31.6% alimentos básicos. Mientras que, las personas con menores ingresos destinan un 29,3% de su gasto total a alimentos, de los cuales un 17,1% corresponde a alimentos básicos (Chiriboga 1985, De La Bastida, y Vos, 1984). Para el año “1983 entre habitantes de barrios populares dichas proporciones eran aproximadamente” (Chiriboga 1985, 64) 58% para los grupos con mayores ingresos y 38.7% para los estratos de ingresos más bajos. Para resumir, se puede decir que el consumo de calorías “de los grupos más pobres es de 1.618 calorías (27.3% de hogares), de los grupos medios es de 2.222 (51.9% de hogares) y de los grupos altos 2.449 (20.8% de hogares). Considerando gramos de proteína, la ingesta promedio es de 42.22, 53.31 y 76.31 gramos por grupos respectivamente” (Chiriboga, 1985: 66) notando claramente una diferenciación entre ingresos y el patrón de consumo alimentario en la ciudad de Quito (De La Bastida, y Vos, 1984).

El estudio realizado por Jacqueline Peltre-Wurtz (2004) se desarrolló en dos etapas: la primera entre 1988 y 1989, y la segunda en el año 2000. Dicho estudio analiza “los alimentos consumidos, los ingresos o el gasto familiar” (Peltre-Wurtz 2004, 18) en los principales centros

urbanos del Ecuador, como Quito, Guayaquil y Cuenca. Para los propósitos de esta investigación, se tomará como referencia únicamente la información correspondiente a Quito. En este sentido, Peltre-Wurtz identifica variables relacionadas con el nivel de estudios, el tipo de vivienda, así como “la posesión de un patrimonio (...) ingresos sustanciales, educación” (Peltre-Wurtz 2004, 89).

En la primera etapa del estudio 1988-1989, realizado en las faldas “del Pichincha, al noroeste y al suroeste de la ciudad, y en los relieves del este, así como un poco al norte y especialmente al sur de Quito. En estas zonas de mucho desnivel, en donde la mayoría de las viviendas parecen «media-aguas», las condiciones naturales dificultan la urbanización, de modo que estos barrios no cuentan con agua potable, alcantarillado o servicios de recolección de basura” (Peltre-Wurtz, 2004, 115). Siendo estos barrios en donde la gente con menores ingresos se ubica. Con respecto al tema de la alimentación según el estudio se “sitúa sobre la línea de pobreza a aquéllos que se alimentan adecuadamente (p. 129). En este sentido, según el estudio se puede ver que:

no solamente cada miembro de la muestra no consume, en promedio, más que el 23% de las proteínas animales en su ración alimentaria por día (8,3 g de 35,7 g), sino que, además, el total de las proteínas ingeridas no representa más que el 79% del peso recomendado (35,7 g en vez de 45,1 g), lo que excluye todo complemento que asocie cereales y leguminosas (cuadro 19). Comparativamente, si bien la ración energética recomendada por el CONADE no contiene exactamente un 50% de proteínas animales (20,7 g en vez de la mitad de 45,1 g), ofrece, en cambio, más proteínas vegetales que la norma (37,4 g en vez de la mitad de 45,1 g) (Peltre-Wurtz 2004, 134).

En este aspecto, se puede notar que el consumo está relacionado con los ingresos ⁸³es notable diferenciar que “todos estos alimentos, (...) cuestan menos de 2,4 minutos de trabajo (pagado con el salario mínimo) por 100 kcal. Fuera de las coles y las zanahorias, el resto cuesta más caro” (Peltre-Wurtz 2004, 138). Además, es importante señalar que todas las familias encuestadas

⁸³ “El salario mínimo ecuatoriano (al que se integran las diversas primas otorgadas en ciertos períodos del año) es de 20.300 sucres de enero a junio de 1988, de 26.000 sucres de julio a septiembre de 1988, de 30.800 sucres de octubre de 1988 a abril de 1989 y de 37.800 sucres de mayo a junio de 1989. Un salario mensual se basa en 20 días de trabajo efectivamente realizado, o sea 160 horas al mes o 9.600 minutos. De esta manera, 1 kg de papas, que cuesta 55 sucres en enero de 1988, sólo pesa 820 g después de haber sido mondado (el 82% de este alimento es consumible). Estos 820 g aportan 696 kcal (85 kcal por 100 g de papas consumidas,) que cuestan 55 sucres, o 26 minutos de trabajo pagados con el salario mínimo (55 sucres multiplicados por 9.600 minutos y divididos entre 20.300 sucres). Por lo tanto, en enero de 1988, 100 kcal de papas cuestan 3,72 minutos de trabajo pagados con el salario mínimo (100 kcal multiplicadas por 26 minutos y divididas entre 696 kcal)” (Peltre-Wurtz 2004, 194).

“tienen una ración alimentaria gravemente insuficiente en seis de doce casos, ligeramente insuficiente en cuatro de doce casos y suficiente en dos de doce casos únicamente” (Peltre-Wurtz 2004, 141).

Para la segunda etapa del estudio en el año 2000, Peltre-Wurtz (2004) resalta “la importancia capital de la estructura familiar, no tanto para salir de la pobreza, lo cual sucede en muy pocos casos, sino para resistir a ella” (p. 173). Según la autora de la investigación se evidencia que no hay muchos cambios significativos en las familias para el año 2000 no se efectuó ninguna “encuesta alimentaria, pero seguí escuchando quejas, sobre todo en lo que respecta a la carne, como siempre a precios inaccesibles y, por primera vez, en 2000, varias familias me aseguraron que el pan se había vuelto un artículo demasiado caro para ellas” (Peltre-Wurtz 2004, 179). Lamentablemente no hay información sobre el consumo de comida rápida que podamos utilizar para este estudio, sin embargo, me gustaría mostrar información recopilada a través de entrevistas semi estructuradas realizadas sobre la clase social y el consumo de comida rápida.

En este contexto, es importante escuchar las experiencias de quienes consumieron en estos restaurantes durante ese período. Angélica F, maestra de profesión, comparte su testimonio al respecto.

Lo interesante es que esa forma de consumo de alimentos rápidos cambió luego con algunas cadenas más, por ejemplo, el KFC como el top, top ya cuando poco menos iban a ser abanderado de la primaria te llevaban a comer en el KFC, porque era caro y solo un tipo de clase social iba ahí, podía decir que clase media alta, la comida era carísima. Ahora tu vez que eso se consume a diario todos los días y no hay problema y es la comida barata, pero en esa esa época no era barata, era costoso. También recuerdo que había en paralelo el KFC otros restaurantes como el McDonald's ecuatoriano que también era cara la comida. Yo me acuerdo de que estos restaurantes, por finales de 1979, estaban solo en la parte comercial y pudiente de la ciudad (F 2022).

Este testimonio resalta la transformación en la percepción y el consumo de la comida rápida a lo largo del tiempo. Lo que solía ser una opción costosa y reservada para ciertos estratos sociales se ha convertido en una ingesta alimentaria común y accesible en la actualidad. Los establecimientos de comida rápida como el KFC y el McDonald's ecuatoriano, que antes eran considerados exclusivos, ahora se consumen a diario sin restricciones pro diferentes clases

sociales. Este cambio en la disponibilidad y asequibilidad de estos alimentos refleja una evolución en las dinámicas de clase y consumo. Podemos ver otro testimonio de Roberto B, ingeniero civil, quien también recuerda la experiencia de la comida rápida en esos años.

Sería por 1982 tenía como unos 14 años vivíamos por las naciones unidas, recuerdo que había ya estos restaurantes pro esa época, me refiero a KFC un local de pizza que se llamaba reminiscencias y el McDonald's ecuatoriano que se abrió. Ir a comer en estos restaurantes era para algo especial, porque eran muy caros, yo fui ahí en el KFC cuando mi papa le dieron un puesto alto donde trabajaba. Yo nunca había comido pollo de esa manera, tú sabes comías en casa el pollo que hacia mi mami y la comida. Tu mirabas el tipo de gente que comía ahí era por lo general personas que habían salido del país y conocían de estos alimentos (B 2022).

Este relato nos transporta a la Quito de los años 80, donde comer en un restaurante de comida rápida era una experiencia novedosa y casi un ritual de ascenso social. Podemos imaginar a un joven Roberto, emocionado por probar ese pollo frito tan diferente al que preparaba su madre, en un ambiente que le parecía extranjero y sofisticado. Esta anécdota no solo ilustra cómo “la clase social influye en los hábitos de consumo alimenticio” (Bourdieu 2002, 43), sino que también nos muestra cómo estos nuevos restaurantes se convirtieron en espacios de distinción y aspiración.

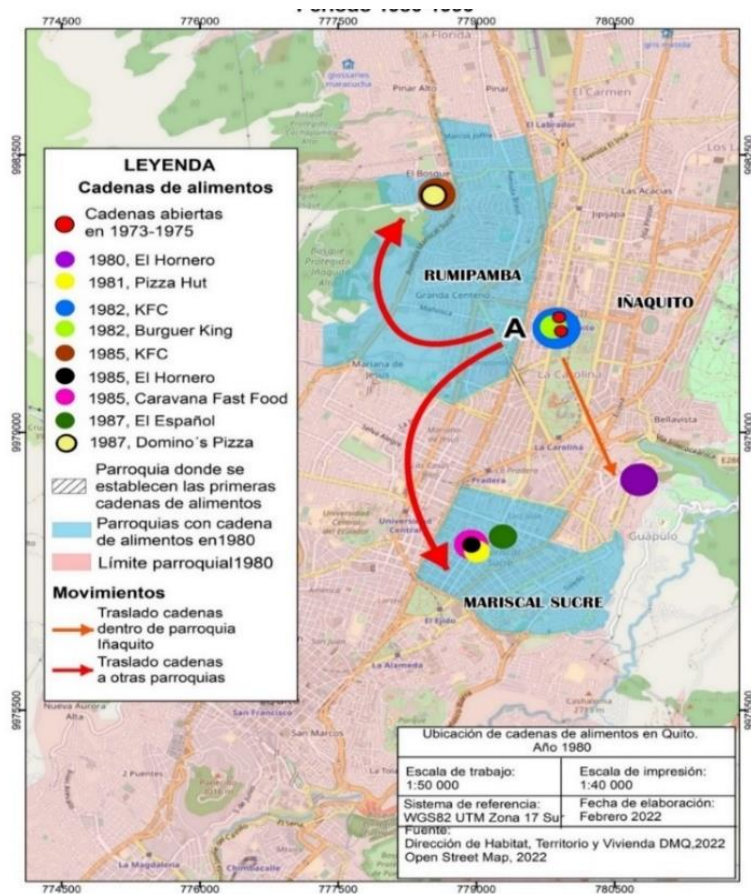
Con el tiempo, esta comida antes considerada exclusiva se fue popularizando, alterando el paisaje alimentario de la ciudad. La ubicación de estos restaurantes en zonas específicas de Quito también nos habla de una territorialización del consumo, donde ciertos barrios se convirtieron en epicentros de esta nueva cultura alimentaria. Así, la llegada de la comida rápida no solo cambió lo que los quiteños comían, sino también dónde lo hacían y qué significado social tenía el acto de comer fuera de casa.

4. Transformaciones en salud y alimentación en la década de 1980: De la popularización de la pizza y KFC a las enfermedades crónicas

Durante la década de 1980, el panorama alimentario en la ciudad experimentó cambios significativos. Puesto que, en este periodo, se observó una transición en las preferencias alimentarias, pasando de platos caseros a la creciente popularización de la pizza y KFC. En los hogares, la cocina casera seguía siendo la opción predominante en la mayoría de las familias. Los hogares solían preparar y disfrutar de platos tradicionales que se transmitían de generación en generación (Paredes, 1997).

Es relevante analizar la expansión de franquicias nuevas de comida rápida en Ecuador. Una de las primeras en llegar en 1981 fue la cadena “estadunidense Pizza Hut llegó al país marcando una nueva era” (Granda 2016, 4). Abriendo su primer local en Quito, en las calles Juan León Mera y Carrión. Es relevante destacar que previo a la apertura de la primera Pizza Hut en la ciudad, ya un año antes se había abierto un local de Pizzería el Hornero con un local en la Av. González Suárez y abriría otro para el año 1985 en las calles Veintimilla y Amazonas. La expansión de las franquicias de alimentos de preparación rápida se hizo notar en esta época. En 1982 la cadena Burger King abriría su primer local en la capital (Paredes 1997). Para este mismo año abriría en la capital *Caravana Fasn Food* con un pequeño local en las calles Carrión y Amazonas (Paredes 1997). En 1987 llegaría la cadena de pizzas Domino's con un local en el Centro Comercial el Bosque. KFC abriría dos locales más para esa época en Centro Comercial Iñaquito 1975 Centro Comercial El Bosque en 1985 y posteriormente en el centro Comercial Multicentro (Paredes 1997). También abriría un local El español de alimentos estilo Gourmet, que inauguró en 1987, en la calle Juan León Mera, en Quito, con la idea de comercializar productos de tipo gourmet provenientes de países extranjeros (Mondragón 2020). Aunque su enfoque es de tipo gourmet, sin embargo, según la definición de comida rápida antes mencionada, entraría en esta categoría. En el (mapa 2) podemos ver más detalladamente esta expansión y crecimiento de cadenas de establecimientos de comida rápida en la ciudad de Quito.

Mapa 2. Movimiento de las Cadenas Alimenticias en Quito período 1980.



Fuente: Elaboración propia a partir del trabajo de campo.

Imagen 9. Comercial de tropiburger mediados de la década de 1980.



Fuente: Cortesía. Tropi Burger 80's - Rivas | Y&R Ecuador

Un aspecto importante que resaltar en la década de 1980 es el incremento significativo en el uso de los medios de difusión como herramienta para promover alimentos procesados. Como señalan Fondevila et al. (2017, 2), “la rápida digitalización de los medios y las tecnologías de la comunicación ha cambiado fundamentalmente la forma de hacer publicidad”. En ese contexto, las empresas comenzaron a utilizar los medios disponibles en su época como un recurso estratégico de marketing, sentando las bases de transformaciones posteriores en las prácticas publicitarias.

En este sentido, en los años 80, tuvo lugar una importante transformación en el ámbito de la alimentación con la llegada de las pizzerías y las nuevas cadenas de comida rápida. Estos establecimientos marcaron una transformación significativa en los comportamientos de consumo y en la oferta gastronómica. Sin lugar a duda el crecimiento de las cadenas de comida rápida en la ciudad de Quito y el cambio de dieta, reflejados en los últimos cuarenta años, tienen estrecha vinculación con los procesos neoliberales, ya que estos promueven la globalización y la liberalización comercial, lo que ha llevado a una mayor presencia de las cadenas de comida rápida en la ciudad y a una mayor disponibilidad de alimentos procesados (Popkin, 2016). Estos procesos se han visto en diversas facetas de la vida cotidiana y su puesto la comida no queda fuera de la influencia de este modelo económico. El fenómeno mencionado se refleja claramente en la dieta a nivel mundial, donde cada vez existe una mayor dependencia y consumo de “unas pocas variedades de cultivos” (Vivas 2017, 31). Es evidente que alimentos como el arroz, la soja, el trigo y el maíz prevalecen de manera predominante en la alimentación global (Vivas, 2017).

Al mismo tiempo, también estamos siendo testigos de una creciente visibilidad de la inseguridad alimentaria. Dependemos cada vez más de unos cuantos alimentos que hace poco eran irrelevantes como el trigo, la soja y el arroz que actualmente “se han extendido a gran escala, siendo consumidos ahora por un 97% y un 91% de la población” (Vivas 2017, 31). Todos estos cambios han provocado que tengamos cada vez más una dieta neoliberal adicta al consumo de harinas, azúcares, carne, y productos lácteos, que tienen que ver con intereses empresariales claros⁸⁴ (Vivas, 2017). Esta dieta, sin lugar a duda, está fuertemente relacionada con impactos nocivos en “la salud como el sobrepeso, la obesidad, diabetes, enfermedades cardíacas y varios

⁸⁴ “En la actualidad, tan solo cinco variedades de arroz proporcionan el 95% de cosechas en los mayores países productores y (...) un 75% de las variedades agrícolas han desaparecido a lo largo del último siglo” (Vivas 2017, 45).

tipos de cáncer” (Otero 2014, 17). A continuación, se analizarán las experiencias de algunas personas que frecuentaron los restaurantes en la década de 1980, a través de entrevistas realizadas. Escuchemos lo que nos cuenta Carlos J, un ingeniero civil que vivía cerca del estadio olímpico Atahualpa:

La pizza era un manjar exótico que casi nadie sabía ni el nombre, ni lo que era pizza, sólo si habías alguna vez leído en una revista Selecciones, o escuchado nombrar a alguien que salió de viaje fuera del país, es decir si tenías cierto estilo de vida. Pero pizzerías locales recuerdo una que llegó una antes del Hornero que se llamaba Reminiscencia de unos uruguayos. Quedaba cerca de los Shyris Y NNUU. Esa fue una de las primeras pizzas que yo pude comer y que realmente nos atrapo, porque yo era malísimo para comer y esa comida a uno le gustan (J 2022).

Lo que Carlos comenta es de gran importancia, ya que nos permite ver que estos locales en la década de 1980 tenían un cierto nivel social y se enfocaban en un público específico de la clase media alta que adopta un modo de vida determinado, lo que los hacía inaccesibles para todos. Esto está estrechamente relacionado con lo que Bourdieu menciona en su libro *La Distinción*, acerca de las “diferencias de estilo de vida entre las distintas fracciones, y particularmente en materia de cultura, habría que tener en cuenta su distribución en un espacio geográfico socialmente jerarquizado” (Bourdieu 2002,120). En este sentido, es evidente cómo la pizza estaba asociada en esa época con cierto estilo de vida, reservado para personas que habían leído o viajado, y también para ciertas áreas geográficas, en este contexto, particularmente en la zona norte de la ciudad. En otra entrevista, podemos ver algunos elementos de los estilos de vida mencionados por Jonathan P, un jubilado que vivía en la época en el sector de La Gasca.

Recuerdo que cuando tendría unos 16 años más o menos, abrieron el primer local de Pizza Hut, yo no tenía ni idea de lo que era una pizza, era un manjar exótico, recuerdo que cuando entramos por primera vez con mi papá, mi mamá y mi hermano menor al restaurante y nos sirvieron la pizza redonda en un plato yo no sabía ni cómo se comía, porque era algo nuevo, mi papá ya conocía de pizzas, porque había salido del país en varias ocasiones. Cuando comí el primer bocado de pizza fue algo nuevo que aún recuerdo. En esa época no teníamos ni idea de que era comida rápida solo pensábamos que era un restaurante más, eso de lujo para cierta clase social. Entonces, comer ahí era para una ocasión súper especial si hacías algo bueno y ya mi papá decía bueno vamos a celebrar y buscamos ese tipo de comida y la pizza que me gusto era esa de la franquicia Reminiscencias hoy ya no existe, eso fue hace algunos años (P 2022).

La experiencia de Jonathan nos transporta a la Quito de los años 80, cuando la llegada de la pizza revolucionó la oferta culinaria de la ciudad. Para las familias de clase media alta, como la de Jonathan, visitar Pizza Hut era toda una aventura. El aroma a queso fundido y masa horneada llenaba el aire, y disfrutar de este plato “exótico” se convertía en una ocasión especial, esperada con entusiasmo. Esta nueva experiencia culinaria no solo era una comida, sino un viaje simbólico a culturas lejanas sin salir de Quito. Como sugieren Warde et al. (1999), este fenómeno reflejaba una búsqueda de variedad y refinamiento en la dieta, en sintonía con las aspiraciones de una clase social en ascenso. Por otro lado, la entrevista de Jimena A, médica de profesión, nos puede proporcionar información adicional sobre los menús de la época y cómo estos reflejaban las características sociodemográficas de los comensales.

El KFC que quedaba en el Centro Comercial Ñaquito CCI en ese podías entrar fácilmente y no ibas si no era por una ocasión especial, porque se consideraba de clase alta, hablando del menú era esencial el pollo frito y era claro ver que se trataba de comida extranjera, no estoy segura si tenía complemento de papas fritas pero el resto de cosas no había, es decir, gaseosa no te daban tenías que comprar aparte el pollo frito y las papas no había combos y ese tipo de cuestiones que hay ahora (A 2022).

Es interesante de las entrevistas la cuestión de la clase social en la que todos las y los entrevistados coinciden, es importante notar que la continua “estructuración de la vida cotidiana en función de la posición social (...) las características sociodemográficas de los miembros del hogar son cada vez menos importantes para influir en la asignación de tiempo a las prácticas relacionadas con la alimentación” (Warde et al. 2007, 379).

En las siguientes entrevistas es importante resaltar el tema del tiempo. Veamos lo que nos cuenta Darío P., hoy en día jubilado, pero de profesión ingeniero civil.

Cuando inicié a trabajar por el año 1979, creo que era esa época, yo trabajaba en Casabaca era mi primer trabajo y por ese entonces el gerente puso un reloj que tenía unas tarjetitas que marcaban la hora de entrada y salida igual la hora del almuerzo, para nosotros era algo nuevo, ya que un mes antes cuando empecé a trabajar solo firmábamos a la hora de entrada y salida, y muchas veces no se respetaba el horario. Entonces con el nuevo método no podáis atrasarte, ya que te cobraban una multa. Igualmente, a la hora de almuerzo al principio llevaba mi propia comida, pero me tardaba en calentar, porque no había hornos de microondas, sino uno a gas y otro eléctrico. Después decidí mejor salir a comer fuera para aprovechar el tiempo (D. P 2020).

En este aspecto, resulta importante resaltar de las entrevistas r la idea de cómo se transforma el tiempo⁸⁵ en las sociedades capitalistas y neoliberales y como va cambiando a lo largo de los años, en este sentido, según Alan Warde “pasar más tiempo cocinando es generalmente visto como un sacrificio de trabajo; y más tiempo dedicado al trabajo se considera oneroso. Ahorrar tiempo es positivo” (Warde et al. 2007, 373). Esto de un tiempo acelerado es propio de las ciudades neoliberales. Otra experiencia relacionada con el tiempo y con la alimentación de Karla L, actualmente jubilada, pero contadora de profesión.

Por la década de 1980, creo que era el año 1984, recuerdo que por ese tiempo comenzaron a abrirse pequeños locales de comida que ahora podemos decir que era rápida, pero en esa época era algo nuevo. Cuando yo trabajaba en un almacena por la Carolina salíamos a la hora de almuerzo y pedíamos salchipapas, era por ahorrar tiempo y también porque era un tipo de comida rica, a la diferencia de un almuerzo común y corriente. Yo prefería la salchipapa, porque era mucho más rápido comerla que un almuerzo normal donde te dan sopa y todo eso, la salchipapa igual te llenaba, pero claro en esa época no sabíamos nada de los problemas que tendría el consumo de esa comida (L, 2022).

Es importante resaltar, a partir de estas dos entrevistas, cómo la percepción del tiempo está profundamente vinculada con la alimentación en una ciudad donde la gestión del tiempo es prioritaria y está especialmente influenciada por el cambio hacia la neoliberalización. Como señalan Warde et al. (2007), “el patrón de uso del tiempo es un indicador de una dimensión clave de la organización social”, dado que la interacción social debe coordinarse en términos espaciales y temporales. Uno de esos propósitos siempre ha sido comer, dado que las formas de trabajo puntúan y estructuran el horario diario. Por ello, según relata Darío P., quien es jubilado y fue entrevistado para este estudio, “en la década de los 80, la gente no tenía tanto apuro como

⁸⁵ “A los efectos de estimar la participación y el compromiso con una práctica, el uso del tiempo es una medida interesante. Es cuantificable y, aun reconociendo la variabilidad de la experiencia del paso del tiempo, sus unidades son directamente comparables. Los estudios de uso del tiempo se han realizado en más de una ocasión en muchos países y han resultado útiles para explorar el cambio socioeconómico macro. Sin embargo, a pesar de recopilar datos sobre muchas actividades, los han agregado a categorías amplias. Por ejemplo, los intentos de explicar el auge de la cultura del consumo se centran en los cambios de tiempo asignado al trabajo remunerado en relación con el ocio (Schor, 1992); las descripciones de la desigualdad de género se centran en el trabajo remunerado en relación con el trabajo no remunerado (Gershuny, 1992). Los detalles micro tienen menos importancia que las tendencias generales para los argumentos que se presentan. Sin embargo, es posible un análisis más especializado y enfocado (Sullivan, 1997; Bittman y Wajcman, 2000). Como mostraremos, la práctica de comer, con sus diferentes elementos componentes, proporciona un objeto ideal para examinar las complejidades en los patrones de cambio a través de un enfoque más específico” (Warde et al. 2007, 365).

ahora, iba a los restaurantes para pasar un buen rato, para disfrutar de la comida, no era solo comer algo rápido para seguir trabajando o estudiando” (P 2022). En marco, el entorno social y cultural de la época influyó significativamente en la experiencia de comer fuera de casa, subrayando la relevancia de tener en cuenta factores como la clase social y la estructuración del tiempo en la práctica alimentaria.

Durante este periodo, se observa un cambio en los contenidos nutricionales, que se inclinan hacia productos altamente procesados, ricos en azúcar y grasas transgénicas. Además, es importante destacar la transformación de la agroindustria desde la década de 1980, lo que ha resultado en una “mayor presencia de productos ultraprocesados” (FAO, et al. 2019, 47). Esta tendencia se refleja en las 10 entrevistas realizadas, tal como lo explica Luis P., un médico residente del norte de Quito.

En la mesa cuando almorzábamos en mi casa sería el año 1985, ya consumíamos muchos más productos procesados, pero no tantos como ahora, ya mi mamá compraba enlatados, sardinas, atún, embutidos, y en el almuerzo ya era evidente los jugos, en esa época, de fresco solo, y claro más colas consumíamos (P, 2022).

En cuanto al menú de los restaurantes, es interesante destacar el aumento en la popularidad del pollo asado, como es el caso de Pollos Gus. Armando LL, uno de los entrevistados, comenta:

Por mediados de los ochenta ya consumíamos más comida en restaurantes como pollos gus, KFC, hamburguesas Tropiburger, que tenía un local en la Marín, salchipapas, ya se hacía más común, había combos, pero si era un poco caro, ósea, no era aún para todos (LL, 2022).

El consumo de comida rápida “la ingesta de calorías, grasas totales, grasas saturadas, colesterol y sodio, además del azúcar de los refrescos aumenta las probabilidades de riesgo de enfermedades relacionadas con la ingesta de estos alimentos” (Vivas, 2017, 35). El acceso y la transformación de hábitos alimentarios es evidente y sin lugar a duda esto contribuirá a el aumento de enfermedades vinculadas a la alimentación y a los modos de vida. De igual manera las compras se hacen más frecuentes en supermercados de la ciudad (Popkin, 2016). En la (Tabla 8), se presentan los menús de Casa, pizza y KFC en diferentes categorías, como platos, bebidas, complementos, combos, procedencia y alimentos procesados.

Tabla 8. Menús de Casa, pizza y KFC en diferentes categorías, como platos, bebidas, complementos, combos, procedencia y alimentos procesados.

Categoría	Menú Casero (1980)	Menú de Pizza (1980)	Menú de KFC (1980)
Platos	Arroz con pollo: Arroz, pollo, verduras, especias	Variedades básicas de pizza: Masa de pizza, salsa de tomate, queso, ingredientes opcionales como pepperoni, salchichas o champiñones enlatados	Pollo frito: Pollo, harina, especias y condimentos; Hamburguesas de pollo: Pan, pechuga de pollo, lechuga, tomate, mayonesa; verduras, aderezo
Acompañamientos	Ensalada fresca: Lechuga, tomate, pepino; Pan casero; Plátano frito	Variedad de sabores de pizza, Quesos procesados, Embutidos	Papas fritas: Papas, aceite, sal; Biscuits, Col, zanahoria, mayonesa, vinagre; Maíz
Bebidas	Jugos naturales/ pocas gaseosas	Gaseosas	Gaseosas
Procedencia	Local y extranjera en los supermercados	Extranjera en la mayoría excepto (ingredientes de ensaladas)	Extranjera en la mayoría excepto (ingredientes de ensaladas)

Fuente: Elaboración propia basada en entrevistas.

En el menú casero, además de los platos de arroz y ensaladas, se añadieron opciones como sopas y embutidos. En la pizza, aparte de las variedades básicas, se empezaron a introducir ingredientes procesados y menos conocidos en la época, como pepperoni, salchichas o champiñones enlatados. En KFC, además del pollo frito, se ofrecieron hamburguesas, ensaladas y sándwiches, ampliando la variedad de alimentos disponibles.

En cuanto a las bebidas, mientras que en casa se solían consumir jugos naturales, tanto en la pizza como en KFC se popularizaron las gaseosas. En los complementos, la pizza incluía una variedad de sabores y se incorporaron ingredientes procesados, como quesos procesados y embutidos. En KFC, además de las papas fritas, se añadieron galletas, ensalada de col como acompañamientos. En términos de procedencia, los platos caseros eran de origen local, mientras que la pizza y KFC eran de procedencia extranjera.

En los años 80, la preocupación por la relación entre la alimentación y las enfermedades crónicas no transmisibles comenzó a intensificarse poco a poco. Las ciudades, como núcleos de actividad humana, ofrecían una amplia variedad de opciones alimentarias, pero también se observaba un aumento en dietas poco saludables (Popkin, 2016). Este cambio en la dieta contribuyó a que las

ciudades se convirtieran en escenarios donde los factores sociales, económicos y medioambientales que afectan la nutrición y la salud estaban cada vez más segregados. Según Pacheco y Pasquel (2000), la obesidad mostró un incremento notable durante ese período. En 1986, un estudio reportó una prevalencia del 5.9% de obesidad en la población urbana mayor de 18 años, mientras que, en 1988, otro estudio realizado en Quito encontró una prevalencia del 13.2% en adultos de 20 a 60 años. Aunque estos estudios no son directamente comparables debido a diferencias en la población y la metodología, el aumento de 7.3 puntos porcentuales en dos años refleja una tendencia preocupante. Este contexto subraya la importancia de las políticas urbanas, el acceso a alimentos saludables, los entornos físicos adecuados y la promoción de estilos de vida activos en la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles y en la promoción de una alimentación saludable en entornos urbanos (Popkin, 2016)

La diabetes y otras enfermedades crónicas no transmisibles eran consideradas poco comunes en 1980. Sin embargo, a medida que pasaron los años, especialmente a finales de los años 80 y a principios de la década de los años 1990, estas enfermedades empezaron a ser más frecuentes. Para obtener una perspectiva relevante sobre este tema, me gustaría mostrar los comentarios de Verónica T, una enfermera jubilada que trabajó en el Hospital Carlos Andrade Marín durante esas décadas. Verónica T, con su experiencia en el ámbito de la salud, puede brindar una visión valiosa sobre los cambios a lo largo del tiempo y el impacto de las enfermedades crónicas, como la diabetes, en ese período específico.

Cuando empecé a trabajar por 1979, había muy pocos casos de personas con diabetes, o hipertensión que te diere en un año tratábamos a unos 8 o 10 pacientes con diabetes, me refiero a la diabetes que en esa época se conocía como diabetes de adulto hoy se dice tipo 2, ya para mediados de 1980 los casos de esta enfermedad fueron aumentado ya había más pacientes con este tipo de diabetes y que te diere para 1990 había muchos más, ya al mes trataba 3 o 4 casos. Al principio se tenía que estabilizar al paciente e internarlo, pero luego como ya había muchos casos no se podía y se octava por que se trate como consulta externa (T, 2022).

La experiencia de Verónica T como enfermera durante la década de 1980 pone de manifiesto de manera evidente el notable incremento de la diabetes tipo 2 en aquel período. En los primeros años, cuando los casos eran menos frecuentes, era posible brindar una atención más personalizada a los pacientes. Se estabilizaba al paciente y se procedía a su internamiento en el

hospital. Sin embargo, con el paso del tiempo y el creciente número de casos, la capacidad de internamiento se vio limitada y se tomó la decisión de atender a los pacientes como consulta externa. Esta adaptación en la forma de brindar atención refleja la creciente demanda y la necesidad de optimizar los recursos disponibles en el sistema de atención médica. Los comentarios de Verónica T revelan cómo la diabetes tipo 2 se fue volviéndose cada vez más frecuente en la población durante ese período. Esta enfermedad representó un desafío para el futuro sistema de salud, que tuvo que adaptarse y buscar formas más eficientes de brindar atención a un mayor número de pacientes diabéticos.

5. Conclusiones

El análisis de las políticas neoliberales y la proliferación de cadenas de comida rápida en Quito durante la década de 1980 revela transformaciones significativas en las prácticas alimentarias y la configuración urbana de la ciudad. A través del concepto de ensamblaje, se puede observar cómo diversos elementos, como la industrialización de la producción alimentaria y la apertura de mercados, se entrelazaron para redefinir la vida cotidiana de los habitantes de Quito. La firma de la primera Carta de Intención con el Fondo Monetario Internacional en 1983 marcó un punto de inflexión en la economía ecuatoriana, propiciando un entorno favorable para la entrada de cadenas internacionales de comida rápida. Este fenómeno no solo transformó el consumo alimentario, sino que también tuvo implicaciones en la salud pública, evidenciadas por el aumento de enfermedades crónicas no transmisibles. La interacción entre lo local y lo global se hizo palpable en los menús de estas cadenas, que reflejaron una fusión de culturas alimentarias que, aunque ofrecían nuevas opciones, también amenazaban las tradiciones culinarias locales. Las reformas neoliberales implementadas durante este período, que incluyeron la privatización y la liberalización del mercado, llevaron a un aumento en la concentración de la riqueza y a una disminución en el gasto social.

La territorialización de estas nuevas prácticas alimentarias se manifestó en el paisaje urbano. Barrios como La Mariscal, antes conocidos por sus cafeterías tradicionales, se transformaron en epicentros de comida rápida internacional. Este ensamblaje de lo global y lo local creó nuevos espacios de socialización, como los patios de comida en centros comerciales, donde se construían nuevas identidades urbanas. La popularización de la pizza y los restaurantes trajo cambios significativos en la forma de alimentarse de las personas en esa década. De igual

manera, estos restaurantes comenzaron a popularizarse entre las clases medias y bajas. Inicialmente, estos restaurantes fueron percibidos como establecimientos exclusivos, sin embargo, con el tiempo se volvieron más accesibles, reflejando e influyendo en los cambios socioeconómicos de la ciudad. La globalización alimentaria introdujo nuevas formas de alimentarse, impactando también en la producción agrícola del país, con variaciones en la demanda y producción de alimentos como el arroz, la papa y la cebada. La expansión de la industria alimentaria, particularmente en el sector avícola, junto con la creación de divisiones especializadas en la producción de alimentos, buscó mejorar la calidad y eficiencia en la cadena de producción. La integración vertical permitió a las empresas abarcar múltiples etapas de la cadena de valor, buscando un mayor control y coordinación.

El concepto de ensamblaje proporcionó un marco útil para comprender estas transformaciones interconectadas. La compleja interacción entre factores económicos, sociales y culturales moldeó la realidad alimentaria ecuatoriana, con impactos duraderos en la salud pública y el entorno urbano de Quito. Estas transformaciones tuvieron implicaciones significativas para la salud pública. El aumento en el consumo de alimentos procesados y comida rápida sentó las bases para futuros desafíos, como el incremento en las tasas de obesidad y enfermedades crónicas no transmisibles. Notablemente, se observó un aumento en la incidencia de diabetes tipo 2 durante la década de 1980, lo que representó un desafío para el sistema de salud, requiriendo adaptaciones en la forma de brindar atención médica.

En este sentido, este período evidenció cómo la apertura económica y la reestructuración política incidieron notablemente en las redes alimentarias y la dinámica urbana de Quito, generando un entorno en constante cambio. Estas transformaciones no solo alteraron el panorama gastronómico, sino que también impactaron profundamente en las prácticas alimentarias, corporales y la configuración urbana, sentando las bases para los desafíos de salud pública que enfrentaría la ciudad en las décadas siguientes.

La transformación de Quito en los 80 demuestra cómo los cambios económicos y culturales se entrelazan en un complejo ensamblaje que afecta todos los aspectos de la vida urbana. Desde la mesa familiar hasta los campos agrícolas, desde los nuevos espacios de consumo hasta las salas de los hospitales, la ciudad experimentó una profunda reconfiguración de sus prácticas alimentarias y sociales.

Capítulo 4

De las calles a los centros comerciales: Transformaciones alimentarias y urbanas en los 90

Este capítulo analiza cómo las configuraciones urbanas y alimentarias en Quito durante la década de 1990 reflejaron un proceso de transformación continua. Bajo el marco del Consenso de Washington, las políticas de apertura comercial, liberalización del mercado y reducción del Estado reconfiguraron la ciudad y sus espacios de consumo. Los centros comerciales surgieron como nuevos dispositivos de territorialización, desplazando calles y mercados populares, mientras lo alimentario se organizaba en torno al confort, la seguridad, el estatus y la velocidad. La proliferación de locales de comida rápida consolidó prácticas de clase y corporalidades aspiracionales, generando nuevas formas de gubernamentalidad alimentaria en un contexto “fuertemente influenciado por la aplicación de políticas (...), las cuales abogaban por la apertura externa, la liberalización y una sustancial reforma del sector público” (CEPAL, 2016, 12).

En este entorno dinámico, la manera en que las personas se alimentaban y se relacionaban con su entorno urbano reflejó las profundas transformaciones de la ciudad (FES-ILDIS, 2022). El crecimiento de los centros comerciales y de la propia ciudad, según Lomelí et al. (2009), redefinió la topografía urbana y la relación entre alimentos, ciudad y cuerpo, disolviendo la dicotomía norte-sur que predominaba en décadas anteriores. En este contexto, surge un *ensamblaje urbano-alimentario-corporal*, donde las transformaciones urbanas, la producción y oferta de alimentos y las prácticas de consumo se entrelazan de manera inseparable.

En este marco, resulta fundamental plantear la siguiente pregunta: ¿Cómo afectaron las transformaciones en la producción y oferta alimentaria, impulsadas por la apertura económica y las políticas neoliberales de los años 90, los cambios urbanos y las prácticas alimentarias y de salud en Quito? Esta interrogante guiará el análisis de los ensamblajes y conexiones entre estos procesos durante la década de 1990.

En el ámbito alimentario, estas transformaciones se evidencian en la territorialización y desterritorialización de la producción local, nacional y transnacional, en cambios de importaciones y exportaciones de alimentos clave, y en la emergencia de la agroindustria (Mengue, 2008). La reterritorialización en la ciudad refleja cómo estas dinámicas influyen directamente en la oferta y demanda de alimentos, afectando hábitos de consumo y opciones disponibles para los ciudadanos. La relación con el cuerpo resulta central para comprender los impactos de estas transformaciones, desde la nutrición hasta la salud a largo plazo, incluyendo la aparición de enfermedades crónicas no transmisibles. Para analizar estos procesos se emplearán diversas fuentes, incluyendo medios de comunicación, informes gubernamentales, datos de encuestas y entrevistas semiestructuradas, que permitirán examinar la articulación entre políticas, ciudad, alimentos y prácticas corporales.

1. Transformaciones productivas y alimentarias en la década de 1990

Durante la década de 1990, la interrelación entre lo local y lo global se volvió más evidente debido al creciente impacto de la globalización y los avances en las comunicaciones. Este contexto transformó cómo las prácticas alimentarias se conectan con la vida urbana y el bienestar de los individuos. En consecuencia, la globalización no solo alteró las opciones alimentarias

disponibles, sino que también influyó en la forma en que las personas perciben y valoran su dieta y su salud en el entorno urbano

El concepto de ensamblaje, según Deleuze, ofrece una perspectiva valiosa para entender estas transformaciones. Se refiere a “una multiplicidad que comporta muchos términos heterogéneos y establece conexiones entre ellos”, donde la unidad del agenciamiento es el cofuncionamiento (Deleuze en Mengue, 2008: 74). En el ámbito alimentario, esto abarca la interacción de elementos como ingredientes, técnicas de preparación, prácticas culinarias y sabores, tanto a nivel local como global (Probyn, 2007, 77).

Es fundamental examinar cómo estos cambios en la producción alimentaria y en el entorno urbano influyen en la alimentación y en el cuerpo, reflejando las transformaciones en la ciudad y el impacto en la salud de las personas. En este contexto, la influencia de la globalización se manifestó en la introducción de nuevas formas de alimentación, incluyendo “alimentos listos para preparar”, enlatados y combinaciones en la dieta cotidiana. Este fenómeno contribuyó a una mayor diversidad de experiencias alimentarias, marcando una transformación palpable en los hábitos alimenticios durante ese periodo (Probyn, 2007).

Uno de los aspectos más destacados de las transformaciones productivas y alimentarias en la década de 1990 fue el papel que desempeñó la clase social, ya que muchas personas de clases medias y bajas comenzaron a consumir en restaurantes de comida rápida y productos procesados. La globalización y el crecimiento de la economía de mercado generaron tanto oportunidades como desigualdades socioeconómicas. En este contexto, la territorialización de las clases sociales se evidencia en cómo los cuerpos se entrelazan y se relacionan entre sí, formando una red de “ensamblajes alimentarios” en constante diálogo (Probyn, 2000, 8). Simultáneamente, se ampliaron y abarataron las opciones de productos procesados y empacados, comercializándose versiones de menor tamaño en tiendas de barrio y micro mercados.

En este contexto, es relevante señalar que “el público infantil y adolescente es el objetivo. El precio barato y la portabilidad son atributos que acompañaron al crecimiento exponencial de un producto ultraprocesados que se apoyó en una necesidad básica” (Izurieta 2021, 36). Esto se refleja en los cambios dietéticos: la ingesta calórica diaria promedio en Quito pasó de aproximadamente “2,100 kcal en 1990 a 2,300 kcal en 1999, y el consumo de grasas aumentó del 20% del total de calorías al 25% “(FAO, 2004). Estos cambios tuvieron implicaciones para la

salud pública, con la tasa de obesidad en adultos en Quito aumentando del 7-8% a principios de la década de 1990 a aproximadamente 13% a finales de la misma década. Este incremento de alrededor de 5-6 puntos porcentuales en la prevalencia de obesidad coincide con los cambios en los patrones alimentarios observados durante este período, reflejando la transición nutricional que estaba experimentando Ecuador en ese momento (Pacheco y Pasquel, 2000).

La introducción de alimentos procesados y comidas rápidas en el contexto de una economía globalizada ha ejercido un impacto sustancial en los hábitos alimentarios y la conexión de las personas con la comida. Este fenómeno es notable en las ciudades, donde, como señala la OPS (2015, 34), “se puede tener acceso a productos ultraprocesados todo el día, todos los días, en negocios de venta de alimentos y de otro tipo, cerca del transporte, en escuelas y hospitales, y en los lugares de trabajo”. Este cambio significativo en la dieta de la población se explica por varios factores. En primer lugar, la creciente urbanización y la expansión de las ciudades han generado distancias más largas entre los hogares y los lugares de trabajo (Popkin, 2016). Además, los horarios laborales extendidos dificultan el regreso a casa para almorzar, llevando a muchas personas a optar por alimentos procesados listos para consumir, como “ojuelas de maíz, galletas, chips, refrescos y embutidos” (Izurieta 2021, 38).

El aumento significativo de mujeres, como ya se mencionó en los capítulos anteriores, en empleos asalariados a tiempo completo, se presenta como un factor determinante en la evolución de los hábitos alimentarios contemporáneos, especialmente en la década de 1990. La creciente presencia de mujeres en el ámbito laboral, especialmente en roles a tiempo completo, ha alterado la dinámica tradicional de las responsabilidades domésticas, impactando directamente en la planificación y preparación de las comidas en los hogares de Quito. Este cambio en la estructura de género laboral ha llevado a nuevas dinámicas en la forma en que las familias gestionan y consumen alimentos, influenciando así la dieta y los patrones nutricionales en la ciudad. Según Hollenstein (2021), “las mujeres trabajaban como ayudantes en puestos fijos o adquirían alimentos básicos, como habas, maíz y fréjoles, para su procesamiento y reventa, a menudo trabajando como empleadas informales de otras comerciantes que les suministraban la materia prima” (45).

Este cambio ha llevado a una disminución significativa del tiempo disponible para la preparación de alimentos en casa. Con agendas laborales más exigentes, la tendencia actual favorece la

conveniencia de los alimentos procesados y las comidas rápidas. La adquisición y consumo de productos ya preparados se han vuelto cada vez más atractivos, dada la escasez de tiempo para actividades culinarias más elaboradas. Las ocupaciones sedentarias, donde las personas pasan largas horas sentadas, combinadas con una dieta rica en alimentos procesados y comidas rápidas, han sido un factor clave en el incremento de la obesidad y otros problemas de salud (Izurietta, 2021). En este contexto, a lo largo de la década de 1990 en Ecuador, se pusieron en marcha políticas de ajuste continuo⁸⁶ que incluyeron medidas como:

la liberalización del mercado cambiario mediante el subterfugio de cambiar las partidas arancelarias entre una lista de intervención (con tipo de cambio oficial) y otra libre (con tipo de cambio liberado), administrado por la Junta Monetaria. Al finalizar la década, el gobierno de Borja reintrodujo las minidevaluaciones, condicionándolas al control de una inflación inercial significativa (Oleas 2017, 220).

Es relevante destacar que durante este periodo se eliminó la participación de organizaciones dedicadas a mejorar el sector agrícola (García, et al, 2015). Entre 1990 y 1999, el producto ecuatoriano evidenció la menor tasa de crecimiento promedio anual, cifrada en un modesto⁸⁷ 1.9%. La transformación de la agroindustria en Ecuador durante la década de 1990 experimentó un giro significativo hacia la producción de alimentos procesados, como jugos envasados, cereales listos para el consumo y productos enlatados (Proexport, 2004). En este contexto, los datos de Proexport (2004) revelan que “los subsectores con mayor participación dentro del sector de alimentos preparados son los ingredientes especializados (25%), la panadería (22%), y la carne y el pescado (13%). De manera específica, el subsector de alimentos preparados representa el 8% del sector, donde se incluyen las conservas en lata” (Proexport 2004, 3).

Este cambio estratégico en la producción agroindustrial no solo se tradujo en un reajuste de las prioridades del sector, sino que también respondió a las cambiantes preferencias de los consumidores y a una creciente demanda de conveniencia en la alimentación. La promulgación

⁸⁶ “En febrero de 1990 se remitió una nueva carta de intención que exhibía resultados realmente promisorios, según los criterios de las entidades multilaterales: el déficit fiscal del sector público no financiero se había reducido a 2.2% del pib y el déficit de cuenta corriente a 4.5% del pib; las reservas internacionales se recuperaron hasta alcanzar los 205 000 000 de dólares (bce, 1990a, pp. 95-105). Estas cifras superaban las metas ofrecidas en agosto de 1989, pero la tasa de inflación se mantuvo sobre 52% anual. No obstante, el débito arbitrario de una cuenta del Estado ecuatoriano, por 80 000 000 de dólares, ejecutado por el Citibank en abril de 1989, se propuso una renegociación amplia, que incluía un programa de nuevas reformas, de tipo estructural, sincronizado con la estrategia de reducción de la deuda externa BCE, 1990a, pp. 95-10” (Oleas 2017, 234)

⁸⁷ Departamento de Promoción Económica. (2001). *Análisis del comercio ecuatoriano en la década de los noventa* (Publicación No. 04/01).

de la Ley Agraria de 1994 fue un catalizador clave para las transformaciones productivas en el sector agrícola. En la región agraria suroccidental del Ecuador, la agroindustria emergió como una estrategia fundamental para diversificar la producción agrícola y fomentar la generación de empleo (Gaibor, 2018). Además, la inclusión de los alimentos como mercancía en la *Organización Mundial del Comercio* (OMC) en 1995 representó un hito significativo en su reconocimiento a nivel internacional. La *Ley de Desarrollo Agropecuario*, promulgada en el año 1994, derogó la legislación que regulaba la reforma agraria y permitió las transferencias de propiedad y la existencia de un mercado de tierras. Institucionalmente, el Instituto de Desarrollo Agrario (INDA) reemplazó al *Instituto Ecuatoriano de Reforma Agraria* (IERAC). La Ley de Comercio Exterior e Inversiones (LEXI), promulgada en 1997, contribuyó a mejorar las exportaciones e inversiones en la agroindustria de Ecuador (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, 2015). En la década de 1990, se prosiguió con las políticas de ajuste que incluyeron la liberalización comercial y financiera, junto con la consolidación fiscal. Paralelamente, se suprimió la intervención de instituciones gubernamentales en el sector agropecuario, ya que no se evidenciaron mejoras significativas en este ámbito (Oleas, 2017). En consecuencia, se abrió paso a la participación de instituciones privadas y no gubernamentales en la gestión de dicho sector (García et al., 2019). La *Ley Agraria de 1994* fue un hito clave en la historia de la agricultura en Ecuador, ya que marcó el fin de cualquier intento significativo de reforma agraria. Aunque sus defensores argumentaban que la ley “desincentivó las formas precarias de acceso a la tierra y fortaleció los derechos de propiedad, ya que eliminó las restricciones para la transferencia de las tierras” (Viteri 2007, 33), en la práctica, no cumplió con su propósito central de redistribuir tierras de manera equitativa.

Esto junto con una reforma que no proveía de crédito, asistencia técnica o mercados directos, es lo que en realidad generó lo que los promotores de la *Ley Agraria* llamaron la precarización de la disponibilidad de tierras. Este “fracaso de la reforma agraria” y la exigencia de promover un enfoque empresarial capitalista en el sector agrícola sirven como supuestos subyacentes de la *Ley de Desarrollo Agrario* de 1994⁸⁸. Es notable que la ley evite siquiera mencionar la reforma

⁸⁸ La Ley de Desarrollo Agrario de 1994 en Ecuador impulsó el enfoque empresarial en la agroindustria mediante diversas medidas. “Garantizó la libre importación y comercialización de insumos, maquinarias, equipos y tecnología, facilitando a las empresas agrícolas el acceso a los recursos necesarios. Además, estableció incentivos tributarios para fomentar la inversión y el crecimiento del sector. La creación del Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP) contribuyó a la investigación y desarrollo de tecnologías agrícolas para mejorar la productividad y competitividad de las empresas. Asimismo, la promoción de la

agraria, la cual se centra en el tema principal del sistema de posesión de tierras. En cambio, su objetivo es desviar la conversación de la propiedad de la tierra hacia mecanismos basados en el mercado que promuevan el desarrollo agrícola. Esta dicotomía intenta desplazar dos aspectos que deberían encontrarse juntos (Viteri, 2007).

La reciente normativa buscó eliminar todas las formas de propiedad comunal de la tierra para establecer una estrategia de acumulación de recursos económicos en el sector agrícola. Además, busca vincular el capital financiero con la renta agrícola y ejercer el dominio de la tierra y los trabajadores agrícola utilizando modelos de reproducción capitalista (Viteri, 2007). En cuanto a la globalización de los mercados, se reflejó en la apertura de nuevas sucursales de empresas transnacionales como Coca-Cola y Nestlé en el país durante la década de 1990. La inversión especulativa se manifestó a través de proyectos inmobiliarios de grandes dimensiones, como el caso del desarrollo de centros comerciales en áreas urbana⁸⁹ Una vez establecida la premisa básica y eludiendo el problema central de la tierra es de su propiedad y la ley se adapta a sus intereses requisitos (Izurieta, 2021). Por tanto, en los primeros dos capítulos se hace referencia a la modernización capitalista en el sector agrícola mediante el entrenamiento en administración empresarial, el respaldo a la agroindustria y las exportaciones agrícolas, “el fortalecimiento del mercado de productos lácteos, carne y sus derivados, y la inclusión del sector financiero en el mercado de tierras y productos agrícolas. La ley no aborda la reforma agraria ya que no es su enfoque principal” (Ley núm. 54, de Desarrollo Agrario).

Nunca se consideró siquiera la posibilidad de considerarla como un proceso histórico y social. Al tratar el asunto de la tierra, su principal interés es garantizar el derecho de propiedad (Viteri, 2007) El aspecto más destacado de la legislación analizada es la “cesión de derechos de aprovechamiento del agua” (Art. 42), la cual amplía y extiende el derecho de propiedad sobre el agua. Esta extensión garantiza el control del agua como un factor de presión para la expansión de grandes haciendas y, lamentablemente, conlleva la destrucción de los cultivos de pequeños productores, campesinos pobres e indígenas (Viteri, 2007). Esta legislación ha tenido un impacto significativo en la agroindustria, promoviendo la modernización y diversificación del sector, ya que dicha ley “garantiza la libre importación y comercialización de insumos, maquinarias,

organización empresarial campesina facilitó a los pequeños productores agrícolas el acceso a recursos y tecnologías, permitiéndoles competir en el mercado” (Ley núm. 54, de Desarrollo Agrario).

⁸⁹ (Comisión Económica para América Latina y el Caribe, 1992).

equipos y tecnología. Se establecen incentivos tributarios. Se crea el *Instituto Nacional de Desarrollo Agrario* y se regulan sus atribuciones” (Ley núm. 54, de Desarrollo Agrario).

Se han fomentado la adopción de tecnologías y prácticas más eficientes, así como la incorporación de cultivos de mayor valor. Entre 1990 y 2000, se registraron notables transformaciones en la producción agrícola de Ecuador, según el *III Censo Nacional Agropecuario*⁹⁰. A lo largo de este período, diversos cultivos experimentaron variaciones significativas. La producción de banano destacó por su crecimiento constante, pasando de 99,118 toneladas en 1990 a su punto máximo de 255,470 toneladas en 2000. El cacao mostró oscilaciones, fluctuando desde 434,419 toneladas en 1990 hasta 491,221 toneladas en 2000. En el caso del café, se observó cierta variabilidad, descendiendo de 403,870 toneladas en 1990 a 193,009 toneladas en 2000. La caña de azúcar evidenció un crecimiento sostenido, aumentando de 50,264 toneladas en 1990 a 79,435 toneladas en 2000. El maíz duro seco experimentó un aumento, pasando de 270,586 toneladas en 1990 a 284,000 toneladas en 2000. Contrariamente, la producción de maíz suave varió, alcanzando 278,800 toneladas en 1991 y descendiendo a 78,803 toneladas en 2000. El frejol seco experimentó un marcado incremento, ascendiendo de 51,775 toneladas en 1990 a 105,127 toneladas en 2000. En cuanto a la papa, se observó una fluctuación, desde 49,719 toneladas en 1990 hasta 51,009 toneladas en 2000. Estos datos ilustran la dinámica cambiante en la producción agrícola ecuatoriana durante esa década (II Censo Nacional Agropecuario, SIAGRO, INEC-ESPAC SDEA/DPDA/MAG /SEAN, SIA, 2000).

Un aspecto importante es la creación de la *Corporación Nacional de Avicultores del Ecuador* (CONAVE), fundada en 1994, surge “de la necesidad de agrupar a los productores avícolas ecuatorianos, con el fin de contribuir a la inocuidad, soberanía alimentaria del país y generación de empleo directo e indirecto a un amplio sector del país” (CONAVE). Un hito relevante es que, según datos proporcionados por la CONAVE, en 1990, la producción de pollos en Ecuador alcanzaba los “50 millones de aves” (Revista Lideres, 2013). En este contexto, es esencial destacar el notable incremento en la ingesta de carne de pollo. Según información del *Instituto Nacional de Estadística y Censos* (INEC), el consumo per cápita de carne de pollo en Ecuador experimentó un incremento notable, pasando de “7 kg al año” a “12 kg” para el año 2000 (Revista Lideres, 2013). Este incremento no solo subraya el éxito de la industria avícola, sino

⁹⁰ SIAGRO, INEC-ESPAC SDEA/DPDA/MAG /SEAN, SIA, 2000.

también su contribución a la modificación de las costumbres alimenticios de la sociedad en Ecuador durante ese período.

Por otro lado, la inclusión de los alimentos en los acuerdos de la OMC, en concordancia con la ley agraria ha implicado que Ecuador tenga que ajustarse a las normativas y disposiciones a nivel global en relación con el comercio agrícola. Esta situación ha generado una mayor apertura y competencia en el mercado, lo cual ha incentivado a los actores de la agroindustria a adaptarse y buscar oportunidades en la formulación de alimentos procesados (Viteri, 2007). En el marco de la seguridad alimentaria, es fundamental resaltar que en el Acuerdo de la OMC “sobre la Agricultura se reconoce explícitamente la necesidad de considerar este aspecto. Según lo señalado en el sitio web de la OMC”⁹¹, tanto los compromisos actuales de los Miembros de la Organización, que son supervisados por el Comité de Agricultura, como las negociaciones en curso tienen en cuenta la seguridad alimentaria (Viteri, 2007). El *Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias* define las pautas fundamentales para la regulación de la inocuidad alimentaria y la salud de los consumidores. La *Organización Mundial del Comercio* (OMC) colabora estrechamente con otras organizaciones, entre ellas la Organización Mundial de la Salud (OMS), con el objetivo de garantizar que el comercio contribuya a fortalecer la seguridad alimentaria (OMS, 2003).

La consideración de los alimentos como mercancía refleja el cambio en la percepción y enfoque de la agroindustria ecuatoriana. Sin embargo, la perspectiva de los alimentos como mercancía también está presente en el marco de la OMC, ya que se promueve la liberalización del comercio agrícola y se fomenta la liberalización de los mercados internacionales. Esto implica que los alimentos son tratados como productos sujetos a las leyes del mercado, donde la competencia y la eficiencia económica son consideradas como elementos clave (Izurieta, 2021). Desde 1999, los desplazamientos internacionales de personas emergieron como un asunto relacionado con gran relevancia a nivel nacional en Ecuador, posiblemente influyendo en la dinámica del mercado laboral.

La liberalización del comercio agrícola, incentivada por la OMC, puede influir en reducir la disponibilidad y la diversidad y alterar los costos de los alimentos en los mercados locales, así

⁹¹ <https://www.wto.org>

como en la forma en que se desvaloran y se comprenden los sistemas relacionados con la alimentación tradicional y local (Appadurai, 1991). Según el informe “COMERCIO Y NORMAS ALIMENTARIAS” publicado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial del Comercio (OMC)”, en 2018, el *Codex Alimentarius* es el referente más significativo a nivel internacional en cuanto a estándares alimentarios. El *Codex Alimentarius* es una “recopilación de normas, directrices y códigos de prácticas internacionales armonizadas sobre los alimentos”. Su propósito fundamental es “proteger la salud de los consumidores y promover prácticas equitativas en el comercio de alimentos” (FAO, 2013). Los textos del Codex se elaboran con la colaboración “de expertos independientes y la participación de los 188 Miembros que representan más del 99% de la población mundial” (FAO, 2013).

Sin embargo, existen críticas que sugieren que el *Codex Alimentarius* y la agricultura orgánica podrían estar siendo utilizados como herramientas al servicio de los intereses de las industrias en detrimento de los derechos de los agricultores pequeños y los consumidores (Sotomayor, et al., 2011). Estos detractores destacan la creciente financiarización de los productos agrícolas y los efectos perjudiciales la influencia de las corporaciones multinacionales en el ámbito de los derechos humanos y la soberanía alimentaria (Sotomayor, et al., 2011). La expansión de la agricultura industrial ha resultado en la disminución de la población campesina e indígena, a medida que las empresas, que contribuyen a la generación de condiciones precarias, se centran cada vez más en la comercialización de semillas, agrotóxicos y fertilizantes. En 1997, se estableció la *Ley de Comercio Exterior e Inversiones* (LEXI), la cual, según García et al. (2019), incidió positivamente en el aumento de las exportaciones y las inversiones en el país. No obstante, en este contexto, la tensión inherente entre considerar los alimentos como un derecho fundamental y como simples mercancías también se hizo evidente en Ecuador.

Es crucial resaltar que, a pesar de las ganancias económicas resultantes de la aplicación de políticas de comercio exterior, surgieron tensiones en relación con la seguridad alimentaria y el derecho a la alimentación. Algunas zonas argumentaron que la apertura comercial y la fomentación de la producción destinada a la exportación podrían tener repercusiones negativas en la producción local de alimentos y en la diversidad de las estructuras alimentarias. En este sentido, se abogaba por “garantizar la seguridad alimentaria y el derecho a la alimentación a

través de políticas y medidas que protegieran la producción local, promovieran la agricultura sostenible y salvaguardaran la diversidad de los sistemas alimentarios” (García et al., 2019).

Por otro lado, las políticas de corte neoliberal, como la LEXI, promovían la liberalización del comercio agrícola, la reducción de barreras arancelarias y facilitaban el acceso a los mercados internacionales. Este enfoque tenía un impacto significativo en la concepción y el acceso a los alimentos en el país (Giunta, 2014), generando tensiones adicionales en el contexto de la seguridad alimentaria y el derecho a la alimentación. Mientras que se perseguía la seguridad alimentaria a través de políticas que protegieran la producción local, las políticas neoliberales favorecían la apertura y la integración en los mercados internacionales.

Estas tensiones y debates en torno a la consideración de los alimentos como un derecho fundamental frente a una mercancía también se reflejaban durante los acuerdos de Ecuador dentro de la Organización Mundial del Comercio (OMC), donde se buscaban acuerdos comerciales que impactaban directamente en la soberanía alimentaria y la autonomía económica del país (MAG, 2016). A medida que los productos agrícolas se convierten en bienes comerciales, se impulsa la búsqueda de valor agregado a través del procesamiento (Viteri, 2007). Esta transformación se ensambla con los cambios hacia el trabajo asalariado de hombres y sobre todo de las mujeres. Durante las décadas de 1980 y 1990, se produjeron transformaciones sustanciales en el ámbito laboral asalariado en Ecuador, especialmente en lo que concierne a hombres y mujeres.

En términos generales, se evidenció un incremento un cambio significativo en la presencia de las mujeres en la fuerza laboral durante este periodo. No obstante, las mujeres jóvenes con niveles educativos más bajos experimentaron mayores dificultades para acceder a empleo, y se observó que “las mujeres son quienes participan mayoritariamente en el sector de los servicios, donde se concentra el trabajo inestable y la informalidad. Un grupo importante de trabajadores, especialmente entre los 18 y 23 años, realiza actividades sin remuneración, y sorprendentemente, el número de mujeres involucradas en este tipo de actividades casi triplica al de los hombres” (Vascones 2005, 26).

Estos desafíos identificados están estrechamente ligados a transformaciones en las dinámicas familiares y urbanas. En un contexto donde la búsqueda de conveniencia y variedad se ha vuelto prioritaria, junto con la creciente necesidad de productos preparados para consumir, se destaca la influencia de la escasez de tiempo para la preparación de alimentos frescos en los hogares

(Salcedo y Guzmán, 2004). Este fenómeno repercute directamente en las familias, quienes se ven afectadas por la necesidad de adaptarse a un ritmo de vida más acelerado.

Asimismo, estos cambios en las dinámicas familiares encuentran su reflejo en el entorno urbano, el cual experimenta una transformación notable. La expansión o aumento significativo de restaurantes, establecimientos de comida rápida, supermercados y puntos de venta de productos procesados se erige como una respuesta directa a las nuevas preferencias y demandas de una sociedad que valora la rapidez y la accesibilidad en la obtención de alimentos preparados (Salcedo y Guzmán, 2004). En consecuencia, la relación intrínseca entre las transformaciones en las interacciones familiares y urbanas resalta la necesidad de comprender de manera integral las transformaciones socioculturales que inciden en las decisiones alimentarias de la sociedad contemporánea (Salcedo y Guzmán, 2004).

Durante el año de 1990 y los primeros años de 2000, el neoliberalismo en Ecuador se manifestó a través de diversas medidas que impactaron significativamente “en la estructura económica y social del país” (Acosta, 2006, 56). Este fenómeno se expresó mediante la reducción del rol del estado y sus servicios en la agricultura, la disminución de impuestos dirigidos a las agroindustrias, así como la reducción de aranceles para facilitar la exportación, entre otras medidas (Acosta, 2006). Como resultado de estas políticas, se evidenció una acumulación renovada de posesión concentrada de la riqueza de la élite económica. Además, se observaron fenómenos perjudiciales como la evasión fiscal generalizada y el colapso del sistema bancario nacional, lo que contribuyó al quebrantamiento de las instituciones democráticas y a la propagación de la corrupción, ya sea en ámbitos gubernamentales o empresariales. (Acosta, 2006).

Estas políticas neoliberales también tuvieron una repercusión directa en la vida cotidiana de las personas. Por ejemplo, el encarecimiento de los alimentos y los servicios de salud se convirtió en una realidad palpable, generando conflictos sociales y tensiones en la sociedad ecuatoriana. Este aumento en los costos básicos de subsistencia afectó de manera particular a los sectores más vulnerables, exacerbando las desigualdades económicas y sociales (Oleas, 2017). Si bien es cierto que los primeros indicios de resistencia contra el neoliberalismo en Ecuador se manifestaron en 1990 con el levantamiento indígena nacional, es importante reconocer que este no puede ser considerado como un resultado aislado de esa década. De hecho, el movimiento de

resistencia ya venía fortaleciéndose a escala nacional a partir de la década del 80, y en los años 90 alcanzó una expresión organizada y masiva (Giunta, 2014).

La *Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador* (CONAIE) se posiciona como la principal entidad representativa de los diferentes pueblos indígenas en Ecuador, desempeñando un papel crucial en la escena política a lo largo de la década de 1990. Según Giunta (2014), la CONAIE y el movimiento indígena en su conjunto fueron “centrales en las protestas a nivel nacional” (p. 1208) durante este período. Durante esta etapa de convulsión política generado por la implementación de políticas neoliberales, se llevaron a cabo diversas medidas, tales como la transferencia de la propiedad de empresas públicas a manos privadas a adopción de políticas macroeconómicas enfocadas en tipos de cambio e intereses, la apertura comercial, la desregulación financiera y la reducción de la participación del Estado en el desarrollo económico (Acosta, 2006; Falconí y Muñoz, 2012). El *Levantamiento Indígena de 1990* marcó un hito significativo en la historia política y social del Ecuador, dando lugar a la emergencia de la CONAIE como una fuerza destacada en la resistencia y articulación de las voces indígenas contra las políticas que afectaban sus derechos. Durante este levantamiento, se revelaron conceptos fundamentales, como la idea de que la tierra no solo tiene un significado económico en términos de productividad igual, sino que también posee un valor simbólico profundo en la vida y la cultura.

Lo que, si no podemos aceptar, por constituir un atentado contra el abastecimiento de alimentos, es que la tierra sea afectada como proceso de reforma agraria, para luego ser abandonada, o que las tierras sean afectadas para inmediatamente ser parceladas o minifundizadas, por cuanto esta modalidad se opone al incremento de la producción agrícola (Pérez 1990, 39-40).

Esta dualidad en la percepción de la tierra se convirtió en un campo crucial de interacción entre terratenientes e indígenas, evidenciando las complejidades y tensiones en torno a la concepción y el uso de la tierra en la sociedad ecuatoriana de ese tiempo. En este sentido, resulta crucial destacar el papel de los campesinos y agricultores. No obstante, es relevante señalar que la agenda del movimiento sindical no se alineó completamente con la agenda “indígena” durante la década de 1990, y viceversa. Según Herrera (2015, 12), el movimiento indígena y los movimientos sociales no desarrollaron una agenda laboral en defensa de los trabajadores, evidenciando una falta de sincronización entre ambas perspectivas.

A finales de la década de 1990, Ecuador experimentó una serie de eventos significativos, como el levantamiento indígena, los cuales se desarrollaron en un contexto de transformaciones sociales y políticas más amplias que afectaban al país (Giunta, 2014). Durante este período, se observó un crecimiento gradual de redes dedicadas a la innovación social, inspiradas en la agricultura sostenible y la economía solidaria (Giunta, 2014). Estas redes fomentaron el surgimiento del concepto de soberanía alimentaria, impulsando diversas iniciativas para “promover el procesamiento y la comercialización de productos campesinos mediante ferias alimentarias, mercados y tiendas, con el objetivo de revitalizar los sistemas alimentarios locales y superar a los intermediarios del mercado a través de la relación directa entre productores y consumidores” (Giunta 2014, 1209).

2. El impacto de la globalización alimentaria en la industria de productos procesados, comida y bebida

El comercio global ha desempeñado un papel fundamental al llevar diversos productos a nuestras mesas, lo que explica la influencia de préstamos culturales en las redes alimentarias contemporáneas. En la contemporaneidad, somos plenamente conscientes de que la modernidad ha ejercido una profunda transformación en nuestros hábitos, abarcando tanto el ámbito de la nutrición como el de la movilidad urbana (Urry, 2000). La rápida transformación tecnológica y la globalización ha tenido un impacto considerable en la manera en que nos alimentamos y nos desplazamos en nuestras ciudades (Fischer, 2017). La disponibilidad de alimentos procesados y la movilidad facilitada por medios de transporte modernos son ejemplos claros de cómo estas tendencias contemporáneas han impactado directamente en nuestras vidas diarias, dando forma a nuestra cultura y estilo de vida (Popkin, 2017).

Diversos estudios han demostrado que el conocimiento del territorio, los entornos naturales y los recursos locales ha desempeñado “un papel crucial en la configuración de la cultura alimentaria” (Montanari, 2004, 81). Por ejemplo, investigaciones recientes subrayan que la gestión de la tierra y el agua, junto con el control de los recursos y las prácticas agrícolas, son fundamentales para construir sistemas agroalimentarios sostenibles (Prunier, 2022). Asimismo, la conexión entre alimentación y territorio se manifiesta en la relevancia de la soberanía y la justicia alimentaria, que abordan las disputas por los recursos territoriales y los desafíos relacionados con la cuestión agraria (FAO, 2022). Esta ciudad se caracteriza por la existencia de espacios desconectados o aislados que no siguen una lógica de continuidad urbana. Las ciudades se enorgullecían de contar

con una abundancia de alimentos provenientes de todo el mundo conocido en ese momento. Este fenómeno ilustra tanto el proceso de territorialización como el de desterritorialización en relación con la interacción entre los alimentos y los espacios geográficos (Rodríguez, 2016).

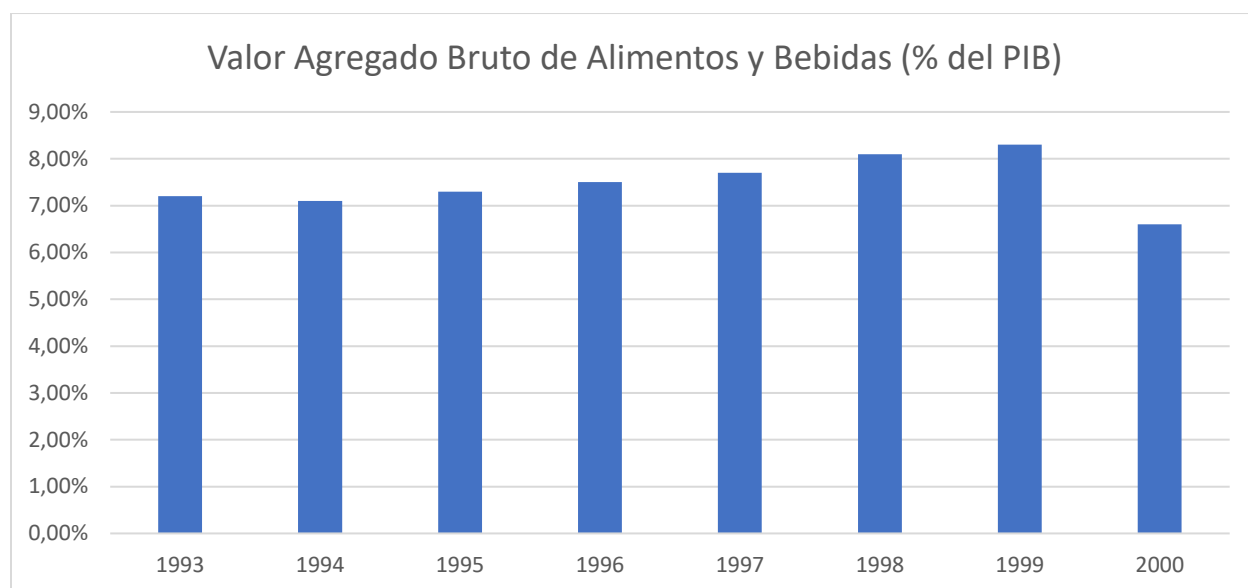
La territorialización, un proceso dinámico, abarca tanto alimentos de origen local como aquellos provenientes de fuera del área geográfica. No se limita exclusivamente a lo local, en un sentido, se refiere al vínculo entre los alimentos y su procedencia en, donde las comunidades desarrollan prácticas alimentarias profundamente arraigadas en el conocimiento y la explotación de los recursos específicos de su territorio (Rodríguez, 2016). Estas prácticas no solo fomentan la valoración de los ingredientes autóctonos, sino que también sirven como medio para preservar tradiciones culinarias, creando así una relación única entre la comunidad y sus recursos alimentarios (Rocheftort et al, 2021). Por otro lado, la desterritorialización de la alimentación local se manifiesta en la habilidad de las grandes ciudades para acceder a alimentos provenientes de diferentes regiones e incluso de otros continentes, desafiando las barreras geográficas y culturales (Rocheftort et al, 2021). Este proceso ha logrado gracias a los progresos en el transporte y comunicación, así como a la globalización, lo que ha permitido la introducción de nuevos ingredientes y productos alimentarios en distintas culturas culinarias (Rodríguez, 2016).

Durante el periodo de 1993 a 2000⁹², la industria alimentaria y de bebidas vivenció un notable auge, impulsado por múltiples factores: la creciente demanda tanto nacional como internacional, inversiones tecnológicas y eficaces estrategias comerciales⁹³. Estos procesos de territorialización, que establecen vínculos profundos con la ubicación y las dinámicas locales, han tenido un papel crucial en el fortalecimiento y expansión de esta industria en el país. En la representación gráfica, se observa la trayectoria del Valor Agregado Bruto de esta industria como porcentaje del Producto Interno Bruto (PIB) de Ecuador (Rodríguez, 2016).

⁹² El periodo de tiempo seleccionado guarda relación con el CAMBIO DE AÑO BASE, un procedimiento que, según el Banco Central del Ecuador (BCE, 2007), "se recomienda realizar máximo cada 10 años, plazo que se reduce si existen hiperinflaciones y rupturas económicas". De acuerdo con la información proporcionada por el BCE, en el año 1993 se realizó un cambio de año base debido a desastres naturales, estableciendo una nueva base estadística y precios según el SCN de 1993. Posteriormente, en el año 2000, se llevó a cabo un nuevo cambio de año base motivado por la dolarización de la economía, utilizando como referencia los precios del SCN de 1993. Finalmente, en el año 2007, se implementó una nueva estructura productiva, lo que conllevó a un cambio adicional de año base, utilizando tanto la nueva estructura como los precios según el SCN de 2008 (BCE, 2007).

⁹³ En este contexto, cabe mencionar la creación de la Asociación Nacional de Fabricantes de Alimentos y Bebidas (ANFAB) en el año 2001, "gracias al apoyo de varias empresas. Desde su fundación, ANFAB ha desempeñado un papel constante y técnico en beneficio de la industria de alimentos y bebidas" (ANFAB, 2021), trabajando de manera activa para promover el desarrollo y la mejora continua de este sector.

Gráfico 2. Valor Agregado Bruto de Alimentos y Bebidas.



Fuente: Banco Central del Ecuador, Cuentas Nacionales Anuales (2007)

La territorialización y desterritorialización en la industria alimentaria son fundamentales para entender tanto la conexión con el origen local como la globalización de la producción y distribución de alimentos (Marsden et al. 2018). En el caso específico del (Gráfico 2) que aborda la industria de alimentos y bebidas en Ecuador, la información recopilada revela su significativa importancia y crecimiento constante, consolidándose como un sector vital para la economía nacional (CEPAL, 2000). Esta industria, además de su impacto económico, desempeña un papel crucial en la creación de empleo, contribuyendo significativamente a disminuir la tasa de desempleo y al fortalecimiento del mercado laboral, según la CEPAL 2000. Es crucial resaltar que los valores proporcionados excluyen la industria de refinación de petróleo, centrándose exclusivamente en la manufactura de productos alimenticios y bebidas (Rodríguez, 2016). En términos de generación de empleo, esta industria desempeña un papel fundamental al contribuir significativamente a la disminución de la tasa de desempleo y el fortalecimiento del mercado laboral (CEPAL, 2000). Es esencial destacar que los valores proporcionados excluyen la industria de refinación de petróleo, centrándose exclusivamente en la manufactura de productos alimenticios y bebidas (Rodríguez, 2016).

En cuanto a la producción de cárnicos podemos decir que, durante el intervalo comprendido entre 1990 y 1999, La producción de carne de res en la nación mostró “una clara tendencia al

alza, con una tasa de crecimiento anual promedio del 3.17%, superando el índice estimado de crecimiento de la población de ganado bovino, que se ubicó en un 1.18% en promedio anual” (MAG, 2003). En relación con la distribución regional, la Costa (incluyendo las estribaciones de la Sierra) desempeñó un papel fundamental al contribuir aproximadamente con el 65% de la oferta nacional de carne bovina. Por otro lado, la Sierra representó el 15%, siendo gran parte de esta proporción atribuible “al ganado lechero de descarte. La Amazonía y la región Insular, en conjunto, aportaron un 20% a la producción total de carne” (MAGP, 2003).

En el año 1999, se llevaron a cabo faenas de “965,240 cabezas de ganado, cada una con un peso promedio aproximado de 175.46 kg” (Rodríguez, 2016). Este hecho resultó en una oferta global de carne de 1,189,421 toneladas métricas en el año 2001, según la información recolectada por la sección de estadísticas del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAGP, 2003). Estos indicadores no solo reflejan el crecimiento en la producción de carne bovina, sino también la importancia de las diferentes regiones en la oferta nacional (MAGP, 2003). En este mismo periodo, la producción nacional de leche experimentó un incremento, pasando de “1,492,515 litros a 1,934,031. Al deducir el volumen destinado al consumo de terneros (608,896) y los desperdicios (38,681), que representan el 38.4% del total de la producción, se obtiene el volumen disponible para el consumo humano, equivalente a 1,286,454 litros” (MAGP, 2003).

El concepto de ensamblaje resulta pertinente en este contexto para comprender la transformación que ha experimentado la agroindustria en Ecuador. La producción de alimentos procesados se ha asemeja a un tipo de ensamblaje, donde se incorporan ingredientes provenientes de diversas ubicaciones para ser combinados en la producción de un producto final. Este procedimiento con frecuencia implica la incorporación de aditivos y conservantes, elementos que pueden prolongar la duración de los productos alimenticios, pero que también podrían tener repercusiones negativas para la salud (Marsden et al. 2018).

En este contexto, el comercio global ha dejado una huella significativa en nuestras redes alimentarias actuales, transformando la manera en que nos alimentamos y brindando una amplia diversidad de alimentos a nuestras mesas. La influencia de la globalización y la modernidad ha dado forma a nuevos patrones de alimentación, presentando un desafío complejo para comprender esta evolución (Rochefort et al., 2021). La territorialización y la desterritorialización desempeñan papeles cruciales en la configuración de la cultura alimentaria. En términos de

territorialización, que se refiere a la relación entre los alimentos y su origen geográfico, los sectores rurales desempeñan un papel crucial en la producción de alimentos locales y tradicionales, arraigados en la historia y cultura de una región específica (Marsden et al., 2018). Es relevante destacar que la relación de los sectores rurales con la importación de alimentos puede variar según el contexto y las políticas implementadas.

Algunos países han adoptado medidas para salvaguardar y fomentar la producción local, como subsidios agrícolas y políticas de respaldo a los agricultores. Estas medidas desempeñan una función esencial en fortalecer la conexión de las áreas rurales y asegurar la sostenibilidad de la producción local de alimentos (FAO, 2017). Además, este enfoque puede promover la sustentabilidad y capacidad de recuperación de los sistemas agroalimentarios al requerir menos recursos y generar menos emisiones de carbono en comparación con los alimentos importados (FAO, 2022). Por otro lado, la desterritorialización, que implica la separación entre los alimentos y su lugar de origen debido a la globalización, ha llevado a la importación de una variedad de alimentos de diferentes lugares del mundo, lo que ha enriquecido nuestras mesas y brindado a los consumidores nuevas opciones (Marsden et al. 2018). Sin embargo, este proceso también presenta desafíos, ya que depender de alimentos importados puede hacer que las naciones sean vulnerables a los cambios en los precios y la disponibilidad globales, y el transporte de alimentos a larga distancia contribuye al impacto en las emisiones de carbono y al fenómeno del cambio climático. (FAO, 2022. FAO, 2009).

En el contexto ecuatoriano, la industria de alimentos y bebidas experimentó un crecimiento significativo entre 1990 y 2000, convirtiéndose en una industria de suma importancia para la economía nacional. Durante este período, la producción agrícola registró un crecimiento promedio anual del 1.7%. Asimismo, la industria de alimentos y bebidas se benefició notablemente de la diversificación de las importaciones del país, que incorporaron materias primas esenciales para la producción alimentaria (MAG, 2003, ANFAB, 2021). Estos datos subrayan la relevancia y el crecimiento sostenido de esta industria, la cual se enfoca en “la elaboración de productos alimenticios y bebidas” (Rodríguez 2016, 46). En síntesis, la interacción entre los alimentos, los estilos de vida y los espacios geográficos refleja la complejidad de las redes alimentarias contemporáneas y cómo el comercio global ha influido en su transformación (Rochefort et al., 2021).

A continuación, examinaremos este fenómeno y su impacto tanto en los hábitos de consumo como en la configuración de los entornos urbanos. En particular, durante la década de 1990 Ecuador atravesó una notable transformación en su escenario alimentario con la incorporación de nuevos productos, especialmente en el ámbito de la comida rápida⁹⁴ (Proexport, s.f.). La apertura económica de esos años permitió un mayor acceso a los mercados internacionales y facilitó la importación de alimentos procesados, entre ellos la carne enlatada. Este cambio se reflejó en el aumento de las importaciones de productos enlatados, que pasaron del 1,5% del total de las importaciones en 1990 al 2,5% en el año 2000 (Cordero 2005). Paralelamente, la industria láctea ecuatoriana experimentó un importante crecimiento, alcanzando ventas de aproximadamente un cuarto de mil millones de dólares anuales (MAGP 2003). Esta expansión incluyó la producción de queso, leche, helados y yogures, productos que también pudieron incorporarse a la elaboración de alimentos vinculados al auge de los restaurantes de comida rápida⁹⁵ (Britannica 2003).

La importación masiva de granos baratos desde los Estados Unidos durante la segunda mitad del siglo XX tuvo un impacto significativo en la dieta ecuatoriana, desviándola del consumo tradicional de maíz hacia el consumo de arroz y trigo. Según datos del Banco Mundial, “las importaciones de trigo y arroz en Ecuador aumentaron de 45.000 toneladas métricas en 1961 a más de 900.000 toneladas métricas en 2000” (Banco Mundial, 2023). Este cambio en los patrones de consumo estuvo impulsado, en parte, por los bajos precios de los granos importados desde Estados Unidos, que se beneficiaron de los subsidios agrícolas y las economías de escala (Wise, 2004).

Estos granos importados, por ende, podrían haber sido utilizados en la producción de “alimentos en restaurantes de comida rápida como pasteles, papas fritas y carne procesada” (Enciclopedia Británica, 2003, 345), que se han asociado con un aumento en la prevalencia de enfermedades crónicas como la obesidad y la diabetes (Organización Mundial de la Salud, 2015). De acuerdo con un estudio de la Universidad San Francisco de Quito, el consumo de comida rápida en

⁹⁴ (Conservas en Lata en Ecuador. Frutas • Hortalizas • Salchichas. Realizado por: Proexport Colombia. 2004. Estudio de Mercado Ecuador – Conservas en Lata. Convenio ATN/MT-7253-CO. Programa de Información al Exportador por Internet. Bogotá, Colombia).

⁹⁵ <https://www.britannica.com/place/Ecuador/Agriculture-forestry-and-fishing>

Ecuador se ha triplicado desde 1990, con un impacto significativo en los niveles de obesidad y enfermedades relacionadas (Félix et al., 2018).

3. La toma de la ciudad por la comida rápida: Un vistazo a los años 90 y el inicio del nuevo milenio

A lo largo de los años 90 y el inicio del nuevo milenio, se presenció en Quito una transformación notable en la forma en que sus habitantes se alimentaban. La comida rápida, con su conveniencia y variedad de opciones, comenzó a tomar un papel dominante en la escena gastronómica de la ciudad. Este fenómeno marcó el inicio de un cambio profundo en los hábitos alimentarios y en la configuración de los espacios urbanos. Durante los años 1990 a 2000, Ecuador atravesó varias crisis económicas y sociales. En este aspecto, “se implementaron desde el Estado un conjunto de programas sociales encaminados a aliviar el peso de la crisis en la población” (Carranza 2011,72). Muchas de estas reformas incluían programas sociales entre ellos “acciones en el sector salud (maternidad gratuita, medicamentos genéricos), en alimentación y nutrición comedores Comunitarios, Comedores Infantiles) y en educación (Beca Escolar y Escuelas Unidocentes” (PAE, PANN 2000).

Esto ha contribuido a la intensificación de la producción alimentaria, el desarrollo de procesamiento de los alimentos, las mejoras en las infraestructuras (FAO, et al. 2019). Esto sin lugar a duda ha favorecido en “la expansión de las cadenas de supermercados y de los comercios de comida rápida” (p. 47) en toda Latinoamérica⁹⁶. Estos cambios han facilitado el consumo de azúcares y carbohidratos, además cabe resaltar que estos cambios también son visibles en las “zonas rurales (...) y en los países de ingresos medios” (FAO, et al. 2019, 48).

Avanzando en el asunto, es importante advertir que en la década de 1990 el crecimiento de las cadenas de comida rápida en Ecuador aumento de solo 2 cadenas en 1975 a 12 para mediados de 1989 y para finales de la década de 1990 a 75 (Corrales 2010). En la década de 1990, KFC se consolidó como el líder indiscutible en el mercado de comida rápida en Ecuador, “abarcando aproximadamente el 80 por ciento de la cuota de mercado al adquirir otras marcas como Pollos

96 “Un nuevo estudio de la OPS (2019c) indica que las ventas de productos ultraprocesados son las que más crecen en América Latina. Esto incrementa la exposición de las poblaciones a cantidades excesivas de azúcar, sodio y grasas. También desplaza a los alimentos recomendados como parte de una alimentación saludable. Más aún, el estudio proyecta un aumento cercano a 8% en las calorías de ultraprocesados vendidas en siete países de la Región16 entre el 2015 y el 2019.” (FAO, et al 2019, 50).

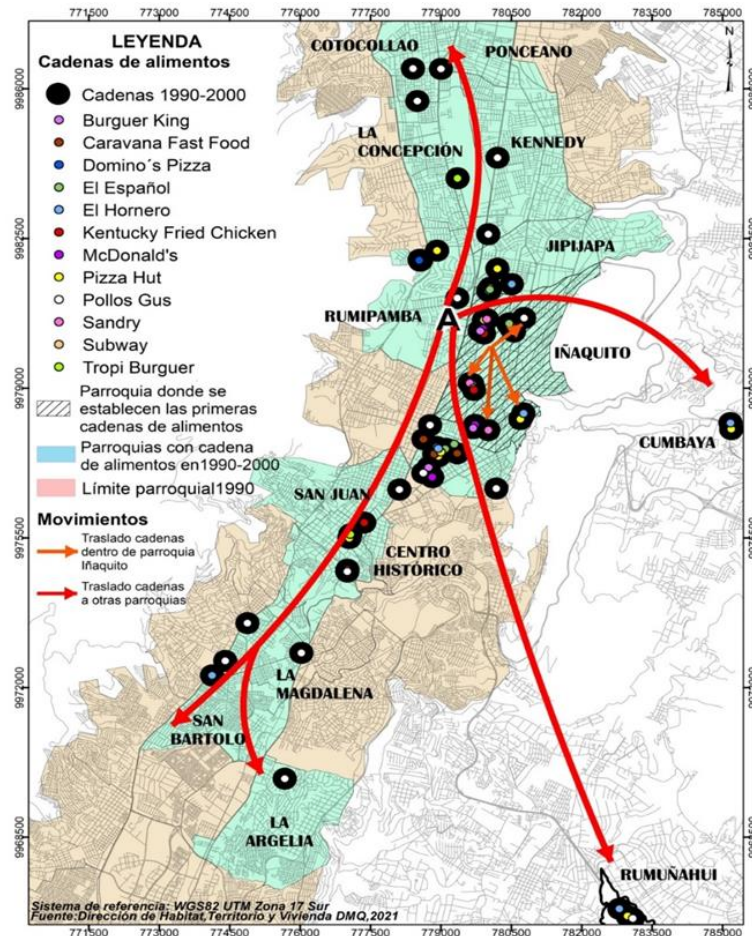
Gus” (Corrales, 2017, 16). Esta expansión se extendió a lo largo y ancho del país, llegando a todos los niveles socioeconómicos de consumidores. Es importante señalar que, entre 1990 y 2020, muchas cadenas de comida rápida, especialmente KFC, comenzaron a expandirse hacia los valles y el sur de la ciudad. Además, al reducir los precios, facilitaron el acceso a personas de ingresos más bajos. Como indica Corrales (2010, 17), “los locales de KFC se llenaron, ya que cambiaron su enfoque y segmento del mercado, ofreciendo precios más justos y atrayendo a clientes con ingresos medios y medios bajos”.

Para mediados de 1995 se consolidaría el grupo KFC⁹⁷ y su enfoque cambia a clases más populares absorbiendo muchas de las cadenas de comida rápida locales que surgieron a inicios de la década de 1990, como Pollos Gus, Caravana Fastfood entre otras. Para el mismo año se efectuó un estudio para exponer “a la casa matriz que las papas fritas no eran los únicos acompañamientos del exquisito pollo, por las preferencias de consumo en el país; se implementaron acompañamientos como el arroz y la menestra” (Corrales 2010, 17), en este aspecto podríamos decir que hay ensamblaje entre alimentos locales con alimentos de fuera del país. Es importante recalcar, que para el año 1995 KFC tenía 5 locales y manejaba precios similares a la competencia, Pollos Gus, concentrándose en un mercado con ingresos medios y medios altos, “abrieron 2 locales más, pero no tuvieron el éxito esperado, razón por la que implementaron el primer combo económico desde entonces los locales de KFC se llenaron, ya que cambió su enfoque y segmento del mercado” (Corrales 2010, 17). Otro aspecto importante es que por ese mismo año se realiza un estudio donde se “demostrar a la casa matriz que las papas fritas no eran los únicos acompañamientos del exquisito pollo, por las preferencias de consumo en el país; se implementaron acompañamientos como el arroz y la menestra” (Corrales 2010, 17). Es así como la comida en KFC se ensamblará entre lo local y lo global, dando a su pollo tradicional un toque más nacional. En la actualidad el Grupo para 2021, según datos del SRI tiene 160 locales en todo el país siendo una de las cadenas que más crecimiento ha tenido desde la apertura de su primer local (SRI, 2021). Este impresionante crecimiento de las

⁹⁷ “Sus negocios en Ecuador no solo incluyen a KFC, como lo hemos mencionado anteriormente. También administra marcas de comida rápida como Gus, Menestras del Negro, Tropi Burguer, Baskin Robbins, Cinnabon, El Artesano, Cajún, China Wok, Terracafé, El Español, American Deli, Juan Valdez, Arrecife y City Bistro. Hasta el momento, KFC cuenta con 148 locales a nivel nacional, 71 locales en la Región Costa, 76 en la región Sierra y 1 en la región Amazónica. Además, 50 están en Quito y 37 están en Guayaquil, es decir que, 3 de cada 5 locales están en las dos ciudades más pobladas. 16 de 24 provincias tienen al menos un local a su servicio” (Blog, Novedades, 2020. Consultado: enero 20 de 2022).

cadenas de comida rápida se refleja claramente en el mapa 3, donde se pueden apreciar las ubicaciones estratégicas de los restaurantes de KFC en todo en la ciudad de Quito.

Mapa 3. Movimiento de las cadenas alimenticias en Quito Periodo de 1990.



Fuente: Elaboración propia a partir del trabajo de campo

En el Mapa 3, se aprecia la reubicación de las cadenas hacia zonas urbanas emergentes, como los valles al sur de la ciudad. Este desplazamiento ha generalizado el acceso a la comida rápida, extendiendo su alcance a las clases populares y generando una transformación notable en la dinámica alimentaria de estas áreas. Es relevante destacar algunas opiniones de personas que solían visitar estos restaurantes durante los años de 1990 y 2000, ya que muestran que estas cadenas de comida rápida se dirigían a diversos sectores socioeconómicos de la población quiteña. Paula G, ingeniera comercial, comparte su experiencia al respecto

Para el año 1994 recuerdo que se hubieron varias cadenas en otros lugares de la ciudad, y se abarataron los precios, porque antes en los ochenta ir a comer en estos restaurantes como KFC, Burger King o los mismos Pollos Gus era súper caro ósea estos lugares eran considerados especiales no cualquiera iba a estos restaurantes. Cuando los precios bajaron mi familia frecuentaba mucho (G 2022).

También es relevante conocer la experiencia de las personas que vivían en el sur de la ciudad durante ese periodo. Richard P, un comerciante independiente, compartió su recuerdo de las primeras cadenas de comida rápida en esa zona de El Pintado y Villaflora.

Yo siempre he vivido en el sur, casi toda mi vida, recuerdo que por el año 1995 la Michelena se volvió un lugar comercial, se abrieron varios locales de comida rápida me refiero a Pollos Gus, y ese tipo de restaurantes. Para los moradores al principio ir a esos lugares era rara vez, porque eran muy caros, luego se abarataron y se hicieron algo común. Estos lugares ya no solo eran parte de un solo lado de la ciudad, donde se entendía que era el norte donde estaba la gente de dinero, ahora están en el sur Algo que recuerdo es como los restaurantes de comida típica que había en el lugar tuvieron que adaptarse, me refiero a que su servicio fue más eficiente y sus instalaciones también (P 2022).

Es significativo recalcar las experiencias de las personas cuando tuvieron sus primeros acercamientos a los restaurantes y además existe un cambio de acceso a las clases populares, ya que el imaginario norte sur se va desvaneciendo con a la llegada de estos restaurantes “el lugar se construye desde cómo se narra, pues la descripción del espacio conlleva la metáfora como estrategia, no solo narrativa, sino, sobre todo, cognitiva del lugar. En otras palabras, la manera en que se habla sobre los lugares constituye una manera puntual de hacerlos existir” (Santillán 2019, 26).es decir, existen procesos de desterritorialización de todos estos procesos.

Ahora bien, es importante destacar de todos estos testimonios un aspecto de como a medida que la ciudad crece, la alimentación y las experiencias con esta van cambiando y ensamblando aspectos, como tiempo, sentidos, gusto y especialmente notar el tema de la clase social. Que para mediados de la década de 1990 con la expansión de las cadenas hacia el sur de la ciudad y los valles la comida se vuelve accesible para diferentes clases sociales, que ahora podemos encontrar en un mismo territorio desapareciendo los imaginarios norte sur, en este sentido, “lo esencial de esta propuesta de imaginarios urbanos es que se plantea reconocer que la realidad es un constructo atravesado por componentes subjetivos” (Santillán 2019, 20). Estos componentes

subjetivos que estaban enmarcado a inicios de la década de 1980 van desapareciendo poco a poco en las siguientes décadas (Van Rongen, et al, 2020).

Las grandes cadenas de comida rápida utilizan ingredientes y condimentos que son fáciles de producir en masa y de transportar, lo que resulta en una estandarización de los sabores y la pérdida de la diversidad culinaria local. Escuchemos las experiencias con la comida rápida de varios moradores Erika F docente y Paola V ama de casa, nos cuenta sus experiencias de gustos en esta época.

Sería por el año 1997 yo tenía como 14 años mi papá nos llevó al KFC que quedaba por la Av. América, fue algo muy chistoso para mí, puesto que la primera cosa que hice al entrar al restaurante fue los olores y los colores tan llamativos de la comida, porque si te ibas a las Salchipapas eran solo papas que te servían, pero entrar a un restaurante de estos era sentirte atraída por los colores olores y no se diga los sabores (F 2020).

Yo me acuerdo fue algo que un recuerdo cuando me llevaron a comer mi primera hamburguesa en Burger King yo viví en el sur y fue porque una prima vino de Estados Unidos, esto sería por el año 1998. Lo más importante es que los sabores de la hamburguesa eran algo nuevo para mí era una sensación muy placentera, y no se diga del lugar los colores y los olores te atraían de una manera única, diferente a cuando ibas a comer una salchipapa en cualquier puesto en el sur (V 2020).

Aquí me gustaría recalcar cómo la desterritorialización ha afectado la forma en que los sentidos juegan un papel importante en la experiencia de la comida rápida. En este aspecto, es sustancial notar que los sentidos como la vista, el gusto y el olfato⁹⁸ están siendo manipulados por la industria de la comida rápida para crear una experiencia uniforme y estandarizada en cualquier parte del mundo donde se encuentren, para este tipo de experiencias tiene más participación que los otros sentidos, ya que son experiencias “directas de resistencia” es decir, “la percepción directa del mundo” (Yi-Fu Tuan, 2007, 19), ya que este se convierte en una herramienta necesaria para la interpretación. Estos sentidos, como vehículos de los ensamblajes y portadores del afecto entre el cuerpo y el mundo externo, desempeñan un papel determinante en la configuración de las interacciones sociales, especialmente en el espacio público urbano. En este

⁹⁸ Los roles de la visión, el olfato y el gusto se pueden abordar “desde una perspectiva sensorial” (Sabido 2020, 204).

ámbito, estos sentidos también explican la mayoría de las formas socialmente perceptibles en que las personas se relacionan con desconocidos a través de sus cuerpos. Asimismo, “las impresiones sensibles despiertan una gama de estados afectivos que abarcan desde el placer y el dolor hasta la humillación y la excitación, lo que provoca sensaciones (...) ante la presencia y proximidad del cuerpo del otro” (Sabido 2020, 214). Esta interacción entre los sentidos y las relaciones sociales añade un matiz complejo a la transformación de la experiencia y las dinámicas de clase social en el contexto urbano.

4. Transformaciones en la ciudad en la década de 1990

La ciudad es un organismo vivo que evoluciona constantemente, moldeada por las fuerzas sociales, económicas y culturales que la atraviesan (Perera, 2015). En este dinámico proceso de transformación, uno de los aspectos más evidentes es la modificación de su paisaje comercial. Supermercados y centros comerciales han emergido como protagonistas indiscutibles en este nuevo escenario urbano, redefiniendo la forma en que interactuamos con la ciudad y con nuestros espacios de consumo. La ciudad es también un espacio crucial en el cual las políticas neoliberales afectan la alimentación y el cuerpo (Van Rongen, et al, 2020).

La estructura y dinámica de Quito ha experimentado cambios significativos durante los últimos años. Estos cambios han tenido una serie de efectos en la vida urbana, particularmente en relación con la alimentación y los hábitos dietéticos de sus habitantes. Uno de los cambios más significativos ha sido el aumento en la cantidad de patios de comida, que ofrecen opciones de comida rápida y una variedad de otros alimentos. Estos establecimientos han ganado popularidad y se han convertido en destinos populares para aquellos que buscan comidas rápidas y convenientes en el área (García et al 2019). Sin embargo, este auge de la comida rápida ha llevado a un declive en los mercados y ferias tradicionales de la ciudad. Estos espacios, que solían ser centros de intercambio de alimentos frescos y productos locales, han visto una disminución en su relevancia y afluencia de visitantes. El cambio en los hábitos de consumo ha generado un impacto en la dinámica de estos mercados y ferias, transformando la forma en que los quiteños acceden a los alimentos y se relacionan con los productores locales.

Esta transformación en la estructura alimentaria de la ciudad está estrechamente ligada a la lógica neoliberal que rige la gestión del suelo urbano. Como destaca Celis (2021), “en la ciudad neoliberal el suelo está estrechamente relacionado con la renta, la cual es resultado de las

relaciones sociales que ponen un precio a la porción de la tierra de la que se trate y que va acorde con las actividades que ahí se generen y con la capacidad de obtener plusvalía” (p. 65). En este contexto, el valor del suelo y las actividades comerciales que se desarrollan en él desempeñan un papel crucial en la configuración de la ciudad (Arias, 2019).

Como se menciona en el estudio de Arias (2019), se pueden observar los valores más altos del suelo “alrededor del parque de La Carolina, al igual que en las actividades económicas en el sector de la Mariscal” (p. 91). Esta información respalda la importancia de estas áreas en términos económicos y en la estructura urbana de la ciudad. Las articulaciones de clases “como aspectos relacionales fundamentales en el espacio urbano son complejas y multidimensionales” (Arias 2019, 107), y se pueden entender a través de los conceptos de territorialización y desterritorialización. Desde una perspectiva crítica, que no necesariamente se limita al marxismo, se observa cómo se desarrollan procesos de explotación y dominación entre diferentes clases sociales, y cómo esto afecta las relaciones de poder en la sociedad.

La territorialización se refiere a la consolidación y el fortalecimiento de un grupo o clase en un determinado territorio o espacio urbano. Esto implica la apropiación y control de recursos, bienes y servicios por parte de ciertos grupos dominantes, lo que les permite mantener y reforzar su posición de poder (Delanda, 2016). Esto ayudó a que se puedan establecer instituciones, empresas y centros de influencia en áreas específicas de la ciudad, generando así un entorno favorable para sus intereses y limitando las oportunidades de otros grupos.

Un ejemplo claro de esta relación entre suelo y renta se evidencia en los rangos de precios del suelo en diferentes sectores de Quito. En 1975, el precio del suelo en el sector de Quito Tennis oscilaba entre 11,000 y 7,500 sucres (equivalente a \$444.35 - \$301.61 dólares). Para 1995, estos precios habían aumentado considerablemente, con un rango de 1,650,000 a 1,050,000 sucres (\$647.57 - \$410.78 dólares). De manera similar, otros sectores como C.C. El Bosque, La Pradera, La Mariscal, La Floresta y El Pintado también experimentaron incrementos en los precios del suelo durante ese período. Estos datos muestran cómo el valor del suelo refleja la dinámica de mercado y la influencia de factores económicos en la ciudad, donde la rentabilidad y las actividades económicas determinan el precio de la tierra. Como se muestra en la (Tabla 9), se observa un cambio en el rango de precios del suelo a lo largo del tiempo.

Tabla 9. Rango de precio del suelo en Quito

Sector	Rango de Precio del Suelo en 1975 (sucres)	Rango de Precio del Suelo en 1975 (dólares)	Rango de Precio del Suelo en 1995 (sucres)	Rango de Precio del Suelo en 1995 (dólares)
Quito Tennis	11,000 - 7,500	\$444.35 - \$301.61	1,650,000 - 1,050,000	\$647.57 - \$410.78
C.C. El Bosque	7,500 - 4,500	\$302.42 - \$181.45	750,000 - 550,000	\$293.54 - \$215.39
La Pradera	4,500 - 2,500	\$181.45 - \$100.81	550,000 - 350,000	\$215.39 - \$137.01
La Mariscal	2,500 - 1,500	\$100.81 - \$60.24	350,000 - 250,000	\$137.01 - \$98.00
La floresta	1,500 - 500	\$60.24 - \$20.16	250,000 - 50,000	\$98.00 - \$19.58
El Pintado	500 - 0	\$20.16 - \$0	50,000 - 0	\$19.58 - \$0

Fuente: Tupiza y D'Ercole, 2001. Adaptación propia.

Leyenda: 24.80 sucres por dólar en 1975 y 2,552.09 sucres por dólar en 1995

En este sentido, el aumento en el precio del suelo ha sido un factor determinante en la configuración de la ciudad, y los centros comerciales han desempeñado un papel crucial en este proceso (Arias, 2019), ya que muchas tiendas abrían en lugares poblados donde el suelo adquiere un valor. El crecimiento de nuevas formas de comercio y configuración urbana ha llevado a un declive en las ferias y mercados tradicionales, que solían ser los principales lugares donde la gente obtenía sus alimentos (Hollenstein, 2021). En su lugar, han surgido supermercados y restaurantes de comida rápida para satisfacer las necesidades de las y los consumidores. Esta transición en el modelo de abastecimiento ha tenido un impacto importante en los hábitos alimentarios de la población. Con la presencia predominante de supermercados y restaurantes de comida rápida se ha observado un cambio hacia una mayor dependencia de alimentos procesados y envasados.

4.1. Transformaciones en la dieta durante la década de 1990: El impacto de los supermercados y centros comerciales

Las políticas del sector agropecuario en Ecuador han sido influenciadas por factores externos e internos, lo que ha llevado a la implementación de políticas de ajuste estructural y a la participación de instituciones privadas y no gubernamentales en la gestión del sector. Según

Hollenstein (2021), durante la década de 1990 se produjo una reversión significativa en las políticas de mercado agroalimentario en Ecuador como parte del Programa de Ajuste Sectorial Agropecuario (PASA) iniciado en 1985, el cual fue impulsado por el Banco Mundial y buscaba reducir la intervención estatal en la economía. Durante el periodo abarcado desde la segunda mitad de la década de los ochenta hasta finales del siglo XX, se produjo un cambio significativo hacia posturas que favorecían un mercado autorregulado, libre de intervenciones estatales como la ENPROVIT y la ENAC (Hollenstein, 2021).

Esto llevó a una serie de modificaciones en las políticas de mercadeo agroalimentario, incluyendo la consideración de eliminar las empresas de comercialización públicas. Además, “la expansión del Supermaxi y de otros supermercados locales” (Brassell 2011, 37) lo que ha tenido un impacto significativo en la forma en que las y los consumidores adquieren sus alimentos. Este cambio ha tenido consecuencias significativas en la salud de las y los consumidores, ya que se ha demostrado que una dieta alta en alimentos procesados puede aumentar el riesgo de enfermedades crónicas (Brassell 2011, 37). Según las consignas neoliberales, se precisaba que las empresas públicas de comercialización perjudicaban más a productores y consumidores que los “monopolios comerciales privados” y la supuesta “ineficiencia” del sector comercial agroalimentario (Brassell 2011). En este contexto, se llevó a cabo un proceso de reforma y posterior privatización de las empresas estatales de comercialización en el sector agrícola y en la distribución interna de productos (Hollenstein, 2021). Estas políticas de liberalización y privatización provocaron un cambio significativo en la organización del mercado agroalimentario interno del país, relegando nuevamente la atención y el apoyo estatal a este sector (Hollenstein, 2021). A continuación, se presenta la (Tabla 10), que resume la información sobre los mercados y ferias en Quito durante el período de 1980 a 1990:

Tabla 10. Mercados y ferias de Quito

	Mercados y Ferias existentes:			Mercados y Ferias desaparecidos:
Nombre del Mercado/Feria	Descripción		Nombre del Mercado/Feria	Descripción
América	Mercado Norte de la ciudad		Ferroviana Alta	Mercado Sur de la ciudad (Desaparecido)

Andalucía	Mercado Norte de la ciudad		Los Andes	Mercado Sur de la ciudad (Desaparecido)
"Iñaquito" o Carolina	Mercado Norte de la ciudad		Villa Flora	Mercado Sur de la ciudad (Desaparecido)
"Camai" o Chiriyacu	Mercado Norte de la ciudad		Calzado	Feria Sur de la ciudad (Desaparecida)
La Floresta	Mercado Centro Norte de la ciudad		Chillogallo	Feria Sur de la ciudad (Desaparecida)
La Magdalena	Mercado Sur de la ciudad		Comité del Pueblo	Feria Norte de la ciudad (Desaparecida)
Mercado Mayorista	Mercado Sur de la ciudad		El Condado	Feria Norte de la ciudad (Desaparecida)
Rumipamba	Mercado Norte de la ciudad		La Luz	Feria Norte de la ciudad (Desaparecida)
San Carlos	Mercado Norte de la ciudad		Mena I	Feria Sur de la ciudad (Desaparecida)
San Francisco	Mercado Centro de la ciudad		Mena II	Feria Sur de la ciudad (Desaparecida)
San Roque Nuevo	Mercado Centro de la ciudad		San Juan	Feria Sur de la ciudad (Desaparecida)
San Roque Viejo	Mercado Centro de la ciudad		Santa Martha	Feria Sur de la ciudad (Desaparecida)
La Vicentina	Mercado Centro Norte de la ciudad		Toctiuco Alto	Feria de la ciudad (Desaparecida)
Kennedy	Mercado Norte de la ciudad		La Tola	Feria Centro de la ciudad (Desaparecida)
Santa Clara Norte	Mercado Centro Norte de la ciudad		Camioneros y camioneros de frutas de la Costa	Feria Especial Sur de la ciudad (Desaparecida)
Santa Lucía	Mercado Centro Norte de la ciudad			

Fuente: Cazamajor d'Artois, P., & Maya, L. D. A. (1991), Hollenstein, (2021). Los mercados y ferias de Quito.

Elaboración propia

La (Tabla 10) ofrece una visión integral de la evolución de los mercados y ferias en la ciudad, destacando tanto los existentes como los desaparecidos. Los mercados y ferias actuales, como América, Andalucía, y "Iñaquito" o Carolina, siguen operando en distintas áreas de la ciudad, reflejando la continuidad y estabilidad de ciertos centros de comercio que sirven a las distintas zonas urbanas. En contraste, la tabla también revela una significativa cantidad de mercados y

ferias que han desaparecido con el tiempo, como Ferroviaria Alta y Villa Flora, que una vez desempeñaron un papel crucial en el comercio del sur de la ciudad. Esta desaparición de mercados y ferias refleja cambios en la dinámica comercial y la posible reconfiguración urbana que ha afectado las áreas tradicionales de comercio. La persistencia de algunos mercados junto con la desaparición de otros ilustra cómo las necesidades y preferencias de los consumidores, así como las políticas urbanísticas, han influido en la estructura del comercio local a lo largo del tiempo (Cazamajor y Maya, 1991).

En esta situación, la FAO hizo recomendaciones para el desarrollo futuro del sistema del mercado agrícola. Se sugirió construir mercados mayoritarios en varias ciudades, entre ellas Quito, Guayaquil y Cuenca, para dotar de la infraestructura necesaria al sistema de comercialización nacional del país. Debido a la importancia de la papa en la dieta ecuatoriana, también se planeó establecer una cadena de frío nacional para la evaluación, selección y empaque de la producción hortofrutícola (Hollenstein, 2021). Estos elementos demuestran la complejidad y los desafíos que enfrentaba el mercado agroalimentario en ese periodo, destacando la necesidad de intervención estatal para mejorar la infraestructura, reducir intermediarios y promover un sistema de comercialización más eficiente.

Paralelamente, es importante destacar el crecimiento de los supermercados, los cuales gradualmente han ido reemplazando a los mercados populares. Un elemento fundamental que ha contribuido a este aumento es la urbanización, ya que estas cadenas encuentran más conveniente abastecer a poblaciones concentradas en un solo espacio geográfico en constante crecimiento (Zamora, 2004). Otro factor adicional es el incremento de la participación de las mujeres en el ámbito laboral, quienes, con el objetivo de ahorrar tiempo en sus compras, optan por acudir a lugares donde pueden encontrar la mayoría de los alimentos que necesitan (Lira, 2005). Además, el rápido crecimiento del ingreso per cápita y el aumento de los ingresos familiares, lo cual implica un incremento en la clase media, han llevado a que las familias opten por adquirir cada vez más alimentos no básicos. En el Distrito Metropolitano de Quito (DMQ), se ha evidenciado un notable incremento de supermercados como CFL y MSM. De acuerdo con los datos proporcionados por el Servicio de Rentas Internas (SRI, 2021) en la (Tabla 11).

Tabla 11. Supermercados en Quito por año

Año	Corporación La Favorita (CLF)	Corporación El Rosado (CER)	Tiendas Industriales Asociadas (TIA)	Mega Santa María (MSM)
1990	14	-	-	-
2000	29	-	-	-
2008	59	4	30	17
2016	44	3	30	-
2021	47	-	39	28

Fuente: SRI, 2021. Adaptación propia

En la (Tabla 11), se muestra que la disponibilidad de alimentos en la ciudad de Quito ha sido afectada por el notable crecimiento de los supermercados en las últimas décadas. Según datos del Servicio de Rentas Internas (SRI, 2016), hasta el año 1990 la ciudad contaba con solo 14 locales de supermercados. Para el año 2000 se habían incorporado 15 nuevos establecimientos, llegando a un total de 29, lo cual evidencia una concentración en el hipercentro comercial de la ciudad (SRI, 2016). En el periodo 2008-2016, se abrieron 52 supermercados más, alcanzando un total de 81 distribuidos en diversas zonas urbanas y suburbanas (SRI, 2017). En el período 2018-2022, los respectivos balances anuales reportados a la “Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros (SUPERCIAS, 2023), muestran un aumento de USD \$293.83 millones a USD \$295.99 millones, lo que corresponde a una tasa compuesta anual (TCA) del 0.18%” (Torres 2023, 92), en lo que respecta al incremento de compra en supermercados en la ciudad.

La distribución de supermercados en el Distrito Metropolitano de Quito (DMQ) ha tenido variaciones significativas a lo largo de los años. La distribución de supermercados en el Distrito Metropolitano de Quito (DMQ) ha experimentado variaciones significativas a lo largo de los años. Como podemos ver en la (Imagen 8) Comisariatos Santa María, ahora Supermercados Santa María, a inicios de los 80s en el sector de Santa Clara, calles Dávalos y Versalles. Esta imagen es un importante registro histórico que muestra los orígenes de lo que hoy es una importante cadena

de supermercados en Ecuador, ilustrando cómo ha evolucionado el comercio minorista en Quito a lo largo de las décadas.

Imagen 10. Comisariatos Santa María, ahora Supermercados Santa María 1982



Fuente: Quito Nostálgico. Calles Dávalos y Versalles

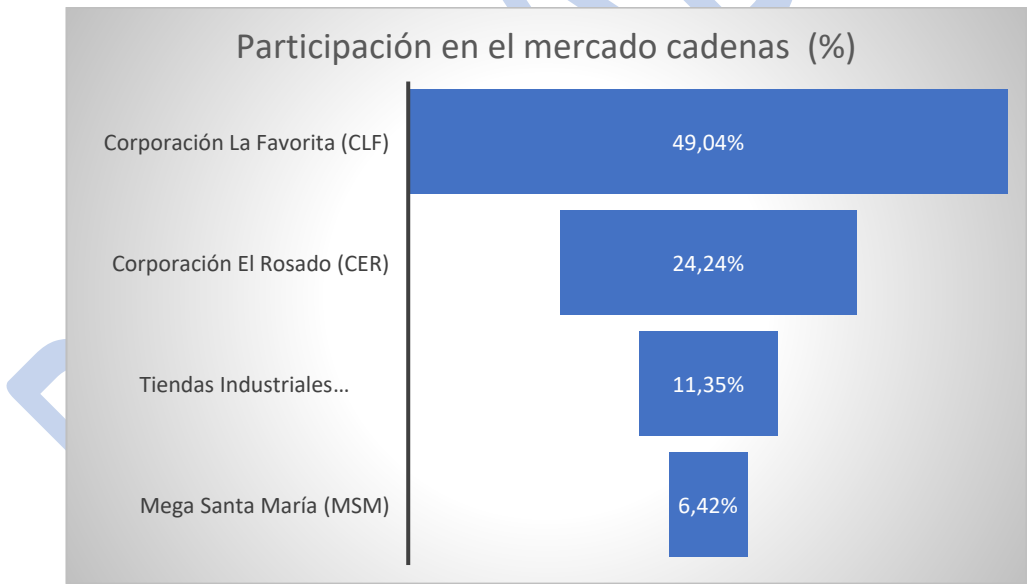
Para el período de 1990 a 1995, se contabilizaron 11 establecimientos en la zona norte, 4 en el centro y 4 en el sur, sumando un total de 19 supermercados (Núñez y Ramírez 2018). Entre 1995 y 2000, la cifra aumentó a 15 en el norte, 4 en el centro y 9 en el sur, alcanzando un total de 28. Durante el lapso de 2000 a 2005, se observó un crecimiento continuo con 15 supermercados en el norte, 5 en el centro y 12 en el sur, totalizando 32 establecimientos (Núñez y Ramírez, 2018). En el período más reciente, de 2005 a 2010, la tendencia ascendente persistió con 23 supermercados en el norte, 7 en el centro y 19 en el sur, sumando un total de 49. Estos datos evidencian una evolución dinámica en la distribución geográfica de los supermercados en el

DMQ, reflejando cambios en la oferta minorista a lo largo de los años (SRI, 2017 y Núñez y Ramírez 2018).

Este significativo incremento en la cantidad y distribución de supermercados ha generado cambios importantes en los patrones de compra y consumo de los quiteños. Por un lado, se ha evidenciado un aumento en la adquisición de productos procesados y empaquetados aprovechando la diversa oferta de los supermercados (Hollenstein, 2021). Asimismo, la posibilidad de comprar en volumen a precios competitivos ha modificado el comportamiento de los consumidores locales.

Se puede concluir que el crecimiento de los supermercados en Quito ha sido exponencial en las últimas cuatro décadas, aumentando de solo 14 locales en 1990 a más de 80 en 2016 (SRI, 2017). Este fenómeno ha transformado la participación del mercado de cadenas en la ciudad, como se detalla en la (Tabla 12).

Tabla 12. Participación en el mercado cadenas



Fuente: Mejía, 2019 (para el volumen de ventas y distribución minorista) SRI, 2021 (para la participación de cada cadena)

Los datos de la (Tabla 12) evidencian una concentración y expansión de las cadenas de supermercados en el DMQ, lo que ha transformado el panorama de la distribución minorista y ha impactado en los hábitos de consumo de la población (Mejía, 2019). Otro aspecto relevante

para considerar son las zonas de alimentación y los centros comerciales en el Distrito Metropolitano de Quito.

Además de las cadenas de supermercados mencionadas anteriormente, existen zonas específicas en la ciudad que también desempeñan un papel importante en la oferta y acceso a alimentos. Por ejemplo, la zona de La Michelena, ubicada al sur de Quito, el Puente del Guambra, el Parque de las Tripas o González Suárez son reconocidas por albergar una variedad de establecimientos gastronómicos y comerciales que contribuyen a la oferta de alimentos en la ciudad. Estas zonas representan puntos de encuentro para los residentes locales y visitantes en busca de opciones de alimentación, enriqueciendo la diversidad y el dinamismo del panorama alimentario y comercial de Quito. A lo largo de la década de 1970-2000, se ha observado un incremento significativo en la construcción de centros comerciales en Quito, debido a que “las actividades que más elevan las rentas son las comerciales; es por ello por lo que los agentes urbanos buscan imponer en sus obras urbanas elementos como los cc” (Celis, 2021, 65). La tendencia de los shoppings centers ha dado lugar a la apertura de numerosos centros comerciales en las ciudades. Según Beatriz Sarlo (2001), estos establecimientos han desplazado al tradicional “centro” en muchas localidades. En contraposición al ruido y desorden del centro urbano, estos centros comerciales se presentan como “cápsulas espaciales” diseñadas bajo la estética del mercado. En ellos, se pueden llevar a cabo todas las actividades relacionadas con la vida cotidiana, como comer, beber, descansar y adquirir tanto símbolos como mercancías (Sarlo 2001, 15-16).

Entre los más antiguos, como ya se comentó, se encuentra el Centro Comercial Iñaquito, que abrió sus puertas en 1971. Otro centro comercial relevante es el Multicentro, inaugurado el 14 de agosto de 1980, seguido por el Centro Comercial Espiral el 17 de junio del mismo año. En 1981, se inauguró el Centro Comercial Caracol el 17 de noviembre, y en 1982, el Centro Comercial El Bosque abrió sus puertas el 20 de diciembre. Posteriormente, en 1987, se inauguró el Quicentro Shopping, seguido por el Centro Comercial Atahualpa en 1993. En diciembre de 1995, se abrieron dos centros comerciales: el Mall El Jardín y el Centro Comercial El Recreo. Estos centros comerciales han desempeñado un papel fundamental en el ámbito comercial y social de la ciudad de Quito, ofreciendo una amplia gama de opciones y servicios a sus visitantes como se puede ver en el gráfico 2.

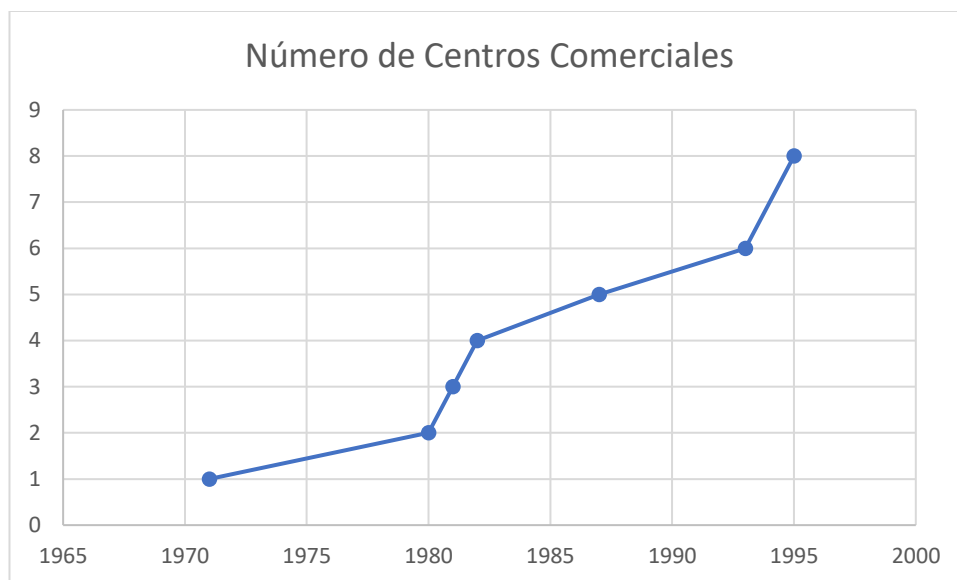


Gráfico 2. Fuente SRI, 2021. Adaptación propia.

De acuerdo con un estudio de Datanálisis realizado en octubre de 2009, “el 66,5% de las personas que acuden a estos lugares va a comprar o utilizar los servicios que ofrecen los centros comerciales” (Venegas, 2013, p. 4). Dentro de estos espacios, los patios de comida han adquirido un rol central: “constituyen el espacio principal y predilecto para encontrarse y establecer relaciones entre ellos” (Bermúdez, 2008, p. 107). Lejos de ser zonas exclusivamente funcionales, los patios de comida han evolucionado para convertirse en espacios cotidianos de consumo, encuentro y sociabilidad urbana.

En este contexto, el concepto de *no-lugar* de Marc Augé (2000) resulta útil como punto de partida para pensar estos espacios. Augé define los *no-lugares* como espacios de tránsito, consumo y anonimato, caracterizados por la estandarización y la ausencia de vínculos duraderos: “donde se experimenta solitariamente la comunidad de los destinos humanos” (Augé, 2000, p. 122). En apariencia, los patios de comida podrían encajar en esta categoría: replican modelos globalizados, privilegian el consumo rápido y son anónimos en su diseño.

Sin embargo, la evidencia recogida en este estudio sugiere una realidad más compleja. Lejos de ser espacios completamente desterritorializados, los patios de comida en Quito adquieren significados afectivos y sociales específicos, que varían según la edad, la clase social y el contexto de uso. A continuación, se presentan testimonios que muestran cómo estos espacios funcionan como escenarios de socialización, consumo y recreación, disputando la noción de

anonimato planteada por Augé. Para algunos jóvenes, como Juan C., estudiante de 18 años cuenta su experiencia.

Yo por lo general frecuento las salchipapas del Puente del Guambra, son económicas y dan bastante, lo que me gusta es que puedes pedir con arroz y menestra, como el KFC, claro son más económicas todo esto viene acompañado de una cola (Gaseosa). Los centros comerciales por lo general frecuento cuando salgo con una chica, para impresionar tú sabes (C, 2022).

Para otros, como Enrique L., administrador de 45 años, son espacios familiares donde se comparte una rutina alimentaria.

Me gusta frecuentar los patios de comida con mi familia, podría decir que una o dos veces al mes, sino vamos a un patio de comida en algún centro comercial, frecuentamos el Parque de Las tripas: en el centro comercial me gusta KFC, con menestra o un ceviche, en cambio en el Parque de las tripas encuentras por lo general comida típica, pero también a los lados hoy en día locales de pizza o salchipapas la ciudad es grande y actualmente encuentras muchos lugares para comer (L, 2022).

En este contexto, estas voces permiten matizar la categorización de los patios de comida como no-lugares. En lugar de aplicar el concepto de forma rígida, resulta más productivo interpellarlo desde el contexto específico de Quito. Los patios de comida operan como espacios híbridos, donde se ensamblan lo global y lo local, lo estandarizado y lo afectivo, el anonimato y la pertenencia. Esta lectura se fortalece al observar la transformación de la ciudad. La evolución de los mercados tradicionales hacia la incorporación de supermercados y centros comerciales ha producido una reconfiguración profunda del paisaje urbano (Hollenstein, 2021). En este proceso, los patios de comida emergen como ensamblajes urbanos y alimentarios: espacios donde confluyen arquitecturas comerciales, prácticas de consumo acelerado y diversidad culinaria. Esta heterogeneidad, si bien refuerza su popularidad entre distintos grupos sociales, también plantea riesgos para la salud pública, dado que muchas de las opciones disponibles están compuestas por alimentos altos en grasas y carbohidratos.

4.2.La Comida como reflejo de las clases sociales en la década de 1990

En este contexto, los espacios de consumo, o territorios, se transforman en lugares de encuentro donde confluyen la sociedad, sus estructuras “en torno a un área urbano-metropolitana” (Díaz y Hewit, 2010: 235), y cómo las entendemos como agentes individuales. Estos entornos también

reflejan la dinámica social “de una ciudad, región, país u otra entidad territorial” (Díaz y Hewit, 2010: 244), así como las diferencias de clase y las elecciones dietéticas de las personas, además de sus comportamientos de consumo. Las preferencias dietéticas y los hábitos de consumo varían entre los distintos estratos sociales, y esto se puede observar a través del concepto de territorios de consumo (Díaz y Hewit, 2010). Estos lugares se convierten en escenarios donde las personas eligen y comen alimentos que reflejan su estatus socioeconómico, valores culturales y otros factores.

Es por eso por lo que, se puede encontrar zonas pobres en el norte de la ciudad que a “partir de los años ochenta y comienzos de los noventa, comienzan a aparecer los barrios periféricos, donde habitan familias de bajos ingresos. Eso hace que en el norte haya grandes bolsones de pobreza como fueron, en su debido momento, el caso del Comité del Pueblo, en el nororiente, y hacia el noroccidente, el sector de la Jaime Roldós Aguilera” (Carrion 2016, 45). Esto demuestra que la clásica división norte y sur de las décadas anteriores comienza a cambiar. Llegados a este punto, es importante resaltar que “la persistencia de un imaginario dual sobre la ciudad opera mediante un régimen de representación en el cual las nociones de Norte y Sur se vuelven lugares figurativos interdependientes, antes que zonas geográficamente delimitadas” (Santillán 2019, 77). Es decir, existe una desconstrucción, si podemos utilizar el término derridiano, ya que “el ejercicio derridiano de detectar lo “otro” en los discursos aparentemente homogéneos” (Krieger 2004, 181) nos permite romper con estos imaginarios duales. Para mediados de la década de 1990 las cadenas comienzan a extenderse y abaratar sus precios haciendo que la comida rápida de estas cadenas sea accesible para otras clases sociales. Aquí es interesante notar las experiencias de personas que vivían en el sur de la ciudad y recuerdan sus experiencias en estos lugares. En este punto es importante ver en algunas entrevistas como se construían esos imaginarios norte-sur. Andrés G hoy ingeniero agrónomo que vive en el sector la luz comenta:

Cuando era adolescente por el año 1991, pensaba que la ciudad de Quito se terminaba en el centro histórico, no me imaginaba que vivía gente más allá del ahí, yo me enteré de que había más casa cuando ya casi terminaba el colegio, entonces, luego de eso comencé a tener esa idea de que al norte de Quito la gente de recursos económicos y al sur los pobres. Bueno, esto cambió cuando empecé a trabajar ya que por mi profesión tenía que visitar algunos lugares al sur de Quito y entonces me daba

cuenta de que existía esta diferenciación, que más que todo era. Como te pudo decir, una idea que teníamos en la cabeza de estas dos realidades (G 2022).

Algo similar pero relacionado con la alimentación nos cuenta Juliana A y María G, la primera de profesión ingeniera civil vive en el condado, y la última ama de casa vive en el sector el pintado al sur de Quito.

Cuando tenía 17 años por 1990 iba a comer en KFC, que quedaba en las Naciones Unidas, yo no conocía el sur, pero sabía que existía porque mi papá nos contaba que era un lugar peligroso, y pensaba que el KFC era algo propio de la norte de la ciudad y que en el sur comían platos típicos que la comida como KFC era propia de la gente del norte (A 2022).

Yo he vivido toda la vida en el sur, pero en por 1992 maso menos abrieron un local de pollos Gus por la Michelena, mi familia y yo íbamos a comer, pues creíamos que esta comida era de gente del norte, ósea, nos imaginábamos que era solo para gente de dinero, con el tiempo se abrieron más restaurantes de este tipo y poco a poco se fue quitando esa idea de que era algo solo para cierto grupo. (G 2022).

Es importante ver que todos estos cambios llevaron a una creación de estrategias de vida para sobrevivir por parte de los sectores populares y a una combinación de elementos mercantiles con elementos serviles en las clases sociales. Sin embargo, a diferencia de otras ciudades industrializadas, en Quito no se observa un proletariado industrial creciente sino un centro de consumo más que de producción. Además, se observa un cambio en los imaginarios sociales debido a procesos de territorialización y desterritorialización que han cambiado la forma en que se percibe la ciudad y las clases sociales en ella (Santillán, 2019). Los barrios periféricos con familias de bajos ingresos comenzaron a aparecer en el norte de la ciudad, y se consolidó un estigma de que el sur es considerado como lo popular y el norte como próspero y pudiente (Carrión, 2012). Antonio G chofer profesional quien ha vivido toda su vida en el barrio la Magdalena del sur de Quito, nos cuenta:

Para mil 1995 abrieron una cadena de KFC en la Villaflora y otra de Pollos Gus por la magdalena, claro los precios bajaron un poco, porque yo recuerdo cuando iba a trabajar al norte de la ciudad y miraba estos restaurantes solo de ver los precios me daba la impresión de que eran caros. Pero cuando abrieron en el sur bajaron los precios, entonces tendía como unos 23 años en esa época íbamos con mis amigos a los Pollos Gus de la Magdalena nos gustaba frecuentar ahí, porque le servicio era bueno, rápido y precios baratos (G 2022).

De igual manera nos cuenta su experiencia María A, contadora de profesión que vivía en el sur de Quito Barrio Solanda cuando era más joven.

Recuerdo que para 1997 ya tenían unos años los locales de Pollos Gus y KFC en sur, entonces siempre me encontraba con alguien que conozco allí y también con otras personas, no todo es de clase media, no todo, gente de la que conozco, no lo clasificaría necesariamente como de clase media tampoco, pero, pero no sé qué se siente estereotipado, para ese tiempo ya no era la comida ahí solo para una clase social, ahora estaba abierto para todos (A 2022).

Es importante destacar que esta expansión de la comida rápida y la transformación de los hábitos alimenticios no se limita solo a la ciudad de Quito, sino que es un fenómeno global impulsado por la globalización y la homogeneización cultural (Vivas, 2017). La desterritorialización de la alimentación ha llevado a una pérdida de la diversidad y la identidad culinaria local en muchos lugares del mundo.

4.3.El menú de la década de 1990

Con la diversificación de la comida rápida y el aumento de cadenas de restaurantes para diversas clases sociales, es importante analizar el tema del menú y cómo se adapta a las condiciones locales (Paredes, 1997). En esta época, los entrevistados reflejan claramente que el consumo de alimentos procesados se vuelve más frecuente. Además, las cadenas de comida rápida también han empezado a incorporar platos de la cocina nacional en sus menús. Por otro lado, han surgido cadenas de comida rápida que se especializan en la venta de comida típica nacional, como el caso de Menestras del Negro, que posteriormente fue adquirido por el grupo KFC. En el testimonio de Gustavo, un trabajador autónomo, se relata su experiencia acerca de cómo era la alimentación en su hogar durante esta década.

Bueno, la comida en esa época, te hablo de año 1995, ya era más procesada, se consumía embutidos, colas (Gaseosas), azúcares, mermeladas, mantequillas, en mi casa mi mamá compraba mucho lo que son embutidos, íbamos al Supermaxi a hacer compras claro no siempre, otros días en las ferias libres (Gustavo, 2022).

Por otro lado, en el tema de los restaurantes es interesante ver la experiencia de los clientes que frecuentaban estos restaurantes al ver comida típica como es el caso de Jimena, P, trabaja en bienes raíces, vive en el norte de la ciudad.

Para 1996, yo tendría unos 17 años, mis padres nos llevaban a mis hermanos y a mí al KFC del Bosque por esa época, siempre pedíamos pollo, papas, el pan y la ensalada que se servía, pero un día fue nuestro asombro al ver que el KFC, se vendía pollo con menestra, arroz y el clásico pollo, pero con comida que uno sabía que era de aquí, porque cocinaba mi mamá. Esto nos sorprendió a todos e hizo que consumiéramos más seguido el pollo de KFC (P. 2022).

Durante esa época en la que la comida típica nacional comenzaba a comercializarse, tuve la oportunidad de conversar con Jimena, una contadora que reside en el norte de Quito. Ella nos cuenta su experiencia de cómo era comer en aquellos restaurantes en ese momento.

En el norte de la ciudad, donde he vivido durante ese período, la mayoría de los restaurantes que ofrecían comida típica se caracterizaban por ser establecimientos de alta gama con un ambiente elegante. Aquí, la comida típica se presentaba de manera sofisticada, utilizando ingredientes de calidad y con presentaciones artísticas. Era común ver a personas de clase alta o profesionales exitosos disfrutando de estas experiencias gastronómicas exclusivas.

Es importante destacar que la comercialización de la comida típica nacional también trajo consigo ciertos cambios en la forma en que se percibía y consumía. Antes, era más común encontrar estos platos en restaurantes más modestos y tradicionales, donde se conservaba un ambiente más auténtico y cercano a la cultura local. Con la creciente demanda y el auge de la comercialización, estos sabores y recetas comenzaron a adaptarse a los estándares de la alta cocina, lo que atrajo a una clientela más diversa. (L)

Para tener una mejor comprensión de cómo eran los menús en esa época, podemos analizar ejemplos específicos como el menú de KFC, el menú de casa y el menú de un restaurante de comida nacional. Estos ejemplos nos permitirán observar las diferencias en las opciones y la representación de la comida típica en esos establecimientos en la década de 1990.

Tabla 13. Menú, KFC, casero y restaurante ecuatoriano

Categoría	KFC	Comida Casera	Restaurante Ecuatoriano

Platos	Combo de pollo frito, Hamburguesa de pollo, Ensalada de pollo	Arroz con pollo, Sopa de pollo, carne, Estofado de res, Embutidos, atún	Seco de pollo, Ceviche de camarón, Encocado de pescado
Acompañamientos	Papas fritas, biscuits, helados. Se comienza a utilizar comida nacional, menestra, arroz, plátano	Ensalada fresca, plátano maduro frito, Puré de papas	Arroz, yuca, chifles, patacones, ensalada de aguacate
Bebidas	Bebidas gaseosas, Jugos naturales	Agua de frutas, refrescos, colas, Jugos naturales, Gaseosas	Jugos naturales, Gaseosas
Procedencia	Origen extranjero	Origen local y extranjero	Origen local y extranjero

Fuente: Elaboración propia basada en entrevistas.

Es importante ver, los ensamblajes locales y globales han hecho que muchas cadenas se adapten e incluyan en sus menús comida típica de cada región, es decir, “los ensamblajes representan así, en nuestro caso, aquellas asociaciones de prácticas y relaciones conexas con la producción, el consumo y la distribución de alimentos” (Marsden et al, 2020, 1306). Las cadenas tienden a ganar ventaja competitiva mediante el desarrollo de nuevas convenciones y, en consecuencia, nuevos ensamblajes sociotécnicos como el caso de incluir comida típica de la región en su menú.

Este fenómeno ilustra una interacción dinámica entre la imaginación cultural, las demandas del mercado y las estrategias comerciales. Los canales reconocen el valor de las identidades regionales al incluir la cocina tradicional en sus ofertas y trabajar para adaptar esas ofertas a las preferencias y experiencias culinarias de cada región. Esto podría fomentar un sentido de orgullo

y pertenencia entre los consumidores, así como una mayor conciencia y aprecio por la diversidad cultural (Unigarro 2010).

No obstante, es importante analizar los posibles efectos de estos cambios en la alimentación, ya que podrían dar lugar a un aumento de enfermedades crónicas no transmisibles, como la diabetes. Si bien la inclusión de la cocina tradicional en las ofertas comerciales busca adaptarse a las preferencias culinarias de cada región y promover un sentido de orgullo y pertenencia entre los consumidores, es fundamental considerar el impacto que estas opciones pueden tener en la salud (Unigarro 2010). El aumento en el consumo de alimentos procesados, ricos en azúcares y grasas, puede contribuir al desarrollo de enfermedades crónicas, como la diabetes, que requieren una atención y manejo a largo plazo. Por lo tanto, es necesario encontrar un equilibrio entre la preservación de las tradiciones culinarias y la promoción de una alimentación saludable para prevenir y controlar estas enfermedades crónicas no transmisibles.

5. Las transformaciones en los cuerpos y las enfermedades crónicas no trasmisibles en la década de 1990

En la década de 1990, se registraron significativas transformaciones en los cuerpos humanos y en la prevalencia de *enfermedades crónicas no transmisibles*. Estos cambios estuvieron estrechamente relacionados con la evolución de las ciudades y cómo ha influido en los hábitos y comportamientos de la población. A medida que avanzaba la década, surgieron crecientes preocupaciones en relación con “el aumento de enfermedades crónicas, entre ellas la diabetes, la obesidad, las enfermedades cardiovasculares y ciertos tipos de cáncer” (Popkin, 2016, 43).

En el campo de la salud y la seguridad alimentaria en Ecuador, se implementó el Proyecto ECU-4463 de *Atención Primaria de Salud y Mejoramiento del Saneamiento Básico* entre 1993 y 1999, una colaboración entre el Ministerio de Salud Pública (MSP) y el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PMA). Este proyecto tenía como objetivo “disminuir la inseguridad alimentaria en familias con niños menores de cinco años que experimentaban desnutrición moderada o severa, así como mujeres embarazadas con bajo peso” (Carranza 2011, 53). A pesar de que la tasa de desnutrición crónica en Ecuador disminuyó del 40.2% en 1986 al 33.5% en 2004, y continuó descendiendo hasta el 25.3% en 2012 (Freire, 2014), la desnutrición infantil persistía a finales de la década de 1990, según datos de Encuestas DHS y LSMS. Estas encuestas

revelaron variaciones significativas en la prevalencia de la desnutrición entre diferentes categorías demográficas, siendo más pronunciada en entornos rurales (35.2% en 1995) en comparación con áreas urbanas (20.7%), y particularmente elevada entre la población indígena (58.2% en 1998) (DHS y LSMS, 1990). Es importante destacar que la cobertura del proyecto ECU-4463 fue limitada, con "tasas de ejecución bajas y un uso del 63% del presupuesto" (Carranza, 2011, p. 64). Paralelamente, se observó un aumento en las tasas de sobrepeso infantil, que pasaron del 4.2% en 1986 al 8.6% en 2012, lo que sugiere la emergencia de nuevos desafíos nutricionales en el país (Freire, 2014).

Estas iniciativas para fortalecer las redes alimentarias locales y las estrategias implementadas para abordar la inseguridad alimentaria y la desnutrición en Ecuador durante las décadas de 1990 y 2000 apuntaban a mejorar la calidad de vida de la población y fortalecer la conexión directa entre productores y consumidores en el contexto de la soberanía alimentaria (Carranza, 2011). No obstante, es crucial señalar que durante este mismo período se observó un aumento significativo en la prevalencia de diabetes mellitus tipo 2 como lo podemos ver en la (Tabla 14).

Tabla 14. Evolución de la diabetes mellitus tipo 2 en los años 1994-2000.

Año	Número de casos	Tasa por cada 100,000 personas
1994	22,301	32.301
1995	22,802	32.802
1996	25,85	35.850
1997	22,697	32.697
1998	26,938	36.938
1999	29,635	39.635
2000	32,379	42.379

Fuente: MSP, Epidemiología, Anuario 2009- 2010. Adaptación propia

Esta tendencia al alza en la diabetes de la (Tabla 14), junto con el aumento del sobrepeso infantil, sugiere que mientras se lograban avances en la lucha contra la desnutrición, emergían nuevos retos relacionados con la transición nutricional y los cambios en los patrones alimentarios, subrayando la complejidad de abordar de manera integral la salud nutricional de la población ecuatoriana.

Estos alimentos, caracterizados debido a su composición elevado de azúcares refinados, grasas saturadas y calorías vacías, han permeado varios subsectores del sector del consumo de alimentos procesados en el país. Según la investigación realizada por Proexport (2004), en la década de 1990 el sector de alimentos procesados se segmenta “en once subsectores principales, entre ellos carnes y comida de mar, panadería, ingredientes especializados, bebidas, aceites comestibles, alimentos preparados y condimentos, productos lácteos, snacks, comidas preparadas y productos de confitería” (Proexport, 2004). Entre las subdivisiones con mayor relevancia en alimentos preparados, se destacan “los ingredientes especializados (25%), la panadería (22%) y la carne y el pescado (13%). Es importante resaltar que el subsector de alimentos preparados representa el (8%) del sector general, y dentro de este, se incluyen las conservas en lata” (Proexport, 2004, 3). El énfasis en la utilización de estos alimentos procesados, combinado con la disminución en la ingesta de alimentos saludables y naturales, puede haber ha tenido un papel fundamental en el incremento de los casos de diabetes mellitus en Ecuador, según señala el Ministerio de Salud Pública en 2010 (MSP, 2010).

Cabe destacar que el aumento de este tipo de enfermedades especialmente la diabetes tipo 2 tiene un costo en la atención y muchos pacientes con esta enfermedad ya no son internados en el hospital⁹⁹. El aumento de casos de diabetes tipo 2 según un estudio de (OPS/OMS 2019) está estrechamente relacionados con una mala alimentación, la ingesta de grasas saturadas, azúcares, productos procesados y el alto consumo de carbohidratos; y esto unidos a poca actividad física. Indudablemente, esto está relacionado con las transformaciones que han tenido lugar en los hábitos de vida de la población de Quito en las últimas décadas.

Los conceptos de cuerpo, ciudad y alimentación están estrechamente relacionados en este contexto. En el marco de la interrelación entre el cuerpo, la ciudad y la alimentación, el neoliberalismo desempeña un papel fundamental, ya que influye en la manera de vivir y

⁹⁹ “El costo directo del tratamiento de la diabetes en el Ecuador oscila entre \$ 143,89 y \$224,36 mensuales dependiendo si el tratamiento es provisto por el Estado, en el primer caso o si es costado directamente por el paciente en el sistema de salud privado, en el segundo caso. El salario mensual vigente en el Ecuador, en el año 2017, es de \$375,00, lo cual significa que una persona que padece diabetes y cuyo tratamiento se realiza en el sistema sanitario privado, debe dedicar alrededor del 60% de un salario básico mensual para atender su enfermedad; aspecto que coloca en situación de alto riesgo a aquellos enfermos de menores recursos económicos” (Coello, 2018, 20)

alimentarse. En esta perspectiva, las políticas y prácticas alimentarias urbanas se ven profundamente influenciadas por los principios del neoliberalismo.

Bajo la lente neoliberal, se ha fomentado la producción y comercialización de productos alimentarios procesados con escasa calidad nutricional, ya que resultan más rentables para las empresas. Este impulso ha ocasionado un incremento en la ingesta de alimentos procesados, caracterizados por su abundancia en azúcares refinados, grasas saturadas y calorías vacías, tal como se mencionó previamente.

Paralelamente, el neoliberalismo ha propiciado el crecimiento o desarrollo de la industria de alimentos y bebidas en contextos urbanos, dando lugar a la proliferación de establecimientos de comida rápida y cadenas de supermercados. Estos lugares suelen ofrecer alimentos con elevados contenidos de grasas, azúcares y aditivos, contribuyendo así a patrones alimentarios poco saludables (Proexport, 2004). Asimismo, el neoliberalismo en muchas ciudades se ha priorizado el desarrollo de áreas comerciales y residenciales en detrimento de espacios verdes y zonas destinadas a la producción de alimentos saludables (Rochefort et al, 2021).

El cuerpo se ve afectado por los cambios en los estilos de vida y en la alimentación, y estos cambios están influenciados por el entorno urbano y las políticas y prácticas alimentarias de la ciudad. La ciudad también desempeña un papel significativo en la territorialización y desterritorialización de los imaginarios y en la formación de estereotipos y estigmas relacionados con la salud y la alimentación (Rochefort et al, 2021). La relación entre los cuerpos y el entorno urbano afecta nuestra comprensión y construcción de la salud y el bienestar. Según Elizabeth Grosz (1999), los cuerpos y las ciudades son mutuamente constitutivos, es decir, se producen y se definen entre sí a través de acciones e interacciones emergentes. Esto significa “que los modelos de dieta y estilo de vida en las ciudades modernas tienen una repercusión directa en la salud y el bienestar de las personas” (Popkin, 2016, 46).

La transición nutricional descrita por Popkin (2017) se manifiesta tanto en los cuerpos individuales como en el tejido urbano de las ciudades. Esta transformación se caracteriza por “un alto consumo de grasas saturadas, azúcar y alimentos refinados, acompañado de un bajo consumo de fibra” (Popkin 2017, 87). Dicha dieta se ha asociado con un incremento en el riesgo de padecer enfermedades crónicas y degenerativas, especialmente en entornos urbanos modernos. Para ilustrar estos cambios, contamos con el testimonio de Juan ingeniero jubilado,

residente de 58 años del centro de Quito, quien comparte su experiencia personal sobre las transformaciones corporales que ha observado:

Comencé a notar cambios en mi cuerpo cuando empecé a vivir en la ciudad. Mi dieta cambió drásticamente, ya que comenzaba a consumir más alimentos procesados y grasas debido a mi ritmo de vida acelerado y la falta de tiempo para cocinar. Además, dejé de hacer ejercicio regularmente. Con el tiempo, comencé a ganar peso y a tener problemas de salud, como diabetes y sobrepeso. Me di cuenta de que mi cuerpo estaba sufriendo un cambio debido a las condiciones de vida en la ciudad (O, 2022).

En América Latina, la transición nutricional ha ocurrido rápidamente y ha conducido al aumento de enfermedades crónicas no comunicables (Caballero, 2007; Rivera, 2024). Paredes, Latorre y Prado (2020) indican que esta transición alimentaria ha resultado en problemas de malnutrición, evidenciados por la alarmante prevalencia de enfermedades como el sobrepeso y la obesidad. Sherwood et al. (2013) explican que la malnutrición surge como consecuencia de un cambio epidemiológico en la nutrición, por dietas deficientes y transformaciones en la producción de alimentos debido al predominio del “sistema agroalimentario moderno”.

El testimonio de Juan, un ingeniero jubilado de 58 años revela cómo la vida en la ciudad puede impactar profundamente la salud y el bienestar. Como muchos, Juan experimentó cambios en su cuerpo cuando su ritmo de vida acelerado lo llevó a consumir más alimentos procesados y ricos en grasas, descuidando la actividad física. Con el tiempo, estos hábitos le ocasionaron problemas de salud, como diabetes y sobrepeso. Su relato detalla la realidad de muchas personas en entornos urbanos modernos, donde las exigencias del día a día pueden dificultar la adopción de una dieta equilibrada y la práctica regular de ejercicio.

Según Elizabeth Grosz (1999), los cuerpos y las ciudades son mutuamente constitutivos, es decir, se producen y se definen entre sí a través de acciones e interacciones emergentes. La transformación que Juan vivió no es un caso aislado; es un fenómeno que Popkin describe como una transición nutricional, caracterizada por el aumento del consumo de alimentos poco saludables. La experiencia de Juan ilustra cómo esta transición nutricional, caracterizada por dietas deficientes y la predominancia del sistema agroalimentario moderno, afecta tanto a nivel individual como colectivo. Esta realidad se refleja en el análisis de Popkin (2016), quien señala que los modelos de dieta y estilo de vida en las ciudades modernas tienen una repercusión directa

en la salud y el bienestar de las personas. La historia de Juan subraya la importancia de reevaluar las políticas urbanas y alimentarias para fomentar estilos de vida más saludables y sostenibles, adaptados a las realidades de la vida urbana. Su experiencia nos recuerda que detrás de las estadísticas y estudios, hay personas reales que enfrentan desafíos diarios en su búsqueda de una vida saludable.

6. Conclusiones

En este capítulo se evidenció que la transformación alimentaria en Ecuador durante la década de 1990 estuvo significativamente influenciada por ensamblajes locales y globales, así como por políticas de ajuste continuo como la liberalización del mercado. Estos eventos históricos dejaron una huella profunda en los patrones de consumo y en la interrelación entre el cuerpo, la ciudad y la alimentación. La promulgación de la *Ley de Desarrollo Agrario* de 1994 fue un catalizador clave para las transformaciones en el sector agrícola, particularmente en la región agraria suroccidental del Ecuador, donde la agroindustria se convirtió en una estrategia esencial para diversificar la producción y fomentar la generación de empleo.

La creación de la CONAVE en 1994 también desempeñó un papel crucial al unir a los productores avícolas ecuatorianos y colaborar en la garantía de la seguridad alimentaria y la autonomía en la producción de alimentos del país, así como en la generación de empleo tanto de manera directa como indirecta en diversos sectores. Durante este período, el consumo de carne de pollo experimentó un marcado aumento, pasando de 7kg a 12kg al año, lo que subraya la influencia directa de los cambios legislativos y comerciales en los patrones alimentarios de la población ecuatoriana.

El análisis detallado de las transformaciones alimentarias en la ciudad de Quito revela una compleja interconexión con el contexto socioeconómico y cultural. En la década de 1990, los segmentos más destacados en el ámbito de alimentos preparados fueron los ingredientes especializados, que contribuyeron con un 25%, seguidos de la panadería con un 22% y la carne y el pescado con un 13% (INEC, 2018). El subsector de alimentos preparados, con una participación del 8% en el sector, incluyendo las conservas en lata, también experimentó un crecimiento significativo. Estas transformaciones reconfiguraron notablemente los hábitos y

prácticas alimentarias de la población quiteña, desencadenando ensamblajes diversos y, en ocasiones, contradictorios.

Las evidencias empíricas indican alteraciones significativas en los patrones de comportamiento social durante la década de 1990, con un notorio incremento en las tasas de diabetes. Entre 1994 y 2000, se registró un aumento del 31.14% en las tasas de diabetes, destacando la necesidad de estrategias de salud pública efectivas para abordar los factores subyacentes a este fenómeno. Además, se observa una notable expansión de los sitios de comida rápida fuera del hogar, contribuyendo a la reconfiguración urbana y a la segregación. Estos cambios en los patrones alimentarios y en la configuración urbana han tenido un impacto significativo en la salud pública, evidenciándose en el aumento de problemas como el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades crónicas. Sin embargo, estas transformaciones no son universales. Persisten cuerpos y espacios que mantienen buena salud, así como mercados y espacios verdes que resisten la tendencia dominante. Esta coexistencia resalta la complejidad de la dinámica que define la conexión entre alimentación, urbanismo y salud en Quito durante este período.

Finalmente, durante la década de 1990, la producción agrícola de productos clave como el banano, el cacao y el café mostró tendencias diversas, con el banano experimentando un crecimiento constante, mientras que el cacao y el café mostraron variabilidad. Estos cambios en la producción agrícola están estrechamente vinculados a la estrategia del Estado de priorizar la producción orientada a la exportación, influyendo directamente en los patrones alimentarios de la población.

El análisis de la proliferación de establecimientos de comida rápida y su relación con el creciente aumento de centros comerciales desde la década de 1990 revela cambios significativos en el paisaje urbano. Este estudio establece una base sólida para futuras investigaciones sobre las prácticas alimentarias locales. En conjunto, estos hallazgos subrayan la importancia de abordar los cambios alimentarios desde un enfoque integral, considerando tanto los aspectos culturales como los impactos en la salud pública.

Capítulo 5

Sabores y paisajes urbanos: Transformaciones alimentarias en la ciudad de los años 2000

El objetivo de este capítulo es analizar la profunda transformación que experimentó la agricultura ecuatoriana durante la década de 2000, impulsada por la creciente demanda internacional de alimentos procesados. Se examina cómo grandes extensiones de tierra fueron destinadas al cultivo de monocultivos como la soja, el maíz y la caña de azúcar, desplazando los cultivos de subsistencia locales. Esta industrialización de la agricultura marcó un hito en la adopción de tecnología contemporánea en el sector agroindustrial del país.

Durante la década del 2000 se consolida un *ensamblaje agroalimentario-tecnológico de carácter industrial*, estrechamente vinculado con la expansión de monocultivos, la mecanización agrícola y el auge de los supermercados. Este nuevo ensamblaje alimentario transforma radicalmente el modo de producción, distribución y consumo de alimentos. En el ámbito urbano, la expansión de productos procesados y altos en calorías afecta directamente a los cuerpos, especialmente a los de las clases populares, que presentan mayores tasas de obesidad y enfermedades crónicas. Se conforma aquí un ensamblaje que articula lo rural y lo urbano: los campos se reorganizan en función de la demanda global, mientras que las ciudades consumen los resultados de esta producción estandarizada. La Constitución de Montecristi introduce el principio del “buen vivir”, y junto con políticas como el semáforo nutricional, se intenta contrarrestar esta lógica, sin romper completamente con el modelo neoliberal. Este es un ensamblaje híbrido, en disputa, donde coexisten prácticas de resistencia (soberanía alimentaria, consumo local) con estructuras hegemónicas de control económico y biopolítico.

La incorporación de maquinaria y técnicas modernas en la agricultura transformó significativamente la producción de alimentos y el cultivo de productos clave para la industria alimentaria en Ecuador durante la década de 2000. La mecanización de las tareas agrícolas aumentó la productividad y la eficiencia, y, según Baker y Friel (2006, 47), “esta mejora en la productividad no solo ha fortalecido la seguridad alimentaria en el país, sino que también ha contribuido a diversificar la oferta de alimentos”.

No obstante, esta modernización también generó desafíos y desigualdades. La transición nutricional global evidenció diferencias entre países de ingresos medios y bajos frente a los de ingresos altos, así como entre distintos grupos socioeconómicos dentro de cada nación (Popkin, 2002). En Ecuador, el acceso a alimentos de mayor calidad se concentró principalmente en grupos privilegiados, mientras que la población urbana con ingresos limitados dependía mayoritariamente de productos procesados.

En este contexto, la pregunta central de este capítulo es: ¿cómo la modernización tecnológica de la agricultura en Ecuador durante la década de 2000 transformó el acceso y la calidad de los alimentos para distintos grupos socioeconómicos, y qué impacto tuvo en las prácticas alimentarias y la salud de los consumidores urbanos? El aumento en los rendimientos gracias a la maquinaria avanzada impulsó la producción agrícola hacia la sostenibilidad y una gestión más responsable de los recursos naturales.

La transición nutricional y la modernización agrícola se interrelacionan con la urbanización y los patrones de consumo, conformando un ensamblaje agroalimentario-tecnológico-industrial. En este ensamblaje, la Constitución de Montecristi (2008) y su principio del “buen vivir”, el sistema del semáforo alimentario, así como el auge de los centros comerciales y sus patios de comida, son elementos que conectan la producción, la distribución y el consumo de alimentos con la vida urbana y el cuerpo de los consumidores. Para analizar estos procesos de manera empírica, se utilizarán entrevistas, encuestas y datos de fuentes oficiales como MSO, INEC, Ensanut y SRI, permitiendo comprender cómo estos ensamblajes transformaron la calidad de los alimentos y la salud de la población urbana en los años 2000.

1. Transformaciones en la producción y alimentación en el umbral del Siglo XXI

La agroindustria ha desempeñado un papel clave en la producción de alimentos altamente procesados, ricos en grasas saturadas, sal y azúcares añadidos, contribuyendo al notable aumento en la incidencia de enfermedades crónicas no transmisibles entre la población. Es imperativo analizar cómo los patrones alimenticios y estas interrelaciones han propiciado el incremento de estas enfermedades en la sociedad (OMS, 2019).

La transición nutricional experimentada en las décadas de 1970, 1980 y 1990 generó preocupantes problemas de salud vinculados a modificaciones en los hábitos alimentarios, patrones de actividad física, aumento del sedentarismo, cambios en la composición corporal y un marcado incremento en la prevalencia de la diabetes (Popkin et al. 2012). En las dos últimas décadas, este fenómeno ha experimentado un crecimiento significativo, agravando aún más la situación de salud pública. Si bien este fenómeno se observa a nivel global, su impacto también se refleja en contextos locales, donde los cambios en los lugares de consumo y socialización han modificado de manera significativa las prácticas alimentarias.

En este contexto, es relevante mencionar el aumento de la popularidad de los centros comerciales y los patios de comida en Quito, que ofrecen una amplia variedad de opciones de alimentos y bebidas altas en calorías y bajas en nutrientes, lo que puede contribuir a los problemas de salud mencionados (Popkin, 2015). Todos estos aspectos se entrelazan en una intrincada red de factores que inciden en la salud de la población. Comprender la compleja interacción entre estos elementos resulta crucial para desarrollar estrategias efectivas de prevención y promoción de hábitos alimentarios y estilos de vida saludables (OMS, 2019). Las políticas neoliberales han dejado una profunda huella en los patrones alimentarios y la nutrición en entornos urbanos. En primer lugar, la liberalización del comercio ha aumentado la disponibilidad de alimentos procesados y ultraprocesados a bajo costo, pero con escaso valor nutricional. Este fenómeno ha contribuido al incremento de dietas ricas en azúcares, grasas saturadas y sodio, factores asociados con la obesidad y enfermedades crónicas (Hawkes, Harris, & Gillespie, 2017). Además, la desregulación de la publicidad de alimentos ha permitido campañas de marketing agresivas dirigidas a niños y minorías, fomentando el consumo de productos perjudiciales para la salud desde edades tempranas (Cairns et al., 2013).

Las políticas neoliberales han impactado diversos ámbitos, incluyendo el alimentario. En este contexto, la agroindustria emerge como un actor clave en la modificación de los patrones alimenticios. Como destaca Gómez (2020, 42), “las políticas neoliberales se expresan en muchos ámbitos, pero se requiere especificar aquellas que atañen a tu estudio. En este contexto, la agroindustria emerge como un actor clave en la modificación de los patrones alimenticios”. La apertura de nuevos mercados globales de alimentos procesados y comida rápida ha afectado significativamente la disponibilidad y accesibilidad de alimentos nutritivos en Ecuador, generando cambios notables en la economía del país y en las prácticas alimenticias de la población (OMS, 2019).

Un ejemplo de este impacto es el aumento en la oferta y consumo de alimentos con alto contenido de azúcares, grasas saturadas y sodio, lo que se asocia con un crecimiento global de problemas de salud como sobrepeso, obesidad, enfermedades cardiovasculares y ciertos tipos de cáncer (OMS, 2020). Además, el reemplazo de dietas tradicionales, basadas en alimentos frescos y preparaciones caseras, por productos ultraprocesados de bajo valor nutricional, compromete la seguridad alimentaria a nivel familiar y comunitario. Este cambio afecta no solo la salud individual, sino también la calidad de vida de las comunidades en general.

Según Giunta (2014), aunque el neoliberalismo promueve la independencia del Estado, en realidad, los derechos de propiedad ilimitados de las élites carecen de supervisión democrática. La privatización de servicios esenciales de alimentación, como la sustitución de plazas de mercado público y agricultura familiar por grandes cadenas de supermercados e hipermercados transnacionales, puede tener impactos adversos en el bienestar físico y emocional de las personas (Popkin, 2019). Además, el desplazamiento de los mercados tradicionales afecta negativamente las economías locales y las redes sociales de producción y abastecimiento de alimentos, generando sentimientos de pérdida cultural e incertidumbre sobre la dependencia de grandes corporaciones extranjeras (Giunta, 2014). Es crucial reconocer que no todas las comunidades tienen igual acceso a alimentos saludables, lo que puede tener graves consecuencias en su salud y calidad de vida (Giunta, 2014).

Las políticas neoliberales impuestas en esta época por gobiernos y organismos multilaterales en los países del Sur Global han provocado una creciente falta de legitimidad e ineficacia (Ramírez, 2002). Entre 1995 y 2000, el número de personas en situación de pobreza en Ecuador aumentó

de 3,9 a 9,1 millones, lo que representó un incremento del 34% al 71% de la población. La pobreza extrema también se disparó, pasando de 2,1 a 4,5 millones, un salto porcentual del 12% al 35%. Durante este mismo período, el gasto social en educación y salud disminuyó en un 22% y un 26%, respectivamente. Además, cerca de 500 mil ecuatorianos emigraron. Este escenario estuvo acompañado por una creciente concentración de la riqueza: el 20% más pobre de la población, que en 1990 recibía el 4,6% de los ingresos, vio esta cifra reducirse al 4,1% en 1995 y al 2,46% en 1999. En cambio, el 20% más rico aumentó su participación en los ingresos del 52% en 1990 al 54% en 1995, y al 61,2% en 1999 (Naranjo 2004, 249-250). Como resultado, movimientos y organizaciones populares comenzaron a cuestionar y desafiar la autoridad estatal, expresando su soberanía nacional o incluso posnacional (Giunta, 2014). Un claro ejemplo de este fenómeno son las masivas movilizaciones indígenas que llevaron a la caída de gobiernos como el de Jamil Mahuad en Ecuador y Gonzalo Sánchez de Lozada en Bolivia. Estas protestas criticaron con fuerza el modelo capitalista promovido por esos gobiernos en colaboración con centros de poder global, abriendo el camino a gobiernos de orientación progresista y políticas más favorables a los sectores populares (Giunta, 2014).

Hasta el año 2000, en el contexto ecuatoriano, los problemas alimentarios no estaban principalmente vinculados a la escasez de alimentos a nivel nacional (Ramírez, 2002). Más bien, se centraban en los desafíos económicos que enfrentaban las personas y los hogares para adquirir una canasta básica que cubriera sus necesidades nutricionales esenciales (Ramírez, 2002). En otras palabras, el principal problema no radicaba en la falta de alimentos, sino en la dificultad de muchas familias para adquirirlos por sus bajos ingresos. En este escenario, la privatización de servicios esenciales de alimentación, reflejada en el reemplazo de las plazas de mercado y la agricultura familiar por grandes cadenas de supermercados e hipermercados transnacionales, profundizó aún más la vulnerabilidad de la población (Popkin, 2019).

El sector agrícola ecuatoriano ha experimentado un crecimiento significativo en las últimas décadas, particularmente en cultivos clave como el banano, la caña de azúcar y la palma africana. Según datos de los Censos Nacionales Agropecuarios y la Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua (ESPAC) del INEC¹⁰⁰, la superficie plantada de banano aumentó

¹⁰⁰ INEC - Instituto Nacional de Estadística y Censos. ESPAC - Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua. <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/estadisticas-agropecuarias-2/>

notablemente entre “1974 y 2000, pasando de 120 mil a 220 mil hectáreas, lo que representa un crecimiento del 83%”. Esta tendencia de crecimiento continuó en la primera década del siglo XXI. El MAGAP reportó que entre 2000 y 2009, “un incremento del 23% en la superficie cosechada de banano, pasando de 220 mil a 271 mil hectáreas”. Paralelamente, la superficie sembrada de caña de azúcar experimentó un aumento “del 45%, elevándose de 237 mil a 344 mil hectáreas, mientras que la palma africana registró un crecimiento del 33%, expandiéndose de 144 mil a 192 mil hectáreas en el mismo periodo” (MAGAP, 2016). Para 2018, la superficie sembrada de banano superó las 250 mil hectáreas (MAGAP, 2016), evidenciando la continua expansión de este sector. Estos datos subrayan el papel fundamental que el sector agroexportador, especialmente el bananero, ha mantenido en el desarrollo económico y agrícola del Ecuador.

Respecto a la caña de azúcar, las hectáreas cultivadas aumentaron de “103,814 en 2004 a 115,972 en 2010”. En el caso de la palma africana, experimentó un incremento aún más significativo, casi duplicando su extensión de cultivo, pasando de “145,600 hectáreas en 2004 a 246,188 hectáreas en 2010”. En cuanto a la palma africana, los datos históricos muestran un crecimiento pronunciado hasta 2010. Según (FAOSTAT), el área de aceite de palma cosechada en Ecuador ha experimentado un aumento sostenido desde 1961 hasta 2010. La superficie cultivada pasó de menos de 50,000 hectáreas en la década de 1960 a aproximadamente 150,000 hectáreas en 2010. Simultáneamente, la producción de aceite de palma también mostró un incremento significativo, alcanzando cerca de 2 millones de toneladas hacia 2010 (Chamorro, 2013). Estos datos subrayan el papel fundamental que el sector agropecuario ha mantenido en el desarrollo económico y agrícola de Ecuador hasta 2010, con un crecimiento notable en cultivos como el banano y la palma africana (ESPAC, 2011, Quevedo 2013).

Por otro lado, durante el año 2008, se observó un significativo aumento en las importaciones, especialmente en el sector de la agroindustria. En ese año, las importaciones en general experimentaron un incremento notorio del 31% en comparación con el año anterior. Dentro de los diversos sectores, se destacó el de “Aceites y grasas”, el cual registró un notable aumento del 46% en sus importaciones. Este crecimiento en la agroindustria reflejó una tendencia favorable en ese periodo, impulsando el comercio y el abastecimiento de productos extranjeros en dicho sector (FLACSO – MIPRO 2010, 34).

En el año 2009, se produjo un cambio drástico en la tendencia, con una notable disminución del 14% en las importaciones en comparación con el año anterior. Esta caída afectó a la mayoría de los sectores analizados, excepto a “Elaborados de carne y Café, que lograron mantener un crecimiento en sus importaciones, con aumentos del 11% y 0.2%, respectivamente” (FLACSO – MIPRO, 2010). Estos datos subrayan una fluctuación significativa en las importaciones durante el período mencionado, poniendo de manifiesto la volatilidad y las diversas dinámicas que impactaron a los diferentes sectores de importación en esos años (FLACSO – MIPRO, 2010). La caída de las importaciones en 2009 respondió, en buena medida, a la adopción de políticas comerciales restrictivas por parte del gobierno ecuatoriano, entre ellas cupos, aranceles y limitaciones sobre bienes de consumo, que se aplicaron desde enero de ese año. Estas medidas se enmarcaron en la necesidad de hacer frente a los efectos de la crisis financiera internacional y de proteger la balanza de pagos en un contexto de creciente vulnerabilidad económica. Si bien la Constitución de 2008 estableció un marco jurídico que reforzaba la noción de soberanía alimentaria y el papel del Estado en la regulación económica, la evidencia indica que la contracción de las importaciones se debió principalmente a decisiones coyunturales de política comercial y a la disminución de la demanda interna, más que a la aplicación directa de las disposiciones constitucionales (Acosta 2012).

Ecuador tiene una larga tradición en la producción de caña de azúcar. De hecho, la caña de azúcar es uno de los principales cultivos comerciales del país. Grandes extensiones de tierras fértiles en las regiones costeras se utilizan para el monocultivo de caña de azúcar. Esta se usa principalmente para la producción de azúcar refinada, etanol y otros derivados. Según un informe de la FAO, “entre 1965 y 2010, la superficie plantada con caña de azúcar se expandió de 45.000 ha a más de 300.000 hectáreas” (FAO, 2013).

Si bien la caña de azúcar genera ingresos por exportaciones, su expansión ha reemplazado a otros cultivos alimenticios tradicionales. Por ejemplo, se estima que entre 1965 y 2010, el área de producción de caña de azúcar en Ecuador aumentó de 45.000 hectáreas a más de 300.000 hectáreas (Larrea, et al, 2008). Gran parte de esta expansión ocurrió a expensas de cultivos como arroz, maíz, frijoles y otros productos básicos. Según un estudio académico, “la expansión del área de caña de azúcar ha desplazado la producción de alimentos básicos” (Larrea, et al, 2008, 34). Como resultado, a pesar de tener suficiente tierra cultivable, Ecuador ahora importa una

gran cantidad de alimentos básicos que antes producía internamente. Por ejemplo, a partir de la década de “1990, el país se convirtió en un importador neto de arroz, trigo, maíz y otros productos” (MAGAP, 2017). Paralelamente al crecimiento del sector agrícola, Ecuador experimentó cambios significativos en sus patrones de consumo alimentario, impulsados por el aumento de los ingresos y la creciente urbanización. Se observó una marcada transición hacia dietas con mayor presencia de alimentos procesados, ricos en azúcares, grasas y harinas refinadas. Esta transformación dietética ha tenido repercusiones notables en la salud pública del país.

La (tabla 15) ofrece un análisis detallado del escenario ecuatoriano entre los años 2001 y 2010, destacando la variabilidad en la ingesta de alimentos en términos de Carbohidratos, Proteínas y Grasas. Además, proporciona información clave sobre la Frecuencia de Consumo, la Producción Nacional, las Importaciones, Exportaciones y el Abastecimiento Interno. Estos datos permiten comprender mejor los cambios en los patrones alimentarios y su relación con la producción agrícola y el comercio internacional de alimentos durante este período crucial.

Tabla 15. Variación de stock, exportación y abastecimiento interno de alimentos en Ecuador, promedio entre los años 2001-2010.

Alimento	Producción Nacional (miles de toneladas)	Importación (miles de toneladas)	Exportación (miles de toneladas)	Abastecimiento Interno (miles de toneladas)
Frutas	7,938	135	5.64	2,406
Tubérculos	459	17	36	452
Leche	5,073	10	6	5,077
Cereales	1,822	1,045	94	2,764
Vegetales	408	55	104	359
Azúcar	536	55	56	536
Carnes	692	7	1	698
Legumbres	26	23	12	42
Oleaginosas	188	5	21	175
Bebidas alcohólicas	273	25	278	600
Aceites vegetales	337	110	158	601
Pescados	595	105	538	71
Grasas animales	84	4	11	77
Estimulantes	174	10	170	14
Huevos	88	3	2	89

Alimento	Producción Nacional (miles de toneladas)	Importación (miles de toneladas)	Exportación (miles de toneladas)	Abastecimiento Interno (miles de toneladas)
Menudencias	45	2	48	3
Especias	4	2	2	4
Frutos secos	3	9	0	10

Fuente FAOSTAT, 2015. Elaboración propia.

La (Tabla 15) ofrece un panorama detallado de la producción, importación, exportación y abastecimiento interno de diversos alimentos en miles de toneladas. En primer lugar, destaca la producción masiva de frutas, alcanzando los (7,938) miles de toneladas, lo que indica una capacidad sustancial para abastecer tanto al mercado interno como al externo, con (5.64) miles de toneladas exportadas. Por otro lado, los tubérculos tienen una producción nacional de 459) miles de toneladas, destinadas principalmente al consumo interno, con exportaciones más limitadas de (36) miles de toneladas.

En el sector lácteo, la producción nacional de leche asciende a (5,073) miles de toneladas, destacando la autarquía en este alimento, con exportaciones e importaciones relativamente bajas. Los cereales, esenciales en la dieta, combinan una producción nacional de (1,822) miles de toneladas con una significativa importación de (1,045) miles de toneladas. La exportación de cereales es más modesta, representando (94) miles de toneladas, mientras que el abastecimiento interno es robusto, alcanzando los (2,764) miles de toneladas. Los vegetales, con una producción nacional de (408) miles de toneladas también tienen un papel importante en el mercado de exportación, con (104) miles de toneladas enviadas al extranjero. Estos datos sugieren una capacidad dual en la producción de alimentos, atendiendo tanto a la demanda doméstica como a las oportunidades de comercio internacional. Esta transformación dietética ha tenido repercusiones notables en la salud pública del país. Datos gubernamentales de la ciudad de Quito revelan que las "tasas de obesidad y sobrepeso se han más que duplicado en las últimas dos décadas" (ENSANUT, 2013). De esta manera, la Secretaría de Salud del Distrito Metropolitano de Quito (DMQ) informa que entre los principales diagnósticos se "registran patologías relacionadas con ENT, como: hipertensión esencial, obesidad, diabetes mellitus" (Secretaría de Salud del DMQ 2017, 33). Estos indicadores subrayan la creciente prevalencia de enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) asociadas a los nuevos hábitos alimentarios, un tema que se analizará con mayor detalle más adelante en este estudio.

Por otro lado, es esencial destacar que la Rama Industrial en Ecuador, en el período comprendido entre 2000 y 2010, desempeñó un papel crucial al realizar una contribución significativa al Producto Interno Bruto (PIB) manufacturero. En este lapso, diversos sectores jugaron un rol fundamental en la economía del país. La destilación y rectificación de bebidas alcohólicas, la elaboración de aceites y grasas vegetales y animales, así como la producción de alimentos para animales, se erigieron como pilares importantes, representando porcentajes específicos del PIB manufacturero (MAGAP, 2017).

Asimismo, subindustrias como la elaboración de bebidas no alcohólicas, productos de molinería, productos lácteos, vinos, carnes, frutas, legumbres, hortalizas, pescados, mariscos y bebidas malteadas como la cerveza también dejaron una huella distintiva en el panorama industrial ecuatoriano (MAGAP, 2017). Con una variada cantidad de empresas y niveles de ingresos ordinarios promedio, estas áreas reflejan la diversidad y vitalidad del entramado industrial durante esa década en el país, tal como se evidencia en la (Tabla 16).

Tabla 16. Estimación de indicadores económicos de ramas industriales manufactureras de Ecuador, 2000-2010

Rama Industrial	Estimación % participación en PIB Manufacturero	N.º de Empresas en 2009	Ingresos Ordinarios promedio 2000-2010 (millones USD)
Destilación y rectificación de bebidas alcohólicas	2-4%	333	65
Elaboración de aceites y grasas vegetales y animales	3-5%	353	38
Elaboración de alimentos para animales	5-8%	416	142
Elaboración de bebidas no alcohólicas	4-7%	836	284

Elaboración de otros productos alimenticios	3-5%	199	97
Elaboración de productos de molinería y almidón	5-7%	564	199
Elaboración de productos lácteos	8-12%	1197	209
Elaboración de vinos	1-3%	101	51
Elaboración y conservación de carnes	6-10%	546	556
Elaboración y conservación de frutas, legumbres y hortalizas	8-12%	608	233
Elaboración y conservación de pescados y mariscos	5-8%	1008	776
Elaboración de bebidas malteadas como cerveza	2-4%	34	28

Fuente: Supercias¹⁰¹2000-2010. Adaptación propia.

En la (Tabla 16), la rama industrial en Ecuador durante la década de 2000-2010 se destaca como un componente crucial del panorama manufacturero, con una contribución significativa al Producto Interno Bruto (PIB) del país. Esta rama industrial abarca una amplia variedad de sectores, desde la destilación de bebidas alcohólicas hasta la elaboración de alimentos para animales y la producción de vinos, revelando una compleja red de actividades económicas.

¹⁰¹ <https://mercadodevalores.supercias.gob.ec/reportes/directorioCompanias.jsf>

Entre estos sectores, la destilación y rectificación de bebidas alcohólicas, con una estimación de participación en el PIB manufacturero del 2-4%, cuenta con (333) empresas que generaron ingresos ordinarios promedio de (65) millones de USD durante el periodo analizado. En contraste, la elaboración de productos lácteos se destaca como uno de los sectores más prominentes, con una estimación de contribución al PIB manufacturero del 8-12%, albergando (1197) empresas con ingresos ordinarios promedio de (209) millones de USD.

Igualmente, la elaboración y conservación de pescados y mariscos, con una estimación de participación del 5-8%, muestra la importancia de la industria pesquera en la economía manufacturera ecuatoriana, representada por (1008) empresas que generaron ingresos ordinarios promedio de (776) millones de USD. Estos datos subrayan la relevancia de la Rama Industrial en la economía ecuatoriana durante la mencionada década, destacando la variada contribución de distintos sectores y la generación de ingresos significativos que reflejan la diversidad y vitalidad de la actividad industrial en el país. esta década, superando ampliamente el crecimiento de la población que ha sido del (1.5%), todavía existe un porcentaje de hogares ecuatorianos (8.7%) que enfrentan dificultades para acceder a la cantidad de alimentos necesarios para satisfacer sus necesidades básicas (Calderon, 2011).

En el análisis de la inversión extranjera directa (IED) en el sector agropecuario, se observa que durante el período de 2000 a 2006, la IED totalizó USD 5.306 millones, de los cuales solo USD 230 millones se destinaron a la agricultura, lo que representa apenas el 4,3% del total (Pino et al., 2018, p. 7). En contraste, entre 2007 y 2016, la IED alcanzó los USD 6.509 millones, con USD 297 millones dirigidos al sector agrícola, equivalente al 4,6% del total (Pino et al., 2018, p. 7). A lo largo de los 16 años analizados, la contribución de la IED al sector agrícola ha sido limitada, sumando solo el 7% del total de la IED (Pino et al., 2018, p. 7). Este patrón sugiere que los inversionistas extranjeros han asignado relativamente pocos recursos al sector agrícola en comparación con otros sectores, lo que podría reflejar un desinterés o una falta de confianza en realizar inversiones significativas en este crucial sector de la economía.

En cuanto a la nutrición, en 2006, los hogares a nivel nacional tenían un acceso promedio de 2.273 kilocalorías diarias, superando la recomendación dietética promedio de 2.000 kilocalorías. Sin embargo, se encontró que el 20% de los hogares más pobres tenían un promedio de 1.911 kilocalorías diarias, lo que es un 12% menos de lo necesario (Calderón. 2011). En contraste, “el

20% de las personas más adineradas contaba con 2.374 kilocalorías diarias por miembro” (Calderón, 2011, 09). Esto se detalla en la (Tabla 17).

Tabla 17.Gasto promedio mensual en alimentos (USD) y disponibilidad de kilocalorías diarias por miembro equivalente en el 2006

Grupo	Gasto promedio en alimentos (USD)	Kilocalorías diarias por miembro equivalente
10% más rico	219.9	2,289
20% más pobre	43.1	1,736

Fuente: Calderón 2011 adaptación propia

La (Tabla 17) muestra la comparación entre el gasto promedio mensual en alimentos y la disponibilidad de kilocalorías diarias por miembro equivalente entre el 10% más rico y el 10% más pobre en el año 2006. Como se observa, la diferencia entre ambos grupos es significativa, tanto en términos de gasto como en disponibilidad de kilocalorías, lo que evidencia una disparidad en el acceso a alimentos y recursos entre distintos estratos socioeconómicos.

Lugares de abastecimiento y consumo

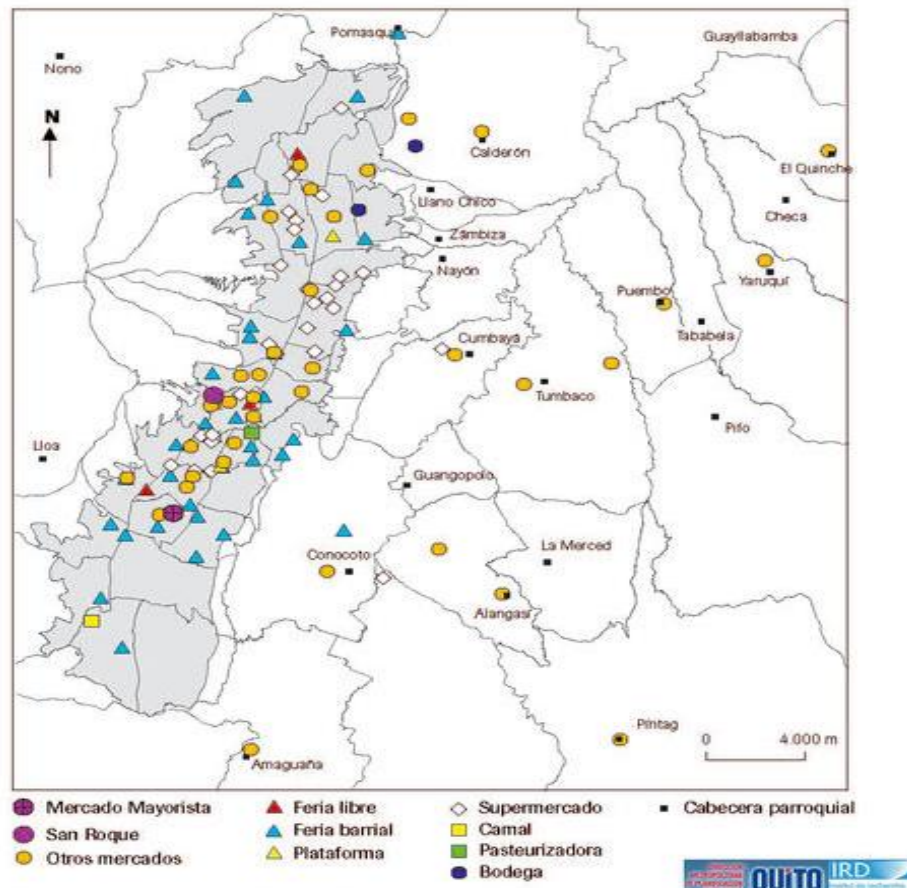
En el contexto actual, es importante analizar las implicaciones del continuo crecimiento de la red alimentaria dominada por los supermercados¹⁰², teniendo en cuenta sus efectos en los patrones de consumo, la estructura del mercado y las dinámicas socioeconómicas. Estos cambios han transformado significativamente los patrones de compra y consumo en Quito. Según un análisis de tendencias en América Latina, “la influencia dominante de las grandes cadenas minoristas

¹⁰² Según la investigación llevada a cabo por Núñez y Ramírez (2018), se aprecia un notorio “incremento en la cantidad de establecimientos especializados en la comercialización de frutas, verduras y hortalizas (FVF) entre los años 1990 y 2016. En este lapso, la cantidad de locales aumentó de 589 a 1,878, registrando un crecimiento promedio anual del 4%. Este desarrollo presenta tres momentos particulares que señalan transformaciones significativas en la dinámica comercial de FVF. En una primera etapa, comprendida entre 1999 y 2001, se destaca un aumento sustancial en el comercio tradicional de FVF, con un crecimiento anual oscilando entre el 10% y el 14%. Durante este período, el número de establecimientos ascendió de 980 a 1,395. Un segundo punto de referencia se identifica en 2006, marcado por el primer registro decreciente de tiendas de FVF. En ese año, la cantidad de establecimientos disminuyó en un 17.21%, pasando de 1,923 en 2005 a 1,592 en 2006. Posteriormente, se presenta un segundo período de decrecimiento entre 2014 y 2016, con más cierres que aperturas. Durante este lapso, el número de tiendas de FVF descendió de 1,929 en 2014 a 1,884 en 2016. Es relevante señalar que desde 2005 se ha evidenciado un estancamiento en el número de tiendas de FVF, lo cual añade un matiz adicional a la evolución de este sector comercial” (18).

está reconfigurando los sistemas agroalimentarios de toda la región, con profundas implicaciones para el desarrollo futuro de las economías rurales” (Reardon y Berdegú 2008, 34).

Este fenómeno refleja un cambio en la dinámica del mercado alimentario, afectando no solo los hábitos de consumo, sino también el futuro de las economías rurales en América Latina. La expansión de los supermercados en Quito se manifiesta en el aumento numérico de estos establecimientos, la diversificación de sus ofertas y su influencia sobre la estructura comercial de la ciudad. El Mapa 4 ilustra claramente esta expansión, mostrando cómo han surgido nuevos supermercados en diversas zonas urbanas y suburbanas a lo largo de los años, lo que refleja el crecimiento y la evolución del sector de ventas al por menor en la ciudad.

Mapa 4. Lugares de Venta de alimentos (por tipo) en la ciudad de Quito 2001



Fuente: Dirección de Mercados 2001

El (Mapa 4) ilustra la distribución geográfica de los establecimientos de alimentos en Quito. Se observa que la mayor concentración de establecimientos se encuentra en el área central y oeste

del mapa, que probablemente corresponde a la zona urbana de Quito. Las ferias libres, representadas por triángulos azules, están dispersas por toda el área urbana, mientras que los supermercados, indicados por diamantes blancos, se concentran principalmente en el área central. Además, hay una notable presencia de "otros mercados", señalados con círculos amarillos, que están esparcidos por toda la región.

Entre las características destacables, el Mercado Mayorista, indicado con un círculo morado, ocupa una posición central en el mapa. San Roque, marcado con un cuadrado rojo, parece ser un mercado significativo situado en el centro-oeste del área urbana. Por otro lado, las cabeceras parroquiales, representadas por cuadrados negros, se localizan principalmente en las áreas periféricas. La diversidad de establecimientos sugiere una red de distribución de alimentos complejo y variado.

La accesibilidad a una amplia variedad de productos en un solo lugar ha impulsado la adopción de la conveniencia entre los consumidores quiteños. Este cambio no se limita únicamente a la adquisición de alimentos, sino que abarca categorías más amplias de productos, como artículos de cuidado personal, limpieza y otros bienes de consumo. De acuerdo con datos del INEC, “El gasto promedio mensual de los hogares ecuatorianos en productos de alimentación, bebidas no alcohólicas y alcohólicas pasó de USD 173,25 en el 2012 a USD 189,42 en el 2020” (INEC Ecuador, 2022). Este indicador subraya la influencia creciente de los supermercados en las decisiones de compra y en la dinámica económica de los hogares quiteños. En el caso particular de la ciudad de Quito, este cambio en el sistema alimentario está estrechamente vinculado con su forma de crecimiento y desarrollo urbanos, como indica Hollenstein (2021).

Araneda et al, (2019, 69) sostienen que estas modificaciones en el entorno alimentario contribuyeron a “una mayor accesibilidad a alimentos procesados e internacionales”, generando un ambiente obesogénico que promueve el consumo de alimentos con baja calidad nutricional. Paralelamente, estos cambios han debilitado los vínculos de las personas con sus comunidades locales y tradiciones culinarias (Araneda et al, 2019). No obstante, la proliferación de opciones alimentarias también trajo consigo desafíos en términos de salud pública. La presencia creciente de alimentos procesados y opciones de comida rápida en el entorno urbano de Quito creó ambientes alimentarios que, si bien ofrecían conveniencia, también presentaban riesgos para la salud debido a la prevalencia de opciones menos saludables.

Las transformaciones alimentarias en Quito durante la década del 2000 reflejaron una mayor diversificación en las opciones disponibles, pero también trajeron consigo desafíos significativos para la promoción de hábitos alimenticios saludables (Popkin 2006; Monteiro et al. 2012). Este período marcó una transición crucial en los patrones de alimentación de la ciudad, evidenciando la necesidad de abordar los impactos de estos cambios en la salud y el bienestar de la comunidad. Araneda et al. (2019) enfatizan que la salud relacionada con la dieta no es únicamente una responsabilidad personal, sino que está fuertemente influenciada por políticas y regulaciones en el ámbito alimentario-nutricional (Macrosistema). Esta perspectiva subraya la importancia de considerar la interacción entre las decisiones individuales y el marco político-regulatorio para garantizar la salud poblacional.

Este fenómeno estuvo acompañado por cambios significativos en los estilos de vida, caracterizados por la adopción de patrones más sedentarios, así como una mayor exposición a diversas influencias culturales y comerciales globalizadas. En la transición de la década de 2000 a 2010, Quito experimentó un notable incremento en la oferta de lugares destinados a la adquisición y consumo de alimentos. Datos del INEC 2012, citados por Jacob et al. (2013), señalan una expansión significativa de los supermercados y tiendas de abastos, que aumentaron “de 374 en el año 2000 a 814 en 2010”. Paralelamente, se observó un aumento en la presencia de restaurantes de comida rápida y cadenas internacionales, duplicándose en número durante ese periodo. En el contexto quiteño de la década de 2000, se observaron transformaciones de gran trascendencia en los ambientes alimentarios, ejerciendo notables influencias sobre los hábitos de alimentación de la población. manifestada en una reducción de la diversidad de la oferta alimentaria, caracterizada por una disminución de la variedad de alimentos locales, frescos y tradicionales.

2. Transformaciones en la dieta y la clase social durante la década de 2000

En la década de 2000, los patrones alimentarios de Ecuador cambiaron significativamente debido a tres factores principales: el aumento de alimentos importados, la expansión de cadenas de comida rápida y la mayor disponibilidad de productos procesados en supermercados.

El fenómeno conocido como transición nutricional ha tenido un impacto diferente según el estrato social y ha provocado una crisis de salud caracterizada por enfermedades asociadas con la abundancia (Dixon, 2009). La transición ha tenido un mayor impacto en las personas con menos

recursos económicos, especialmente en áreas urbanas como Quito, donde hay importantes disparidades económicas. Las personas con menos recursos se ven obligadas a adoptar dietas de bajo costo, pero alto contenido calórico. Como señalan López de Blanco y Carmona (2005), las limitaciones económicas, más que las preferencias personales, son las que determinan las elecciones alimentarias de los sectores más pobres. La aparición del fenómeno de los “obesos pobres” se atribuye a múltiples factores, entre ellos la adopción de dietas basadas en alimentos procesados de alta densidad calórica y bajo costo, la influencia de factores socioculturales, la reducción de la actividad física y el impacto de estrategias publicitarias agresivas (López de Blanco y Carmona, 2005).

Un ejemplo concreto de estos cambios en los hábitos alimentarios es la popularización de las “salchipapas” entre las clases populares en Quito. Este plato se convirtió en una alternativa económica y accesible para los trabajadores que buscaban comidas rápidas, en contraste con las cadenas de comida rápida más costosas.

Una de las teorías que explica el origen de este producto se remonta al Perú de la década de 1950. Para ese entonces, el costo de un pollo o un pedazo de carne era alto para la clase obrera, por lo cual se comenzaron a vender porciones de papas fritas con una salchicha para calmar el hambre (EL Comercio, 18 de noviembre de 2019).

Es importante resaltar que no solo las salchipapas, sino “hamburguesas, pizzas, y un sinnúmero de platillos que se pueden comer al paso (...) estas opciones alimentarias aparecen desterritorializadas, han alcanzado tal nivel de apropiación en los últimos años, que se constituyen en una oferta alimentaria común a un sinnúmero de países” (Unigarro 2010, 106). En este aspecto, me gustaría transcribir algunos testimonios que tienen que ver con esta cuestión.

Andrés J, ingeniero informático que actualmente vive en La Villaflora, sector sur de Quito comenta:

En la época de colegio, por el año 2002, ya había salchipapas, antes no, en la escuela mi mamá nos enviaba frutas, habas y choclos muy pocos productos procesados. Pero en el colegio si ya se vendían salchipapas, Era algo barato, obvio, no teníamos dinero para ir a KFC o a ese tipo de restaurantes, pero luego ya había salchipapas y hamburguesas en cada barrio, este tipo de comida se volvió algo común (J, 2020).

Por otro lado, esta Juan Carlos L, que vive en el sector La Gasca, centro norte de Quito de profesión vendedor, nos cuenta su experiencia como trabajador a inicios de la década del 2000.

Yo soy de Salcedo, pero viene cuando tenía 22 años a Quito a trabajar en la construcción, yo trabajaba en el norte, cuando terminábamos de trabajar a la hora de almuerzo, entonces íbamos a comer salchipapas, o hamburguesas, justamente por los precios, que son baratos que un restaurante como McDonald's y también por los tiempos para trabajar. Lo que me llamó la atención es que las salchipapas tenían cosas típicas de aquí como el ají de maní y esas cosas, cosas que los otros restaurantes caros no las encontrabas (L, 2022).

Resulta interesante observar cómo algunos alimentos, como las salchipapas, se han territorializado y han logrado amalgamar lo local y lo global. El crecimiento de la ciudad y los cambios en los hábitos de vida han influido en que las personas busquen alimentos más procesados y, por ende, menos saludables. Todo esto ha llevado a un aumento en la prevalencia de enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT).

Es importante señalar que los procesos neoliberales, caracterizados por la desregulación del mercado, la apertura comercial indiscriminada y las políticas de libre mercado, ejercen una marcada influencia en el consumo de alimentos “altamente procesados, como harinas refinadas de cereales complejos, azúcar refinada, aceites vegetales y, especialmente, en gran parte de la comida ofrecida por los establecimientos de 'comida rápida'” (Moodie et al., 2013, 45). Estos procesos facilitan la entrada y el predominio de grandes corporaciones transnacionales de alimentos procesados y comida rápida (Stuckler y Nestle, 2012), desplazando a los productores locales de alimentos más saludables y tradicionales. Mediante estrategias de mercadeo masivo y precios desleales, logran posicionar productos con bajo valor nutricional en amplios segmentos de la población (Monteiro et al., 2013), fomentando patrones de consumo menos saludables.

De este modo, los procesos neoliberales transforman las redes alimentarias locales (Hawkes, 2006), erosionan los hábitos culturales, generan ambientes obesogénicos y afectan la salud y la soberanía alimentaria de la población (Friel et al., 2013). En este contexto, es relevante señalar que “los tres principales aditivos de estos productos son sal, grasa y azúcar” (Otero, 2019, 6).

Publicidad

En este sentido, es claro ver cómo la publicidad juega un papel importante en la configuración de los menús ensamblados y la influencia de la publicidad en la promoción de elecciones

alimentarias más saludables. Para lograr esto, se hace necesario implementar regulaciones más estrictas en la publicidad de alimentos y bebidas, priorizando mensajes que fomenten una dieta equilibrada y consciente. Además, la promoción activa de hábitos alimentarios saludables a través de campañas educativas puede contrarrestar el impacto negativo de la publicidad no saludable y contribuir a la mejora de la salud pública en el contexto de la transición nutricional que experimenta el país:

También se identifica en el mercado de la llamada “comida rápida”, el que a través de la publicidad ha incidido en un cambio de hábitos y de comportamientos alimentarios en amplios segmentos de población, especialmente en los países desarrollados y en las urbes de los países en desarrollo, orientando el consumo de bienes de bajo valor nutritivo y que están generando una transición en el perfil nutricional de la población hacia la obesidad, con consecuencias en el aumento de enfermedades crónicas (diabetes, hipertensión y cardiovasculares) (Carranza, 2011,47).

La publicidad desempeña un papel crucial en el crecimiento de la popularidad de los menús preconfigurados, entendidos como los menús de comida rápida que vienen preparados y estandarizados, tales como los combos de hamburguesa, papas fritas y refresco ofrecidos en cadenas de comida rápida. Simultáneamente, la urbanización se relaciona con una mayor exposición a dietas ricas en calorías. Estos dos factores contribuyen a una modificación en el perfil nutricional de la población. Cabe destacar que, si bien la publicidad no promueve directamente la obesidad, sí fomenta la comercialización de productos que pueden inducir la obesidad cuando se consumen en exceso. Es relevante subrayar que la publicidad en sí misma no constituye un factor directo en la ocurrencia de la obesidad. Este cambio en el perfil nutricional de la población, caracterizado por la preferencia hacia menús preconfigurados, incrementa el riesgo de padecer enfermedades crónicas como la diabetes, hipertensión y enfermedades¹⁰³ cardiovasculares (OPS, 2021).

Menú

El menú de la casa también ha sufrido cambios significativos al unir alimentos típicos con procesos industrializados teniendo un alto grado de químicos y conservantes. Aquí hay algunos

¹⁰³ <https://www.paho.org/es/temas/promocion-publicidad-alimentos-ultraprocesados-procesados-bebidas-no-alcoholicas>

testimonios sobre este tema. Es el caso de, Andrés P profesor que vive en el centro norte de Quito, sector La Gasca.

Yo tengo 40 años y recuerdo como la comida en casa fue cambiando paulatinamente, es decir, cuando tenía 10 años comíamos mucha más comida sin procesar, comida natural rara vez salíamos a comer fuera, pero para mediados de la década de 2010 en mi casa consumíamos muchos más alimentos procesados, que te diré, mi mamá compraba en el Supermaxi, ya ensaladas precocidas, papas fritas. El almuerzo de mi mamá era, ensalada precocida, chuletas, papas listas para freír, a veces jugo natural, pero de pulpa, que venden en los supermercados, igual la menestra enlatada (P 2020).

De igual manera, Christian L de 34 años, que vive en el sur de Quito, en la Michelena, contador de profesión casado, nos comenta.

Almorzar en mi casa, era consumir mucha comida procesada, ensaladas precocidas, verduras, colas, menestras, arroz y por lo general muchas veces comparábamos KFC, que tenía el pollo con menestra, teníamos una dieta alta en grasas. Mi Madre comentaba que en su tiempo todo se tenía que preparar, no había menestras enlatadas, ni verduras precocidas (L 2022).

Es interesante ver que tanto la comida en el restaurante como la comida en casa para mediados de esta década comparten muchos elementos en común¹⁰⁴. Sin embargo, es importante resaltar que “la dieta neoliberal coincide nítidamente con el crecimiento del sobrepeso y la obesidad a niveles de epidemia” (Otero 2019, 6). En los hogares de Quito, se ha observado un aumento significativo en el consumo de alimentos procesados, como ensaladas precocidas, papas fritas y menestras enlatadas. Estos cambios están vinculados a la urbanización y la creciente falta de tiempo para preparar comidas caseras, lo que ha resultado en una dieta menos saludable y más propensa a enfermedades crónicas. A continuación, realizaré una comparación entre los distintos menús de casa y de KFC.

Tabla 18. Comparativa de menús de casa y de KFC en la década de 2000 según ensamblajes socioeconómicos

¹⁰⁴ Gerardo Otero, un destacado académico dedicado al estudio de la neoliberalización de la alimentación sostiene que "la liberalización comercial en la agricultura, en lugar de mejorar la seguridad alimentaria, la ha deteriorado. Es decir, a medida que aumenta la dependencia comercial de la agricultura, también lo hace la inseguridad alimentaria. Asimismo, se incrementa el índice de riesgo asociado a la comida chatarra" (Otero, 2019, p.6). Revisar si la parte en rojo está bien citada porque no hace sentido.

Aspecto	Menú de Casa (Clases Populares)	Menú de Casa (Clases Medias)	Menú de Casa (Clases Altas)	Menú fuera de casa (Restaurante KFC)
Tipo de Alimentos	Predominio de platos típicos y preparaciones caseras; presencia significativa de alimentos procesados por razones de precio y disponibilidad	Combinación de platos típicos y procesados con mayor atención a variedad y calidad; incorporación de productos frescos cuando el presupuesto lo permite	Mayor presencia de alimentos frescos, gourmet y preparados con ingredientes exclusivos; sin excluir ocasional consumo de procesados	Pollo frito, papas, postres y bebidas azucaradas
Fuente de Comida	Compra frecuente en supermercados y mercados locales; algunos productos de tiendas de barrio	Compra en supermercados y mercados, con selección más amplia de marcas e ingredientes	Compra en supermercados de alta gama y proveedores especializados; a veces mediante catering o chef	Restaurantes KFC en diferentes sectores de la ciudad
Otras Variables Influyentes	Disponibilidad de tiempo para cocinar, ofertas locales, transmisión intergeneracional de recetas	Tendencias gastronómicas, medios de comunicación, eventos familiares	Viajes, influencias internacionales, eventos sociales	Publicidad, promociones, hábitos de socialización
Dieta Ensamblada	Alimentos locales combinados con productos globales de procesamiento industrial	Alimentos locales y globales en equilibrio entre frescos y procesados	Alimentos mayormente frescos y gourmet con procesamiento mínimo	Combinación de productos locales y globales con alta estandarización
Consecuencias en la Salud	Riesgo de enfermedades crónicas por alto consumo de procesados, mitigado en parte por preparaciones caseras	Riesgo moderado, dependiendo de la frecuencia de consumo de procesados y la actividad física	Riesgo bajo, aunque condicionado por hábitos de consumo fuera de casa	Riesgo de obesidad y enfermedades crónicas con consumo frecuente

Ubicación Geográfica	Barrios urbanos y periurbanos de diversa infraestructura	Zonas urbanas con servicios consolidados	Sectores urbanos exclusivos y residenciales	Presencia en diferentes zonas de la ciudad

Fuente: Elaboración propia basada en entrevistas¹⁰⁵.

El análisis comparativo presentado en la (Tabla 18), que examina los menús alimentarios de distintos ensamblajes socioeconómicos junto con el ofrecido por el restaurante KFC, ofrece valiosas perspectivas sobre las preferencias y prácticas alimenticias en la sociedad urbana de Quito durante la década de 2000. En el segmento de las clases populares, se observa una tendencia hacia platos típicos y preparaciones caseras, con presencia significativa de alimentos procesados debido a razones de precio, disponibilidad y conveniencia. Esta elección alimentaria plantea posibles implicaciones para la salud, asociadas al aumento de enfermedades crónicas vinculadas al consumo de productos industrializados.

Las clases medias, por su parte, optan por una combinación de alimentos típicos y procesados, con mayor atención a la calidad y variedad. La preparación en el hogar sigue siendo predominante, y existe una conciencia nutricional creciente influida por medios de comunicación, eventos familiares y tendencias gastronómicas. El riesgo de enfermedades crónicas se mantiene bajo control mediante un consumo moderado de alimentos procesados y estilos de vida más activos.

En contraste, las clases altas exhiben una clara preferencia por alimentos frescos y gourmet, preparados con ingredientes exclusivos y con énfasis en la presentación. Sin embargo, esta tendencia no excluye el consumo ocasional de productos procesados, especialmente por conveniencia o hábitos modernos. La dieta ensamblada en estos grupos refleja influencias internacionales, viajes y eventos sociales.

En el ámbito de los restaurantes de comida rápida, representado por KFC, se destaca la oferta de alimentos nacionales e internacionales, con énfasis en pollo frito, arroz, menestra, gaseosas y

¹⁰⁵ La clasificación de los 53 entrevistados en categorías socioeconómicas se realizó considerando múltiples variables (ingreso, ocupación, nivel educativo, ubicación geográfica), y no como una segmentación rígida. La tabla refleja tendencias observadas en la década de 2000, no patrones exclusivos ni deterministas. Las prácticas alimentarias se analizan desde un enfoque de ensamblaje, reconociendo la diversidad y negociación entre factores sociales, culturales y económicos.

postres. La rapidez y conveniencia son aspectos clave, pero el consumo frecuente de este tipo de comida conlleva un riesgo significativo de obesidad y enfermedades crónicas. En sintonía con las transformaciones urbanas de la década de 2000, el florecimiento de restaurantes de comida rápida como KFC no solo evidencia alteraciones en los hábitos alimenticios, sino que también genera impactos significativos en la estructura social de las ciudades.

Un aspecto crucial para considerar es el fenómeno de la urbanización, entendido como el porcentaje de la población que reside en entornos urbanos. Como señala Otero, “las tasas oficiales indican el porcentaje de la población que vive en ciudades” y diversos estudios respaldan la correlación entre la urbanización y una mayor exposición de las personas a dietas consideradas “densas en energía” (Otero 2019, 7). Este vínculo refleja una dinámica compleja entre el crecimiento urbano y las pautas alimentarias, evidenciando cómo la concentración de la población en entornos urbanos puede influir en la adopción de dietas menos saludables. Este análisis se enmarca en un enfoque de ensamblaje alimentario, que permite observar cómo las características socioeconómicas se negocian junto con otras variables como tiempo disponible, cultura alimentaria, ubicación geográfica, acceso a servicios y redes familiares.

3. Transformaciones en la ciudad en la década de 2000

A principios del siglo XXI, las fuerzas productivas configuraron la dinámica centro-periferia en la ciudad de Quito. El “Plan General de Desarrollo Territorial (PGDT) 2000-2020 planteaba el crecimiento expansivo y la subocupación del territorio” (Pinto 2024, 120), reflejando la visión de desarrollo de la época. Este enfoque coincidió con un notable incremento demográfico: la población urbana pasó de 1.4 millones en 2000 a 2.2 millones en 2010 (INEC, 2012). De acuerdo con Silva (2020), en 1990, las Parroquias del Distrito Metropolitano de Quito (DMQ) experimentaron un considerable aumento en la formación de hogares, aunque en ese momento el índice de ocupación de tierras no era particularmente significativo. No obstante, una década más tarde, en 2001, se pudo observar un marcado aumento en la ocupación de tierras (Duran et al, 2016).

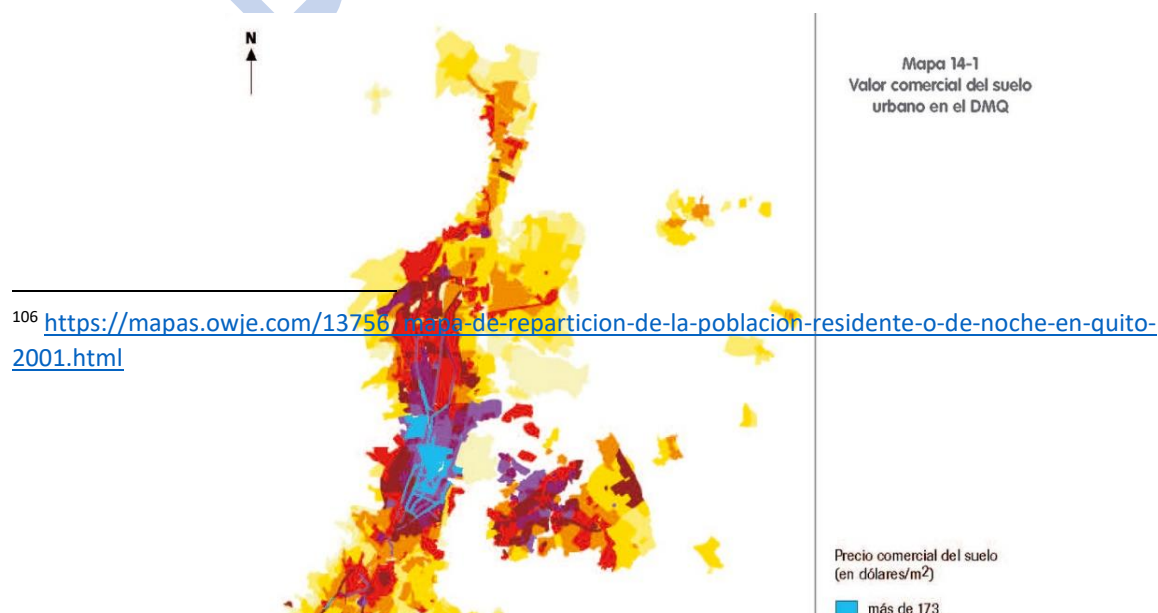
En la primera década del siglo XXI, Quito experimentó una notable expansión urbana. Esta fue impulsada por el crecimiento de los ejes transversales y el surgimiento de diversos proyectos inmobiliarios, favorecidos por el proceso de dolarización que fomentó la especulación en el mercado. En el año 2000, durante la administración del alcalde Paco Moncayo, “se aprobó la

creación de la Corporación Aeropuerto y Zona Franca del Distrito Metropolitano de Quito (CORPAQ), una empresa público-privada encargada de llevar a cabo la construcción del Nuevo Aeropuerto Internacional de Quito (NAIQ)” (Duran et al, 2016, 22). Este desarrollo tuvo un impacto significativo en la estructura urbana de la ciudad.

Como consecuencia de esta expansión, “la densidad en el área construida de Quito pasó de 87 a 57 habitantes por hectárea, entre 2000 y 2013, y el incremento anual del área construida en el suburbano fue de 8,30% y 6,20% en el área rural, en el mismo periodo” (Pinto, 2024, 72). Esta transformación urbana ha tenido efectos duales. Por un lado, ha reducido las barreras territoriales que limitaban la complementariedad de las actividades socioeconómicas. Por otro lado, “ha facilitado una mayor división y cooperación en el trabajo” (Carrión y Espinoza, 2012, 23), modificando así la dinámica laboral y económica de la ciudad.

Debido a esta transformación, surge la necesidad de actualizar y ampliar las zonas urbanas. Esto se debe a que el proceso urbano a nivel mundial comienza a mostrar desaceleraciones económicas, limitaciones en el crecimiento lineal, escasez de tierras y diversos impactos ambientales (Carrión y Espinoza, 2012). En este contexto, el número de hogares experimentó un crecimiento significativo en las siguientes parroquias: “Alangasí (50%), Amaguaña (45%), Calderón (68%), Conocoto (62%), Cumbayá (61%), El Quinche (48%), Guayllabamba (49%), Nayón (67%), Pomásqui (52%), Quito (53%), Tumbaco (48%) y Zámiza (46%), en comparación con las décadas anteriores” (Silva, 2021: 43). Este crecimiento de hogares refleja el aumento de la densidad poblacional y, como resultado, la necesidad de espacios que han sido legalizados con el tiempo debido a la planificación territorial¹⁰⁶ como lo podemos ver en el (Mapa 5).

Mapa 5. Área metropolitana de Quito valor comercial del suelo 2001.



Fuente: INEC.

El precio del suelo también ha experimentado cambios significativos. En el año 2000, el Municipio de Quito en colaboración con el Instituto de Investigación para el Desarrollo (IRD) elaboró el (mapa 5) sobre el valor del suelo en el Distrito Metropolitano de Quito (DMQ). En este mapa, “se pueden identificar valores de más de 173 dólares americanos por metro cuadrado en color azul intenso, principalmente en sectores como La Mariscal, La Pradera, Quito Tennis y La Carolina” (Arias, 2019). En un segundo anillo, se encuentran valores de suelo entre 103 y 172 dólares americanos en áreas como Eloy Alfaro, El Batán, Gonzales Suárez y el Valle de Cumbayá, lo que muestra la consolidación del hipercentro y el inicio de la colonización del Valle de Cumbayá (Arias, 2019).

El “Hipercentro de Quito” se destaca como el área de mayor valorización en todo el Distrito Metropolitano de Quito (DMQ), con valores de suelo que oscilan entre los 291 y 1.485 dólares por metro cuadrado (Arias, 2019: 57). Asimismo, se observa que el sector de La Carolina, junto con las Avenidas Amazonas, Naciones Unidas, República del Salvador y Shyris, conforman las arterias viales con los precios de suelo más elevados en la ciudad (Arias, 2019). En relación con la población, (la tabla 13) proporciona datos relevantes sobre el crecimiento demográfico del distrito de Quito en los censos de 2010 y 2001, desglosados por áreas "URBANO" y "RURAL". En el año 2010, la población total del distrito experimentó un notable aumento, alcanzando los

2,239,191 habitantes, en comparación con los 1,842,201 registrados en 2001. Este incremento se refleja también en la población masculina y femenina, ya que ambos grupos mostraron un crecimiento significativo durante este período.

Tabla 19. Indicadores de población comparados 2001 - 2010. DMQ.

	Censo 2010	Censo 2001
Población	2,239,191	1,842,201
Hombres	1,088,811	893,716
Mujeres	1,150,380	948,485
URBANO	1,619,146	1,411,595
RURAL	620,045	430,606
URBANO (Hombres)	783,616	675,576
URBANO (Mujeres)	835,53	725,128
RURAL (Hombres)	305,195	218,14
RURAL (Mujeres)	314,85	223,357

Fuente: Censos de Población y Vivienda, INEC 2010. Elaboración propia

En la (Tabla 19) se puede ver cómo la población masculina y femenina aumentó de 893,716 hombres y 948,485 mujeres en 2001 a 1,088,811 hombres y 1,150,380 mujeres en 2010, lo que representa un incremento del 21.8% en hombres y del 21.3% en mujeres. Además, se nota que el mayor aumento poblacional ocurrió en el área urbana de Quito, donde la población creció de 1,411,595 en 2001 a 1,619,146 en 2010, un incremento del 14.7%. Este crecimiento podría sugerir un mayor desarrollo o atractivo de esta zona para la población. En cuanto al tema de la pobreza en el Distrito Metropolitano de Quito, un análisis demográfico revela una marcada reducción en los índices de pobreza durante el periodo comprendido entre 2001 y 2010, como se evidencia en la (Tabla 20).

Tabla 20. Índices de Pobreza en el Distrito de Quito: Comparativa entre 2001 y 2010.

Indicador	Quito Total (2001)	Quito Total (2010)	Quito Urbano (2001)	Quito Urbano (2010)	Quito Rural (2001)	Quito Rural (2010)

Hogares Pobres (%)	22.2	12.8	19.9	11.2	30.1	17.3
Hogares en Extrema Pobreza (%)	8.2	2.3	5.9	1.7	15.3	4.1
Población pobre	236,698	360,399	123,701	236,698	39,518	123,701
Población en extrema pobreza	39,518	71,04	31,522	39,518	39,518	31,522

Fuente: Censos de Población y Vivienda, INEC 2010. Elaboración propia.

La (Tabla 20) proporciona datos esenciales sobre la situación de pobreza en el distrito de Quito para los años 2001 y 2010, diferenciando entre las áreas urbana y rural. Se puede observar una marcada disminución en los índices de pobreza en ambos años y en ambas categorías. En 2001, un preocupante 22.2% de los hogares en Quito se hallaban en situación de pobreza, mientras que, en 2010, esta cifra se redujo significativamente al 12.8%. Asimismo, los hogares en extrema pobreza disminuyeron del 8.2% en 2001 al 2.3% en 2010 (INEC, 2010). Estas transformaciones económicos y demográficos también influyeron en la salud de la población, llevando a un incremento en la prevalencia de enfermedades crónicas no transmisibles. Los cambios en los patrones alimentarios y el estilo de vida desempeñaron un papel crucial en estos cambios.

Más allá de confirmar lo propuesto por Popkin sobre la transición nutricional en los países del Sur global, el análisis empírico desarrollado en esta investigación muestra que dicha transición adopta formas situadas en Quito. Las entrevistas revelan que, si bien hay un aumento en el consumo de alimentos procesados, estos coexisten con alimentos tradicionales (como arroz con menestra, ceviche o jugos naturales) dentro de nuevos ensamblajes alimentarios que responden a las dinámicas urbanas locales. Esta hibridez sugiere que la transición nutricional no implica necesariamente un abandono de lo tradicional, sino su integración funcional a un ecosistema urbano marcado por el ritmo acelerado de vida, la estratificación social y la publicidad gastronómica. Así, el caso de Quito matiza el modelo general de Popkin al evidenciar una transformación compleja, no lineal, y situada de los hábitos alimentarios.

4. Transformaciones en los cuerpos y enfermedades crónicas no transmisibles en la década de 2000

Durante la década de 2000, la proliferación de alimentos ultraprocesados y cadenas de comida rápida en Quito, especialmente dirigidas a poblaciones de menores recursos, contribuyó al aumento de enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT). Estudios locales muestran que estudiantes universitarios y niños presentan patrones de alimentación caracterizados por un alto consumo de grasas saturadas, azúcares y alimentos con elevada carga glucémica, factores asociados a obesidad y diabetes (Rojas et al., 2018; Alan Revista, 2023). Según la Encuesta STEPS Ecuador 2018, más del 75 % de los adultos presentan sobrepeso u obesidad, mientras que más del 94 % consumen frutas y verduras en cantidades insuficientes, siendo estas conductas más frecuentes en sectores de bajos ingresos (Morales-Garzón et al., 2025). Este patrón refleja cómo los determinantes socioeconómicos y el acceso limitado a alimentos saludables interactúan con la disponibilidad creciente de comida rápida y procesada, reforzando el riesgo de ECNT. Además, a nivel global, Popkin (2015) subraya que factores tecnológicos que “ahorran mano de obra en trabajos económicos y domésticos, hasta dispositivos que promueven el comportamiento sedentario y la producción, procesamiento y fabricación de alimentos” (Popkin 2015, 64).

En segundo lugar, el tema de la urbanización está vinculado con el crecimiento de las ciudades. Según Popkin (2015), “históricamente, la urbanización se ha asociado con el acceso a una mayor variedad de alimentos, un mayor procesamiento de alimentos y un mayor consumo de alimentos producidos, preparados y cocinados por otros” (p. 64). Estos factores resaltan la complejidad de los determinantes que contribuyen al aumento de la diabetes y subrayan la importancia de considerar múltiples dimensiones al abordar esta cuestión de salud pública.

Conjuntamente, la modernización y los procesos neoliberales han transformado las ciudades, haciéndolas más heterogéneas y alterando los hábitos alimentarios. Popkin (2015) identifica un “cambio notable en la renta per cápita y el bienestar económico general en relación con el coste de los alimentos. A escala mundial, el precio de los alimentos en términos de horas de trabajo por kilocalorías ha disminuido exponencialmente” (p. 64). Finalmente, la “expansión del comercio mundial de servicios, facilitando el acceso a la tecnología moderna y fabricación” (Popkin 2015, 64), así como los acuerdos sobre aranceles y tratados de libre comercio, han

tenido una gran influencia en la transición nutricional. En este contexto, el Dr. Ángel Enrique López Proaño, médico nutricionista y docente de la PUCE, comenta:

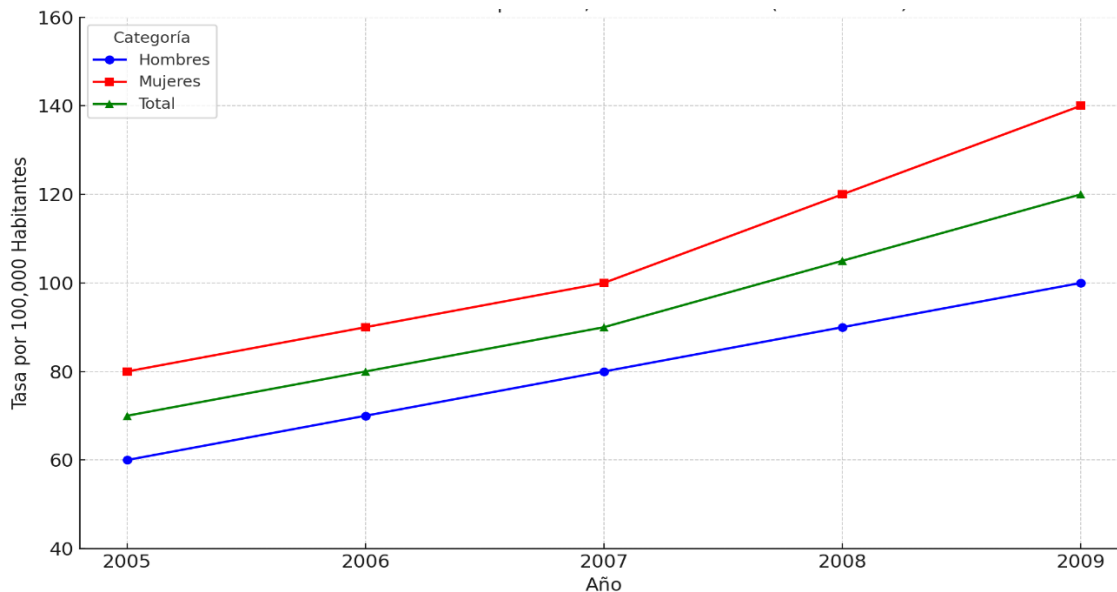
Esta ha sido la evolución en grandes rasgos que hemos tenido en general desde la parte epidemiológica, parece que ha venido precedido como lo que se conoce como la transición nutricional, donde habrás leído, que básicamente no hemos comido desde antes, ahora tenemos comida, lista para el consumo procesado, también la dieta ha modificado significativamente (P 2022).

El ensamblaje de estos cuatro factores ha provocado un enorme cambio en nuestros patrones generales de actividad física y alimentación, lo que ha llevado a un aumento en las enfermedades crónicas no transmisibles. Los principales cambios dietéticos, relacionados con estas grandes fuerzas sociales y “el fortalecimiento de las relaciones de múltiples actores a través de ensamblajes entre consumidores y productores de alimentos” (Thompson et al., 2020, 5), han ejercido una influencia significativa en la construcción de redes alimentarias en ciudades como Quito. Estas redes alimentarias incorporan tanto alimentos locales como internacionales, otorgándoles un cierto prestigio cuando son consumidos por ciertas clases sociales, es decir:

Estos elementos permiten comprender una de las consecuencias de este cambio en los hábitos alimentarios. Si ciertos patrones alimentarios, platos etc., gozan de prestigio social por ser consumidos por una determinada clase, porque son impuestos como moda por ciertos sectores o fenómenos contemporáneos, etc., acceder a ellos, sin contar en principio con los capitales culturales, genera una sensación de prestigio (Unigarro 2010, 106).

Estos elementos han contribuido al aumento de las *Enfermedades Crónicas No Transmisibles* (ECNT), que, según la OMS, son “un grupo heterogéneo de padecimientos como la diabetes, enfermedades cardiovasculares y enfermedad vascular cerebral, cáncer pulmonar, otras, que contribuyen a la mortalidad, como consecuencia de un proceso iniciado décadas antes, en la niñez y la adolescencia” (IMAN-ENT 2012, 1). Ortiz (2016) menciona que, “1997 en el Ecuador, la Diabetes Mellitus ocupaba el octavo lugar en mortalidad con 1.896 muertes lo que representaba el 3,6% del total de muertes informadas en el país” (Ortiz 2016, 16). Esto llevó al país a tomar la diabetes como un problema serio, con implicaciones tanto en el cuerpo de las personas como en el cuerpo colectivo. En este contexto, es esencial considerar no solo el impacto en el bienestar individual, sino también en el bienestar colectivo de toda una ciudad.

Gráfico 3. Diabetes Tasa X 100.000 habitantes (2005-2009)



Fuente: Plan estratégico nacional para la prevención y control de las enfermedades crónicas no transmisibles 2011

El (Gráfico 3) muestra en los dos cuadros que en el período de 2005 a 2009, la tasa de diabetes aumentó significativamente en todos los grupos. Los hombres experimentaron un incremento desde aproximadamente 2.00 hasta casi 7.00 en 2009. Las mujeres¹⁰⁷ también vieron un aumento, comenzando alrededor de 3.50 en 2005 y llegando a un valor cercano al de los hombres en 2009. Según la ENSANUT-ECU, entre los años 2011 y 2013, el 4.8% de las personas de 10 a 59 años en Quito padecían de diabetes. Este porcentaje es ligeramente menor al 5.7% registrado en la DMQ y al 8.5% a nivel nacional. Es importante destacar que la diabetes es solo una de las varias condiciones de salud que afectan a la población, junto con el síndrome metabólico, valores anormales de colesterol, hipertensión arterial y sobrepeso/obesidad. La prevención y el control de estas condiciones son esenciales para mejorar la salud de la población. (ENSANUT-ECU, 2011 – 2013; Encuesta SABE – Programa Aliméntate Ecuador – MIES 2010).

En este aspecto, las respuestas a este problema por parte del estado ha sido un plan para “Implantar normas y protocolos de atención integral de las enfermedades crónicas y sus factores de riesgo. Promover y fortalecer estilos de vida y prácticas saludables. Reducir los factores de

¹⁰⁷ “CIE 10: E10 – E13: E10 diabetes mellitus insulino dependiente, E11 diabetes mellitus no insulino dependiente, E12 diabetes mellitus asociada con desnutrición, E13 otras diabetes mellitus especificadas, Se excluye E14 diabetes mellitus no especificada” (Plan Nacional, 2011. 36).

riesgo modificables, relacionados con ECNT. Reducir la morbilidad y mortalidad por enfermedades crónicas no transmisibles” (Plan Nacional, 2011, 42). De igual manera la ciudad de Quito adoptó políticas enfocadas a este problema¹⁰⁸. Es significativo señalar otro aspecto relevante: en Ecuador, se ha evidenciado un aumento en las tasas de mortalidad asociadas a la diabetes mellitus durante el lapso entre 2001 y 2005. Este incremento se encuentra vinculado a cambios en los hábitos dietarios, así como a factores económicos y de urbanización. Sin embargo, es difícil conocer datos más específicos de décadas anteriores debido a la falta de estudios y la dificultad para distinguir las causas de muerte relacionadas con la diabetes mellitus en registros anteriores. Además, el gasto para el tratamiento de esta enfermedad en 2010 variaba entre \$143,89 y \$224,36 al mes, dependiendo la gravedad de la enfermedad (Plan Nacional, 2011).

Tomemos como ejemplo el caso de María Q, una ama de casa de 42 años oriunda de Latacunga, que vive en el barrio La Mena 2, al sur de Quito. María padece de Diabetes Mellitus y depende de la insulina para su tratamiento.

Yo vine a Quito, en el año 2007, en mi casa, consumíamos productos que cosechábamos, cuando llegué a Quito por trabajo tuve que consumir comida como papas fritas, salchichas, atunes por cuestiones de trabajo, yo era empleada y tenía que cumplir un horario. Entonces, por no cuidarme es lo que me dijo el doctor, me dio diabetes, yo no sabía que era esa enfermedad. Además, en esa época los tratamientos eran caros. Como no tenía dinero en esa época y el centro de salud, casi nunca tenían la medicina (Metformina), me descuidé mucho. Porque un tratamiento es caro, ahora menos, pero en esa época era más y yo no tenía dinero, fue por ese motivo que perdí la visión en un ojo, bueno ahora ya me cuida más mis hijos me ayudan (Q 2022).

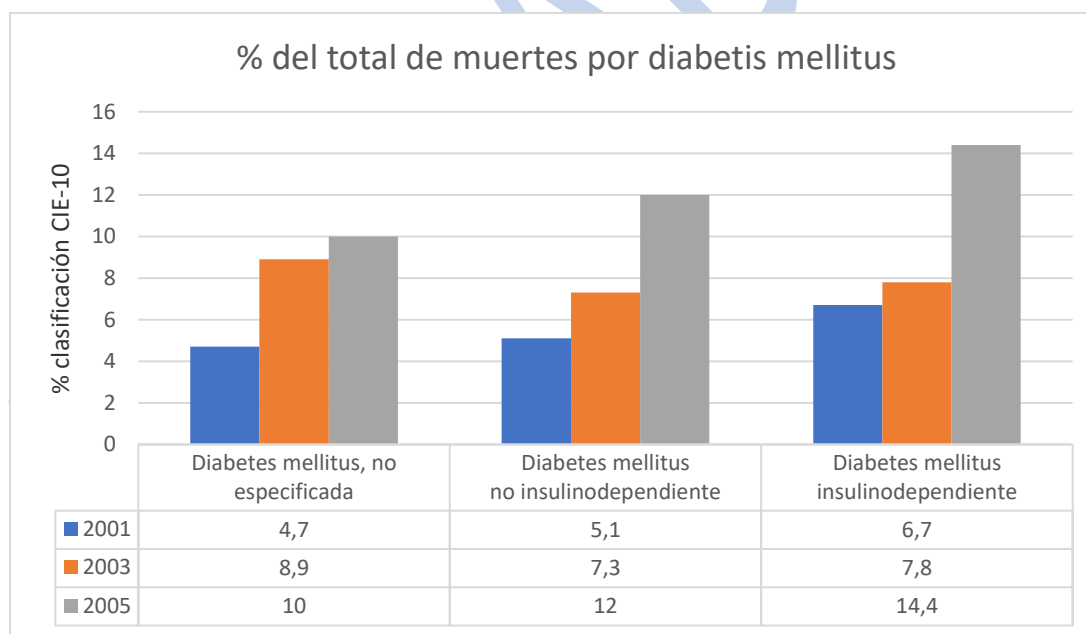
Este testimonio describe cómo una persona llegó a Quito por trabajo y cambió su dieta a alimentos procesados, lo que le llevó a desarrollar diabetes por falta de cuidado y conocimiento. En aquel momento, los tratamientos eran costosos y difíciles de obtener en el centro de salud cercano. El Dr. Ángel Enrique López Proaño, médico nutricionista docente de la PUCE, menciona que en “los últimos 20 años ha habido un cambio en la causa de mortalidad en el

¹⁰⁸ “La Ordenanza Metropolitana N.º 494 de 2014 dispuso emprender acciones de promoción, prevención y vigilancia en todo el DMQ, para lo cual el Plan Decenal de Salud Quito 2015-2025 fijó el objetivo de promover la adopción de estilos de vida saludables, que contribuyen a prevenir o controlar ECNT. En este contexto, se crea el programa “Salud al Paso” (SAP) en mayo de 2015” (Scoto y Flores 2020, 3). Pero este programa finalizó con el siguiente alcalde.

Ecuador, donde las enfermedades no transmisibles están ganando importancia y muchas veces están relacionadas con los estilos de vida y la dieta” (P, 2021), por lo que se está dando énfasis en la parte nutricional y dietética en relación con estas enfermedades.

En Ecuador, el aumento de casos y muertes relacionadas con la diabetes motivó la aprobación de la *Ley de Prevención, Protección y Atención de la Diabetes* en 2004. Esta ley estableció políticas de prevención y tratamiento de la enfermedad y ha sido un paso importante para garantizar el diagnóstico, tratamiento, control y prevención de complicaciones en pacientes con diabetes (Ortiz 2016, 21). Desde esa fecha hasta la actualidad se difunde información para ayudar a prevenir y “garantizan el diagnóstico, tratamiento, control y prevención de complicaciones en este grupo de paciente” (Ortiz 2016, 21) Es importante destacar que para esa época hubo un aumento ya significativo en casos y muertes asociados a esta enfermedad, esto lo podemos ver en el siguiente gráfico.

Gráfico 4. Porcentaje del total de muertes por diabetes mellitus en Quito



Fuente: Registros de “Defunciones generales” de los años 2001 a 2005 en Quito. Realizados por el Instituto Nacional de Estadística y Censos¹⁰⁹ adaptación propia.

¹⁰⁹ INEC. Nacimientos y Defunciones. Instituto Nacional de Estadística y Censos. Ecuador: Inec. 2016. [acceso 08/12/2022] https://public.tableau.com/app/profile/instituto.nacional.de.estad.stica.y.censos.inec/viz/Registroestadsticodedefuncionesgenerales_15907230182570/Men

En el (Gráfico 4) se observa un aumento constante en el porcentaje de muertes debido a la diabetes mellitus en todas las categorías de 2001 a 2005¹¹⁰, con “Diabetes mellitus insulín dependiente” presentando el mayor porcentaje de muertes cada año y el incremento más notable. Este aumento en las tasas de mortalidad puede estar relacionado con varios factores, entre ellos el costo del tratamiento o una dieta alta en calorías. Actualmente, “en el Ecuador oscila entre \$143,89 y \$224,36 mensuales dependiendo si el tratamiento es provisto por el Estado” (Coello et al., 2017, 20), lo que puede dificultar el acceso continuo y adecuado al tratamiento para muchas personas. Además, el incremento en las muertes por diabetes mellitus puede estar vinculado “con la modificación de hábitos dietarios de la población, coadyuvada por el desarrollo económico en áreas precarias, la urbanización, la modernización, entre otros factores” (Núñez-González et al., 2020, p. 12). Estos cambios en el estilo de vida pueden haber llevado a un aumento en la incidencia de diabetes y complicaciones relacionadas.

No obstante, es difícil conocer datos más específicos en las décadas anteriores, ya que los estudios son muy recientes y, por otro lado, “no existe forma de distinguir si algunas causas de muerte asociadas a la DM, como paro cardíaco, accidente cerebrovascular, fallo renal y amputación, se registraron bajo un código CIE10 distinto” (Núñez-González, et al, 2020: 13). En este sentido es importante lo que dice el Dr. Ángel Enrique López Proaño médico nutricionista docente de la PUCE.

Aproximadamente hace unos 20 años se tuvieron datos de la mortalidad nacional que eran sobre todo prioritarios o que se veían más en los problemas infecciosos ya que bajaron esas enfermedades y aumentaron las no transmisibles, entonces, esas son las que estás dominando hoy en día y se tienen causas de muerte por dichas enfermedades y si se revisan esas causas de muerte muchas veces tienen que ver con los estilos de vida y con lo que se refiere a la dieta, entonces ahora se está dando bastante énfasis en la parte nutricional y dietética que está relacionado con esas enfermedades (Proaño 2022).

El aumento progresivo de las enfermedades crónicas no transmisibles ha generado un enfoque cada vez más destacado de las políticas públicas en la prevención de este tipo de afecciones. En

¹¹⁰ “Los resultados por clasificación CIE10, E14 (diabetes mellitus, no especificada) representa el 54,61 % (n = 31 559) de las defunciones, seguido por E11 (diabetes mellitus no insulín dependiente) 41,04 % (n = 23 708) y E10 (diabetes mellitus insulín dependiente) con el 3,47 % (n = 2002). Estas tres codificaciones concentraron el 99,12 % de las defunciones” (Núñez-González, et al, 2020, 7).

el marco del proceso constitucional de 2008 en Ecuador, se han evidenciado cambios notables en indicadores económicos y sociales, como el incremento en la tasa de crecimiento, un aumento en el gasto social y una tendencia ascendente en la economía. Por lo tanto, resulta esencial implementar políticas públicas integrales que aborden las disparidades sociales y económicas, promoviendo al mismo tiempo el acceso equitativo a una alimentación apropiada y nutritiva para todos los ciudadanos. Estas medidas son cruciales para potenciar el bienestar y la calidad de vida de la población en general (González, et al, 2020).

5. Propuestas de soberanía alimentaria: su efecto y resonancia en los cuerpos humanos

Las transformaciones en esta década influenciadas por el neoliberalismo, la globalización y políticas públicas, se reflejaron en indicadores económicos y sociales, tales como un aumento en la tasa de crecimiento, un incremento en el gasto social y una tendencia ascendente en la economía. Al mismo tiempo, se registraron tendencias bajas en el desempleo, la pobreza y la desigualdad (según estudios realizados por el INEC)¹¹¹. Estos cambios pueden haber tenido un impacto en la salud y los cuerpos de la población y, específicamente, en la incidencia y mortalidad por enfermedades crónicas como la diabetes mellitus. Esto sin lugar a duda hizo que la clase media crezca y de igual manera el consumo de alimentos procesados y de comidas rápidas. Un aspecto importante de estos cambios es la “Soberanía Alimentaria” que se incorporó a la Constitución de 2008 como un derecho dentro del *Sumak Kawsay* (artículo 13). Es en el marco del *Sumak Kawsay* y para el logro del buen vivir que la soberanía alimentaria surge como un derecho, una estrategia y un deber del Estado para garantizar que todos puedan alcanzar la autosuficiencia con respecto, a la salud y la cultura de alimentación de forma permanente y continua (artículo 281).

Dentro de la Constitución de Montecristi (2008) y a través de la “Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria” (LORSA), se establece la obligación del Estado de garantizar que todos los ecuatorianos tengan acceso a alimentos sanos. Existen varios artículos que están enfocados a la protección de la salud de los y las ciudadanas, específicamente desde el artículo 27 hasta el 47¹¹² Estos numerales de la constitución están encaminados a garantizar “el derecho a la salud, la

¹¹¹ <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/informacion-historica-de-empleo/>

¹¹² Podemos ver dos artículos importantes como son: el Art 32.- “Con el fin de disminuir y erradicar la desnutrición y malnutrición, el Estado incentivará el consumo de alimentos nutritivos preferentemente de origen agroecológico y orgánico, mediante el apoyo a su comercialización, la realización de programas de promoción y educación nutricional para el consumo sano, la identificación y

promoción, la protección, el desarrollo de la seguridad alimentaria, el fomento de ambientes saludables, el acceso permanente e interrumpido a los servicios de salud, los programas y acciones de salud pública gratuitos, el acceso a la atención de emergencia en establecimientos públicos y privados, la educación alimentaria” (Guerra 2015, 47). Todas estas propuestas en base a los artículos de la constitución han sido realizadas en analogía con las enfermedades crónicas no transmisibles (OMS, 2017). En este aspecto, la *Soberanía Alimentaria*, que tiene un largo recorrido para ser incluida, ya que, “la propuesta de soberanía alimentaria fue presentada por primera vez por organizaciones campesinas en el Encuentro Mundial de la Alimentación en Roma En 1996” (Rosero, 2020, 231). La FAO, con sus 197 países miembros, en un principio se opuso a la nueva política pública y optó por la política de seguridad alimentaria para abordar las crisis humanitarias y brindar asistencia alimentaria a otros países (Rosero, 2020). La FAO intentó evitar interferencias al diferenciar sus relaciones con los Estados y los intercambios con la sociedad civil, restringiendo la participación de organizaciones campesinas y artesanales. Aunque con la llegada de José Graciano da Silva a la dirección de la FAO se incorporaron algunos aspectos de la soberanía alimentaria, las normas y protocolos internacionales de seguridad alimentaria continúan siendo guiados por la OMC, PMA y FAO (Rosero, 2020).

En el proceso ecuatoriano, se consideró inicialmente la propuesta de crear un Ministerio de Desarrollo Rural, similar al de Brasil, pero finalmente se decidió optar por un viceministerio o secretaría. También se propuso la creación de un Ministerio de Soberanía Alimentaria, pero esta iniciativa no tuvo éxito debido a la falta de apoyo. El proceso recibió contribuciones de actores internacionales y nacionales, incluyendo organizaciones brasileñas y la Campaña Contra el Hambre, “liderada por el sociólogo Herbert de Souza, más conocido como Betinho” (Rosero 2020, 50).

En el pasado, las políticas públicas abordaban el problema del hambre de forma fragmentada y sectorial, sin considerar sus causas estructurales. Actualmente, se reconoce la necesidad de un enfoque integral y sistémico para abordar estos desafíos. Se ha identificado que factores como la

el etiquetado de los contenidos nutricionales de los alimentos, y la coordinación de las políticas públicas”. Y el Art 32.- “La Salud es un Derecho que garantiza el Estado, cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al agua, la alimentación, la educación, la cultura física, el trabajo, la seguridad social, los ambientes sanos y otros que sustentan el buen vivir (...) La prestación de los servicios de salud, se regirá por los principios de equidad, universalidad, solidaridad, interculturalidad, calidad, eficiencia, eficacia, precaución y bioética, con enfoque de género y generacional” Art. 46.” El Estado adoptará, entre otras, las siguientes medidas que aseguren a las niñas, niños y adolescentes”.

concentración de la propiedad de la tierra y las dificultades en la producción y comercialización de alimentos son cruciales en la falta de acceso a una alimentación saludable y en la malnutrición. Las experiencias de organizaciones campesinas en Centroamérica con programas de asistencia alimentaria revelaron las limitaciones del concepto de seguridad alimentaria. Esto llevó a proponer un vínculo entre el derecho a la alimentación y las agriculturas familiares campesinas locales (Rosero 2020, 52). Según Alberto Acosta:

En el tema de la tierra y del agua tuvo una amplia participación, el movimiento indígena estuvo representado, directa y activamente por la CONAIE, Fenocin, el foro de recursos hídricos, grupos de campesinos y de organizaciones que intervinieron en esta conversación de diversos actores no solo del campo, sino de la ciudad, fue un trabajo colectivo que ya venían con algunas reflexiones anteriores (Acosta, 2023).

En este contexto, la soberanía alimentaria surge como un concepto que promueve la toma de control de la agricultura y la alimentación por parte de los agricultores y los consumidores (FAO, 2013). Este enfoque busca no solo asegurar la autonomía de las comunidades agrícolas, sino también fomentar la sostenibilidad ambiental, la diversidad cultural y el acceso equitativo a alimentos saludables. Asimismo, la soberanía alimentaria se centra en contrarrestar la influencia de las grandes corporaciones en la producción y distribución de alimentos, enfatizando la importancia de modelos agrícolas locales y sostenibles (FAO, 2013). En este sentido, se puede afirmar que, la soberanía alimentaria busca garantizar la seguridad alimentaria, la justicia social y la protección del medio ambiente, a través de prácticas agrícolas sostenibles y la promoción de la diversidad cultural alimentaria. Igualmente busca combatir la dependencia de los países en importaciones alimentarias y fortalecer la economía local (Rosero, 2020).

Este derecho reconoce la relevancia de los agricultores pequeños y los campesinos en la producción de alimentos y la preservación de la biodiversidad agrícola. Les confiere un papel fundamental en la toma de decisiones que impactan sus vidas y comunidades (Rosero, 2020). La soberanía alimentaria también defiende el derecho de los consumidores a acceder a alimentos frescos, nutritivos y culturalmente adecuados, sin depender de monopolios alimentarios o prácticas comerciales injustas, es decir Según Alberto Acosta: “El derecho de los consumidores a una alimentación sana, donde también deberíamos estar liberados de todas las cadenas

alimenticias que nos imponen patrones de consumo o que nos invitan a consumir determinados productos” (Acosta, 2023).

La soberanía alimentaria, que garantiza un suministro de alimentos seguro y accesible para todos, es fundamental para construir una sociedad equitativa y sostenible. Este enfoque integral incluye seguridad alimentaria, justicia social y protección del medio ambiente. Las políticas públicas, en particular las del *Sumak Kawsay*, son esenciales para prevenir enfermedades crónicas no transmisibles, un problema de salud común en países de ingresos altos y medios. Un factor importante es la “correlación entre estas enfermedades y la prevalencia de la diabetes tipo 2, que se atribuye en parte al aumento de la esperanza de vida y a los cambios en el estilo de vida debido a la urbanización y modernización” (Arzamendia 2011, 3). El *Sumak Kawsay* promueve un estilo de vida saludable y un acceso equitativo a una alimentación adecuada, abordando los factores sociales y ambientales que contribuyen al aumento de las enfermedades crónicas. Al alinear las políticas de salud con los principios del *Sumak Kawsay*, se busca una sociedad ecuatoriana más justa y saludable. Al promover modelos agrícolas locales y sostenibles, la soberanía alimentaria aspira a reducir la dependencia de alimentos procesados y ultraprocesados, que han sido vinculados al aumento de obesidad y diabetes en la población. (Arzamendia 2011).

La soberanía alimentaria implica recuperar el control sobre nuestra propia agricultura y nuestra alimentación. Es el derecho de los agricultores, en especial de los más pequeños, de los campesinos, en ejercer el control sobre la agricultura, y es el derecho de los consumidores a ejercer el control sobre la alimentación (Acosta 2011, 45).

Este control sobre la alimentación tiene implicaciones directas en la salud de los cuerpos. Al promover el acceso a alimentos frescos y nutritivos, y al reducir la dependencia de cadenas alimenticias que imponen patrones de consumo poco saludables, la soberanía alimentaria busca transformar la relación de los ecuatorianos con su alimentación y, por ende, con su salud corporal. La implementación de políticas de soberanía alimentaria es particularmente crucial en el contexto urbano, donde los cambios en los patrones alimentarios han contribuido significativamente al aumento de enfermedades relacionadas con la obesidad y la diabetes. Como señala Gerardo Otero, “la liberalización comercial de la agricultura ha empeorado la seguridad alimentaria. A medida que aumenta la dependencia comercial agrícola, también crece la inseguridad alimentaria y el riesgo asociado con la comida chatarra” (Otero 2019, 6). Las

propuestas de soberanía alimentaria buscan contrarrestar estos efectos negativos, promoviendo redes alimentarias urbanas que prioricen la salud y el bienestar corporal de los ciudadanos.

6. Conclusiones

En la primera década del siglo XXI, Ecuador y la ciudad de Quito experimentaron profundas transformaciones en su agricultura y hábitos alimenticios. La diversificación de cultivos locales dio paso a extensos campos de banano, caña de azúcar y palma africana, impulsados por la demanda global. Este cambio modernizó el campo, pero también trajo desafíos. En las ciudades, los alimentos procesados comenzaron a reemplazar comida tradicional y compras en mercados y ferias libres, lo que resultó en un aumento de la obesidad y enfermedades crónicas.

Un aspecto destacado de esta década es la creciente popularización de la comida rápida de cadenas internacionales. Este fenómeno ha hecho que el acceso a estos alimentos, permitiendo que las clases medias y bajas disfruten de opciones culinarias que anteriormente eran menos accesibles. Además, la expansión de estas cadenas ha influido en los hábitos alimenticios, promoviendo una mayor diversidad en las opciones disponibles para diferentes segmentos de la población.

A pesar del crecimiento en varios sectores, la inversión extranjera directa en el sector agrícola se mantuvo relativamente baja, representando solo el 7% del total de la IED entre 2000 y 2016. Esto sugiere un potencial subdesarrollado en este sector crucial. En este contexto, es crucial desarrollar políticas integrales que aborden el desarrollo económico, la salud, la cultura alimentaria y la sostenibilidad. Las decisiones que tomemos hoy definirán el futuro de nuestra alimentación y la calidad de vida de las generaciones venideras. A lo largo de este capítulo, se ha examinado detalladamente cómo han evolucionado las políticas públicas, la alimentación y el acceso a ciertos alimentos procesados en las últimas décadas en Ecuador, especialmente aquellos ricos en grasas y carbohidratos. La incorporación de comida rápida y platos procesados en los hábitos alimenticios de los ecuatorianos ha modificado la forma en que se adquieren y preparan los alimentos, disminuyendo así las comidas caseras y las compras en mercados locales.

En relación con la soberanía alimentaria y la agroindustria, es importante destacar que la introducción de alimentos procesados y la disminución de las comidas caseras afectan la autonomía y diversidad de la producción alimentaria local. La agroindustria ha contribuido a la

expansión de opciones alimentarias menos nutritivas y más vinculadas a modelos industriales. La soberanía alimentaria, que aboga por el control local de la producción y distribución de alimentos, se ve desafiada por la presencia predominante de la agroindustria y la influencia de las corporaciones alimentarias globales. Fortalecer prácticas agrícolas locales, sostenibles y centradas en la diversidad cultural es crucial para preservar la soberanía alimentaria en medio de estas transformaciones.

Entre 2005 y 2009, Ecuador experimentó un aumento considerable en la tasa de diabetes, afectando tanto a hombres como a mujeres. Este incremento, junto con otros problemas de salud como el síndrome metabólico y la obesidad, subraya la necesidad urgente de implementar políticas de salud y programas educativos que promuevan estilos de vida más saludables y una alimentación equilibrada. El sobrepeso y la obesidad se han convertido en problemas críticos de salud pública, generando costos sustanciales para el sistema de salud y la economía del país, estimados en un 4.3% del PIB, según datos del Ministerio de Salud. En respuesta a esta situación, se han puesto en marcha diversas estrategias, como el semáforo nutricional, que serán analizadas en el siguiente capítulo.

El auge de los supermercados y centros comerciales especialmente en Quito cambió los hábitos de compra, desplazando a las plazas de mercado tradicionales. Esta transición nutricional ha conllevado a un aumento alarmante de casos de sobrepeso, obesidad y enfermedades crónicas, constituyendo un desafío prioritario para la salud pública y generando un impacto económico considerable en el país. Abordar esta problemática requiere intervenciones integrales y sostenidas, fundamentadas en la educación nutricional, la implementación efectiva de regulaciones en la industria alimentaria, y en políticas intersectoriales que aborden los determinantes sociales y económicos subyacentes.

Capítulo 6

Dietas digitales y metrópolis en la encrucijada: perspectivas de la década 2010-2020 con el impacto del covid-19

El propósito de este capítulo es analizar el ensamblaje entre cuerpo, ciudad y alimentación en Quito durante la década 2010-2020, con especial atención al impacto del COVID-19. El período se caracteriza por un *ensamblaje digital-pandémico-neoliberal*, donde las plataformas digitales, los servicios de entrega a domicilio y el confinamiento reorganizan el tiempo, el espacio y los cuerpos en torno a nuevas rutinas de consumo. La alimentación se digitaliza y se privatiza, y las aplicaciones móviles median el acceso a comidas ultraprocesadas, generando afectos como ansiedad, sedentarismo, estrés y sobrepeso. En este contexto, la ciudad aparece como un espacio ensamblado desde escalas biológicas, digitales, económicas y simbólicas, donde coexisten fragmentación urbana, algoritmos de distribución y dispositivos de control sanitario, como el semáforo alimentario, así como estrategias de contención, como los clubes de diabetes. La pandemia no crea un ensamblaje nuevo, pero cataliza y acelera las lógicas existentes, sedimentándose en los cuerpos y hábitos cotidianos.

En este marco, la pregunta central que guía este capítulo es: ¿De qué manera los cambios en los patrones de consumo hacia dietas con mayor presencia de comida rápida y alimentos procesados durante la década 2010-2020 han influido en el aumento de la diabetes tipo 2 en las zonas urbanas de Quito, especialmente en el contexto de la pandemia de COVID-19? Esta interrogante permite examinar cómo las transformaciones urbanas, los patrones de consumo y la salud se articulan en un ensamblaje complejo, donde lo urbano, lo alimentario y lo corporal se interrelacionan.

Durante esta década, Ecuador experimentó cambios profundos en la producción y el consumo de alimentos, impulsados por avances tecnológicos, políticas como el Semáforo Alimentario y el crecimiento de la industria de comida rápida. En Quito, la expansión urbana y de centros comerciales contribuyó a modificar hábitos alimentarios, aumentando el consumo de alimentos ultraprocesados altos en grasas y azúcares, especialmente entre ciertos sectores urbanos, generando lo que algunos estudios denominan una “ciudad diabética”.

Para analizar estas transformaciones se utilizaron diversas fuentes cuantitativas y cualitativas, incluyendo la encuesta Ekomer (2017), INEC, SRI, DMQ (2017), MSP y ENSANUT (2014, 2018), complementadas con testimonios de consumidores urbanos. Este enfoque permitirá examinar cómo la digitalización de la alimentación, los cambios urbanos y las estrategias de control sanitario interactúan, afectando tanto la oferta de alimentos como la salud de los cuerpos en la ciudad.

1. Transformaciones productivas y alimentarias en la década de 2010

El papel de la agricultura durante la segunda década del siglo XXI, según el informe del Banco Mundial de 2011, se puede entender desde tres perspectivas fundamentales: como actividad agrícola primaria, como actividad transformadora y como actividad urbanizada. Este carácter multifacético de la agricultura es esencial para lograr el desarrollo sostenible y reducir la pobreza en todas sus formas (BM, 2011). En los países con poblaciones urbanizadas, que incluyen la mayoría de los países de América Latina, la mayor parte de Europa y Asia Central, la agricultura desempeña un papel crucial en la reducción de la pobreza en las zonas rurales. En estas áreas, todavía existen pequeños productores agrícolas que se han convertido en proveedores de los mercados de alimentos modernos y han creado empleos en agricultura y agronegocios. Para lograr un sólido crecimiento económico, es imperativo impulsar una revolución en la productividad de los pequeños establecimientos agrícolas (B M, 2011). Esto permitirá que el sector agrícola se convierta en un pilar fundamental del desarrollo económico. En este contexto, es esencial analizar la (tabla 15) sobre el abastecimiento alimenticio (kg/persona) desde la década de 1970 hasta 2014, ya que este indicador refleja la eficiencia y capacidad del sector agrícola para satisfacer las necesidades alimenticias de la población.

Al centrarnos en esta tabla, podremos identificar patrones y tendencias que reflejen el desempeño del sector agrícola a lo largo de las décadas, permitiéndonos entender mejor la evolución de la manufactura y distribución de alimentos a escala nacional. Además, analizar estas cifras nos ayudará a identificar áreas críticas donde se requiere un aumento notable en la eficiencia de los pequeños establecimientos agrícolas.

Tabla 21. Abastecimiento alimenticio (kg/persona).

Categoría	1970-1979	1980-1989	1990-1999	2000-2014
Frutas	257	210	197	159
Leche	94	83	109	175
Cereales	75	84	97	88
Tubérculos	76	45	36	28
Vegetales	31	30	25	23
Azúcar	42	35	24	18
Carnes	19	23	33	50
Bebidas alcohólicas	20	22	15	21
Aceites vegetales	8	15	15	15
Pescados	10	10	8	7
Legumbres	6	4	4	3
Huevos	3	4	4	5
Grasas animales	3	3	4	5
Menudencias	2	2	3	3
Estimulantes	2	1	4	1
Oleaginosas	2	1	1	1

Fuente: FAOSTAT 2015. Elaboración propia¹¹³.

En la (Tabla 21), podemos observar la evolución del abastecimiento alimenticio en Ecuador entre 1970 y 2014 revela cambios en los patrones de consumo a lo largo de cuatro décadas. El consumo de frutas por persona disminuyó drásticamente, pasando de 257 kg en 1970-1979 a 159 kg en 2000-2014. Esta reducción podría estar relacionada con cambios en las preferencias

¹¹³ <https://www.fao.org/faostat/es/#country/58>

alimenticias, la urbanización y la disponibilidad de otros alimentos. Como señala Popkin (2017, 24), “una menor ingesta de frutas puede afectar la ingesta de vitaminas y minerales esenciales en la dieta”.

El abastecimiento de leche y carne ha experimentado un crecimiento constante a lo largo de los años. El consumo de leche aumentó de 94 kg por persona en 1970-1979 a 175 kg en 2000-2014, casi duplicándose. El consumo de carne tuvo un incremento aún más pronunciado, de 19 kg por persona en la década de 1970 a 50 kg en el período 2000-2014, más del doble del consumo inicial. Este aumento sustancial sugiere una modificación en los hábitos alimentarios hacia un mayor consumo de productos lácteos y proteínas animales, reflejando cambios en los hábitos dietéticos y el poder adquisitivo de la población ecuatoriana.

Los cereales, una fuente importante de carbohidratos y nutrientes esenciales, mantuvieron un consumo relativamente estable durante el período analizado. Los datos muestran que el consumo de cereales osciló entre 75 kg por persona en 1970-1979 y 88 kg por persona en 2000-2014, con un pico de 97 kg en la década de 1990-1999. Este aumento relativamente pequeño y su presencia constante en la dieta pueden ser indicativas de su relevancia como fuente de energía para la población ecuatoriana. A pesar de los cambios en otros grupos de alimentos, la estabilidad en el consumo de cereales sugiere que estos continúan siendo un pilar fundamental en la alimentación del país.

En el caso específico del consumo de azúcar en Ecuador entre 1970 y 2014, se nota una tendencia a la reducción en el abastecimiento promedio por persona durante ese período. En 1970, el abastecimiento alcanzó un valor de 42 kg por persona, pero a medida que avanzaron las décadas, hubo un descenso significativo. Para la década de 1980, el consumo de azúcar había disminuido a 35 kg por persona (FAOSTAT, 2015). En los años 90, esta cifra siguió disminuyendo y se situó en 24 kg por persona. Finalmente, para el año 2014, el abastecimiento de azúcar llegó a un valor de 18 kg por persona. Esta reducción en el consumo de azúcar puede estar relacionada con una mayor conciencia sobre los impactos negativos del exceso de consumo

de azúcar en la salud, como el riesgo de padecer enfermedades relacionadas con la obesidad y la diabetes o el uso de endulzantes¹¹⁴ no calóricos (Andrade et al., 2019).

Sin embargo, se identifica una disminución significativa en el consumo de tubérculos y vegetales a lo largo de las décadas analizadas. Los tubérculos experimentaron una caída drástica, pasando de 76 kg por persona en 1970-1979 a solo 28 kg en 2000-2014, una reducción de casi dos tercios. Los vegetales también mostraron una tendencia a la baja, aunque menos pronunciada, disminuyendo de 31 kg en 1970-1979 a 23 kg en 2000-2014 (FAOSTAT, 2015).

Dentro de estos cambios en la alimentación, es esencial destacar *El Plan Nacional de Desarrollo 2009-2013* para el Buen Vivir se fundamentaba en conceptos esenciales, como el *Sumak Kawsay* (según la Constitución de Ecuador de 2008, artículo 276), cuyo objetivo era elevar la calidad de vida de la población mediante el fomento y desarrollo de sus habilidades y capacidades. En el año 2016, el *Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca* (MAGAP) desarrolló un importante documento titulado "La Política Agropecuaria Ecuatoriana - Hacia el desarrollo territorial rural sostenible 2015 - 2025". La elaboración de este documento fue resultado de la colaboración de diversas partes interesadas, tales como autoridades gubernamentales, expertos, asesores, profesionales, productores, organizaciones no gubernamentales y centros académicos (Nacimba, 2021).

Debido a su extenso contenido, *El Plan Nacional de Desarrollo 2009-2013 para el Buen Vivir* se dividió en dos volúmenes. La primera parte se centró en el sector agropecuario ecuatoriano, abordando aspectos nacionales y macroeconómicos de la política agropecuaria. Esta sección incluyó un análisis histórico del sector y una perspectiva hacia el año 2025, proporcionando una visión completa de los desafíos y oportunidades que el país enfrentaría en el ámbito agropecuario durante el período especificado (Nacimba, 2021). El enfoque integral en el desarrollo territorial rural sostenible buscó establecer un marco de políticas y estrategias que promoviera el crecimiento y la sostenibilidad del sector agropecuario, considerando aspectos productivos, sociales y ambientales. La contribución de distintos protagonistas en la formulación del documento garantizó una visión inclusiva y holística para abordar los desafíos del campo

¹¹⁴ Algunos estudios indican que los edulcorantes artificiales, como la sacarina y el aspartamo, podrían tener impactos adversos en la salud, como perturbar la flora intestinal y elevar los niveles de azúcar en la sangre. En contraste, edulcorantes naturales como la stevia han ganado popularidad en años recientes (El Universo, septiembre 26 de 2021)

ecuatoriano y promover un desarrollo equitativo y beneficioso para todas las partes involucradas (Nacimba, 2021).

En el año 2016, la República del Ecuador aprobó la *Ley Orgánica para el Equilibrio de las Finanzas Públicas* (LOEFIP) (Asamblea Nacional del Ecuador, 2016). Esta ley se creó con la intención de llevar a cabo algunas modificaciones a la *Ley Orgánica de Régimen Tributario* (LORTI), publicada en noviembre de 2004. Fue pensada como un plan de contingencia para mejorar la obtención de ingresos fiscales, centrándose en la carga impositiva sobre bienes y servicios comercializados en el territorio nacional (Valverde, 2018).

Los bienes y servicios gravados por el Impuesto. a los *Consumos Especiales* (ICE) incluyen, entre otros, los artículos del tabaco, las bebidas alcohólicas, las fragancias y las aguas tónicas. También abarcan videojuegos, armamento de fuego, artículos deportivos y municiones, así como vehículos motorizados, transporte aéreo y servicios de televisión, instalaciones de juegos y servicios de clubes sociales. Las modificaciones incluyeron aumentos del ICE para cigarrillos, bebidas azucaradas y gaseosas. Como se muestra en la tabla 15, estos incrementos en los impuestos tuvieron como objetivo mitigar los efectos de diversos factores externos, como las externalidades relacionadas con la disminución en el valor del petróleo (Valverde, 2018).

Tabla 22. Consumo anual de bebidas azucaradas por categoría y marca en Ecuador (2014-2019).

Año	Carbonatadas (millones de litros)	Energizantes (millones de litros)	Jugos (millones de litros)	Té (millones de litros)	Deportivas (millones de litros)		
2014	90,92	1,7	17,2	10,45	6,74		
2015	80,22	2,04	17	5,45	8,44		
2016	71,97	2,7	15,09	4,7	10,64		
2017	65,87	3,22	13,2	4,2	11,5		
2018	62,25	3,2	12,5	17,9	12,26		
2019	59,55	3,42	11,85	3,45	12,9		
Marcas destacadas de gaseosas (en millones de litros):							
Marca	2014	2015	2016	2017	2018	2019	Media Total
Coca-Cola	544,3	455,6	403	360,5	334,4	296,2	399

Fiora	157,3	143	126,1	115,8	109,7	104,7	126,1
Sprite	110	100,3	90,3	83,2	78,8	75,2	89,63
Big	94	81,2	80,9	84,4	82,5	81,4	84,07
Fanta	89,8	79,7	71,1	65,1	61	57,8	70,75

Fuente: Tomado de Mayorga et al 2021, adaptación propia

La (Tabla 22) muestra que el análisis del consumo anual de bebidas azucaradas entre los años 2014 y 2019 revela varias tendencias significativas en diferentes categorías. Las bebidas carbonatadas, tradicionalmente dominantes en el mercado, muestran una tendencia general a la baja, con un descenso constante desde 90,92 millones de litros en 2014 hasta 59,55 millones de litros en 2019. Este declive refleja un cambio en las preferencias de los consumidores hacia opciones más saludables, posiblemente influenciado por campañas de concienciación sobre nutrición y regulaciones más estrictas en el etiquetado de alimentos y bebidas (Mayorga et al 2021).

En contraste, las bebidas energizantes han experimentado un aumento continuo que ha duplicado su consumo, pasando de 1,7 millones de litros en 2014 a 3,42 millones de litros en 2019. Este incremento sugiere una creciente popularidad entre los consumidores, especialmente entre los jóvenes y profesionales que buscan una fuente rápida de energía. Por otro lado, el consumo de jugos ha mostrado una tendencia a la baja similar a las bebidas carbonatadas, disminuyendo de 17,2 millones de litros a 11,85 millones de litros durante el mismo período, posiblemente debido a la competencia con alternativas más naturales como los batidos y zumos sin azúcar añadido (Mayorga et al 2021).

En cuanto a las marcas líderes en bebidas carbonatadas, Coca-Cola ha mantenido su posición dominante a pesar de enfrentar una disminución en el consumo, pasando de 544,3 millones de litros en 2014 a 296,2 millones de litros en 2019. Esta marca enfrenta desafíos significativos para adaptarse a las nuevas demandas del mercado, lo que podría requerir ajustes estratégicos en marketing y desarrollo de productos. Otras marcas como Fiora, Sprite, Big Cola, y Fanta también han experimentado reducciones en su consumo, reflejando la tendencia general de disminución en la preferencia por bebidas carbonatadas. Estos datos subrayan la necesidad de las empresas del sector de ajustar sus estrategias para alinearse con las tendencias cambiantes de consumo (Mayorga et al 2021).

En este contexto, conforme a las observaciones de Valverde (2018), el sector de bebidas, junto al de alimentos, constituye uno de los sectores más prósperos en Ecuador. En 2015, “estas industrias representaron el 39% del Producto Interno Bruto de la industria no petrolera. Según la Asociación Nacional de Fabricantes de Alimentos y Bebidas” (ANFAB), este sector se posiciona como uno de los más productivos y que más empleo genera a nivel nacional. Con aproximadamente 252,945 personas empleadas en distintos ámbitos como agricultura, ingeniería, embotelladoras, fabricación de envases y transporte.

Durante 2014 y 2015, el sector atrajo más de 800 millones de dólares en inversión extranjera directa, superando los 450 millones de inversión nacional en el mismo periodo (Revista Vistazo¹¹⁵, 2016). La industria cuenta con alrededor de “4000 empresas asociadas a la producción de bebidas como gaseosas, jugos, té, bebidas hidratantes, aguas y lácteos. Se mantiene en constante innovación para garantizar procesamientos inocuos y responder a la demanda de bebidas nutricionales para la población” (Valverde, 2018, 63). Sin embargo, el aumento global de enfermedades relacionadas con bebidas azucaradas ha impulsado a la industria a enfocarse en la producción de bebidas más naturales y funcionales (Valverde, 2018).

Esto ha sido resultado de la implementación de medidas para aumentar el *Impuesto a los Consumos Especiales* (ICE) ANFAB. El análisis de precios de bebidas azucaradas con y sin el Impuesto a los Consumos Especiales (ICE) revela un incremento notable en los costos de varios productos. Por ejemplo, el precio de una botella de “Coca-Cola de 1,5 litros aumentó de \$1,00 a \$1,25 con la aplicación del ICE, lo que representa un incremento del 25%. De manera similar, el precio de la botella de Coca-Cola de 3 litros subió de \$1,80 a \$2,50, lo que equivale a un aumento del 39%. Pepsi Cola muestra una tendencia similar, con un incremento del 25% en la botella de 1,5 litros y del 67% en la botella de 3 litros, pasando de \$1,50 a \$2,50” (Valverde, 2018, 67).

En este contexto, el ensamblaje de diversos componentes, tanto en términos de la producción industrial como en la relación con el consumidor, se revela como un proceso crucial que da forma a la industria de bebidas y su influencia en la economía y la sociedad en general. Este

¹¹⁵ Revista Vistazo. La industria de bebidas se fortalece, 2016, Ecuador. Recuperado de <http://www.vistazo.com/seccion/pais/la-industria-de-bebidas-se-fortalece-con-inversion>

complejo ensamblaje no solo tiene un impacto económico tangible, sino que también ejerce un papel transformador en el tejido mismo de la ciudad y en la construcción de conocimientos y hábitos de consumo de la población.

2. Transformaciones en la ciudad en la década de 2010

En la última década, las ciudades ecuatorianas han experimentado una profunda transformación, influenciada por diversos factores que han dado lugar a lo que podríamos llamar "ciudades diabéticas" (Jackson, 2005; Blüher, 2019). Durante este período, los cambios urbanos han incorporado elementos que reflejan los desafíos socioeconómicos, medioambientales y de salud que enfrenta la sociedad. En este contexto, "la Constitución de la República de 2008 estableció nuevos instrumentos de planificación territorial, y el COOTAD codificó la normativa legal relacionada con los GAD" (Pinto, 2024, p. 111), marcando un nuevo paradigma de desarrollo. Las urbes ecuatorianas han evolucionado en sintonía con las tendencias globales, donde problemas de salud como la diabetes se han convertido en un factor determinante.

Además, esta dinámica se ha entrelazado con la emergencia de lo que el geógrafo Edward W. Soja (2000) ha definido como “exópolis”, un fenómeno que describe la migración de funciones centrales hacia las áreas periféricas y la expansión urbana suburbana, generando nuevos centros y actividades centrales en áreas suburbanas no consolidadas contribuyendo a que grandes núcleos “se vacíen y la producción se localice en la periferia” (Soja, 2000, 345). Esta reestructuración de la forma urbana ha alterado la morfología compacta. En este contexto de “ciudades diabéticas”, cobra relevancia la noción de “exópolis”, que evidencia cómo las dinámicas urbanas han trascendido los límites tradicionales, dando lugar a la formación de nuevos centros. En este contexto, es esencial analizar la tabla 16, que muestra la evolución de la tasa de crecimiento anual en el sector de la construcción y el sector inmobiliario en el DMQ durante el período de 2010 a 2016:

Tabla 23 Tasa de Crecimiento Anual del Sector de la Construcción y del Sector Inmobiliario 2010-2016.

Año	Construcción	Inmobiliario
2010	3.4	0.2

2011	17.6	3.9
2012	12.2	0.3
2013	7.4	3.4
2014	4.7	2.5
2015	-0.8	1.0
2016	-5.8	-2.2

Fuente: Banco Central del

Ecuador.

La (Tabla 23) presenta las tasas de crecimiento anual de la industria de la construcción y del sector inmobiliario en un período de siete años, desde 2010 hasta 2016, en el Distrito Metropolitano de Quito. A través de estos datos, podemos identificar tendencias y cambios en la actividad de estos sectores durante ese periodo. En 2010, ambos sectores mostraron tasas de crecimiento positivas. El sector de la construcción experimentó un crecimiento del 3.4%, mientras que el sector inmobiliario creció un 0.2%, lo que sugiere una cierta estabilidad en el mercado en ese año.

Sin embargo, a partir de 2011, el sector de la construcción experimentó un aumento significativo en su tasa de crecimiento, alcanzando un impresionante 17.6% en ese año. Esto puede indicar un período de crecimiento acelerado en la industria de la construcción, posiblemente impulsado por factores económicos, demográficos o de inversión. En 2012, aunque la tasa de crecimiento de la construcción disminuyó a 12.2%, siguió siendo alta, sugiriendo una continuidad en el crecimiento, aunque a un ritmo ligeramente más moderado. Por otro lado, el sector inmobiliario mostró un crecimiento del 0.3% en ese mismo año, manteniéndose en una tendencia relativamente estable.

Los años 2013 y 2014 continuaron reflejando tasas de crecimiento positivas para ambos sectores, aunque con un ligero declive en comparación con los años anteriores. La construcción registró tasas de crecimiento del 7.4% y 4.7%, respectivamente, mientras que el sector inmobiliario mostró tasas de crecimiento del 3.4% y 2.5%. No obstante, a partir de 2015, ambos sectores experimentaron una desaceleración significativa (BCE, 2015). El sector de la construcción se contrajo, registrando un crecimiento negativo de 0.8%. Esta disminución coincide con la caída de los precios del petróleo, que tuvo efectos amplios en la economía. Según la CEPAL, “la caída de los precios internacionales del petróleo llevó a una reducción del gasto público, un deterioro de la cuenta corriente de la balanza de pagos y con ello una desaceleración de la economía” (CEPAL 2016, 13). El sector inmobiliario también mostró una desaceleración, aunque menos

pronunciada, con una tasa de crecimiento del 1.0% en 2015. Finalmente, en 2016, ambas industrias experimentaron un descenso marcado en su actividad. La construcción sufrió una caída considerable, con una tasa de crecimiento del -5.8%, lo que indica un período de contracción importante, posiblemente relacionado con desafíos económicos y de mercado. El sector inmobiliario también registró un descenso significativo, con una tasa de crecimiento del -2.2%, aunque esta disminución fue menos severa que en el sector de la construcción (BCE, 2015). Estos aspectos resaltan cómo el mercado petrolero puede influir en sectores aparentemente no relacionados, como la construcción.

En paralelo al crecimiento del sector inmobiliario, resulta esencial examinar la dinámica laboral en la ciudad de Quito. De acuerdo con el Diagnóstico Estratégico del Distrito Metropolitano de Quito (versión completa) publicado por el Municipio en septiembre de 2021, es de gran importancia analizar el tipo de empleo, como se presenta en la (Tabla 24).

Tabla 24. Mercado Laboral por condición de Actividad 2020.

Condición de Actividad	HOMBRES	%	MUJERES	%	POBLACIÓN TOTAL	%
Menores de 15 años	199,264	47.3	221,609	52.7	420,873	21.4
Empleo Adecuado/Pleno	315,51	59.1	218,245	40.9	533,754	27.2
Subempleo por insuficiencia de tiempo	49,479	45.3	59,864	54.7	109,343	5.6
Subempleo por insuficiencia de ingresos	15,232	55.3	12,292	44.7	27,524	1.4
Otro empleo no pleno	82,034	45.4	98,658	54.6	180,692	9.2
Empleo no remunerado	8,58	26.7	23,544	73.3	32,124	1.6
Empleo no clasificado	13,168	62.3	7,977	37.7	21,145	1.1
Desempleo abierto	38,99	54.1	33,054	45.9	72,044	3.7
Desempleo oculto	1,778	31.7	3,824	68.3	5,602	0.3

Población Económicamente Inactiva	216,823	38.6	344,231	61.4	561,054	28.6
Total	940,858	47.9	1,023,298	52.1	1,964,156	100.0

Fuente: Diagnóstico Estratégico del Distrito Metropolitano de Quito (2021).

La (Tabla 24) ofrece una perspectiva detallada del mercado laboral en la ciudad de Quito, segmentando la población según diversas condiciones de actividad y género. Compilada por el Banco Central del Ecuador en 2020, esta información proporciona una comprensión más profunda de la dinámica económica y social en ese período. Es esencial destacar que la población femenina (52.1%) supera ligeramente a la masculina (47.9%), una característica relevante para considerar en términos de igualdad de género. Cerca del 28.6% de la población es económicamente inactiva, lo que plantea interrogantes sobre las razones detrás de esta falta de actividad laboral. Aquí hay que tomar en cuenta la composición etaria de la población, ya que la Población Económicamente Inactiva (PEI) incluye a estudiantes, jubilados y rentistas, lo cual puede explicar en parte este porcentaje (DMQ, 2021).

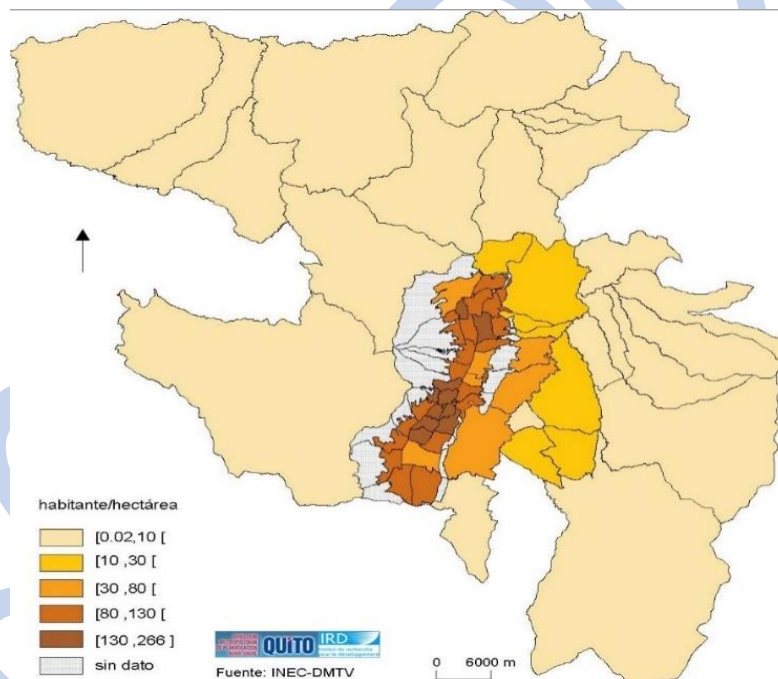
La distribución por tipo de empleo muestra que un 27.2% de la población está en “Empleo Adecuado/Pleno”, seguido por un 21.4% que está “Menores de 15 años”, lo que refleja la estructura de edades en la ciudad. Por otro lado, es preocupante observar que el subempleo afecta a un 5.6% de la población debido a la insuficiencia de tiempo y a un 1.4% debido a la insuficiencia de ingresos. Además, el desempleo, tanto abierto (3.7%) como oculto (0.3%), impacta a una parte considerable de la población (DMQ, 2021). Una observación importante es el segmento de la población, principalmente mujeres, que realiza empleo no remunerado, representando un 1.6% del total.

Un punto importante, es los estratos de la población de Quito, que podemos identificar medio bajo, 44%, seguido por medio, 27%, bajo 22% alto solo un 7% (INEC condiciones de vida). En vista de estos cambios, es esencial reconocer cómo la ciudad ha experimentado una profunda transformación estructural con el objetivo de impulsar tanto la movilidad individual como masiva, principalmente a través de vehículos y transporte motorizado alimentado por combustibles fósiles. Esta estrategia ha impulsado la instalación de pasos a desnivel en el diseño urbano, respaldados por programas de vivienda gubernamentales y la accesibilidad a créditos

hipotecarios mediante sistemas como el mutualismo, catalizando así la consolidación de diversos sectores urbanos (DMQ).

En este sentido, en el Distrito metropolitano de Quito se considera “se consideran 9 sectores económicos en los cuales se toma en cuenta Infraestructura, construcción y el precio comercial” (Venegas 2013, 53). De los cuales se tomaron 5 debido a su relevancia. Dentro de estos sectores, destacan áreas significativas como “Solanda, la Mena Dos, Chillogallo, Iñaquito, El Batán, El Inca, San Carlos, Cotocollao, Carcelén y La Luz. Estos cambios han sido fundamentales en la evolución de la ciudad” (DMQ, 2021). Como lo podemos ver en el (mapa 6).

Mapa 6. Población del Distrito Metropolitano de Quito 2020



Hasta el año 2019, se ha logrado regularizar un 20% de los asentamientos, mientras que el 80% restante permanece en una situación de informalidad. En la parte occidental de la ciudad, específicamente en las parroquias de El Condado, Cochapamba, Chilibulo, Chillogallo, La Ecuatoriana y Guamaní, se ha avanzado en la regularización de “11 asentamientos que abarcan un área aproximada de 113 hectáreas, todos ellos dentro del Área de Intervención Especial y Recuperación (AIER) Pichincha-Atacazo, mientras que los asentamientos que quedan se

encuentran dentro del AIER Quebradas vivas” (Arias, 2019). Es notable mencionar que el 77% de estos asentamientos humanos de hecho están ubicados en áreas urbanas, lo que sugiere que podrían ser incorporados en un proceso de regularización sin requerir la expansión aún más la zona urbana. Esta dinámica de regularización es fundamental para la evolución de la ciudad, abordando las condiciones de informalidad en sectores urbanos específicos (DMQ¹¹⁶, 2021).

Según los datos recopilados de los Análisis de Integración de Valor en el año 2019, se observa que el precio del suelo en las áreas rurales y periféricas de la expansión urbana presenta un rango que varía entre los 0,18 y 50 dólares por metro cuadrado (m²). Estos valores tienden a aumentar conforme se aproximan y conectan con el hipercentro de la meseta central. En este contexto, destacan las parroquias rurales de Nayón, Cumbayá y Tumbaco, donde durante dicho período el costo aproximado por metro cuadrado alcanzó un valor notable de 250 dólares (IRD, 2021). Por otro lado, “en las parroquias urbanas de Ñaquito y Mariscal Sucre” (DMQ, 2021), que constituyen el hipercentro, se acumulan los valores más elevados, “llegando a alcanzar hasta 1.500 dólares por metro cuadrado. Esta diferenciación de valores de suelo revela las dinámicas de ubicación y conexión con el núcleo central de la ciudad, teniendo un impacto significativo en la valoración de las propiedades en estas áreas específicas” (DMQ, 2021).

En este contexto, las altas valoraciones de suelo en las parroquias urbanas del hipercentro, mencionadas anteriormente, pueden entenderse como un reflejo de la demanda por vivir en áreas más centralizadas, donde las comodidades y servicios están más concentrados (Arias, 2019). Sin embargo, esta concentración también puede llevar a una mayor densificación, aumento del tráfico vehicular y problemas de acceso a áreas verdes y espacios públicos, aspectos que son centrales en la discusión sobre la salud y el bienestar de la población dentro de una ciudad diabética.

Es fundamental, por lo tanto, considerar estos aspectos en la planificación y desarrollo urbano para lograr una ciudad más saludable y sostenible en el futuro (Carrión, 2012). Por lo tanto, la geografía de la ciudad diabética en Quito es un fenómeno complejo y que involucra múltiples factores que se extiende más allá de la simple distribución geográfica de la ciudad como se puede

¹¹⁶ Dirección Metropolitana de Planificación Territorial. "Quito, IRD." <http://www.epmrq.gob.ec/images/rcuentas2021/PMDOT-DMQ-2021-2031.pdf>.

ver en el primer mapa. Conjuntamente, es importante mencionar que se puede ver en los siguientes mapas la densidad de población y la oferta alimentaria pública y privada y el siguiente mapa el rápido crecimiento de centros de diabetes en la ciudad de Quito en la última década.

2.1. Quito de aldea a ciudad diabética: perspectivas sobre cambios urbanos y alimentarios

Actualmente, el estilo de vida urbano promueve hábitos poco saludables que contribuyen al aumento de la diabetes. Según la Organización Mundial de la Salud ¹¹⁷(OMS, 2021), la prevalencia mundial de la diabetes en adultos ha aumentado del 4.7% en 1980 al 8.5% en 2014. “La prevalencia de esta enfermedad ha venido aumentando más rápidamente en los países de ingresos bajos y medianos que en los de renta elevada” (OMS, 2021). Factores como el sedentarismo, la alimentación poco equilibrada y el estrés, típicos de entornos urbanos, están directamente relacionados con este aumento. Esta evolución urbana se intensificó en los años 90 y 2000, cuando emergió lo que podríamos llamar la "ciudad neoliberal". Esta fase se caracterizó por la proliferación de centros comerciales con sus icónicos patios de comida, reflejando cómo el mercado y la economía han tenido un gran impacto en la estructuración y operación de las ciudades. En este nuevo paradigma urbano, la vida se volvió más rápida y estresante, con la población enfrentando una constante presión temporal y económica que dificulta el cuidado adecuado de su salud (Jackson, 2005).

En Quito, la vida urbana configura un escenario donde la alimentación, el cuerpo y la ciudad se entrelazan, dando forma a lo que algunos autores llaman la “ciudad diabética” (Jackson, 2015). Estos elementos se entrelazan en un complejo ensamblaje que conecta la alimentación, el cuerpo y la ciudad. El concepto de ensamblaje nos permite entender cómo estos factores interactúan y se influyen mutuamente, creando un sistema urbano que puede propiciar el desarrollo de enfermedades como la diabetes. En el Distrito Metropolitano de Quito (DMQ), el patrón de compras de alimentos refleja una coexistencia entre el sector moderno y los actores tradicionales del comercio. Según la encuesta de Urbana (2015), el 38,3 % de las compras en todos los estratos se realiza en supermercados y comisariatos, mientras que únicamente el 8,5 % ocurre en tiendas de barrio. Por su parte, los mercados representan el 53,1 % de la venta de frutas, legumbres,

¹¹⁷ Organización Mundial de la Salud. "Diabetes". <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/diabetes>.

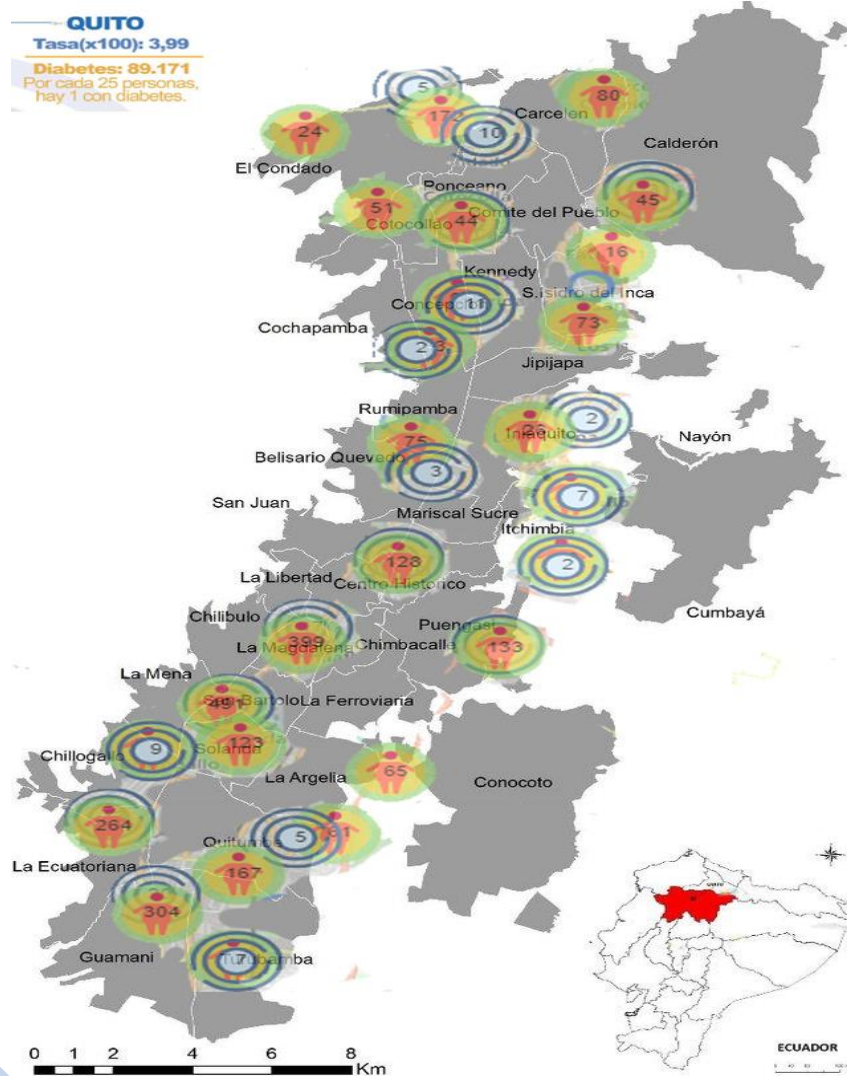
verduras y hortalizas, destacándose como los espacios con mayor disponibilidad de alimentos frescos y nutritivos. En total, 17 099 comerciantes participan en mercados y ferias municipales (Agencia de Coordinación Distrital de Comercio, 2014).

El detalle por tipo de establecimiento en el DMQ durante 2014/2015 indica que los mercados municipales fueron los más demandados, con 1 354 829 personas (53,1 %), distribuidas en mercados (29,7 %), ferias municipales (5,5 %), ferias barriales (3,1 %), ferias libres (7,7 %) y mercados mayoristas (7,1 %). Por otro lado, la comercialización privada (supermercados, comisariatos, tiendas/minimarkets y bodegas) concentró 1 196 638 personas (46,9 %), destacando los supermercados con 35,4 % de la demanda (Urbana / ACDC, 2015).

Estos datos muestran la compleja dinámica del sistema agroalimentario en Quito, donde la disponibilidad de alimentos frescos y saludables está condicionada por la coexistencia de mercados tradicionales y supermercados modernos, así como por factores socioeconómicos y de preferencia de los consumidores, lo que influye directamente en los hábitos alimentarios de la población y en la formación de desiertos y pantanos alimentarios en distintos sectores de la ciudad.

Esta coexistencia de mercados tradicionales y supermercados modernos configura un ensamblaje urbano-alimentario, donde se combinan factores socioeconómicos, disponibilidad de comercios y hábitos de consumo, generando desiertos y pantanos alimentarios: en algunas zonas los alimentos frescos y nutritivos son escasos, mientras que en otras predominan los productos ultraprocesados. Este fenómeno ha dado lugar al concepto de “ciudad diabética” (Jackson, 2015), que describe la relación entre el estilo de vida urbano y el aumento de la prevalencia de la diabetes. Quito constituye un ejemplo evidente de esta tendencia: con la creciente urbanización y globalización, la ciudad ha experimentado un notable crecimiento en tamaño y población (Carrión, 2012), lo que ha favorecido la adopción de hábitos alimentarios y de vida poco saludables, incrementando la incidencia de la diabetes (Jackson, 2015), tal como se observa en el Mapa 7.

Mapa 7. Distribución geográfica de la prevalencia de diabetes en Quito 2020



Fuente: Casa de la diabetes 2020. Adaptación propia

El (mapa 7) muestra la distribución de la prevalencia de diabetes en Quito¹¹⁸, destacando zonas con diferentes niveles de concentración de casos. **Guamaní y Chillogallo**, en el sur de la ciudad, presentan la mayor concentración, representada por círculos grandes y colores intensos. **Calderón**, en el norte, también muestra una alta prevalencia, aunque menor en comparación con las zonas del sur. **La Magdalena y La Ferroviaria** tienen una concentración moderada,

¹¹⁸ Datos tomados de Casa de la Diabetes. "Encuesta Nacional" Casa de la Diabetes. Accedido el 25 de agosto de 2023. <https://casadeladiabetes.org.ec/encuesta-nacional/>

reflejada en tonos amarillos y verdes, mientras que **Inca, Nayón** y el **Centro Histórico** exhiben una baja prevalencia, indicada por círculos más pequeños y colores menos intensos.

En este sentido, se puede hablar de Quito como una “ciudad diabética”. Según el *Diagnóstico de Salud del Distrito Metropolitano de Quito 2017*, un documento que describe las características sociodemográficas y los principales desafíos de salud en la ciudad, con una población de alrededor de 2.644.145 habitantes, se observa una clara interrelación entre el entorno urbano, los hábitos alimenticios y la salud de los habitantes. Este ensamblaje cuerpo-ciudad-alimentación se manifiesta en los patrones de enfermedad y mortalidad de Quito. Esto se refleja en los datos actuales, que muestran una tasa de diabetes de 3,99 por cada 100 personas, con un total de 89,171 personas diagnosticadas con diabetes en Quito. La prevalencia es tal que por cada 25 personas hay 1 con diabetes, lo que subraya la magnitud del desafío que representa esta enfermedad crónica para la salud pública de la ciudad. Los hallazgos más importantes señalan que las ENCT son las principales causas de mortalidad en el DMQ, responsables “del 70% de las muertes. Las enfermedades del sistema circulatorio son dos de las principales causas de mortalidad en muchos países son las principales” causas de muerte en el año 2017.

También se observa un aumento en la tasa de mortalidad por diabetes mellitus, “con una tendencia aumento en la diabetes mellitus no insulín dependiente y a disminución en la diabetes mellitus no especificada” (DMQ, 2017). Además, el documento también presenta datos sobre sobrepeso y obesidad en los usuarios de servicios de atención primaria, mostrando un alto porcentaje de sobrepeso y obesidad en todas las franjas etarias. En general, este documento ofrece una descripción exhaustiva de los problemas de salud en el DMQ y ofrece datos relevantes para la planificación de intervenciones sanitarias basadas en evidencia (DMQ, 2017).

La geografía alimentaria de la ciudad de Quito está estrechamente influenciada por factores socioeconómicos, ya que las poblaciones de menores ingresos suelen enfrentar un acceso limitado a opciones alimentarias saludables. Esta situación propicia la formación de desiertos y pantanos alimentarios, donde “las familias de bajos ingresos deben consumir alimentos poco saludables, por ser más baratos y estar disponibles en la tienda de barrio, lo que a largo plazo conduce a mayores índices de obesidad, diabetes tipo 2, enfermedades cardiovasculares, entre otras. Su consumo afecta con mayor incidencia a la población de bajos ingresos” (Andino, Quezada y Forero 2021, 60). En estos espacios, la disponibilidad de alimentos frescos y

nutritivos es escasa, incrementando la vulnerabilidad frente a enfermedades no transmisibles como la diabetes tipo 2. Este fenómeno se refleja en los hábitos alimentarios cotidianos: un informe reciente indica que “el 70,9 % de la población tiene una alta preferencia por el consumo de alimentos altos en grasas, comida rápida y bebidas azucaradas. Dicha forma de alimentación incide en enfermedades como la obesidad y la diabetes” (Andino, Forero y Quezada 2021, 27). En la capital ecuatoriana, este escenario se complejiza, ya que la geografía de la ciudad diabética en Quito es heterogénea y está determinada por múltiples factores interconectados, como la desigualdad urbana, los ingresos familiares y la localización de los comercios de alimentos. En barrios periféricos predominan tiendas de conveniencia y cadenas comerciales como Tía, cuya oferta se centra en productos ultraprocesados de bajo costo, mientras que frutas, verduras y granos frescos resultan menos accesibles. Esta paradoja —ser un país agrícola productor de alimentos y, al mismo tiempo, restringir el consumo regular de estos en los sectores más vulnerables— contribuye a consolidar los desiertos alimentarios y, en consecuencia, la estructura de la ciudad diabética (FAO–RUAF 2018; Benalcázar Jarrín et al. 2025).

Sin embargo, el problema tiene raíces aún más profundas. La limitada disponibilidad de alimentos nutritivos y frescos en ciertas zonas urbanas refleja una desigualdad estructural que va más allá de las elecciones individuales. Estudios han mostrado que existe una clara relación entre la obesidad y las políticas públicas que han promovido la modernización de la agricultura y la industria alimentaria (Sherwood et al. 2013). Estas decisiones gubernamentales y los cambios en los sistemas de producción y distribución de alimentos han creado un entorno donde predominan productos ultraprocesados y de fácil acceso, favoreciendo la obesidad, especialmente entre las poblaciones más vulnerables.

La transición de la ciudad neoliberal a la que algunos autores denominan “ciudad diabética” se manifiesta en esta transformación nutricional, caracterizada por un “elevado consumo de grasas saturadas, azúcares y alimentos refinados, así como una baja ingesta de fibra” (Blackman y Venn, 2010, 67). Sin embargo, es importante reconocer que esta transición no es lineal ni uniforme, sino que “no existe una ciudad totalmente neoliberal ni una completamente diabética, ya que estos conceptos abarcan un amplio espectro de características y condiciones” (Carranza, 2011). Para comprender mejor esta compleja dinámica, el concepto de “cuerpo-sin-órganos” (CsO) de Deleuze y Guattari (2017) ofrece una perspectiva valiosa. Este concepto permite

entender la reconfiguración de los cuerpos como un proceso continuo y fluido, “marcado por la interacción constante de los afectos y las condiciones cambiantes de la vida cotidiana” (Deleuze y Guattari 2017, 43).

En este contexto, los espacios urbanos como los lugares de comida rápida se convierten en puntos de encuentro donde “individuos de diversas clases sociales convergen y se mezclan” (Rochefort et al, 2021). Estos espacios ilustran cómo los cuerpos y los entornos urbanos se configuran de manera recíproca, influyendo en la percepción y uso de los espacios urbanos, al mismo tiempo que la estructura del entorno urbano afecta cómo se comportan y desplazan los cuerpos. La transición de la ciudad neoliberal a la ciudad diabética se manifiesta en la transformación nutricional de las sociedades contemporáneas, caracterizada por un “elevado consumo de grasas saturadas, azúcares y alimentos refinados, así como una baja ingesta de fibra. Este patrón dietético, asociado al paradigma neoliberal, incrementa el riesgo de enfermedades crónicas y degenerativas, especialmente en entornos urbanos modernos” (Blackman y Venn, 2010, 67). No obstante, considerar la evolución directa de la ciudad neoliberal a la ciudad diabética puede resultar simplista. Tanto la dinámica urbana como la incidencia de la diabetes son fenómenos complejos que se han desarrollado a lo largo de siglos. En este sentido, es más preciso reconocer que no existe una ciudad totalmente neoliberal ni una completamente diabética, ya que estos conceptos abarcan un amplio espectro de características y condiciones (Carranza, 2011).

Es fundamental subrayar que la relación entre la transición nutricional y los patrones urbanos es multifacética, influenciada por factores históricos, culturales y genéticos. Así, la comprensión de esta complejidad no solo enriquece nuestro análisis, sino que también nos permite abordar de manera más efectiva los desafíos relacionados con la salud pública en los entornos urbanos contemporáneos. La noción de afecto, relacionada con la filosofía de Gilles Deleuze, nos brinda una herramienta valiosa para adentrarnos en los procesos que ocurren a pequeña escala en los devenires orgánicos, materiales y no humanos, interviniendo y participando en complejos entrelazamientos con la experiencia humana y encarnada (Blackman y Venn, 2010). Dentro de este marco, el concepto central es el de “cuerpo-sin-órganos” (CsO), que se erige como fundamental para comprender la reconfiguración de los cuerpos (Deleuze y Guattari, 2017). Los cuerpos se ven afectados por diversos elementos como ingresos, lugares de residencia,

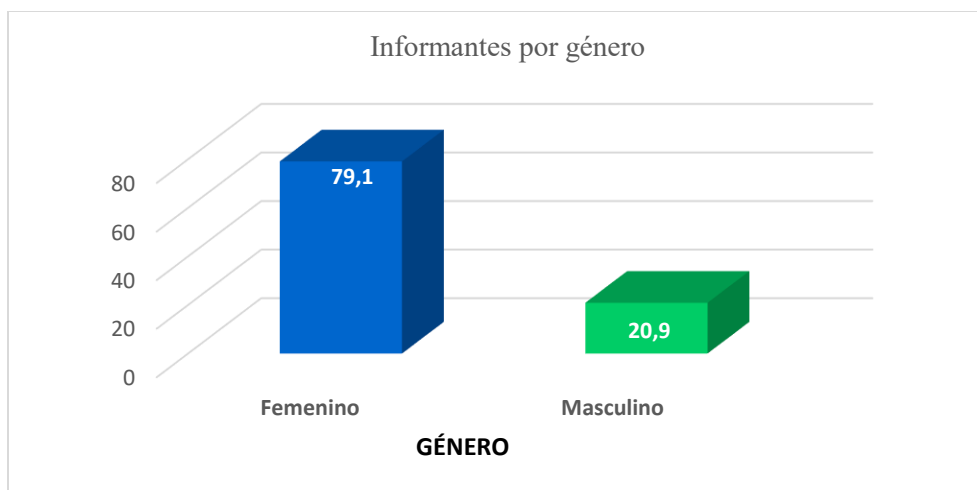
alimentación y otros factores significativos, dando lugar a lo que se podría describir como el “plegamiento” del mundo social y natural, donde las experiencias y las condiciones se entrelazan de manera compleja.

La importancia de este concepto radica en su capacidad para iluminar el proceso de reconfiguración de los cuerpos. Este proceso implica una reorganización fundamental de las categorías previas de clasificación. Antes de esta reconfiguración, los cuerpos eran entendidos y categorizados de acuerdo con parámetros establecidos por las normas sociales y naturales dominantes (Carranza, 2011). En contraste, la reconfiguración actual implica una reconsideración de estas categorías, donde los afectos y las interacciones complejas se convierten en fuerzas determinantes.

La reconfiguración actual, relacionada por el CsO, reconoce la mutabilidad de los cuerpos, su susceptibilidad a múltiples influencias y su capacidad para transformarse en respuesta a diversos factores. Esta nueva forma de clasificación desafía las estructuras tradicionales y estáticas, abriendo espacio para comprender los cuerpos de una manera más dinámica y relacional. En esencia, el concepto de CsO permite entender la reconfiguración como un proceso continuo y fluido, marcado por la interacción constante de los afectos y las condiciones cambiantes de la vida cotidiana (Deleuze y Guattari, 2017).

En este contexto, es fundamental conocer cómo se alimentan a las personas de la ciudad de Quito. Para lograrlo, se consideraron los parámetros establecidos en diversas encuestas como Ekomer (2017), Ensanut (2014, 2018), MSP (2016) y DMQ (2017). Nos enfocamos en la persona responsable de las compras de alimentos en el hogar o quien tenga conocimiento sobre estas adquisiciones. Esta comprensión resulta esencial para obtener un conocimiento profundo del comportamiento del consumidor en Quito, tal como lo podemos ver en el (gráfico 5).

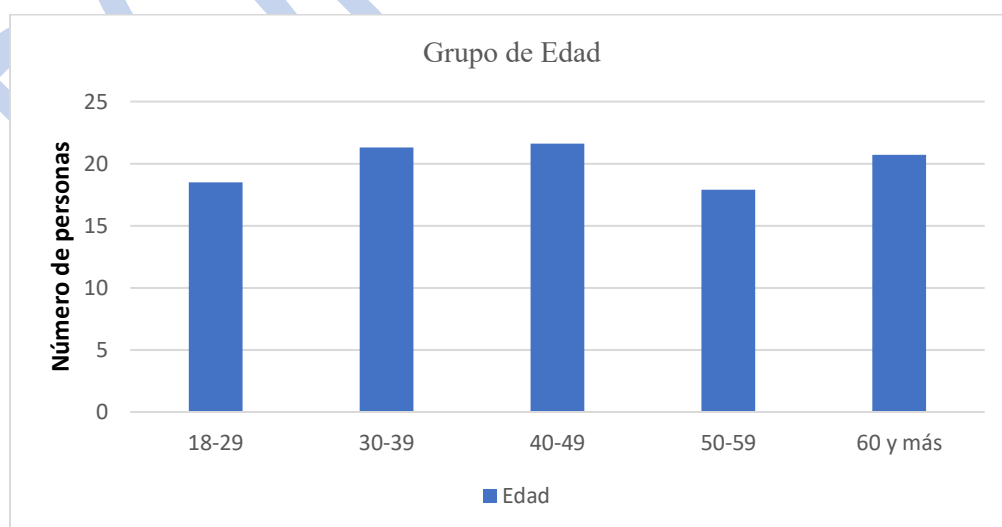
Gráfico 5. Análisis de los encuestados por géneros



Fuente: Base de datos Ekomer (2017). Elaboración propia

En este sentido, podemos observar en el (gráfico 5), que el (79.1%) de informantes fueron mujeres con relación a la alimentación, indicando esquemas tradicionales de segmentación por género en los hogares de Quito, mientras que solo un (20.9 %) corresponde al género masculino. Con proporción a la edad de las personas que se encargan de la comida del hogar, el (gráfico 6) indica que todos los rangos de edad entre los 18 y 60 años mantienen una proporción de alrededor del (20%). En este aspecto, se puede observar una distribución similar de esta función entre todos los grupos de edad en la ciudad.

Gráfico 6. Porcentaje de las personas encargadas de la alimentación del hogar por grupo de Edad.



Fuente: Base de datos Ekomer (2017). Elaboración propia

El (Gráfico 6) muestra claramente cómo la responsabilidad de la alimentación del hogar no se limita a las fronteras del vecindario, sino que a menudo lleva a las personas a cruzar límites geográficos en busca de mejores opciones. Este movimiento es un fenómeno interesante y revelador. Como señala Delanda (2021, 88), “siempre hay que tomar en cuenta que estas fronteras tienen un origen contingente y que por lo mismo pueden ser sometidas a un proceso de desterritorialización”. Un buen ejemplo de este proceso es el aumento de la movilidad social, especialmente entre los grupos de edad de 30 a 49 años, quienes a menudo se encargan de la alimentación del hogar, explorando más allá de sus zonas habituales.

El análisis de los patrones dietéticos de la encuesta ENSANUT, 2012 muestra que el arroz representa el 22.9% del consumo energético diario en Quito, seguido por el pan (10.9%) y el pollo (6.7%), evidenciando un exceso en el consumo de arroz a nivel nacional. En cuanto al aporte proteico, el pollo lidera con 18.9%, seguido por el arroz (12.7%) y la carne de res (11.2%), aunque el posicionamiento del arroz se explica más por su excesiva ingesta que por ser una fuente importante de proteína. Particularmente preocupante es que apenas el 3% de la población nacional cumple con el requerimiento diario de fibra asociada al consumo de frutas y hortalizas, mientras que en Quito el 9% de la población no cumple con los requerimientos proteicos y existe un consumo excesivo de carbohidratos en el 14% de la población urbana (ENSANUT, 2012).

Un aspecto crítico relacionado con la salud urbana es el creciente impacto de las enfermedades no transmisibles. En este sentido, “el Distrito Metropolitano de Quito (DMQ), con cerca de 2,5 millones de habitantes, experimenta un aumento significativo de ENT, en especial diabetes e hipertensión arterial, condicionadas por la malnutrición, el sedentarismo, el sobrepeso y la obesidad” (Sacoto y Flores 2020, 3). La *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición* revela que la población ecuatoriana está afectada por una epidemia de sobrepeso y obesidad debido al consumo de alimentos con altos contenidos calóricos y la falta de actividad física como se muestra en la (Tabla 25).

Tabla 25. Porcentajes de la población con enfermedades crónicas por grupo de edad en Quito, el DMQ y Ecuador.

Condiciones de salud	Quito	DMQ	Ecuador
Síndrome metabólico			
De 10 a 59 años	31%	25.7%	27%
Diabetes			
De 10 a 59 años	4.8%	1.8%	2.7%
Valores anormales de colesterol			
De 10 a 59 años	23.2%	27.1%	24.5%
Hipertensión arterial			
De 18 a 59 años	8.6%	8.9%	9.3%
Sobrepeso/obesidad			
Menor de 5 años	6.5%	5.7%	8.5%
De 5 a 11 años	29.8%	31.4%	29.9%
De 12 a 19 años	24.3%	22.4%	26.0%
De 20 a 59 años	63.1%	63.5%	62.8%
Retardo en talla			
Menor de 5 años	20.6%	21.6%	25.3%

Fuente: Secretaría Metropolitana de Salud Quito, 2017.

En la (Tabla 25) los datos presentados muestran una situación preocupante de salud en Quito, el Distrito Metropolitano de Quito (DMQ) y Ecuador en general. El síndrome metabólico afecta al 31% de las personas de 10 a 59 años en Quito, al 25.7% en el DMQ y al 27% en Ecuador. La diabetes ¹¹⁹tiene una prevalencia del 4.8% en Quito, 1.8% en el DMQ y 2.7% a nivel nacional para el mismo rango de edad. Los valores anormales de colesterol también son comunes, con un 23.2% en Quito, 27.1% en el DMQ y 24.5% en Ecuador.

La hipertensión arterial es otro problema significativo, afectando al 8.6% de las personas de 18 a 59 años en Quito, al 8.9% en el DMQ y al 9.3% a nivel nacional. Además, se observan altas tasas de sobrepeso y obesidad en diferentes grupos de edad. Entre los menores de 5 años, el 6.5% en Quito, 5.7% en el DMQ y 8.5% en Ecuador presentan esta condición. En el rango de 5 a 11 años, las cifras son del 29.8% en Quito, 26% en el DMQ y 29.9% en Ecuador. Para los de 12 a 19 años, el 31.4% en Quito, 24.3% en el DMQ y 22.4% en Ecuador tienen sobrepeso u obesidad.

¹¹⁹ “La Diabetes mellitus fue causante del 5% de las muertes en relación con todas las causas de muerte en la población del DMQ, en el año 2016. Se registra un aumento de la tasa de mortalidad por diabetes mellitus de 16.5 fallecidos por 100.000 habitantes en el año 1997 a 17.8 fallecidos por 100.000 habitantes en el año 2016” (Secretaría de Salud. DMQ, 2017).

Otro aspecto preocupante es el retardo en talla en menores de 5 años, con un 20.6% en Quito, 21.6% en el DMQ y 25.3% a nivel nacional. Finalmente, en el grupo de 20 a 59 años, el 63.1% en Quito, 63.5% en el DMQ y 62.8% en Ecuador padecen de estas condiciones (Secretaría Metropolitana de Salud Quito, 2017).

Tabla 26. Descriptivo de ingresos y número de adultos

Variable	Casos	Mínimo	Máximo	Media	Desviación Estándar
Ingreso promedio	769	93,5	2438,5	834,9	504,4
Número de adultos	769	1	8	2,4	1,2
Ingreso promedio por adulto	769	23,4	2438,5	392,9	259,4

Fuente: Base de datos Ekomer, 2017. Elaboración propia.

La (Tabla 26), nos proporcionan una visión general de los ingresos promedio en la muestra, así como del número de adultos y del ingreso promedio por adulto. La variabilidad de los ingresos es evidente a través de la desviación estándar, lo que sugiere que hay una amplia gama de valores en los ingresos promedio y en los ingresos por adulto. El análisis de estos datos puede ser útil para comprender la distribución de ingresos y la situación económica de la muestra estudiada.

Los datos proporcionados presentan información sobre los ingresos promedio en una determinada muestra de 769 individuos. El valor mínimo registrado para el ingreso promedio es de \$ 93,5, mientras que el valor máximo alcanza las \$2438,5. La media de ingresos promedio se sitúa en torno a las \$ 834,9, con una desviación estándar de aproximadamente \$ 504,4.

Además, se ha recopilado información sobre la cantidad adultos en la muestra. El número mínimo de adultos es de 1, mientras que el máximo registrado es de 8. En promedio, se observa la presencia de 2,4 adultos en cada caso. Por último, se ha calculado el ingreso promedio por adulto en la muestra. El ingreso mínimo por adulto es de \$ 23,4, mientras que el máximo alcanza las 2438,5 unidades monetarias, que coincide con el ingreso promedio general. La media de ingreso por adulto se sitúa alrededor de las \$ 392,9, con una desviación estándar de aproximadamente 259,4 unidades monetarias.

Tabla 27. Frecuencia de tipo vivienda e ingresos por adulto.

Tipo de vivienda	Frecuencia	Porcentaje	Ingreso por adulto	
			Promedio	Desviación estándar
Casa / villa	388	50,5%	396,2	241,2
Departamento en casa o edificio	309	40,2%	411,2	287,2
Cuarto(s) en casa de inquilinato	57	7,4%	311,3	219,4
Mediagua	15	2,0%	239,8	123,2

Fuente: Base de datos Ekomer (2017). Elaboración propia

En la (Tabla 27) los datos proporcionados presentan información sobre el tipo de vivienda en una muestra determinada, así como la frecuencia y el porcentaje correspondiente a cada tipo de vivienda, y el ingreso promedio por adulto en cada categoría de vivienda, junto con la media y la desviación estándar.

En la muestra analizada, se observa que el tipo de vivienda predominante es la "Casa / villa", con un total de 388 casos, lo que representa aproximadamente el 50,5% del total. Esto sugiere que la mayoría de las personas en la muestra residen en casas o villas. El ingreso promedio por adulto en este tipo de vivienda es de 396,2 dólares con una desviación estándar de aproximadamente 241,2 unidades monetarias. Esto indica que hay una variabilidad significativa en los ingresos de los adultos que residen en casas o villas.

El siguiente tipo de vivienda más frecuente es el "Departamento en casa o edificio", con 309 casos, lo que representa alrededor del 40,2% del total. Esto indica que una proporción considerable de la muestra vive en departamentos en casas o edificios. El ingreso promedio por adulto en este tipo de vivienda es ligeramente mayor, alcanzando las 411,2 unidades monetarias, con una desviación estándar de aproximadamente 287,2 dólares.

Otro tipo de vivienda presente en la muestra son los "Cuarto(s) en casa de inquilinato", con un total de 57 casos, lo que representa aproximadamente el 7,4% del total. Esto indica que una pequeña proporción de la muestra reside en cuartos dentro de casas de inquilinato. El ingreso promedio por adulto en este tipo de vivienda se sitúa en 311,3 dólares, con una desviación estándar de aproximadamente 219,4 dólares.

Finalmente, se encuentra el tipo de vivienda “Mediagua”, con un total de 15 casos, lo que representa aproximadamente el 2,0% del total. Esto sugiere que una minoría en la muestra reside en mediaguas. El ingreso promedio por adulto en este tipo de vivienda es de 239,8 dólares, con una desviación estándar de aproximadamente 123,2 dólares.

Para finalizar, los datos revelan la distribución del tipo de vivienda en la muestra, con casas o villas y departamentos en casa o edificio como los tipos de vivienda más frecuentes. Los ingresos promedio por adulto varían en cada tipo de vivienda, lo que indica que las diferencias económicas pueden existir entre los distintos tipos de vivienda analizados. La variabilidad en los ingresos también es notable, lo que sugiere que se observan diferencias significativas en los niveles de ingreso dentro de cada tipo de vivienda.

Tabla 28. Frecuencia de cuarto para cocinar e ingresos promedio por adulto

Cuarto para cocinar	Frecuencia	Porcentaje	Ingreso por adulto	
			Promedio	Desviación estándar
En un cuarto exclusivo sólo para cocinar	616	80,1%	410,6	265,8
En un cuarto utilizado también para dormir	23	3,0%	276,6	194,8
En la sala/comedor	126	16,4%	328,8	218,7
En el patio/corredor u otro sitio	3	0,4%	172,0	97,7
No cocinan	1	0,1%	844,0	

Fuente: Base de datos Ekomer (2017). Elaboración propia

En la (Tabla 28) los datos presentados muestran las diferentes ubicaciones donde las personas cocinan en un hogar, así como la frecuencia y el porcentaje de hogares que utilizan cada lugar. También se proporcionan los ingresos promedio por adulto y la desviación estándar correspondiente a cada ubicación.

En primer lugar, podemos observar que la opción más común es tener un cuarto exclusivo destinado únicamente para cocinar, ya que representa el 80,1% de los hogares en el estudio. Estos hogares tienen un ingreso promedio por adulto de 410,6 unidades monetarias, con una desviación estándar de 265,8. Este hallazgo indica que hay una variabilidad considerable en los ingresos entre los hogares que cocinan en un cuarto exclusivo.

Por otro lado, un pequeño porcentaje de hogares (3,0%) utiliza un cuarto que también se emplea para dormir como lugar para cocinar. Estos hogares tienen un ingreso promedio por adulto ligeramente inferior, de 276,6 dólares, con una desviación estándar de 194,8. Aunque el porcentaje es bajo, esta información puede indicar una limitación de espacio como resultado del ingreso en los hogares, lo cual influye en la elección de la ubicación de la cocina.

La opción de cocinar en la sala/comedor representa el 16,4% de los hogares. Estos hogares tienen un ingreso promedio por adulto de 328,8 unidades monetarias, con una desviación estándar de 218,7. Al igual que en el caso anterior, esto puede indicar una falta de espacio en los hogares o una preferencia cultural por tener la cocina cerca del área donde se comparte la comida. Un número muy reducido de hogares (0,4%) cocina en el patio/corredor u otro sitio al aire libre. Estos hogares tienen un ingreso promedio por adulto de 172,0 unidades monetarias, con una desviación estándar de 97,7. Esta ubicación puede estar asociada con hogares de menores ingresos o con una preferencia por cocinar al aire libre en situaciones particulares. Finalmente, hay un pequeño porcentaje (0,1%) de hogares que no cocinan en absoluto. No se proporciona información sobre los ingresos promedio en este caso. Es posible que estos hogares dependan de comidas preparadas, restaurantes u otras fuentes de alimentos para satisfacer sus necesidades.

Los datos muestran una variedad de ubicaciones utilizadas para cocinar en los hogares estudiados, con diferentes porcentajes de frecuencia y distribución de ingresos por adulto. Estos hallazgos pueden reflejar factores como el espacio disponible en los hogares, las preferencias culturales y las condiciones socioeconómicas de los hogares.

Tabla 29. Frecuencia de tenencia de la vivienda e ingresos promedio por adulto

Tenencia de la vivienda	Frecuencia	Porcentaje	Ingreso por adulto	
			Promedio	Desviación estándar
En arriendo	302	39,3%	381,7	268,4
Anticresis, anticresis y arriendo	2	0,3%	187,7	0,0
Propia pagando	45	5,9%	375,7	202,6
Propia pagada	368	47,9%	407,5	249,9
Cedida	47	6,1%	384,8	328,0
Recibida por servicios	5	0,7%	300,2	102,7

Fuente: Base de datos Ekomer (2017). Elaboración propia

En la (Tabla 29) los datos presentados muestran la distribución de la tenencia de vivienda en una determinada población. En general, se observa una variedad de situaciones en términos de propiedad y ocupación de viviendas. El mayor porcentaje de viviendas corresponde a aquellas que se encuentran en arriendo, representando el 39,3% del total. Esto indica que un número significativo de personas en esta población elige vivir en una vivienda alquilada en lugar de ser propietarios. El ingreso promedio por adulto en estas viviendas arrendadas es de 381,7, con una desviación estándar de 268,4, lo que sugiere cierta variabilidad en los ingresos de los inquilinos.

En contraste, un porcentaje mucho menor de viviendas (5,9%) son propias, pero aún están siendo pagadas. Esto implica que los propietarios están en proceso de pagar una hipoteca o algún tipo de financiamiento para adquirir su vivienda. El ingreso promedio por adulto en este conjunto es de 375,7, presentando una desviación estándar de 202,6, lo que sugiere que los ingresos de los propietarios que aún están pagando su vivienda también varían. Un porcentaje significativo de viviendas (47,9%) son propias y ya han sido pagadas en su totalidad. Esto indica que una parte considerable de la población ha logrado pagar completamente su vivienda y es propietaria sin ninguna deuda pendiente. El ingreso promedio por adulto en este conjunto es de 407,5, presentando una desviación estándar de 249,9, lo que sugiere que los propietarios que han pagado su vivienda pueden tener un rango de ingresos más amplio.

Existen otras situaciones menos comunes en términos de tenencia de vivienda. Por ejemplo, se observa un pequeño porcentaje de viviendas (0,3%) que están en anticresis o se encuentran en una combinación de anticresis y arriendo. Estas situaciones pueden indicar acuerdos de alquiler especiales o circunstancias particulares en las que los inquilinos tienen la opción de adquirir la propiedad. Además, hay casos en los que las viviendas son cedidas (6,1%) o recibidas por servicios (0,7%). Estas situaciones podrían reflejar arreglos familiares o comunitarios en los que las viviendas son compartidas o intercambiadas sin una transacción monetaria directa. En síntesis, los datos revelan una diversidad de tenencia de vivienda. Mientras que un porcentaje considerable vive en viviendas arrendadas, hay propietarios que aún están pagando sus viviendas y aquellos que ya las han pagado en su totalidad. También existen casos menos comunes, como viviendas en anticresis, cedidas o recibidas por servicios. Los ingresos por adulto varían en cada

categoría, lo que indica que los patrones de tenencia de vivienda pueden estar influenciados por factores económicos y sociales.

Tabla 30. Tabla Frecuencia de educación e ingresos promedio por adulto.

Nivel educativo	Frecuencia	Porcentaje	Ingreso por adulto	
			Promedio	Desviación estándar
Guardería o nada	17	2,2%	156,3	81,0
Educación informal	6	0,8%	99,0	65,4
Primaria	139	18,1%	277,8	178,6
Parte de secundaria	81	10,5%	319,9	153,4
Secundaria completa	280	36,4%	390,8	243,0
Universidad u otro postsecundaria	246	32,0%	507,7	298,2

Fuente: Base de datos Ekomer (2017). Elaboración propia

En la (Tabla 30) el análisis de estos datos muestra la distribución del nivel educativo, la frecuencia de personas en cada nivel y su porcentaje dentro de la muestra, así como el ingreso promedio por adulto en cada grupo, junto con la desviación estándar del ingreso. Veamos cada nivel educativo en detalle:

Educación informal:

El nivel educativo de "Guardería o nada" representa solo un pequeño porcentaje del total de la muestra, con un 2,2%. Esto implica que un número limitado de adultos en el estudio no ha recibido educación formal o ha asistido a una guardería en su infancia. El ingreso promedio por adulto en este grupo es de \$ 156,3, con una variabilidad considerable, ya que la desviación estándar es de 81,0 unidades monetarias. Esto sugiere que los ingresos en este grupo pueden variar ampliamente, lo que podría deberse a diferentes circunstancias socioeconómicas.

El nivel educativo de "Educación informal" representa un porcentaje aún menor, solo un 0,8% de la muestra. Esto indica que una pequeña fracción de adultos en el estudio ha recibido educación de forma no formal, es decir, sin haber asistido a una institución educativa estructurada. El ingreso promedio por adulto en este conjunto es de \$ 99,0, presentando una desviación estándar de 65,4 unidades monetarias. Dado que la muestra tiene un tamaño muy reducido, la variabilidad en los ingresos puede deberse a factores individuales más que a tendencias generales.

Primaria:

El nivel educativo de "Primaria" abarca una parte más significativa de la muestra, con un 18,1%. Esto indica que un número considerable de adultos ha completado la educación primaria. El ingreso promedio por adulto en este conjunto de \$ 277,8, presentando una desviación estándar de \$ 178,6. La alta desviación estándar sugiere que los ingresos pueden variar significativamente dentro de este grupo, lo que podría reflejar diferentes trayectorias profesionales y oportunidades laborales.

Parte de secundaria:

El nivel educativo de "Parte de secundaria" representa el 10,5% de la muestra. Esto indica que un grupo más reducido de adultos ha cursado parte de la educación secundaria, pero no la ha completado en su totalidad. El ingreso promedio por adulto en este conjunto es de \$ 319,9, presentando una desviación estándar de \$ 153,4. La variabilidad en los ingresos puede deberse a la combinación de personas que han dejado la educación secundaria por diferentes razones, lo que ha impactado sus oportunidades laborales y trayectorias profesionales.

Secundaria completa:

El nivel educativo de "Secundaria completa" es el más representativo dentro de la muestra, con un 36,4%. Esto indica que un número significativo de adultos ha logrado completar su educación secundaria. El ingreso promedio por adulto en este conjunto es de \$ 390,8 presentando una desviación estándar de \$ 243,0. Aunque la desviación estándar sigue siendo relativamente alta, los ingresos tienden a ser más consistentes en comparación con los niveles educativos anteriores, lo que sugiere que la educación secundaria puede tener un impacto más estabilizador en las oportunidades laborales.

Universidad u otro postsecundaria:

El nivel educativo de "Universidad u otro postsecundaria" representa el 32,0% de la muestra, lo que indica que una parte significativa de los adultos ha continuado su educación más allá del nivel secundario. Este grupo tiene el ingreso promedio más alto de todos, con \$ 507,7, y también la desviación estándar más alta de \$ 298,2. Esto sugiere que mientras la educación postsecundaria puede abrir puertas a oportunidades lucrativas, las diferencias en los ingresos pueden ser considerables debido a las elecciones de carrera, el campo de estudio y otros factores relacionados con la educación superior. Estos datos evidencian una correlación positiva entre el

nivel educativo y los ingresos promedio por adulto, donde individuos con mayor grado de instrucción tienden a percibir salarios más elevados. No obstante, se aprecia una considerable dispersión salarial dentro de cada grupo educativo, resaltando la relevancia de contemplar otros factores como la experiencia laboral, la ubicación geográfica y el contexto económico, para comprender cabalmente las disparidades de ingresos entre las personas.

En cuanto a los testimonios que mencionas, estaré atento a transcribirlos fielmente cuando me los proporciones. Adelante con el primer testimonio de Nancy, ingeniera comercial de 43 años residente en el sector norte de la ciudad.

Gano más que un sueldo básico y vivo en una casa en una zona exclusiva de la ciudad. Mi ingreso maso menos es de alrededor de \$1300 y tengo a mis padres en casa. Mi vida en la ciudad me permite tener acceso a una gran variedad de alimentos saludables y opciones de ejercicio, lo que me ha ayudado a mantener un cuerpo saludable y en forma. No obstante, también me enfrento a la tentación constante de comer en restaurantes y comida rápida debido a mi estilo de vida ocupado. Trato de encontrar un equilibrio y hago esfuerzos conscientes para elegir opciones más saludables cuando sea posible (V, 2022).

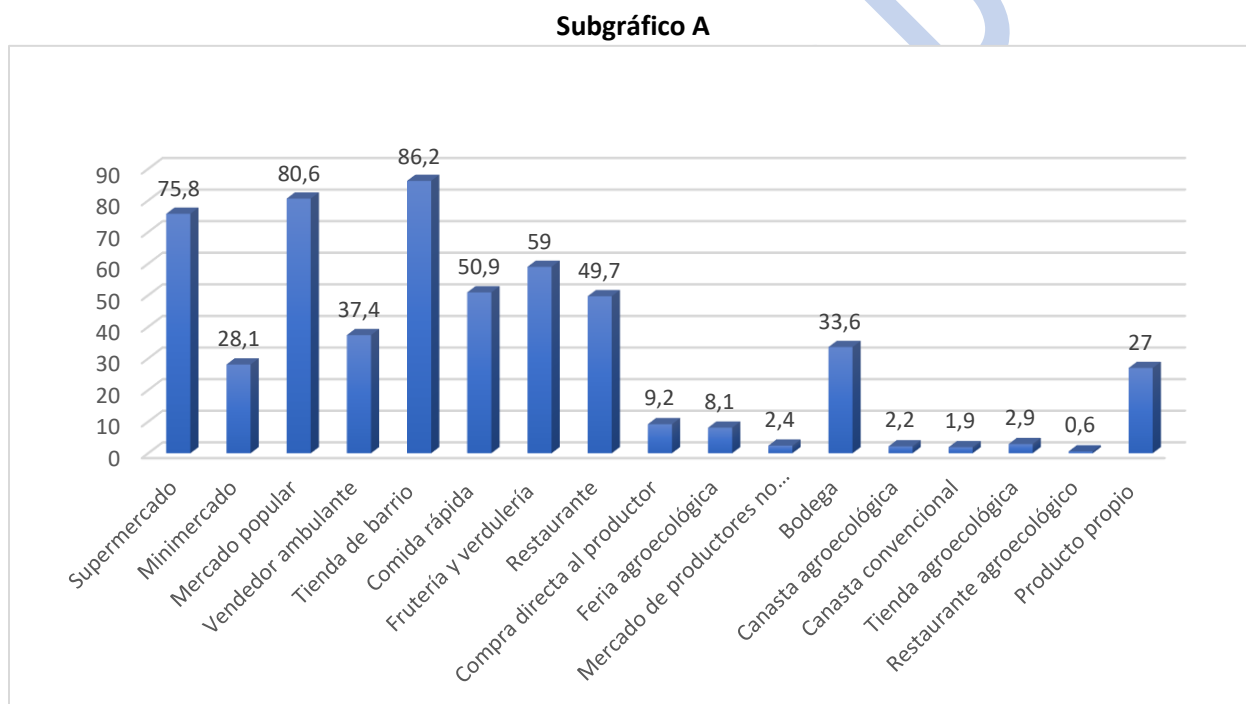
Por otro lado, tenemos el testimonio de Juan de 48 años quien trabaja como guardia de seguridad y vive en el sur de Quito.

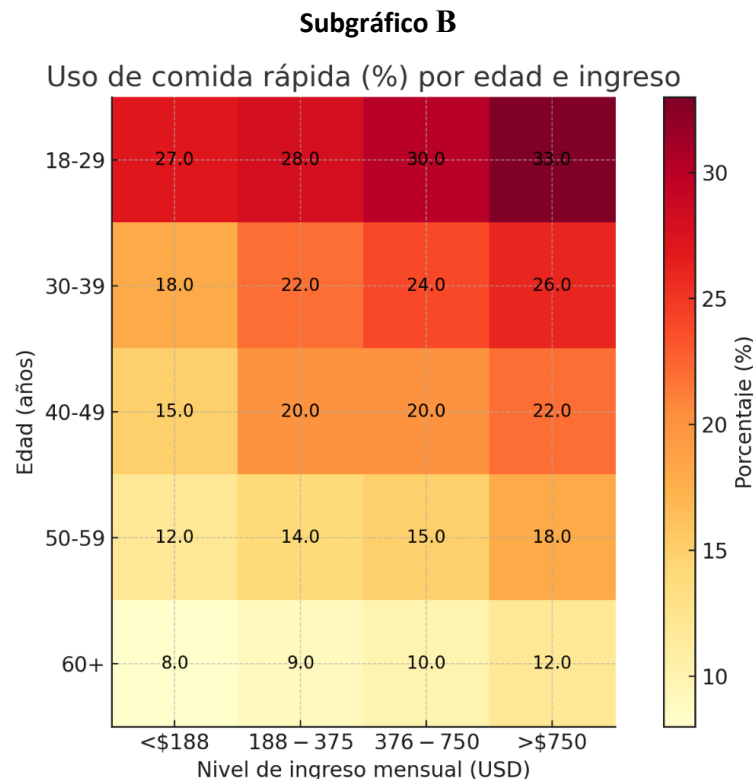
Vivo en unas piezas de arriendo en una casa de inquilinato en el centro de la ciudad. Gano alrededor de \$450 tengo a mi madre a mi cargo ella tiene 75 años. A menudo cocino en mi cuarto, lo que me permite ahorrar dinero comprando productos baratos ya sean embutidos y atún. A pesar de las dificultades, trato de hacer ejercicio regularmente y mantenerme activo para cuidar mi cuerpo y salud (C, 2022).

Los testimonios presentados ilustran cómo factores como el tipo de vivienda y el espacio disponible pueden afectar el bienestar y los hábitos alimenticios de las personas. Por ejemplo, una persona que vive en una casa tiene más espacio y un ambiente más saludable para cocinar y moverse, mientras que otra persona que vive en un cuarto de inquilinato tiene menos oportunidades de cocinar y de actividad física. Esto se relaciona con los datos sobre lugares de compra de alimentos: un 50,9% de los encuestados elige comprar comida rápida, probablemente vinculado a la vida moderna acelerada donde conveniencia y rapidez influyen las decisiones alimentarias. Sin embargo, un porcentaje aún mayor, el 80,6%, compra sus alimentos en

mercados populares, subrayando la importancia de estas áreas comerciales para el abastecimiento de una considerable parte de la población, especialmente aquellas con menos recursos económicos y espacios inadecuados para cocinar en casa. En este sentido, el análisis integrado de testimonios, condiciones de vida y hábitos de compra de alimentos, nos permite comprender de manera más profunda sus interrelaciones con el bienestar y seguridad alimentaria de los grupos urbanos, como lo podremos ver más detalladamente en el siguiente (gráfico 7).

Gráfico 7. Lugares de compra y variaciones sociodemográficas en el consumo de comida rápida





Fuente: Base de datos Ekomer, 2017. Elaboración propia

Leyenda. Nota: Los datos corresponden al porcentaje de personas que declararon comprar alimentos en cada tipo de lugar. Se permitió selección múltiple.

En lugar de asumir que la clase social determina de forma directa el tipo de dieta, este análisis parte de la interacción entre variables socioeconómicas, demográficas y culturales. El (Gráfico 7) muestra cómo los lugares de compra y el consumo de comida rápida se configuran en un entramado más complejo, donde las prácticas de abastecimiento combinan opciones modernas, tradicionales y de autoabastecimiento, y varían según edad, ingresos y otras características de los hogares.

Los datos del Subgráfico A muestran la proporción de personas que reportaron comprar alimentos en cada tipo de establecimiento, con posibilidad de selección múltiple. Los porcentajes indican el número de menciones sobre el total de participantes, por lo que no suman 100%. Se evidencia una alta frecuencia de compra en tiendas de barrio (86,2%), mercados populares (80,6%) y supermercados (75,8%), seguidos por fruterías/verdulerías (59,0%) y comida rápida (50,9%). Asimismo, un 49,7% compra directamente al productor y un 27,0% consume productos

de su propia producción, lo que revela la coexistencia entre patrones de consumo moderno, tradicional y prácticas de autoabastecimiento.

En el Subgráfico B, se analiza el uso de comida rápida según edad y nivel de ingresos. Los porcentajes corresponden a la proporción de hogares que declararon la comida rápida como “fuente menor, moderada o importante” en su abastecimiento. Se observa que el consumo es mayor en jóvenes de 18-29 años y en hogares de ingresos altos, mientras que disminuye significativamente en adultos mayores y en hogares de menores ingresos, evidenciando la influencia de factores socioeconómicos y generacionales en los hábitos alimentarios.

Este desglose responde a la necesidad de vincular los datos de lugares de compra con variables sociodemográficas, permitiendo observar cómo las prácticas alimentarias no dependen exclusivamente de la clase social, sino que se negocian en el marco de otros factores como edad, género o estrategias de abastecimiento, aportando así una mayor riqueza analítica al estudio.

2.2. Ensamblaje en cadenas de producción y su integración urbana: El caso de KFC

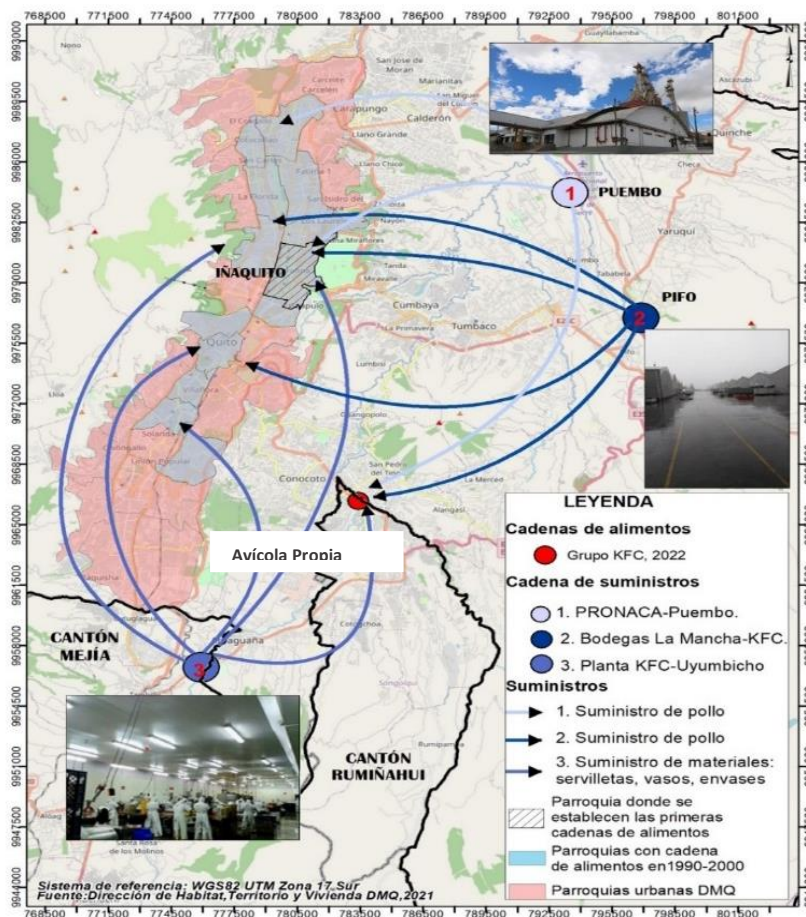
En esta sección, me gustaría mostrar “los procesos de producción y comercialización de KFC” (Corrales, 2017), esto es importante, ya que a partir del año 2016 *El Código Orgánico de la Producción*, tiene como propósito el “uso racional y sustentable de las materias primas y recursos no renovables, al incremento de la capacidad competitiva del sector público y privado, al desarrollo, uso y transferencia de tecnologías para la incorporación de valor agregado a los procesos productivos. (Asamblea Nacional, 2016). Esto obliga a que muchas cadenas de comida rápida comiencen a usar materias primas nacionales en una nota del El Comercio podemos leer lo siguiente:

En noviembre del año pasado, el Gobierno restringió el ingreso de algunos insumos de la comida rápida al país y obligó a los empresarios a firmar acuerdos que benefician a más proveedores locales. McDonald's, por ejemplo, se comprometió a sustituir USD 4,7 millones al año y KFC a bajar un 25% de sus importaciones, según información del Ministerio de Industrias los productos que Ecuador se encontraba importando son papas fritas y carne para estas cadenas Burger King y McDonald's, es por este motivo que el mandatario Rafael Correa tomó la indicada decisión sobre las importaciones. (El Comercio, noviembre, 2017)

En este sentido, es claro ver que con estos cambios de abaratan los costos de producción especialmente en KFC, la producción se maneja a través de dos clases de suministros alimentos congelados y alimentos secos; y de dos proveedores, los nacionales y los internacionales “importando casi todas sus materias a excepción del pollo, ya que tiene su propia avícola. En cuanto a los vasos, plásticos y demás utensilios los adquieren de proveedores nacionales como PLASTI UTIL” (Diario de Campo, 10 de julio de 2022). En el (mapa 6) podemos ver los procesos de producción y de suministros de KFC en Quito.

Mapa 8. Cadena de suministros KFC

Fuente: Diseño propio



Pude constatar que la cadena de suministro de KFC comienza en Puebo, donde se encuentra la planta procesadora del Grupo KFC. Allí, el pollo es procesado de la siguiente manera: “se reciben las aves, principalmente de PRONACA, por lo general por la mañana para evitar la muerte de las aves. Estas aves deben pesar alrededor de 1,7 a 2,2 kg aproximadamente, luego se mata y se despluma, para finalmente pasara a la evisceración y empaque, de esta manera se envía a la

planta de KFC-Uyumbicho de donde es enviado a los diferentes restaurantes a nivel local y nacional” (Diario de Campo, 12 de julio de 2022). Este proceso de suministro y distribución se lleva a cabo a gran escala, reflejando la significativa producción avícola del país.

Para dimensionar la magnitud de esta operación, es útil examinar el volumen anual de pollos de engorde, desglosado por región y provincia, tal como se visualiza de manera detallada en la (tabla 24). Esto permite una comprensión más precisa de cómo la producción avícola se distribuye geográficamente y contribuye a la distribución de los productos a nivel local y regional.

Tabla 31. Número de pollos de engorde al año por región y provincia

Región y Provincia	Aves de planteles avícolas
	Pollos de Engorde
TOTAL, NACIONAL	284.535.732
REGIÓN SIERRA	117.033.341
REGIÓN COSTA	159.321.124
REGIÓN AMAZÓNICA	8.181.266
REGIÓN SIERRA	
AZUAY	3.156.729
BOLÍVAR	143.125
CAÑAR	2.589.600
CARCHI	4.866.149
COTOPAXI	1.708.525
CHIMBORAZO	6.940.164
IMBABURA	20.722.895
LOJA	2.284.573
PICHINCHA	42.056.417
TUNGURAHUA	8.625.925
SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS	23.939.241
REGIÓN COSTA	
EL ORO	23.991.183
ESMERALDAS	6.726.293
GUAYAS	116.259.514
LOS RÍOS	2.556.815
MANABÍ	8.718.656
SANTA ELENA	1.068.663
REGIÓN AMAZÓNICA	
MORONA SANTIAGO	69.500

NAPO	83.585
ORELLANA	16.908
PASTAZA	7.483.953
SUCUMBÍOS	525.031
ZAMORA CHINCHIPE	2.290

Fuente: ESPAC – 2019. Elaboración propia

La información presentada en la (Tabla 31) refleja la producción de pollos de engorde en planteles avícolas en diversas regiones y provincias de Ecuador. Los datos destacan la notable magnitud de esta industria, que abastece a la nación con un total de 284.535.732 aves criadas para el consumo. El mayor número de aves se encuentra en la región costa, en especial en la provincia de Guayas la cual concentra cerca del 40% de la producción nacional.

En lo que respecta a los vasos, servilletas y otros utensilios, estos son suministrados por PLASTI UTIL. Por otro lado, los arroces y los granos destinados a las menestras son proporcionados por Gustapan. Estos suministros se almacenan en las instalaciones de la fábrica localizada en Pifo, específicamente en las bodegas La Mancha. Desde este punto central, se lleva a cabo la distribución a los restaurantes a nivel local y nacional (Corrales, 2017).

En cuanto al aceite cabe recalcar que según el Grupo KFC ¹²⁰ utiliza aceite de canola, aceite de palma y aceite de soya ¹²¹ hidrogenado adquirido a las empresas La Fabril y DANEC importadores de este tipo de aceite, que de acuerdo con la página web se cambia cada 4 horas, sin embargo, se pudo constatar que se cambia “solo en la mañana, el cual una vez usado se recicla, se debe dejar enfriar y luego transferir a contenedores especiales diseñados para almacenar aceite usado hasta que es recolectado por una empresa encargda” (Diario de Campo, 18 de junio de 2022). Además, el personal de trabajo indicó que la mayoría del aceite utilizado es aceite de palma. Dado que el aceite de palma representa una parte significativa del aceite utilizado por el Grupo KFC, McDonald’s, Burger King, entre otros, es relevante analizar mejor

¹²⁰ Un dato crucial que subraya el uso de la franquicia KFC es la identificación de tres tipos de restaurantes: “Freestanding”, “In Line” y “Food Court” (Corrales 2010, 71). Estos tipos de restaurantes varían en tamaño y características, brindando opciones diversas para adaptarse a diferentes entornos y necesidades¹²⁰. El tipo “Freestanding” se distingue por su construcción independiente, que incorpora una zona de recreación infantil denominada “Chiquilandia” y un servicio de auto express. Este tipo de restaurante tiene la capacidad de alojar hasta 130 asientos. Por su parte, el tipo “In Line” se diferencia al contar con un comedor y una zona de juegos, con una capacidad para 85 asientos. Finalmente, se introduce el tipo “Food Court”, el cual se localiza en centros comerciales y ofrece una capacidad ilimitada para los comensales.

¹²¹ <https://www.metroecuador.com.ec/comercial/2023/03/24/grupo-kfc-promueve-una-gestion-sostenible-para-ser-una-mejor-empresa-para-el-mundo/>

la producción y consumo de esta materia prima durante el período comprendido entre 2015 y 2019. Este análisis, basado en la, proporciona una visión integral de las prácticas y políticas de abastecimiento de la empresa, así como de las tendencias y cambios en el sector alimentario a nivel local y nacional.

Tabla 32. Producción de Palma de Aceite.

Año	Región y Provincia	Superficie Plantada (Has.)	Superficie Cosechada (Has.)	Producción (Tm.)	Ventas (Tm.)
2015	TOTAL, NACIONAL	369,406	290,343	4,175,659	3,755,115
	REGIÓN SIERRA	40,239	35,514	374,405	374,405
	REGIÓN COSTA	269,477	206,449	2,993,695	2,993,677
	REGIÓN ORIENTAL	45,068	36,787	712,755	292,23
2016	TOTAL, NACIONAL	319,602	263,839	3,124,069	3,124,061
	REGIÓN SIERRA	40,348	36,225	427,091	427,091
	REGIÓN COSTA	238,5	195,035	2,280,025	2,280,017
	REGIÓN ORIENTAL	37,773	29,708	400,844	400,844
2017	TOTAL, NACIONAL	313,882	260,292	3,275,993	3,192,320
	REGIÓN SIERRA	40,261	36,508	438,033	438,033
	REGIÓN COSTA	221,339	180,325	2,180,788	2,097,115
	REGIÓN ORIENTAL	48,956	40,18	605,271	605,271
2019	TOTAL, NACIONAL	246,574	200,908	2,275,948	2,275,580
	REGIÓN SIERRA	32,805	31,113	256,206	256,206
	REGIÓN COSTA	179,724	141,405	1,611,812	1,611,444
	REGIÓN AMAZÓNICA	34,046	28,391	407,93	407,93

Fuente: Instituto nacional de estadística y censos (INEC) ESPAC. 2015,2016, 2017, 2019 2019. Adaptación propia

La (Tabla 32) presenta datos sobre la producción y ventas de palma de aceite en varios años y regiones. Se nota una reducción en general en la superficie plantada, cosechada, producción y ventas de 2015 a 2019, esto debido a que se “perdieron sus plantaciones a causa de la pudrición del cogollo PC” (El Universo, 2019), una enfermedad que dificultó la siembra de nuevas plantaciones. La Región Costa muestra las cifras más altas en producción, superficie sembrada y cosechada, seguida por las regiones Sierra y Amazónica. Sin embargo, en 2017, la Región Amazónica experimenta un aumento notable en producción y ventas. La inclusión de la Región Amazónica en 2019 también destaca un aumento en la producción. Las fluctuaciones anuales pueden atribuirse a condiciones climáticas, demanda del mercado y prácticas agrícolas. En general, la relación entre producción y ventas indica una alta demanda para la palma de aceite en estas áreas.

En relación con otros tipos de alimentos, es notable que muchos de ellos atraviesan procesos de elaboración, incluyendo verduras provenientes de agricultores en Tambillo, quienes cultivan repollo destinado a KFC. Sin embargo, gran parte de estos alimentos se caracterizan por su naturaleza precocida, ya que deben estar listos para su entrega en un plazo máximo de 15 minutos. Es relevante subrayar que “la meta primordial de la comida procesada radica en lograr un sabor sumamente atractivo que genere una suerte de dependencia, impulsando así el aumento de las ventas” (Otero 2019, 6).

Los tiempos de cocción del pollo varían en función de la máquina utilizada para su preparación: En el caso de la freidora Henny Penny, se requieren aproximadamente “14.30 minutos para lograr la cocción perfecta del pollo. Por otro lado, las freidoras Frymaster tienen un tiempo de cocción más breve, alrededor de 10.00 minutos. Si optamos por la freidora de papas, el proceso se completa en unos rápidos 3.15 minutos, debido a la naturaleza de los productos” (Diario de Campo, 20 de junio de 2022). En contraste, para la olla arrocera industrial, la cocción del arroz demanda un tiempo más prolongado, estimado en alrededor de 25 minutos. Estos tiempos específicos permiten ajustar y coordinar la producción de alimentos de manera efectiva, asegurando la calidad y el sabor en cada platillo. Los acompañamientos, como las ensaladas, “ya llegan listos y únicamente deben ser dispuestos en sus respectivos recipientes” (Diario de Campo, 21 de junio de 2022). La menestra y el arroz, al igual que los alimentos previamente

mencionados, también requieren una preparación específica. Con “respecto al espacio que alberga la cocina, se reservará exclusivamente para la elaboración de sándwiches, fajitas y hamburguesas” (Diario de Campo, 22 de junio de 2022). Estos hallazgos resaltan la importancia de considerar cómo los cambios en la dieta están influenciados por las prácticas de compra de los consumidores, como se detalla en la siguiente sección.

3. Neoliberalismo y transformaciones en la dieta durante la década de 2010

La década de 2010 fue testigo de cambios significativos en los hábitos alimentarios globales. Durante este período, se observó una tendencia dual: por un lado, creció la conciencia sobre la importancia de una nutrición equilibrada, mientras que, por otro lado, aumentó el consumo de alimentos procesados, altos en grasas y azúcares (Gross et al., 2016; Popkin, 2017). Esta dicotomía se vio impulsada por la creciente accesibilidad a alimentos procesados para individuos de todas las edades y estratos sociales, lo que transformó las opciones alimentarias disponibles (Popkin, 2017; Lang, 2018).

En este contexto, la comida rápida emergió como una fuerza dominante tanto a nivel mundial como en Ecuador, provocando “cambios significativos en los hábitos de consumo y en la industria alimentaria” (Revista Ekos, 2022). Este fenómeno se refleja claramente en la Tabla 26, que muestra el crecimiento del ranking de las principales cadenas de comida rápida en el país, evidenciando la magnitud de esta transformación en los patrones alimentarios ecuatorianos.

Tabla 33. Ranking de las principales cadenas de comidas en Ecuador

Ranking	Razón Social	Total, Ingresos 2022 (Millones USD)
1	INT FOOD SERVICES CORP S.A. (KFC)	277,2
2	ARCGOLD DEL ECUADOR S.A. (McDonald's)	72,84
3	DELI INTERNACIONAL S.A. (El Español)	68,16

4	SHEMLON S.A. (Menstras del negro)	60,77
5	RESTAURANTES UNIDOS RESTAUNSA S.A. (Chili's)	36,65

Fuente: Revista Ekos¹²² 2022. Adaptación propia

Como se evidencia en la (Tabla 33) de ranking de las principales cadenas de comidas en Ecuador, empresas como INT FOOD SERVICES CORP S.A. (que pertenece a KFC) y ARCGOLD DEL ECUADOR S.A. (que maneja McDonald's) han adquirido una importancia significativa en el mercado ecuatoriano. Estas cadenas de comida rápida, junto con otras como pizzerías, se han vuelto parte integral de la dieta de los ecuatorianos, incluyendo los quiteños, en las últimas dos décadas. Se puede ver mote, fritada y platos tradicionales en la cadena los Motes de la magdalena con 6 locales, que pertenece a la señora Luz María Ortega Pillajo, ceviches, encebollados y mariscos en Los ceviches de la Rumiñahui, fundada por Marcelo Castro, a inicios de la década del 2000 que actualmente consta con 54 locales¹²³ y Menstras del Negro fundado por Juan Pablo Campaña en el año 1988.

Es evidente cómo estas empresas han adaptado sus ofertas al mercado local. Por ejemplo, KFC, líder en ingresos según la tabla, ha desarrollado un fenómeno interesante de ensamblaje entre la comida rápida tradicional y los platos locales. Desde mediados de la década de 2000, KFC ha incluido en sus menús una variedad de platos que combinan elementos de la cocina ecuatoriana, como menstras y arroz, con su tradicional pollo frito. Esta estrategia refleja una adaptación cultural que ha contribuido a su éxito en el mercado ecuatoriano. Esta hibridación culinaria demuestra la flexibilidad de estas cadenas globales y cómo han logrado adaptarse a la cultura alimentaria local, lo que podría explicar en parte su dominio en el ranking presentado, como lo podemos ver en la imagen 10.

¹²² <https://ekosnegocios.com/articulo/el-boom-de-la-comida-rapida-como-esta-cautivando-los-paladares-locales-y-globales>

¹²³ “distribuidos de la siguiente manera: 35 Quito, 7 Guayaquil, 3 Ibarra, 1 Cuenca, 3 Riobamba, 1 Ambato, 1 Manta, 1 Atuntaqui, 1 Tulcán y 1 en Pasto-Colombia” <https://www.loscebichesdelaruminahui.com/historia/> consultado 11-08-2022.

Imagen 11. Menú KFC actual



Fuente: Elaboración propia.

El menú consta de pollo frito estilo KFC que puede ser original o *crispy*, acompañado de arroz, menestra de lenteja, lechuga, tomate y plátanos fritos, acompañados de gaseosa y una galleta. También hay el combo con papas fritas y postres. Como menciona Marsden et al (2018) “estos ensamblajes verdaderamente abarcan el mundo globalizado y al mismo tiempo actúan de tal manera” (306) que abarcan lo propio de cada región.

Al adentrarnos en la exploración de estas transformaciones alimenticias en la década de 2010, es esencial escuchar las voces de aquellos que eligieron diferentes enfoques en su alimentación. A través de entrevistas con individuos que optaron por comer en casa y otros que frecuentaron restaurantes, podemos captar una comprensión más completa de las motivaciones y las experiencias detrás de sus elecciones.

Entrevista con una Gloria de 35 años empelada privada que prefiere alimentarse en casa

Para mí, la comida casera representó una forma de tomar el control de mi salud. A medida que crecía la conciencia sobre la calidad de los ingredientes y su impacto en nuestro bienestar, me sentí motivada a cocinar en casa. Disfruto experimentando con recetas saludables y frescas, y también es una manera de ahorrar dinero, sin embargo, a veces utilizo alimentos procesados para cocinar cuando tengo que ir a trabajar (Q, 2022).

Entrevista con Eduardo de 30 años que frecuenta restaurantes de comida rápida especialmente KFC

La vida moderna y ocupada hizo que fuera más práctico para mí recurrir a restaurantes y lugares de comida rápida como KFC. Además, la accesibilidad de opciones sabrosas en cualquier momento fue una gran ventaja. Aunque sabía que no siempre era la opción más saludable, la comodidad era clave en mi elección (P, 2020).

Estas entrevistas resaltan las perspectivas personales que moldearon las elecciones alimenticias en la década de 2010. Gloria prefiere preparar sus propias comidas, mientras que Eduardo se vio atraído por la comodidad y rapidez que ofrecían los restaurantes y la comida rápida. Estas experiencias individuales reflejan cómo las transformaciones alimenticias de la época fueron una mezcla del entorno alimentario. Un claro ejemplo de esta dinámica se observa en las opciones de menú entre la comida casera y los establecimientos de comida rápida, como el icónico KFC. Este fenómeno de ensamblaje entre las cadenas de comida rápida tradicional y la comida internacional ha sido adaptado de manera particular (Otero, 2019).

En la siguiente (tabla 27) se presenta una comparación entre dos menús representativos de la década de 2010: uno elaborado en casa y otro ofrecido por KFC. Esta comparación ilustra cómo las elecciones alimenticias de los quiteños han sido influenciadas tanto por la tradición culinaria local como por las tendencias globales de comida rápida (Van Rongen, et al, 2020).

Tabla 34. Comparación de Menús Casero y KFC en la Década de 2010.

Elemento del Menú	Menú Casero	Menú de KFC
Entrada	Ensalada de precocidad, tomates cherry y aguacate.	Bucket de alitas de pollo crujientes con salsa picante. O Arroz, menestra y pollo.
Plato Principal	Arroz pechuga de pollo apanada lista para freír vegetales precocidos, queso y mayonesa.	Chicken Burger Deluxe con doble carne de pollo empanizada.
Acompañamientos	Papas fritas con ketchup y coca cola o jugo pulpa lista para licuar.	Papas fritas y refresco.

Fuente: Elaboración propia

En esta revisión de la (Tabla 34), el menú casero de la dieta de clase media durante la década de 2010 incluye alimentos procesados altos en azúcar y grasas, para mostrar cómo estas opciones también formaron parte de la alimentación de esa época. La comparación con el menú de KFC ilustra cómo las preferencias alimenticias se combinaban entre la comodidad y los sabores indulgentes, ya sea en el hogar o en establecimientos de comida rápida. Los alimentos “altamente procesados, como harinas refinadas de cereales complejos y azúcar refinada, aceites vegetales y, desde luego, mucho de la comida de los restaurantes de «comida rápida»” utilizan este tipo de productos. “Los tres aditivos principales de estos productos son sal, grasa y azúcar” (Otero 2019, 6). En este contexto, me propongo examinar detenidamente el aporte calórico de una variedad considerable de alimentos que se encuentran en el menú de KFC, y para esto, me basaré en la información presentada en la (Tabla 35).

Tabla 35. Valor Kcal, menú KFC.

Tipo de Comida	Pieza	Sirviendo (g)	Valor de Energía (kcal)	Contenido de Grasa (g)	Grasa Saturada (g)
Pollo - Receta Original	Pechuga	178	381	19.6	7.5
Pollo - Receta Original	Palillo de tambor	63	149	8.5	3.3
Pollo - Receta Original	Costilla	105	257	14.1	5.7
Pollo - Receta Original	Muslo	128	329	20.6	7.2
Pollo - Receta Original	Ala	53	157	9.9	3.4
Pollo - caliente y crujiente	Pecho	160	390	24.2	10.1
Pollo - caliente y crujiente	Palillo de tambor	86	212	12.8	5.2

Pollo - caliente y crujiente	Costilla	93	220	16.3	7.1
Pollo - caliente y crujiente	Muslo	142	399	27.0	10.8
Pollo - caliente y crujiente	Ala	57	180	14.3	5.7
Hamburguesa	Zinger Burger	172	510	30.3	8.3
Pessi	(500ml)		180	0	0

Fuente: Elaboración propia con base en datos recopilados

El análisis de la (Tabla 35) detalla las opciones de menú en KFC, ofrece una visión detallada de su contenido alimenticio. Se observa que las piezas de pollo con receta original tienen variaciones en calorías y contenido de grasa, con rangos que van desde 149 kcal y 8.5 g de grasa en un palillo de tambor, hasta 381 kcal y 20.6 g de grasa en un pedazo de pecho. Por otro lado, el pollo caliente y crujiente presenta un aporte calórico más elevado, llegando a 399 kcal en un muslo, con un contenido de grasa que varía entre 12.8 g y 27.0 g. Destaca también la hamburguesa “Zinger Burger” con 517 kcal, 30.3 g de grasa y 8.3 g de grasa saturada. Cabe mencionar que la bebida “Pessi” de 500 ml no contiene calorías. Esta información arroja luz sobre las decisiones nutricionales que las personas hacen al elegir sus comidas en KFC (Diario de campo, 23 de junio, 2022).

Otro aspecto importante para entender la dieta de estos restaurantes es la urbanización, ya que “varios estudios han mostrado que a mayor urbanización corresponde una mayor exposición de las personas a las dietas «densas en energía»” (Otero 2019, 7). En este sentido es claro ver, como la publicidad juega un papel importante en estos menús ensamblados:

También se identifica en el mercado de la llamada “comida rápida”, el que a través de la publicidad ha incidido en un cambio de hábitos y de comportamientos alimentarios en amplios segmentos de población, especialmente en los países desarrollados y en las urbes de los países en desarrollo, orientando el consumo de bienes de bajo valor nutritivo y que están generando una transición en el perfil nutricional de la población hacia la obesidad, con consecuencias en el aumento de enfermedades crónicas (diabetes, hipertensión y cardiovasculares) (Carranza, 2011,47).

En este marco, es importante mencionar la influencia de la publicidad y la urbanización en la “dieta de los restaurantes de comida rápida” (Corrales, 2017, 37). La publicidad desempeña una función crucial en aumento de la popularidad de los menús ensamblados y la urbanización está relacionada con una mayor exposición a dietas densas en energía. Estos factores están contribuyendo a la tendencia del perfil nutricional de la población hacia la problemática de la obesidad y aumentando el riesgo “de enfermedades crónicas como diabetes, hipertensión y enfermedades cardiovasculares” (Carranza 2011, 47).

3.1. La comida como reflejo de las clases sociales en la década de 2010

A medida que el país se debatía entre tradición y modernidad, la comida se convirtió en un lente a través del cual se podía examinar las dinámicas de poder, acceso a recursos y aspiraciones de diferentes clases sociales (Popkin, 2016). El ensamblaje de elementos alimentarios, tanto tradicionales como extranjeros, ofreció una ventana única para explorar cómo las divisiones sociales se manifestaron en los platos que se servían en los hogares y restaurantes del Ecuador de esa década. En este marco, la política de *Sumak kawsay* de la Constitución de Montecristi que está relacionada con la Soberanía Alimentaria fue motivo para crear en 2011 el *Plan Estratégico Nacional para la Prevención y Control de las Enfermedades Crónicas No Transmisibles*, debido al incremento de enfermedades no transmisibles. Los objetivos incluyen “asegurar una alimentación sana, nutritiva y natural con productos del medio para disminuir las deficiencias nutricionales” y “fortalecer la prevención, control y vigilancia de la enfermedad y el desarrollo de capacidades para describir, prevenir y controlar la morbilidad” (2011, 12) ¹²⁴.

Semáforo alimentario

Con el incremento de enfermedades crónicas no trasmisibles y los problemas que conllevan estas, ya que “Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), las ECNT son la principal causa de muerte en el mundo y responsables de 38 millones (68%) de las defunciones registradas en 2012, de las cuales, 16 millones (40%) se producen antes de los 70 años de edad” (Díaz et al, 2017, 1), esto está estrechamente ligado al cambio de hábitos alimentarios¹²⁵. En este sentido,

¹²⁴ https://www.iccp-portal.org/system/files/plans/ECU_B3_plan_estrategico_nacional_msp_final..pdf (Consultado 9-12-2022).

¹²⁵ “Ecuador se encuentra ante el desafío de la doble carga de la malnutrición. En los menores de 5 años, la anemia y el retraso del crecimiento constituyen los principales problemas de salud pública, cuyas prevalencias son 25,7 y 25,3%, respectivamente, mientras que el sobrepeso y obesidad alcanzaron 8,6% en 2012. En los escolares de 5 a 11 años, la prevalencia llega a 29,9% y en

Ecuador se convirtió en uno de los primeros países en incorporar la soberanía alimentaria entendida como un derecho constitucional y como una política nacional, por esta razón surge la “necesidad de observar y analizar cuidadosamente lo que sucede en Ecuador, ya que esas experiencias contienen lecciones importantes para la soberanía alimentaria, movimientos y el gobierno nacional en otros lugares” (Wittman et al, 2010, 10). Un aporte a la sociedad de este proceso es el semáforo alimentario creado en el año 2014, que está inspirado en una iniciativa del Reino Unido. En la *Ley Orgánica de Salud* dispone, en su artículo 151, que:

Los envases de los productos que contengan alimentos genéticamente modificados sean nacionales o importados, deben incluir obligatoriamente, en forma visible y comprensible en sus etiquetas, el señalamiento de esta condición, además de los otros requisitos que establezca la autoridad sanitaria nacional, de conformidad con la ley y las normas reglamentarias que se dicten para el efecto (Ley Orgánica de Salud).

En este contexto, se ha implementado un sistema gráfico para proporcionar al consumidor información clara sobre el contenido de grasa, azúcar y sal en los productos procesados. Este sistema utiliza categorías de bajo, medio y alto contenido, representadas por colores rojo, amarillo y verde. Según Freire et al. (2017), el etiquetado con colores y gráficos:

permite que los consumidores identifiquen alimentos saludables y, si se parece un semáforo, facilita aún más la selección de esta clase de alimentos. En base a estas experiencias, el gobierno del Ecuador emitió un reglamento que obliga la colocación de un etiquetado nutricional frontal en los envases de alimentos procesados (Freire et al 2017, 11).

En la siguiente imagen podemos observar cómo el gobierno está utilizando una clasificación de colores para identificar los alimentos según su impacto en la salud, esto es un claro ejemplo de cómo la relación de elementos no humanos influye en la alimentación. Los alimentos considerados saludables no llevan etiqueta. A continuación, están aquellos marcados con verde, mientras que los menos saludables, como los procesados y los que contienen azúcares añadidos, se identifican con rojo. Cabe destacar que frutas, verduras y granos integrales están exentos de este sistema de etiquetado. Esta clasificación tiene como objetivo empoderar a los consumidores,

los en adultos de 20 a 60 años, a 62,8% (6). Además, 4 de las 5 principales causas de muerte en Ecuador están asociadas con las ENT, que representan 31,11% del total de muertes en el país” (Díaz et al, 2017, 2).

facilitándoles la toma de decisiones informadas sobre su alimentación y promoviendo hábitos más saludables.

Imagen 12. Semáforo nutricional



Imagen 13. Etiquetado sin semáforo



Fuente: Elaboración propia

En relación con este tema, Wilma Freire, profesora investigadora en la USFQ y actualmente vinculada al Instituto de Investigación de Salud y Nutrición de la misma universidad, comparte su perspectiva sobre el funcionamiento del semáforo en la población en una entrevista realizada por el autor. Freire, quien formó parte del equipo que llevó a cabo las encuestas ENSANUT 2014 y 2018, menciona que el Ministerio de Salud Pública propuso recopilar datos¹²⁶ sobre la población “menor de 60 años con respecto a la salud reproductiva, enfermedades crónicas no transmisibles, actividad física, salud alimentaria y nutrición para el diseño de políticas públicas, planes y programas. Esta información debe tener en cuenta la diversidad geográfica, demográfica, cultural, étnica, social y económica” (MSP, INEC, 2022). Su análisis ofrece una perspectiva valiosa sobre el impacto de este sistema en la comunidad y su efectividad en la promoción de hábitos saludables:

En primer lugar, e incluso en el intento de poder medir ese tipo de resultados es muy complicado, porque no se maneja lo suficiente, entonces, lo que uno tiene que medir en el semáforo, es en

¹²⁶ <https://anda.inec.gob.ec/anda/index.php/catalog/891>

términos de sus objetivos específicos, que fue proveer información al consumidor para que haga una selección de los alimentos que compra. La primera evaluación que nosotros realizamos al año de implementación demostró que se sensibilizó a la población con los colores del semáforo y la importancia de seleccionar el color verde, en vez del rojo y la posibilidad de que no consumo el verde, por lo menos consumir el amarillo. Se vio una diferencia por grupos de población que las mujeres fueron más sensibles a eso, a los niños no les importaba y los adultos mayores estaban acostumbrados a comer más saludable (Freire, 2022).

La importancia del semáforo alimentario radica en su papel como principal medio de comunicación entre consumidores y procesadores, constituyéndose como una herramienta crucial al momento de adquirir un producto (Ramos et al., 2017). Sin embargo, es importante destacar que, a pesar de la existencia de estas herramientas, muchas empresas aún están adaptándose a estos cambios, como nos comenta Wilma Freire.

Hubo una enorme resistencia por parte de las empresas en contra del semáforo cuando hicimos la primera evaluación, pero creo que, si uno lo mira con un poco de objetividad, el semáforo en su momento cumplió una función muy importante, que no fue la única medida que se tomó (...) Hace dos años hicimos una segunda evaluación, encontramos que la industria se acomodó perfectamente al semáforo, encontramos algunos productos bajo en calorías, bebidas bajas en calorías, etc. Que sustituyeron con colorantes y saborizantes artificiales, nadie ha exigido hasta el momento de ninguna regulación, entonces ahí estamos expuestos, no sabemos a qué, porque no tenemos información de cómo se está haciendo. Ecuador fue exitoso en la implementación del semáforo, con todas estas limitaciones porque no tiene que ser muy objetivo, ya que la gente ilógica dice que: “el semáforo no ayuda a bajar de peso, pero, es solamente una medida” (Freire 2022).

Si bien el semáforo nutricional ha sido implementado para regular el consumo de alimentos procesados, como menciona Wilma Freire, las empresas han logrado adaptarse a las nuevas restricciones, lo que es común en el neoliberalismo. Inicialmente, hubo una considerable resistencia por parte de las empresas, pero con el tiempo se acomodaron perfectamente al semáforo, encontrando formas de cumplir con las normativas sin comprometer sus intereses. Esto se alinea con la observación de Fisher (2019, 106) sobre cómo las empresas adaptan sus estrategias a las “condiciones del posfordismo, aunque de una manera bien distinta”, priorizando siempre sus beneficios. Actualmente, existen productos y bebidas bajas en calorías, aunque

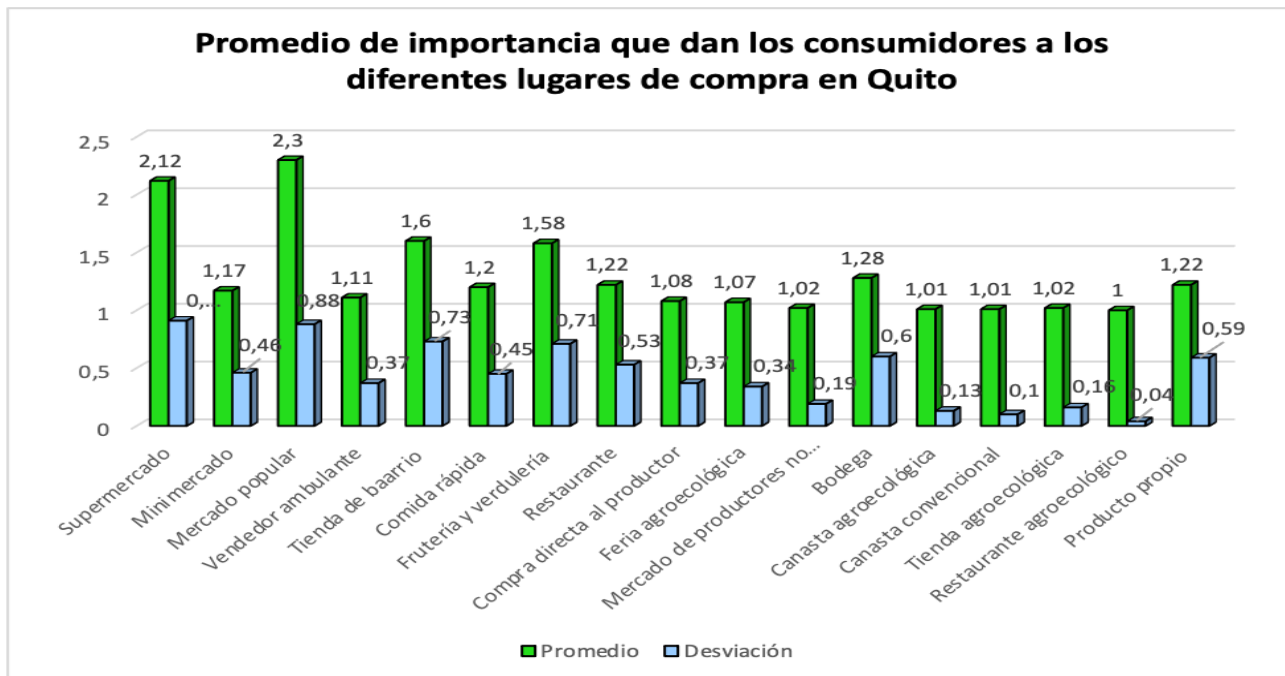
muchas veces estos han sido sustituidos con colorantes y saborizantes artificiales, sin una regulación adecuada sobre estos ingredientes. La falta de transparencia y regulación deja a los consumidores expuestos a posibles riesgos, demostrando que, aunque el semáforo nutricional ha tenido un impacto positivo en la disponibilidad de opciones más saludables, todavía hay desafíos significativos por enfrentar.

Un estudio realizado por Mónica Galarza, 2019, en Quito, Ecuador, con 500 voluntarios de distintas áreas urbanas y rurales, se encontró que el 40.9% de los consumidores adquiere alimentos en mercados, mientras que el 47.3% lo hace en supermercados. De los encuestados, el 55.4% pudo identificar correctamente la información nutricional en las etiquetas, pero un 18.5% de aquellos con menos años de educación no reconocieron el etiquetado. Además, el 77% de los participantes indicaron que leen las etiquetas la mitad de las veces al comprar un producto, 12.4% lo hace siempre o casi siempre, y 10.6% casi nunca revisa las etiquetas. De los que leen las etiquetas con mayor frecuencia, el 82% poseía educación universitaria (Galarza, 2019, 23).

3.2.Importancia de la alimentación e ingresos

La posición social se ve moldeada por diversas variables, como la educación y los ingresos, influyendo en interacciones sociales y preferencias alimentarias, según Bourdieu (2008). Los hábitos alimentarios varían según los ingresos, afectando la elección de alimentos. En Quito, las clases medias y medias altas frecuentan estos establecimientos. Para mayor comprensión, compartiremos tablas de encuestas y preguntas asociadas. Para abordar la importancia de la alimentación en este contexto, se aplicó la metodología propuesta por López y Muñoz (2020). Según los autores, “se otorga el valor de 3 cuando la fuente de alimentos es importante para el hogar, se asigna un puntaje de 2 como fuente moderada y un puntaje de 1 cuando se trata de una fuente menor o no es fuente de alimentos” (López y Muñoz 2020, 192-193). Esta metodología implica la asignación de valores cuantitativos a diferentes categorías de compra alimentaria. La representación de esta asignación de valores se puede visualizar en el (Gráfico 8).

Gráfico 8. Promedio de importancia a los lugares de compra



Fuente: Base de datos Ekomer (2017). Elaboración propia

Los lugares de compra desempeñan un papel crucial en el panorama alimentario, y en este aspecto, los mercados populares lideran con una puntuación de (2.3), seguidos de cerca por las adquisiciones en supermercados, con una puntuación de (2.12). No obstante, cabe resaltar que la comida rápida también ostenta una posición significativa en las “elecciones de consumo de la población de la ciudad de Quito” (López y Muñoz, 2020, 194).

Tabla 36. Compra de alimentos del hogar en locales de comida rápida por nivel de ingreso en Quito.

Frecuencia	Menos de \$188	De \$188 a \$375	De \$376 a \$751	De \$752 a \$1126	Más de \$1501
No nunca	67.57%	48.68%	47.78%	47.00%	26.14%
No, no en el último mes	2.70%	6.58%	4.44%	5.50%	7.95%
Sí, pero es una fuente MENOR	10.81%	31.58%	27.99%	32.00%	45.45%
Sí, y es una fuente MODERADA	13.51%	7.89%	17.75%	13.50%	19.32%

Sí, y es una fuente IMPORTANTE	5.41%	5.26%	2.05%	2.00%	1.14%

Fuente: Base de datos Ekomer (2017). Elaboración propia

En la (Tabla 36) los datos muestran la regularidad con la que se adquieren alimentos del hogar en locales de comida rápida, clasificados por diferentes niveles de ingreso. Los niveles de ingreso se dividen en seis categorías, desde “Menos de \$188” hasta “Más de \$1501”. Observamos que un alto porcentaje de personas en los niveles de ingreso hasta 1125 indican que nunca compran alimentos del hogar en locales de comida rápida, con porcentajes que oscilan entre el 47% y 67,57%. Para los niveles de ingreso más altos, aunque también hay una proporción significativa que nunca compra en estos establecimientos, los porcentajes son menores, llegando a un mínimo del 26.14%. Esto sugiere que, especialmente en los niveles de ingreso más bajos, la mayoría de las personas prefieren preparar sus alimentos en casa o comprar en otros lugares que no sean establecimientos de comida rápida de proximidad.

En la categoría “No, no en el último mes”, los porcentajes son más bajos en general, lo que indica que algunas personas, aunque no lo hacen con frecuencia, ocasionalmente compran alimentos del hogar en locales de comida rápida. Los porcentajes varían desde el 2.70% hasta el 7.95%, y aumentan ligeramente a medida que se incrementa el nivel de ingreso.

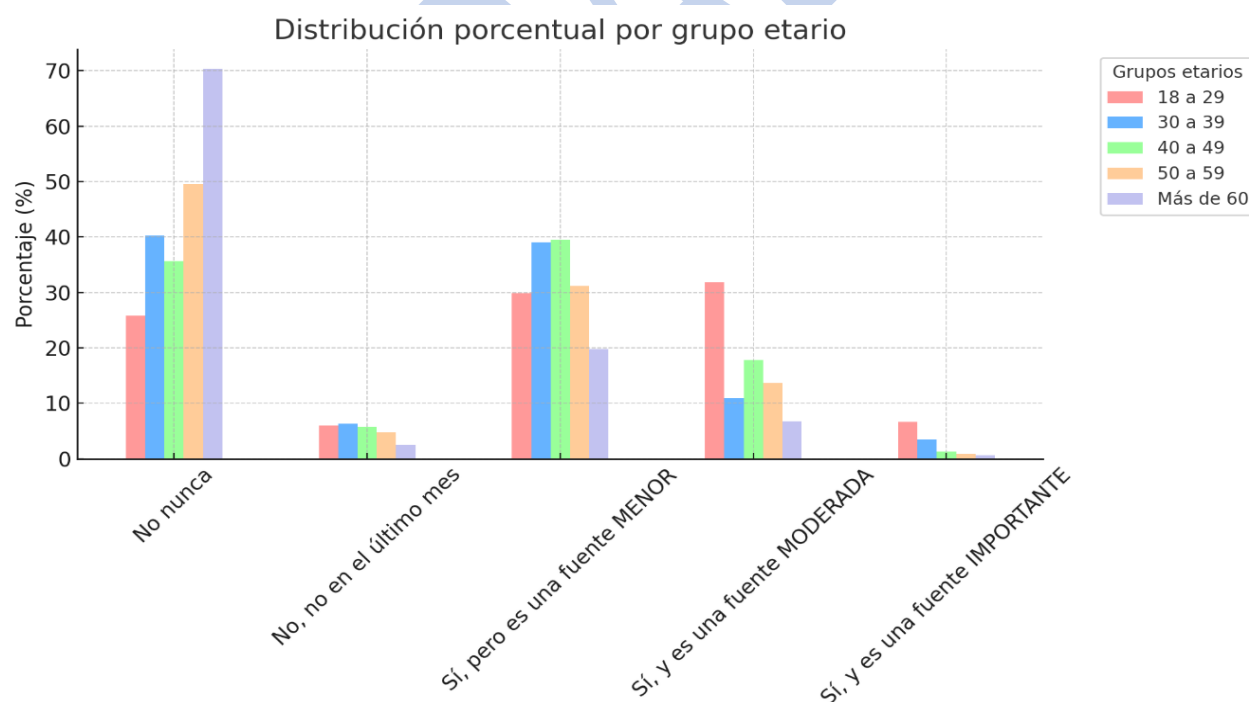
La categoría “Sí, pero es una fuente menor” muestra porcentajes más altos en los niveles de ingreso medio y alto, lo que sugiere que algunas personas en estos grupos compran alimentos del hogar en locales de comida rápida, pero no con una frecuencia significativa. Los porcentajes varían desde el 10.81% hasta el 45.45%. La categoría "Sí, y es una fuente moderada" muestra porcentajes más altos en el nivel de ingreso medio, mientras que disminuyen en los niveles más bajos y altos de ingreso. Esto indica que algunas personas en el nivel de ingreso medio compran con cierta regularidad alimentos del hogar en locales de comida rápida. Los porcentajes oscilan desde el 7.89% hasta el 19.32%.

Finalmente, la categoría “Sí, y es una fuente importante” muestra los porcentajes más bajos en general, lo que sugiere que la compra frecuente de alimentos del hogar en locales de comida rápida es menos común en todos los niveles de ingreso. Los porcentajes varían desde el 1.14% hasta el 5.41%. Estos datos señalan que la mayoría de las personas en todos los niveles de

ingreso prefieren no comprar alimentos del hogar en locales de comida rápida, optando por otras opciones. Aquellos que compran en locales de comida rápida tienden a hacerlo con mayor frecuencia en los niveles de ingreso medio, mientras que la compra frecuente es menos común en todos los niveles de ingreso.

Aunque este resultado parece contradecir la hipótesis inicial, puede explicarse porque en Quito los precios de cadenas de *fast food* representan un gasto elevado para los estratos de menores ingresos, quienes suelen optar por preparar alimentos en casa o adquirirlos en mercados y tiendas de barrio. Sin embargo, esto no implica necesariamente dietas más saludables, ya que el consumo de comida rápida también incluye opciones locales como salchipapas y frituras, ampliamente disponibles en barrios y no solo en cadenas internacionales. Estos datos sugieren que el ingreso por sí solo no determina el consumo de comida rápida; factores como la disponibilidad de locales, hábitos culturales, cercanía de mercados y estrategias de gasto también influyen en la dieta y en la relación con enfermedades crónicas.

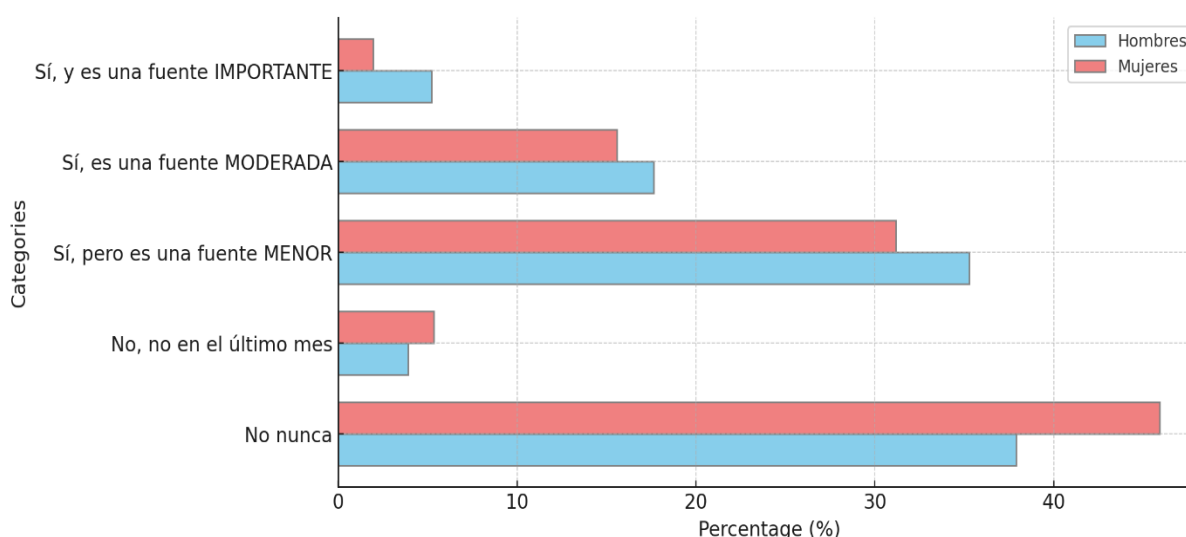
Gráfico 9. Compra de alimentos del hogar en locales de comida rápida por rango de edad.



Fuente: Base de datos Ekomer (2017). Elaboración propia

La interpretación del (Gráfico 9) revela una relación entre la edad y las preferencias alimentarias. Entre las edades de 18 y 29 años, un 25.83% de las personas reporta nunca comprar alimentos en locales de comida rápida. Sin embargo, en este grupo, un 31.79% considera esta opción como una fuente importante de alimentos. En el rango de edad de 30 a 39 años, un 39.08% ve esta opción como una fuente importante, mientras que un 40.23% la considera una fuente moderada. Para aquellos entre 40 y 49 años, un 49.60% nunca compra en locales de comida rápida y un 31.20% no ha realizado estas compras en el último mes. En el grupo de edad de 50 a 59 años, un 35.67% considera esta opción como una fuente menor de alimentos, pero un 34.49% nunca compra en estos locales. Entre las personas mayores de 60 años, un notable 70.37% afirma que nunca realiza este tipo de compras, y solo un 6.02% la considera una fuente importante. De igual manera, en el gráfico 10 se muestra la distribución por género del gasto realizado por los hogares en la compra de alimentos en establecimientos de comida rápida.

Gráfico 10. Compra de alimentos del hogar en locales de comida rápida por género



Fuente: Base de datos Ekomer (2017). Elaboración propia

La evaluación de los datos presentados en el (Gráfico 10) revela discrepancias significativas en las preferencias de consumo de comida rápida entre hombres y mujeres. Mientras que un porcentaje considerable de hombres (37.91%) opta por no comprar comida rápida en absoluto, un porcentaje ligeramente superior de mujeres (45.94%) también evita este tipo de consumo. En el último mes, más mujeres (5.36%) que hombres (3.92%) reportaron no haber realizado

compras de comida rápida. Estas diferencias persisten al analizar la percepción de la importancia de la comida rápida como fuente de alimentos. Más mujeres (31.17%) que hombres (17.65%) consideran que es una fuente moderada, mientras que la opinión opuesta es más común entre los hombres (5.23%) en comparación con las mujeres (1.95%). Estos hallazgos sugieren que las actitudes y elecciones de consumo de comida rápida están influenciadas por factores de género.

4. Las transformaciones en los cuerpos y las enfermedades crónicas no transmisibles en la década de 2010

Dentro del ámbito de los cuerpos y las *enfermedades crónicas no transmisibles* en esta década, y en conexión con el neoliberalismo, con las estructuras de salud y ensamblaje, es relevante destacar el interés por seguir la perspectiva de Duff en su artículo titulado “The Ends of an Assemblage of Health” (2023), el cual resulta sumamente pertinente para abordar la temática de esta sección de la investigación. Según Duff los ensamblajes de salud deben abordarse como “una figura de investigación de las ciencias sociales. Las investigaciones acerca de las maneras en que los ensamblajes dan forma a las experiencias de salud y enfermedad han crecido rápidamente en la geografía de la salud” (Duff 2023, 1). En este sentido, según el autor “los ensamblajes se ramifican sin cesar en cada escala social concebible, de modo que todo finalmente termina 'ensamblándose' con todo lo demás” (Duff 2023, 2). Siguiendo estos razonamientos, podemos ver con el trabajo empírico de las encuestas, como se ramifican estos ensamblajes¹²⁷ entre las diferentes variables, como salud, ingresos, educación, vivienda como lo podemos ver en la (Tabla 37).

Tabla 37. Ingreso promedio por adulto y enfermedades diagnosticadas por un profesional de la salud.

¹²⁷ “entre las fuerzas de la territorialización y la desterritorialización, podría decirse que puede proporcionar ideas más reveladoras sobre cómo los ensamblajes median las experiencias de salud y enfermedad” (Duff 2023, 2).

Enfermedades		Porcentaje	Media	Desviación estándar	Mediana
Presión arterial alta	No	76,7%	400,72	262,62	312,67
	Sí	21,6%	375,09	250,18	281,50
	No sabe	1,7%	264,10	183,96	281,50
Colesterol elevado	No	75,4%	396,87	239,33	312,67
	Sí	19,4%	406,44	331,45	312,67
	No sabe	5,2%	284,39	210,53	234,58
Remedio para colesterol	No	93,1%	395,07	259,31	312,67
	Sí	5,9%	364,37	240,22	281,50
	No sabe	1,0%	356,88	376,80	281,50
Diabetes	No	91,2%	398,47	261,73	312,67
	Sí	7,8%	349,66	231,12	281,50
	No sabe	1,0%	226,77	169,66	234,55
Sufrió ataque al corazón	No	97,0%	394,51	259,68	312,67
	Sí	2,1%	368,46	224,75	281,50
	No sabe	0,9%	274,80	303,81	140,75
Diagnóstico de cáncer	No	96,6%	395,72	260,17	312,67
	Sí	2,6%	337,90	229,48	297,08
	No sabe	0,8%	224,18	198,45	211,13

Fuente: Base de datos Ekomer (2017). Elaboración propia

Los datos presentados en la (Tabla 37) muestran una posible relación¹²⁸ entre haber sido diagnosticado con enfermedades crónicas y el ingreso promedio por adulto. En general, las personas que reportan haber sido diagnosticadas con enfermedades como diabetes, hipertensión o síndrome metabólico presentan ingresos promedio más bajos que aquellas que no reportan estas condiciones. La única excepción se encuentra en el caso del colesterol elevado, donde los ingresos no siguen esta misma tendencia.

Uno de los hallazgos llamativos es el bajo porcentaje de personas que desconocen su condición de salud, especialmente respecto a si tienen colesterol elevado (solo un 5,2%) o si han sufrido un ataque al corazón (0,9%), lo cual sugiere un alto nivel de conciencia sanitaria entre la población. También es relevante notar que el porcentaje de personas que toman medicamentos para el colesterol es bajo (5,9%), a pesar de que el 19,4% presenta niveles elevados. Esta diferencia abre

¹²⁸ Los hallazgos presentados corresponden a un análisis de carácter exploratorio y descriptivo, cuyo propósito es identificar patrones y tendencias en los datos. Este enfoque metodológico permite una primera aproximación al fenómeno de estudio sin pretender establecer relaciones estadísticamente validadas. Las observaciones realizadas constituyen una base sólida para futuras investigaciones que incorporen diseños confirmatorios y análisis estadísticos más rigurosos.

la posibilidad de intervenciones en salud pública orientadas a mejorar el seguimiento médico, el uso de medicamentos recetados y, sobre todo, la promoción de una alimentación más saludable.

Por ejemplo, en el caso de la diabetes, el ingreso promedio por adulto entre quienes reportan tener esta enfermedad es de \$349,66, con una desviación estándar de 231,12, mientras que entre quienes no la tienen, el promedio asciende a \$398,47 y la desviación es de 261,73. Esta diferencia apunta a un patrón estructural en el que los ingresos más bajos se asocian con una mayor prevalencia de enfermedades crónicas, aunque, nuevamente, no se puede concluir con validez estadística sin un análisis inferencial.

Desde una perspectiva teórica, esta correlación puede ser entendida a través del concepto de ensamblajes de salud, propuesto por Duff (2014), que sugiere que las condiciones de salud se configuran a través de múltiples dimensiones interrelacionadas: sociales, materiales, espaciales y económicas. En este sentido, el ingreso no debe ser considerado de manera aislada, sino como parte de un conjunto de factores que condicionan tanto el acceso a la salud como los hábitos alimentarios.

Esto es especialmente importante cuando consideramos la asociación entre la compra de alimentos ultraprocesados y la prevalencia de enfermedades crónicas. López y Muñoz (2020) advierten que “la compra de alimentos (especialmente en supermercados, tiendas de conveniencia y establecimientos de comida rápida) proporciona aproximadamente tres cuartas partes del total de la ingesta calórica de la población” (p. 196), lo cual subraya la importancia de analizar los lugares de compra y la calidad nutricional de los productos consumidos. La (Tabla 38) amplía este análisis al presentar la frecuencia de consumo y el ingreso promedio según tipo de alimento, poniendo en evidencia cómo las condiciones económicas también estructuran los patrones alimentarios cotidianos.

Tabla 38. Frecuencia de consumo e ingreso promedio por adulto en el hogar.

Consumo	Frecuencia	Porcentaje	Media	Desviación estándar	Mediana
Comidas rápidas	Nunca o casi nunca	43,0%	367,75	250,74	281,50
	Menos de 1 vez a la semana	18,7%	391,85	258,29	312,67
	1 vez a la semana	21,2%	420,85	280,45	328,25

	2-3 veces a la semana	14,2%	426,32	258,83	312,67
	4-5 veces a la semana	1,8%	398,21	195,41	379,80
	Diario o casi diario	0,9%	469,00	216,51	469,00
	No saben	0,1%	47,00		47,00
Papas fritas en casa	Nunca o casi nunca	33,2%	410,45	288,56	312,67
	Menos de 1 vez a la semana	22,4%	385,12	258,35	312,67
	1 vez a la semana	27,6%	392,79	236,27	312,67
	2-3 veces a la semana	15,1%	373,69	241,65	281,50
	4-5 veces a la semana	0,5%	340,10	207,59	328,33
	Diario o casi diario	1,3%	323,64	177,42	281,50
Yogurt de sabores o leche de sabores	Nunca o casi nunca	38,4%	379,94	275,34	281,50
	Menos de 1 vez a la semana	7,2%	307,60	184,21	281,50
	1 vez a la semana	17,9%	392,47	225,69	312,67
	2-3 veces a la semana	17,3%	402,55	253,70	312,67
	4-5 veces a la semana	4,6%	484,62	328,98	437,67
	Diario o casi diario	14,6%	428,07	259,49	337,60
	No saben	0,1%	515,75		515,75
Embutidos	Nunca o casi nunca	32,5%	410,38	309,51	293,19
	Menos de 1 vez a la semana	12,6%	397,77	308,93	281,50
	1 vez a la semana	23,0%	361,50	206,35	281,50
	2-3 veces a la semana	23,7%	394,08	208,73	320,46
	4-5 veces a la semana	2,9%	393,03	239,42	297,08
	Diario o casi diario	5,3%	404,61	212,29	312,67
Bebidas azucaradas	Nunca o casi nunca	40,7%	395,53	253,24	312,67
	Menos de 1 vez a la semana	10,8%	376,60	250,55	281,50
	1 vez a la semana	21,3%	386,64	224,90	312,67
	2-3 veces a la semana	14,2%	452,12	329,29	328,25
	4-5 veces a la semana	3,8%	314,10	293,70	281,50
	Diario o casi diario	9,2%	355,86	221,80	281,50
Snack de paquetes	Nunca o casi nunca	61,8%	381,04	269,67	281,50
	Menos de 1 vez a la semana	12,1%	402,17	230,24	312,67
	1 vez a la semana	15,2%	406,47	227,48	328,25

	2-3 veces a la semana	9,0%	429,63	273,67	328,25
	4-5 veces a la semana	0,8%	399,19	191,84	437,67
	Diario o casi diario	1,2%	458,60	316,97	469,00

Fuente: Base de datos Ekomer (2017). Elaboración propia

En la (Tabla 38) el análisis de estos datos muestra información acerca del consumo de diferentes alimentos y bebidas, representado por la frecuencia con la que las personas consumen cada tipo de producto, el porcentaje de personas que pertenecen a cada categoría de consumo, así como las medidas estadísticas como la media, la desviación estándar y la mediana del gasto en cada categoría. Vamos a examinar cada uno de estos elementos en detalle:

El consumo de *comidas rápidas* muestra que la mayoría de las personas, específicamente el 43.0%, elige consumirlas "Nunca o casi nunca". El segundo grupo más grande 18,7% consume comidas rápidas "Menos de 1 vez a la semana". La media del gasto en comidas rápidas es de 367,75 unidades monetarias, con una desviación estándar de 250,74, lo que indica una amplia variabilidad en los gastos de las personas. La mediana, que es de \$ 281,50, puede ser una mejor representación del gasto típico, ya que no se ve afectada por valores atípicos. Sin embargo, la media de consumo aumenta a medida que aumenta la frecuencia de consumo. La desviación estándar es alta, lo que sugiere una gran variabilidad en el consumo entre los individuos. La tendencia es que quienes consumen comida rápida con más frecuencia tienden a tener un promedio de ingresos más alto. Así quienes consumen a diario o casi diario tienen en promedio de \$469 y quienes consumen nunca o casi nunca tienen un ingreso de \$367,75 es decir 28% menos ingresos que los primeros.

El consumo de *papas fritas en casa* muestra que la mayoría de las personas, específicamente el 33,2%, elige consumirlas "Nunca o casi nunca". El segundo grupo más grande 27,6% las consume "1 vez a la semana". La media del gasto en papas fritas en casa es de 410,45 unidades monetarias, con una desviación estándar de 288,56. Al igual que en el caso anterior, la mediana 312,67 es más representativa del gasto típico en papas fritas en casa. Contrario a las comidas rápidas quienes consumen papas fritas con mayor frecuencia tienen un promedio de ingresos más bajo que aquellos que consumen con menor frecuencia y el promedio de ingresos va disminuyendo a medida que aumenta la frecuencia hasta el consumo diario o casi diario.

En cuanto al consumo de *yogurt de sabores o leche de sabores*, se evidencia que la mayoría de las personas (38,4%) lo consumen "Nunca o casi nunca". Sin embargo, es interesante notar que un porcentaje significativo (14,6%) consume este tipo de productos "Diario o casi diario". La media de consumo más alta se observa en aquellos que consumen 4-5 veces a la semana. Este tipo de consumo sigue la misma tendencia que el consumo de comidas rápidas, quienes consumen yogurt de sabores o leche de sabores con más frecuencia tienden a tener un promedio de ingresos más alto.

El consumo de *embutidos* muestra que la mayoría de las personas (32,5%) los consumen "Nunca o casi nunca". Sin embargo, hay una distribución bastante equitativa entre las otras categorías, con porcentajes similares que los consumen con diferentes frecuencias. La media del gasto en embutidos es de \$ 410,38, con una desviación estándar de 309,51. La media de consumo no varía significativamente entre las diferentes frecuencias. La frecuencia de consumo de embutidos sigue la misma tendencia que el consumo de papas fritas, el promedio de ingresos disminuye a medida que aumenta la frecuencia de consumo de embutidos.

En lo que respecta a las *bebidas azucaradas*, la mayoría de las personas (40,7%) las consumen "Nunca o casi nunca". El siguiente grupo más grande (14,2%) las consume "2-3 veces a la semana". La media del gasto en bebidas azucaradas es de \$ 395,53, con una desviación estándar de 253,24. La mediana es de \$ 312,67. Ocurre igual que las papas fritas, y los embutidos.

Finalmente, el *consumo de snack* de paquetes indica que la gran mayoría de las personas (61,8%) los consumen "Nunca o casi nunca". Las otras categorías de consumo tienen porcentajes más bajos, con el segundo grupo más grande (15,2%) consumiéndolos "1 vez a la semana". La media de consumo más alta se observa en aquellos que consumen 2-3 veces a la semana (452.12). Ocurre lo mismo que con comidas rápidas, así como con yogurt y leche saborizados.

En síntesis, estos datos proporcionan información valiosa sobre los hábitos de ingestión de distintos alimentos y bebidas. Mientras que algunas categorías de consumo muestran un patrón más dominante de frecuencia (por ejemplo, "Nunca o casi nunca" en el caso de los snacks de paquetes), otras categorías tienen una distribución más equitativa. La media y la mediana ofrecen diferentes perspectivas sobre el gasto promedio, y la desviación estándar nos muestra la variabilidad en los gastos de la muestra.

Los productos procesados cuya frecuencia de consumo aumenta con el ingreso promedio son la comida rápida, los snacks de paquete y el yogurt o leche saborizados (en ese orden de ingresos), mientras que aquellos cuya frecuencia de consumo disminuye a medida que aumenta el ingreso promedio son las papas fritas, los embutidos y las bebidas azucaradas. Al parecer el consumo y la frecuencia de consumo de estos productos está diferenciada por el ingreso.

Aquí me gustaría incluir dos testimonios de consumidores el primero es de Edwin, que vive en el sector centro norte trabaja en un almacén que sus ingresos son de alrededor de \$700.

Soy una persona con presión arterial alta. A pesar de mi enfermedad, noto que a menudo consumo comida rápida al menos 1 vez a la semana y también papas fritas en casa alrededor de 1 o 2 veces a la semana. Además, me doy cuenta de que mis hábitos alimentarios también incluyen alimentos procesados con alto contenido de grasas y azúcares. Creo que esto se debe a mi estilo de vida acelerado y la falta de tiempo para cocinar y preparar alimentos en casa. Estoy tratando de cambiar mis hábitos alimentarios para mejorar mi salud (P, 2022).

El segundo testimonio es de Mónica J, vive en el sector centro norte, tiene 43 años y trabaja como secretaria:

Soy una mujer que valora mucho la importancia de comprar alimentos frescos y saludables. Mi ingreso promedio es de \$ 900 y tengo diabetes. A pesar de esto, trato de ser consciente de lo que compro y dónde lo compro. Mi principal fuente de compra de alimentos es el mercado local, y el supermercado, ya que considero que ofrece alimentos frescos y de calidad a precios razonables. También trato de no consumir los alimentos procesados altos en azúcares. Creo que esto ha ayudado a controlar mi enfermedad y mejorar mi salud en general (J, 2022.)

Con relación al cambio de dieta, es valioso presentar dos testimonios de consumidores que ilustran perspectivas distintas. Edwin, residente del sector centro norte y empleado de un almacén, relata su experiencia. A pesar de padecer presión arterial alta y tener un ingreso mensual de 700, admite un consumo frecuente de comida rápida y papas fritas en casa, además de alimentos procesados con alto contenido de grasas y azúcares. Esta elección, sugiere, está influida por su ritmo de vida acelerado y la escasez de tiempo para preparar alimentos. No obstante, reconoce su necesidad de cambiar estos hábitos en pro de su salud (J, 2022).

En contraste, Mónica J, una secretaria de 43 años residente en el sector centro norte, brinda su perspectiva. A pesar de vivir con diabetes y tener un ingreso promedio de \$ 900, enfatiza la

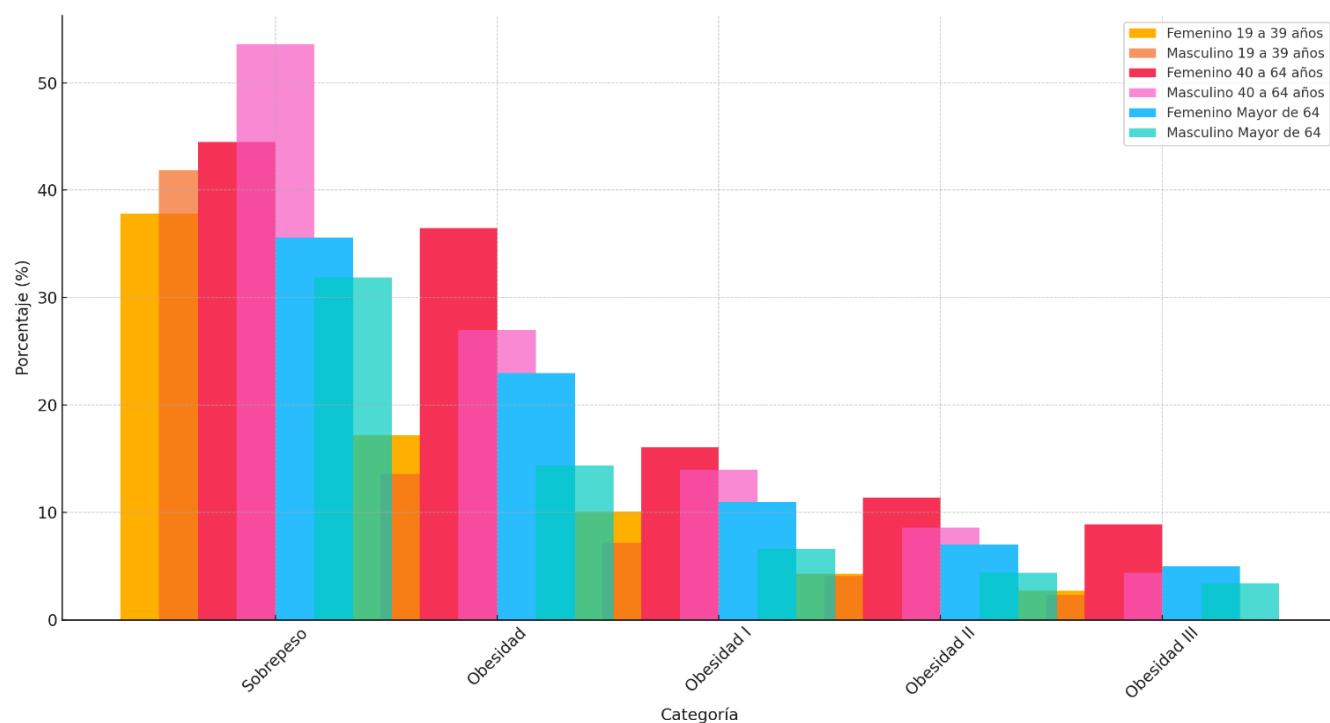
importancia de adquirir alimentos frescos y saludables. Opta por el mercado local debido a su creencia en la calidad y asequibilidad de sus productos. Mónica evita la comida rápida y los productos procesados con elevados niveles de grasas y azúcares, considerando que esta elección contribuye al control de su enfermedad y mejora general de su salud. Es posible que por un lado un mayor ingreso le permita comprar productos más saludables que Edwin, así también que su trabajo tenga horarios menos extendidos y tenga más tiempo para cocinar, así como que su nivel de educación formal sea más alto.

4.1. Influencia de la clase social en el índice de masa corporal y enfermedades asociadas

La obesidad en Ecuador representa un desafío de salud pública significativo. Según la OMS, la prevalencia de obesidad general en el “Ecuador en el año 2014 fue de 19%; en mujeres de 23% y en hombres de 14%, en el año 2015 la prevalencia general fue de 19,4%; en mujeres de 24,2% y en hombres de 14,4%, mientras que en el año 2016 fue de 19,9%, en mujeres fue de 24,7% y en hombres de 14,9%” (Organización Mundial de la Salud, 2021). Para analizar este fenómeno, podemos aplicar el concepto de ensamblaje de salud, que nos permite comprender las complejas interacciones entre los cuerpos, las fuerzas sociales y los espacios urbanos que influyen en el consumo de comida rápida y, por ende, en la obesidad. Como señala Duff (2014, 128), “las condiciones económicas, las normas de género y las distinciones de clase (...) pueden mediar el uso y los daños relacionados en lugares particulares en momentos particulares (...) del 'lugar' de consumo”. Esto sugiere que factores como la distribución socioeconómica, los roles de género y las dinámicas de clase juegan un papel crucial en los patrones de alimentación y, consecuentemente, en las tasas de obesidad en el país.

Al mismo tiempo, es importante considerar el impacto de la dieta moderna en la salud. López y Muñoz (2020, 196) afirman que “la actual dieta moderna, cargada de grasas, azúcares y sal, predispone a una mayor presencia de hipertensión arterial, enfermedad del corazón y diabetes”. Esta observación es particularmente relevante en contextos urbanos como Quito, donde la rápida urbanización y los cambios en los estilos de vida han llevado a un aumento en el consumo de comidas rápidas y procesadas. En este aspecto podemos ver en el (Grafico 11) el sobre peso en la ciudad de Quito, para el año 2017.

Gráfico 11. Prevalencia de sobrepeso y obesidad en Quito por grupos de edad y género 2017



Fuente: Diagnostico de salud del DMQ, 2017. Adaptación propia.

El (Gráfico 11) muestra cómo el sobrepeso y la obesidad afectaron a los quiteños para el año 2017, diferenciando por edad y sexo. En el grupo de 19 a 39 años, los hombres tienen más sobrepeso (41.9%) que las mujeres (37.8%), pero las mujeres tienen más obesidad (17.2% frente a 13.6% en hombres). En las categorías más altas de obesidad, las mujeres siguen predominando. Para los de 40 a 64 años, los hombres lideran en sobrepeso (53.6%) y obesidad (27.0%), mientras que las mujeres tienen 44.5% y 36.5% respectivamente. Sin embargo, en las categorías más graves de obesidad, las mujeres superan a los hombres. En los mayores de 64 años, las mujeres tienen más obesidad (23.0% frente a 14.4% en hombres) y sobrepeso (35.6% frente a 31.9% en hombres). En todas las subcategorías de obesidad, las mujeres presentan porcentajes más altos. En este sentido, los hombres tienden a tener más sobrepeso en todos los grupos de edad, mientras que las mujeres tienen más obesidad, especialmente en las categorías más graves y en los grupos de mayor edad. La prevalencia de sobrepeso y obesidad aumenta con la edad en ambos sexos, siendo más notable en los hombres para el sobrepeso y en las mujeres para la obesidad.

Ahora bien, siguiendo con el tema, es importante considerar el índice de masa corporal (IMC), que se define de la siguiente manera: un IMC de 25 a 29.9 kg/m² se considera preobesidad o sobrepeso,

y un IMC de 30 kg/m² o más se clasifica como obesidad. Esta última categoría se subdivide en tres grados: 30 a 34.9 kg/m² (obesidad de grado 1), 35 a 39.9 kg/m² (obesidad de grado 2) y 40 kg/m² o más (obesidad de grado 3) (Sánchez et al., 2018, p. 129). La clasificación de la obesidad en grados se basa en el IMC, un indicador utilizado para determinar si una persona tiene un peso saludable en relación con su estatura. El IMC se calcula dividiendo el peso de una persona en kilogramos entre el cuadrado de su estatura en metros ($IMC = \text{peso en kg} / \text{estatura en m}^2$).

La Organización Mundial de la Salud (OMS, 2021) y otras instituciones de salud utilizan diferentes categorías para clasificar la obesidad según el IMC. Estas categorías son:

Obesidad grado 1: También conocida como obesidad leve, se refiere a un IMC entre 30 y 34,9. Una persona con obesidad grado 1 tiene un peso significativamente superior al rango saludable, lo que puede incrementar la probabilidad de experimentar complicaciones de salud, tales como diabetes tipo 2, enfermedades cardíacas y ciertos tipos de cáncer (OMS, 2021).

Obesidad grado 2: También conocida como obesidad moderada, se refiere a un IMC entre 35 y 39,9. La obesidad grado 2 representa un nivel más alto de sobrepeso en relación con la obesidad grado 1 y conlleva un mayor riesgo para la salud. Las complicaciones de salud asociadas con esta categoría de obesidad son similares a las de la obesidad grado 1, pero pueden ser más graves (OMS, 2021).

Obesidad grado 3: También conocida como obesidad mórbida o severa, se refiere a un IMC de 40 o más. La obesidad grado 3 representa un nivel extremadamente alto de exceso de peso y conlleva un riesgo significativamente aumentado de problemas de salud graves y potencialmente mortales, como enfermedades cardiovasculares, apnea del sueño, problemas articulares, infertilidad y ciertos tipos de cáncer (OMS, 2021).

Para esta variable, dado que es un índice y varias categorías, se proponen las siguientes tablas. Q1, Q2 y Q3, también conocidos como cuartiles, son medidas de posición. Los cuartiles dividen la distribución de datos en cuatro partes iguales. A continuación, se describen los datos de IMC en relación con la frecuencia de consumo de comida rápida:

Q1: 25% de la población con el IMC más bajo.

Q2: 50% de la población con el IMC antes de la mitad (mediana).

Q3: 75% de la población con el IMC más alto.

Los datos que se presentan a continuación representan el índice de masa corporal (IMC) para diferentes categorías de consumo de comida rápida. Cada fila de datos tiene los siguientes valores:

Mínimo: el valor mínimo de IMC para esa categoría de consumo de comida rápida.

Q1: el primer cuartil (25% de la población) de IMC para esa categoría.

Q2: el segundo cuartil (50% de la población) de IMC para esa categoría.

Q3: el tercer cuartil (75% de la población) de IMC para esa categoría.

Máximo: el valor máximo de IMC para esa categoría.

Promedio: el promedio de IMC para esa categoría.

Desviación estándar: la desviación estándar del IMC para esa categoría.

Por ejemplo, podríamos decir que aproximadamente la mitad de aquellos que ingieren comida rápida a diario tienen un índice de masa corporal que oscila entre 23.75 (Q1) y 26.6 (Q3). Del mismo modo, aquellos que rara vez o nunca consumen comida rápida poseen un índice de masa corporal que se encuentra entre 25 (Q1) y 30.5 (Q3). Es importante destacar que se observan rangos más amplios entre quienes consumen entre 4-5 veces por semana y quienes consumen a diario, lo cual podría estar influenciado por la desviación estándar de los datos de la (Tabla 39).

Tabla 39. Índice de masa corporal por cuartiles de acuerdo con la frecuencia de consumo de comida rápidas.

Consumo de comida rápida	Mínimo	Q1	Q2	Q3	Máximo	Promedio	Desviación estándar
Diario o casi a diario	22,70	23,75	25,20	26,60	27,90	25,21	2,04
4-5 veces a la semana	19,40	25,55	26,75	29,83	40,40	28,39	5,45
2-3 veces a la semana	19,60	24,28	25,80	27,80	38,40	26,29	3,31
Una vez a la semana	19,20	23,93	26,15	29,08	45,60	26,84	4,15

Menos de una vez a la semana	19,30	24,43	27,05	29,80	46,30	27,82	4,93
Nunca o casi nunca	17,80	25,00	27,40	30,50	49,50	28,00	4,51

Fuente: Base de datos Ekomer (2017). Elaboración propia

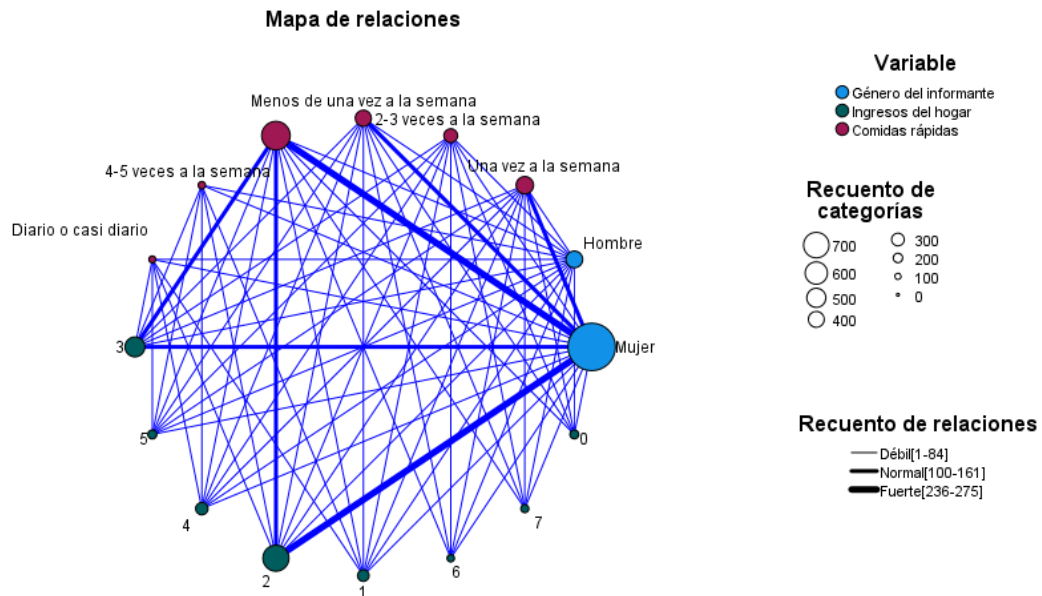
En la (Tabla 39) se presentan los resultados del análisis del índice de masa corporal (IMC) en relación con la frecuencia de consumo de comida rápida. Los datos muestran que el primer cuartil (Q1) de todas las frecuencias es el único en el que se pueden encontrar valores de IMC normales (menores a 25), excepto en las frecuencias de 4-5 veces por semana (IMC 25,55) y nunca o casi nunca (IMC 25), que indican sobrepeso.

Esto es preocupante, ya que a partir del segundo cuartil (Q2), todos los valores del IMC, para todas las frecuencias de consumo de comida rápida, demuestran sobrepeso (valores de IMC entre 25 y 29,9). En el tercer cuartil (Q3), los valores también indican sobrepeso, excepto para la frecuencia de consumo nunca o casi nunca, que muestra obesidad de nivel 1 (IMC 30,50). Los valores promedio tienden a ser más altos que la media, pero se mantienen dentro del rango de sobrepeso en todas las categorías de consumo.

Las personas que consumen comida rápida con más frecuencia (diario o casi diario) tienen el promedio de IMC más bajo en todos los cuartiles. Sin embargo, el IMC no aumenta de forma lineal según la frecuencia de consumo. El IMC sube para la frecuencia de 4 a 5 días por semana, baja para las frecuencias de 2 a 3 veces por semana y una vez a la semana, y vuelve a subir para las frecuencias de menos de una vez a la semana y nunca o casi nunca. Esto sugiere que los valores de IMC no tienen una relación directa con el consumo de comida rápida, ya que debe haber otras variables influyendo. Por ejemplo, según la tabla 32, quienes consumen comida rápida diario o casi diario tienen un promedio de ingresos más alto.

En este aspecto, los datos indican que el consumo de comida rápida no tiene una relación directa y lineal con el IMC, ya que otras variables parecen influir en estos resultados. Aunque el primer cuartil muestra valores de IMC normales en la mayoría de las frecuencias de consumo, a partir del segundo cuartil todos los valores indican sobrepeso, y en algunos casos, obesidad. Esto sugiere la necesidad de considerar factores adicionales, como el nivel de ingresos, al analizar la relación entre el consumo de comida rápida y el IMC.

Gráfico 12. Gráficos de redes – Comidas Rápidas, Ingresos y Género



Fuente: Base de datos Ekomer (2017). Elaboración propia

El (Gráfico 12) ofrece un análisis detallado sobre la frecuencia de consumo de comidas rápidas en relación con el género y los ingresos del hogar. Las categorías de frecuencia incluyen “Diario o casi diario”, “4-5 veces a la semana”, “2-3 veces a la semana” y “Menos de una vez a la semana”. El gráfico utiliza líneas de diferentes grosores para representar la fuerza de las relaciones, con líneas más gruesas indicando relaciones más fuertes. Los colores azul y rosa diferencian entre hombres y mujeres, respectivamente. Además, se presentan círculos concéntricos que indican el número de relaciones, con valores que van de 0 a 800. Este tipo de visualización es útil para identificar patrones y correlaciones entre el consumo de comidas rápidas, el género y los ingresos, proporcionando una comprensión más profunda de cómo estos factores interactúan y afectan los hábitos alimenticios.

Tabla 40. Índice de masa corporal por cuartiles de acuerdo con el consumo de papas fritas en casa.

Consumo de papas fritas caseras	Mínimo	Q1	Q2	Q3	Máximo	Promedio	Desviación estándar
Diario o casi a diario	23,00	26,73	27,05	28,35	30,40	27,19	2,18
4-5 veces a la semana	21,40	24,48	26,30	27,43	28,40	25,60	3,04

2-3 veces a la semana	19,30	24,70	26,20	28,90	46,30	27,13	4,15
Una vez a la semana	19,20	24,48	26,50	28,70	49,50	27,05	4,09
Menos de una vez a la semana	19,60	24,65	27,70	30,50	43,20	28,04	4,58
Nunca o casi nunca	17,80	24,50	26,50	29,90	43,60	27,59	4,71

Fuente: Base de datos Ekomer (2017). Elaboración propia

En la (Tabla 40) se presenta un análisis del índice de masa corporal (IMC) en relación con la frecuencia de consumo de papas fritas en casa. Los grupos se dividen según la frecuencia de consumo, desde "Diario o casi a diario" hasta "Nunca o casi nunca". Para cada grupo, se proporciona información estadística del IMC, incluyendo el valor mínimo, el primer cuartil (Q1), la mediana (Q2), el tercer cuartil (Q3), el valor máximo, el promedio y la desviación estándar.

El grupo que consume papas fritas en casa diariamente o casi a diario presenta un IMC que varía de 23,00 a 30,40. El IMC promedio en este conjunto es de 27,19, con una desviación estándar de 2,18, lo que indica una variabilidad relativamente baja en los IMC de este grupo. Para aquellos que consumen papas fritas en casa de 4 a 5 veces a la semana, el IMC oscila entre 21,40 y 28,40. El IMC promedio es de 25,60, con una desviación estándar de 3,04, sugiriendo una moderada variabilidad en los IMC dentro de este grupo.

Las personas que consumen papas fritas en casa de 2 a 3 veces a la semana muestran un rango de IMC más amplio, desde 19,30 hasta 46,30. El IMC promedio en este conjunto es de 27,13, con una desviación estándar de 4,15, indicando una mayor variabilidad en los IMC de este grupo. El grupo que consume papas fritas en casa una vez a la semana presenta un IMC que va desde 19,20 hasta 49,50. El IMC promedio es de 27,05, con una desviación estándar de 4,09, lo que refleja una variabilidad considerable en los IMC de este grupo.

Para aquellos que consumen papas fritas en casa menos de una vez a la semana, el IMC varía de 19,60 a 43,20. El IMC promedio en este conjunto es de 28,04, con una desviación estándar de 4,58, indicando una alta variabilidad en los IMC dentro de este grupo.

Finalmente, el grupo que nunca o casi nunca consume papas fritas en casa muestra un IMC que oscila entre 17,80 y 43,60. El IMC promedio es de 27,59, con una desviación estándar de 4,71, lo

que sugiere la mayor variabilidad en los IMC entre todos los grupos analizados. Esto sugiere que otros factores, además del consumo de papas fritas en casa, podrían estar influyendo significativamente en el IMC de los individuos.

Tabla 41. Ponderación hogar de la frecuencia de consumo de comida rápida.

Consumo de comida rápida	Mínimo	Q1	Q2	Q3	Máximo	Promedio	Desviación estándar
Diario o casi a diario	0,057	0,097	0,109	0,126	0,135	0,106	0,027
4-5 veces a la semana	0,087	0,096	0,104	0,112	0,269	0,115	0,045
2-3 veces a la semana	0,054	0,091	0,100	0,115	0,303	0,114	0,045
Una vez a la semana	0,050	0,089	0,100	0,113	0,324	0,114	0,053
Menos de una vez a la semana	0,037	0,087	0,100	0,113	0,324	0,112	0,057
Nunca o casi nunca	0,037	0,081	0,096	0,115	0,324	0,107	0,053

Fuente: Base de datos Ekomer (2017). Elaboración propia

En la (Tabla 41) los datos proporcionados representan la ponderación dada por los hogares a la frecuencia con la que se consume comida rápida. La ponderación se ha dividido en diferentes categorías de frecuencia de consumo, desde aquellos hogares que consumen comida rápida "Diario o casi a diario" hasta aquellos que la consumen "Nunca o casi nunca". Para cada categoría, se proporciona información estadística, que incluye el valor mínimo, el primer cuartil (Q1), la mediana (Q2 o valor central), el tercer cuartil (Q3) y el valor máximo de la ponderación. También se muestra el promedio y la desviación estándar de la ponderación para cada categoría.

Los hogares que *consumen comida rápida diariamente* o casi a diario tienen una ponderación que varía desde 0,057 hasta 0,135. El promedio de la ponderación en este conjunto es de 0,106 presentando una estándar de 0,027, lo que indica que las ponderaciones tienden a estar relativamente cercanas al valor promedio.

El grupo que consume *comida rápida de 4 a 5 veces a la semana* muestra una ponderación que va desde 0,087 hasta 0,269. El promedio de la ponderación es de 0,115, con una desviación

estándar de 0,045, lo que sugiere una mayor variabilidad en las ponderaciones dentro de este grupo.

Los hogares que consumen *comida rápida de 2 a 3 veces* a la semana tienen una ponderación que va desde 0,054 hasta 0,303. El promedio de la ponderación en este conjunto de 0.114, presentando una desviación estándar de 0.045, lo que indica una mayor variabilidad en las ponderaciones.

El grupo que consume *comida rápida una vez a la semana* muestra una ponderación que va desde 0,050 hasta 0,324. El promedio de la ponderación es de 0,114, con una desviación estándar de 0,053, lo que sugiere cierta variabilidad en las ponderaciones dentro de este grupo.

Los hogares que consumen *comida rápida menos de una vez a la semana* tienen una ponderación que va desde 0.037 hasta 0.324. El promedio de la ponderación en este conjunto de 0.112, presentando una desviación estándar de 0.057, lo que indica una mayor variabilidad en las ponderaciones dentro de este grupo.

El grupo que nunca o casi nunca ha consumido comida rápida muestra una ponderación que va desde 0.037 hasta 0.324. El promedio de la ponderación en este conjunto es de 0.107, presentando una desviación estándar de 0.053, lo que sugiere cierta variabilidad en las ponderaciones dentro de este grupo. Esto indica que hay una amplia gama de actitudes hacia el consumo de comida rápida dentro de este grupo, con algunas personas mostrando una fuerte aversión y otras una tolerancia más alta hacia este tipo de alimentos.

El análisis muestra que, las ponderaciones de los hogares que consumen comida rápida casi todos los días muestran una variabilidad menor, con un promedio relativamente estable de 0.106. Por otro lado, los grupos que consumen comida rápida con menos frecuencia muestran una mayor variabilidad en sus ponderaciones, particularmente aquellos que lo hacen de 2 a 3 veces por semana, una vez por semana y menos de una vez por semana, con desviaciones estándar de 0,045, 0,053 y 0,057, respectivamente. Los hogares que nunca o casi nunca consumen comida rápida también muestran una gran variabilidad, con un promedio de 0.107 y una desviación estándar de 0.053, lo que indica una amplia gama de actitudes hacia el consumo de comida rápida en este grupo. En general, la variabilidad en las ponderaciones indica que las actitudes y

los hábitos hacia el consumo de comida rápida son diversos y dependen en gran medida de la frecuencia.

Tabla 42. Índice de masa corporal nivel educativo de la persona encargada de los alimentos en el hogar.

Nivel educativo	Mínimo	Q1	Q2 (mediana)	Q3	Máximo	Promedio	Desviación estándar
Guardería o nada	21,40	26,40	28,10	31,20	43,60	28,96	4,80
Primaria	17,80	25,75	28,75	33,18	49,50	29,62	5,53
Parte de secundaria	20,60	25,48	27,45	30,03	42,00	28,06	4,08
Completó secundaria	19,20	24,60	26,70	28,90	45,60	27,05	3,98
Universidad u otro pos-secundaria	19,30	24,00	25,70	28,60	41,70	26,43	3,72
Educación informal	19,30	21,88	26,85	28,83	37,30	26,67	6,53

Fuente: Base de datos Ekomer (2017). Elaboración propia

En la (Tabla 42) los datos proporcionados muestran el índice de masa corporal (IMC) según el nivel educativo del jefe de familia. El IMC es una medida utilizada para determinar si una persona tiene un peso apropiado para su estatura, se calcula dividiendo el peso en kilogramos entre el cuadrado de la altura en metros. El IMC es un indicador importante de la salud y puede ofrecer datos acerca del estado nutricional de las personas.

El grupo con el nivel educativo más bajo tiene un IMC que va desde 21.40 hasta 43.60. La mediana (Q2) del IMC es de 28.10. El promedio del IMC en este conjunto es de 28.96, presentando una desviación estándar de 4.80. Esto sugiere que, en promedio, las personas en este grupo tienen un IMC cercano a 29, lo que se considera dentro del rango de sobrepeso.

El grupo con *nivel educativo de primaria* tiene un IMC que va desde 17.80 hasta 49.50. La mediana (Q2) del IMC es de 28.75. El promedio del IMC en este conjunto es de 29.62,

presentando una desviación estándar de 5.53. Esto indica que, en promedio, las personas en este grupo también tienen un IMC cercano a 30, lo que se considera dentro del rango de obesidad.

Las personas *con parte de secundaria* tienen un IMC que va desde 20.60 hasta 42.00. La mediana (Q2) del IMC es de 27.45. El promedio del IMC en este conjunto es de 28.06, presentando una desviación estándar de 4.08. Esto sugiere que, en promedio, las personas en este grupo tienen un IMC cercano a 28, lo que se considera dentro del rango de sobrepeso.

El grupo que *completó la secundaria* tiene un IMC que va desde 19.20 hasta 45.60. La mediana (Q2) del IMC es de 26.70. El promedio del IMC en este conjunto es de 27.05, presentando una desviación estándar de 3.98. Esto indica que, en promedio, las personas en este grupo tienen un IMC cercano a 27, lo que se encuentra en el rango de sobrepeso.

Las personas con *educación universitaria* u otro pos-secundaria tienen un IMC que va desde 19.30 hasta 41.70. La mediana (Q2) del IMC es de 25.70. El promedio del IMC en este conjunto es de 26.43, presentando una desviación estándar de 3.72. Esto sugiere que, en promedio, las personas en este grupo tienen un IMC cercano a 26, lo que se encuentra en el rango de sobrepeso.

El grupo con *educación informal* tiene un IMC que va desde 19.30 hasta 37.30. La mediana (Q2) del IMC es de 26.85. El promedio del IMC en este conjunto es de 26.67 presentando una desviación estándar de 6.53. Esto indica que, en promedio, las personas en este grupo tienen un IMC cercano a 27, lo que se encuentra en el rango de sobrepeso. La evaluación de la información revela que, en todos los grupos de nivel educativo, el promedio del Índice de Masa Corporal (IMC) está situada dentro del rango de sobrepeso, excepto en el grupo con nivel educativo de guardería o nada, donde el promedio del IMC está cerca del rango de sobrepeso. Esto sugiere que hay una tendencia hacia el sobrepeso y la obesidad en la población en general, independientemente del nivel educativo. Es crucial considerar que el Índice de Masa Corporal (IMC) es solo un indicador y no es suficiente para evaluar la salud de una persona de manera completa, ya que no considera otros factores como la composición corporal o la distribución de grasa.

4.2.Importancia de comida rápida según la presencia de la enfermedad

En la actualidad, la comida rápida se ha convertido en una opción popular, ya sea por su bajo costo, su popularidad o la facilidad de preparación de los alimentos utilizados. “En cada calle hay un puesto de comida ambulante, ya que esto ayuda a quienes no tienen bastante tiempo para comer en el trabajo” (Calixto 2021, 20). Esta realidad no solo está relacionada con la comodidad y accesibilidad de la comida rápida, sino que también contribuye al aumento de los índices de masa corporal, como se puede observar en la (Tabla 43).

Tabla 43. Índice de masa corporal por enfermedad.

Enfermedades		Índice de masa corporal			Factor ponderación hogares		
		Promedio	Desviación estándar	Mediana	Media	Desviación estándar	Mediana
Presión arterial alta	No	26,89	4,01	26,20	0,11	0,05	0,10
	Si	29,45	5,20	28,80	0,11	0,05	0,10
Colesterol elevado	No	26,91	4,13	26,30	0,11	0,05	0,10
	Si	29,29	4,83	28,80	0,12	0,06	0,10
Remedio para colesterol	No	27,27	4,26	26,60	0,11	0,05	0,10
	Si	30,25	5,55	29,05	0,11	0,05	0,09
Diabetes	No	27,16	4,08	26,60	0,11	0,05	0,10
	Si	30,68	6,28	29,85	0,11	0,04	0,10
Sufrió ataque al corazón	No	27,41	4,38	26,70	0,11	0,05	0,10
	Si	29,98	5,11	30,75	0,10	0,04	0,09
Diagnóstico de cáncer	No	27,41	4,40	26,70	0,11	0,05	0,10
	Si	29,17	5,01	28,45	0,11	0,05	0,10

Fuente: Base de datos Ekomer (2017). Elaboración propia

En la (Tabla 43) los datos proporcionados muestran las estadísticas del índice de masa corporal (IMC) y el factor de ponderación de hogares para diferentes enfermedades, tanto en personas que tienen la enfermedad como en aquellas que no la tienen. A continuación, se analizarán estos datos por enfermedad:

Las personas que no tienen presión arterial alta tienen un promedio de IMC de aproximadamente 26.89, con una desviación estándar de 4.01. Esto indica que en general, su peso se encuentra en un rango cercano al límite superior del IMC normal. Aquellos que sí tienen presión arterial alta tienen un promedio de IMC mayor, aproximadamente 29.45, con una desviación estándar de

5.20. Esto sugiere que las personas con presión arterial alta suelen presentar un Índice de Masa Corporal (IMC) más elevado, lo cual podría constituir un factor de riesgo para dicha enfermedad.

Las personas sin colesterol elevado tienen un promedio de IMC de aproximadamente 26.91, con una desviación estándar de 4.13. Esto indica que en general, su peso se encuentra en un rango cercano al límite superior del IMC normal. Aquellos con colesterol elevado tienen un promedio de IMC mayor, aproximadamente 29.29, con una desviación estándar de 4.83. Esto sugiere que las personas con colesterol elevado suelen tener un Índice de Masa Corporal (IMC) más elevado, lo cual podría ser un factor relacionado con el desarrollo de esta enfermedad.

Las personas que no toman remedio para el colesterol tienen un promedio de IMC de aproximadamente 27.27, con una desviación estándar de 4.26. Esto indica que en general, su peso se encuentra en un rango cercano al límite superior del IMC normal. Aquellos que toman remedio para el colesterol tienen un promedio de IMC mayor, aproximadamente 30.25, con una desviación estándar de 5.55. Esto sugiere que las personas que toman remedios para el colesterol suelen presentar un Índice de Masa Corporal (IMC) más elevado, lo cual podría estar relacionado con la gravedad de su condición.

Las personas sin diabetes tienen un promedio de IMC de aproximadamente 27.16, con una desviación estándar de 4.08. Esto indica que en general, su peso se encuentra en un rango cercano al límite superior del IMC normal. Aquellos con diabetes tienen un promedio de IMC mayor, aproximadamente 30.68, con una desviación estándar de 6.28. Esto sugiere que las personas con diabetes suelen presentar un Índice de Masa Corporal (IMC) más elevado, lo cual podría constituir un factor de riesgo para el desarrollo y manejo de esta enfermedad.

Las personas que no han sufrido un ataque al corazón tienen un promedio de IMC de aproximadamente 27.41, con una desviación estándar de 4.38. Esto indica que en general, su peso se encuentra en un rango cercano al límite superior del IMC normal. Aquellos que han sufrido un ataque al corazón tienen un promedio de IMC menor, aproximadamente 29.98, con una desviación estándar de 5.11. Esto sugiere que las personas que han sufrido un ataque al corazón tienden a tener un IMC más bajo, pero todavía dentro del rango cercano al límite superior del IMC normal.

Las personas que no han sido diagnosticadas con cáncer tienen un promedio de IMC de aproximadamente 27.41, con una desviación estándar de 4.40. Esto indica que en general, su peso se encuentra en un rango cercano al límite superior del IMC normal. Aquellos que han sido diagnosticados con cáncer tienen un promedio de IMC menor, aproximadamente 29.17, con una desviación estándar de 5.01. Esto sugiere que las personas diagnosticadas con cáncer tienden a tener un IMC más bajo, pero todavía dentro del rango cercano al límite superior del IMC normal.

En este aspecto, los datos muestran que en general, las personas con enfermedades como presión arterial alta, colesterol elevado, diabetes y que toman remedios para el colesterol suelen presentar un Índice de Masa Corporal (IMC) más elevado, lo que podría estar relacionado con el desarrollo o la gravedad de estas enfermedades. Estos resultados resaltan la importancia de mantener un peso corporal saludable como parte de una estrategia general para la prevención y el manejo de diversas enfermedades. Sin embargo, es esencial tener presente que el Índice de Masa Corporal (IMC) es simplemente una medida y que otros factores también pueden influir en la aparición y manejo de enfermedades.

Tabla 44. Prevalencia de Enfermedades según los Ingresos del Hogar

Enfermedad	Ingreso s del hogar	Menos de \$188	\$188- \$375	\$376- \$750	\$751- \$1125	\$1125- \$1500	\$1500- \$1875	\$1876- \$2250	\$2251 o más
Diagnóstico de cáncer	No	4,30%	10,00 %	38,10 %	26,00 %	11,60 %	5,10%	1,90%	3,10%
	Sí	4,30%	10,00 %	38,10 %	26,00 %	11,60 %	5,10%	1,90%	3,10%
Ataque al corazón	No	4,40%	9,90%	37,50 %	26,40 %	11,80 %	5,10%	1,90%	2,90%
	Sí	6,30%	6,30%	68,80 %	18,80 %	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Diabetes	No	4,60%	9,40%	38,50 %	26,10 %	11,70 %	4,90%	1,70%	3,10%
	Sí	5,00%	15,00 %	31,70 %	26,70 %	10,00 %	6,70%	3,30%	1,70%
Remedio para colesterol	No	4,60%	10,10 %	38,00 %	25,70 %	11,60 %	5,20%	2,00%	2,90%
	Sí	6,70%	6,70%	40,00 %	33,30 %	8,90%	2,20%	0,00%	2,20%
Colesterol elevado	No	4,00%	9,80%	39,30 %	25,90 %	11,60 %	5,00%	1,70%	2,80%

	Sí	6,70%	8,10%	32,20 %	29,50 %	12,10 %	5,40%	2,70%	3,40%
Presión arterial alta	No	4,40%	8,00%	38,80 %	25,40 %	13,10 %	5,10%	2,20%	3,10%
	Sí	6,00%	16,30 %	35,50 %	27,70 %	6,00%	4,80%	0,60%	3,00%
Total		104	224	892	609	279	118	38	63
% Relativo (Sí)		14.42 %	20.09 %	24.02 %	16.32 %	8.17%	5.93%	3.69%	8.89%
% Relativo (No)		85.58 %	79.91 %	75.98 %	83.68 %	91.83 %	94.07 %	96.31 %	91.11 %

Fuente: Base de datos Ekomer (2017). Elaboración propia

En la (Tabla 44) los datos presentados muestran la prevalencia de enfermedades crónicas en diferentes grupos de ingresos del hogar. Se analizarán estos datos para cada enfermedad:

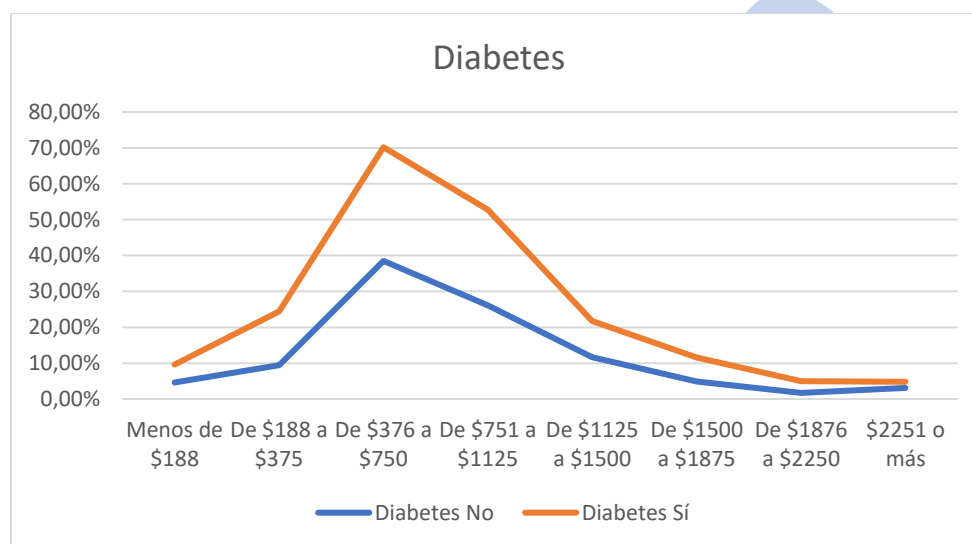
La prevalencia de presión arterial alta es mayor en los hogares con ingresos más bajos menos de \$188 y de \$188 a \$375 y disminuye a medida que aumentan los ingresos. En las casas con ingresos más bajos, aproximadamente el 6.0% de las personas tienen presión arterial alta, mientras que en los hogares con ingresos más altos \$2251 o más, solo el 3.0% de las personas tienen esta condición. Los hogares con ingresos en el rango de \$751 a \$1125 tienen la mayor prevalencia de presión arterial alta, con el 35.5% de las personas que tienen esta enfermedad.

La prevalencia de colesterol elevado no muestra un patrón claro con respecto a los ingresos del hogar. En general, la prevalencia de colesterol elevado es mayor en los hogares con ingresos medios, en los que la proporción de personas con colesterol elevado oscila entre el 29.5% y el 32.2%. Los hogares con ingresos más bajos menos de \$188 tienen una prevalencia del 6.7% de colesterol elevado, mientras que los hogares con ingresos más altos \$2251 o más tienen una prevalencia del 3.4%.

La prevalencia del uso de remedios para el colesterol muestra una tendencia ascendente a medida que aumentan los ingresos del hogar. Los hogares con ingresos en el rango de \$1125 a \$1500 tienen la mayor prevalencia de uso de remedios para el colesterol, con el 40.0% de las personas tomando medicación. Los hogares con ingresos más bajos tienen una menor prevalencia de uso de remedios para el colesterol, con alrededor del 6.7% en el rango de ingresos de menos de \$188.

La prevalencia de diabetes muestra una tendencia decreciente a medida que aumentan los ingresos del hogar. Los hogares con ingresos en el rango de \$751 a \$1125 tienen la mayor prevalencia de diabetes, con el 31.7% de las personas que tienen esta enfermedad. Los hogares con ingresos más altos (\$2251 o más) tienen una menor prevalencia de diabetes, con el 1.7% de las personas que tienen esta condición como lo podemos ver en el (grafico 12)

Gráfico 13. Diabetes e ingresos



Fuente: Base de datos Ekomer (2017). Elaboración propia

La prevalencia de haber sufrido un ataque al corazón muestra una gran variabilidad en los diferentes niveles de ingresos del hogar. Los hogares con ingresos en el rango de \$376 a \$750 tienen la mayor prevalencia de haber sufrido un ataque al corazón, con el 68.8% de las personas que han experimentado esta condición. Sin embargo, es importante tener en cuenta que la prevalencia de esta condición es muy baja en general en la muestra, y en muchos grupos de ingresos, no hay casos reportados. La prevalencia de haber sido diagnosticado con cáncer no muestra un patrón claro con respecto a los ingresos del hogar. En general, la prevalencia de diagnóstico de cáncer es relativamente baja en todos los grupos de ingresos, con valores entre el 5.0% y el 35.0%. En los hogares con ingresos en el rango de \$751 a \$1125, el 35.0% de las personas han sido diagnosticadas con cáncer, siendo este el valor más alto en la muestra.

En general, las enfermedades crónicas tienden a tener una mayor prevalencia en los hogares con ingresos más bajos, mientras que disminuyen a medida que aumentan los ingresos. Sin embargo,

la relación entre ingresos y diagnóstico de cáncer y haber sufrido un ataque al corazón no muestra un patrón claro. Estos hallazgos subrayan la relevancia de tener en cuenta los factores socioeconómicos en la prevención y manejo de enfermedades crónicas.

Gráfico 14. Diabetes.

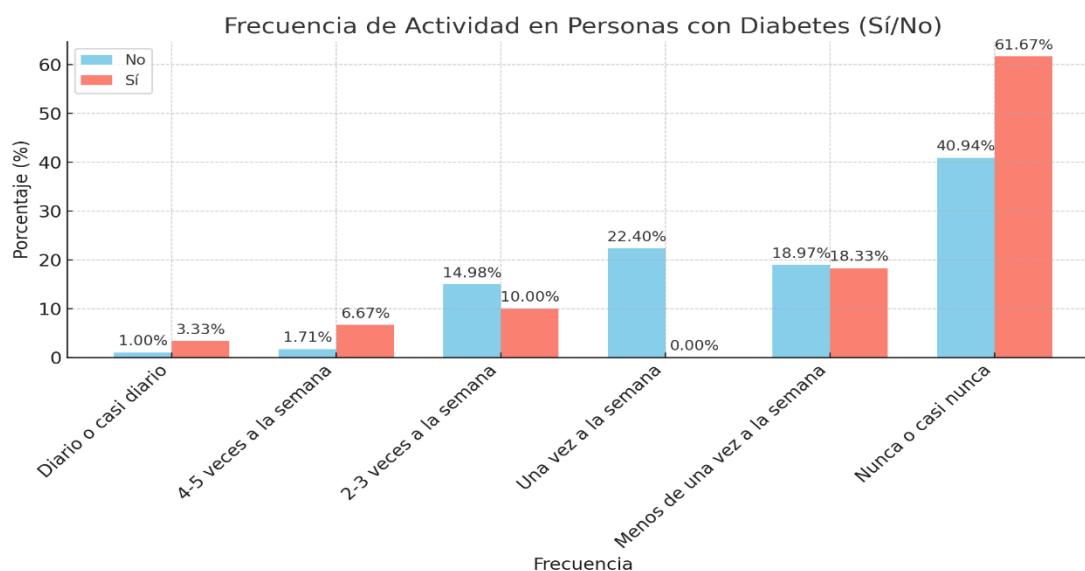
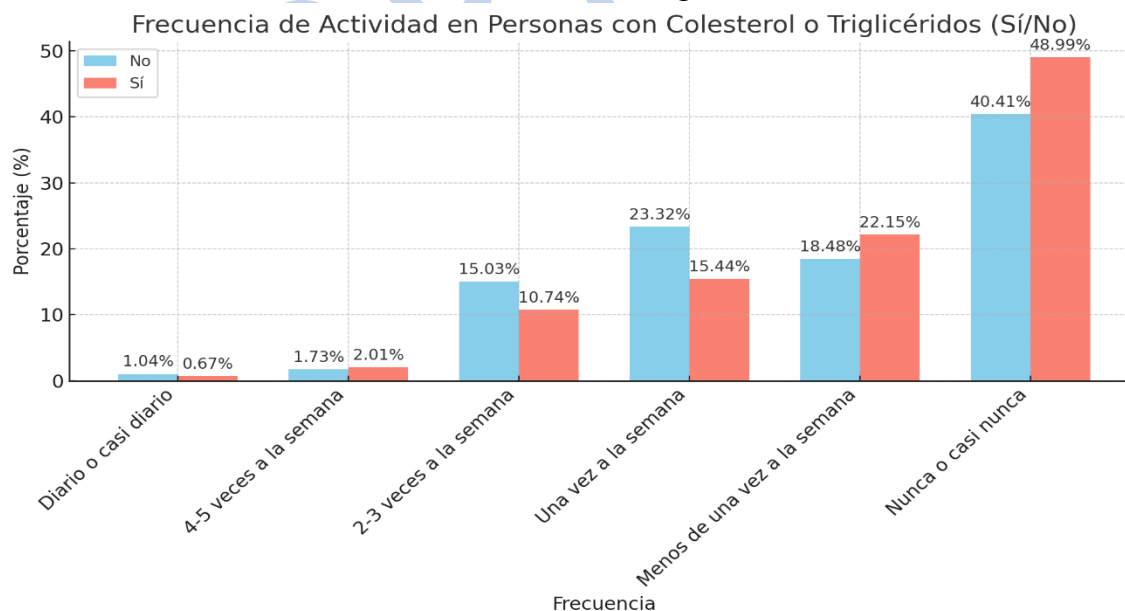


Gráfico 15. Colesterol o Triglicéridos.



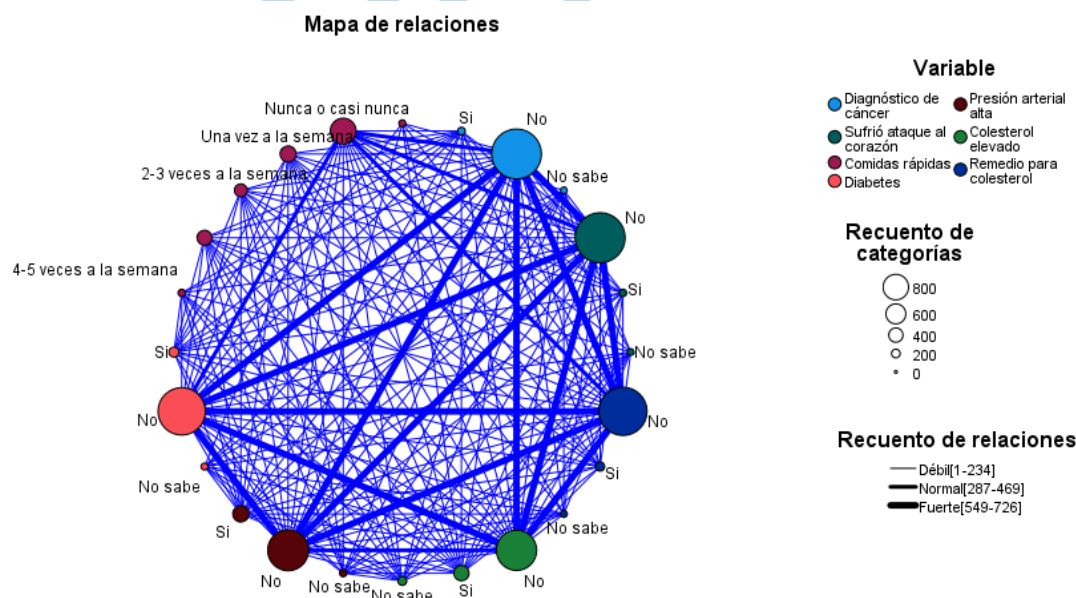
Fuente: Base de datos Ekomer (2017). Elaboración propia

En el (Gráfico 14) se observa la comparación entre las personas que afirmaron tener diabetes diagnosticada por un profesional de la salud y aquellas que no. Las personas con diabetes

muestran menores porcentajes en todas las frecuencias de consumo de comida rápida, y ninguna de ellas consume este tipo de alimentos diariamente. Sin embargo, hay una excepción: el 3,33% de las personas con diabetes consume comida rápida 4-5 veces a la semana, en comparación con el 1,71% de las personas sin diabetes que lo hace con la misma frecuencia. Además, el 60,6% de las personas con diabetes diagnosticada indicó que “nunca o casi nunca” consume comida rápida, frente al 40,94% de las personas sin diabetes que dieron la misma respuesta.

En el (gráfico 15) se presenta la comparación entre las personas que afirmaron tener colesterol o triglicéridos altos diagnosticados por un profesional de la salud y aquellas que no. Las personas con colesterol o triglicéridos altos también muestran menores porcentajes en todas las frecuencias de consumo de comida rápida, excepto por el 2,01% que consume comida rápida 4-5 veces a la semana, en comparación con el 1,73% de las personas sin estos problemas de salud que lo hace con la misma frecuencia. Asimismo, el 48,99% de las personas con colesterol o triglicéridos altos diagnosticados indicó que “nunca o casi nunca” consume comida rápida, frente al 40,41% de las personas sin estos problemas de salud que dieron la misma respuesta.

Gráfico 16 Gráficos de redes – Comidas rápidas y enfermedades

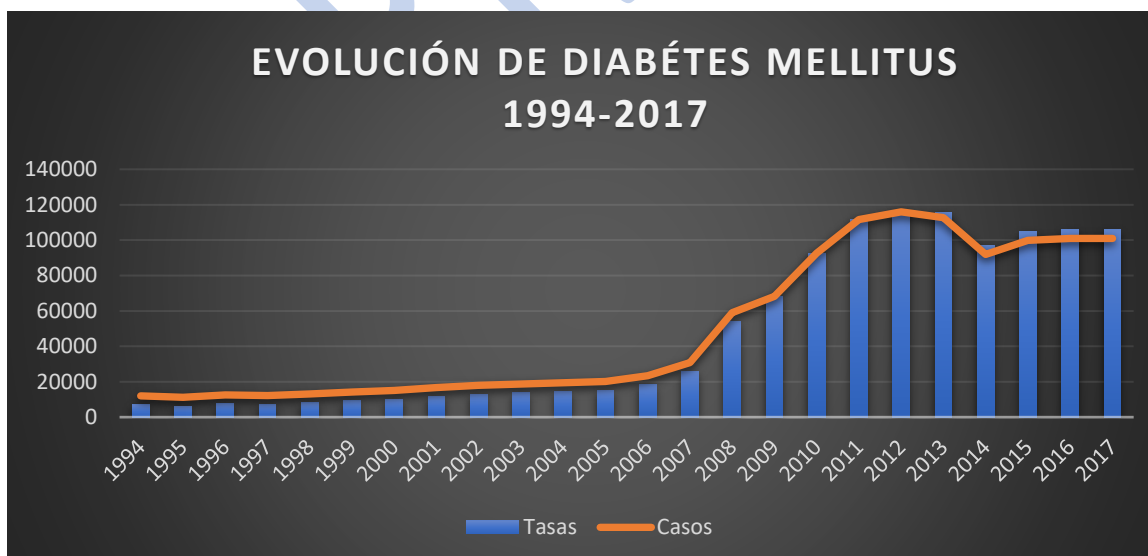


Fuente: Base de datos Ekomer (2017). Elaboración propia

El (Gráfico 16) ilustra las conexiones entre diversas variables relacionadas con la frecuencia de consumo de comidas rápidas y varios diagnósticos de salud. Las categorías de consumo incluyen ‘Nunca o casi nunca’, ‘Una vez a la semana’, ‘2-3 veces a la semana’ y ‘4-5 veces a la semana’. Estas categorías están vinculadas a diagnósticos de salud como presión arterial alta, colesterol elevado, diabetes y ataques al corazón. Las líneas que conectan estas categorías muestran posibles correlaciones entre la frecuencia de consumo de comidas rápidas y la prevalencia de estas condiciones de salud. Este tipo de visualización es útil para analizar patrones de datos y entender mejor las relaciones entre los hábitos alimenticios y los resultados de salud.

En este contexto, es evidente que, a diferencia de las décadas de 1980 y 1990, el consumo de estos alimentos en la última década ha estado fuertemente influenciado por diversos factores, entre los cuales se destacan los niveles de ingresos, el nivel educativo y el género, entre otros. Este fenómeno ha contribuido al aumento de las enfermedades mencionadas, y es previsible que su incidencia se agrave aún más debido a la pandemia de COVID-19 que tuvo lugar en 2020 (OMS, 2021). Este aspecto será analizado con mayor detalle en la siguiente sección. En el (gráfico 14), se puede observar claramente la evolución de la prevalencia de la diabetes en el país.

Gráfico 17. Evolución de Diabetes Mellitus en Ecuador (1994-2017).



Fuente: MSP (2019), INEC (2018)

En este mismo aspecto, está la encuesta STEPS¹²⁹ Ecuador 2018 es una encuesta poblacional fue realizado en Ecuador en 2018 con el objetivo de evaluar los progresos en la prevención y gestión de las enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) y factores de riesgo (FR). La encuesta fue llevada a cabo por el Ministerio de Salud Pública (MSP), el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) y la Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud (OPS/OMS) y se llevó a cabo con una muestra a nivel nacional de 6.680 adultos de 18 a 69 años, obteniendo una tasa de respuesta del 69.4%. Esta encuesta es la primera en Ecuador en utilizar la técnica de monitoreo progresiva STEPS de la OPS/OMS y contribuye a fortalecer los esfuerzos del país para la prevención y control de ENT/FR, incluyendo el desarrollo de la Política Nacional para la Atención Integral de ENT, el seguimiento de las metas e indicadores de desempeño del Marco Mundial de Monitoreo y la institucionalización de encuestas de base poblacional periódicas sobre ENT/FR. Según los datos del INEC, en “2018 las ENT representaron el 53% del total de las muertes en Ecuador”, siendo las enfermedades cardiovasculares (ECV) las que representaron el mayor porcentaje “(48.6%) seguido de cáncer (30%), diabetes (12.4%) y enfermedades respiratorias crónicas (8.7%)” (STEPS, 2018).

En el ámbito local esta, *El Pacto Agroalimentario de Quito* 2018, también conocido como PAQ, es una plataforma multiactoral que busca construir un plan de alimentación sostenible y resistente para la ciudad de Quito. La iniciativa se enmarca en *la Nueva Agenda Urbana acordada en la Conferencia sobre Vivienda y Desarrollo Sostenible*, Hábitat III, celebrada en Quito en octubre del 2016. El propósito de esta nueva agenda es crear una guía para el desarrollo urbano de manera transformadora, sostenible e inclusiva (Hábitat III, 2016). La plataforma involucra a diversos niveles de gobierno, “organizaciones de la sociedad civil, el sector privado, la academia y organismos de cooperación. Desde el año 2015, han colaborado en la formulación de una estrategia alimentaria para la ciudad” (PAQ, 2018). La finalidad de esta estrategia es presentar a todos los participantes la Estrategia Agroalimentaria de la ciudad, que incorpora las contribuciones de los integrantes de la plataforma y constituye la base para el desarrollo de la política alimentaria de la ciudad. La estrategia adopta una visión integral que aborda las diversas dimensiones de la problemática. Esto implica comprender las debilidades y la dinámica del

¹²⁹ ENCUESTA STEPS ECUADOR 2018 MSP, INEC, OPS/OMS. Vigilancia de enfermedades no transmisibles y factores de riesgo.

sistema agroalimentario, y no solo se limita a considerar la sostenibilidad, sino que también reconoce la alimentación considerándolo como un derecho humano esencial (OMS, 2020). La meta principal de esta estrategia consiste en fomentar un sistema agroalimentario más equitativo e inclusivo, asegurando el acceso a alimentos seguros, disminuyendo las emisiones y residuos, y fortaleciendo la conexión entre zonas urbanas y rurales para lograr un desarrollo equitativo. Esto se logrará a través de prácticas de producción y consumo más sostenibles que beneficien a toda la población (PAQ, 2018).

En este contexto de políticas públicas, se destaca el *Plan Intersectorial de Alimentación y Nutrición Ecuador 2018-2025*, una iniciativa del Estado ecuatoriano. Su propósito es abordar todas las formas de malnutrición en el país y, al mismo tiempo, influir en los determinantes de la salud. Ecuador enfrenta desafíos históricos relacionados con la desnutrición crónica, que está vinculada a la desigualdad social y las dificultades económicas que afectan principalmente a las comunidades más desfavorecidas de la sociedad. Además, el país se enfrenta a la creciente problemática del sobrepeso y la obesidad, en parte debido a modificaciones en los hábitos alimentarios y niveles de actividad física de la población.

Estos dos aspectos, la estrategia integral para un sistema agroalimentario más equitativo y el enfoque en la malnutrición y el sobrepeso, demuestran el firme compromiso de las políticas públicas ecuatorianas con la promoción de la salud y el bienestar de sus ciudadanos. Al abordar tanto las causas profundas como las consecuencias de los problemas alimentarios en la sociedad, estas políticas buscan crear un entorno más saludable y equitativo para todos y todas.

4.3.Redes de apoyo en grupos de personas con diabetes

Dentro de la ciudad diabética, en los últimos años, se han establecido grupos de apoyo para individuos que sufren de diabetes mellitus tipo 2, esto en base a *Ley de Prevención, Protección y Atención de la Diabetes* (2004) cuyos objetivos son “a. Diseñar las políticas de prevención, detección y lucha contra la Diabetes; b. Desarrollar en coordinación con la Sociedad Ecuatoriana de Endocrinología (...) estrategias y acciones para el diseño e implementación del Programa Nacional de Diabetes que deben ser cumplidas por las instituciones que conforman el Sistema Nacional de Salud” (p.34) se establece un marco con el propósito de prevenir y atender esta condición. En este contexto, se visitaron dos grupos de apoyo en la ciudad, uno ubicado en el sur

y otro en el norte, donde se realizó una entrevista a una persona que asiste a un centro de atención durante el lapso que abarca desde el 11 de julio hasta el 4 de agosto. El primero que se pudo visitar, el centro de salud Tarqui, ubicado en La Mena 2 barrio popular al sur de Quito, fundado en 1979, cuyo club de la diabetes opera desde el año 2017, en la actualidad cuenta con 32 personas que son parte de este club, es importante señalar que cuando se visitó estos clubs aun había restricciones por la pandemia, las reuniones ahora se han vuelto a realizar por lo general al aire libre manteniendo medidas de bioseguridad, antes de la pandemia se reunían los lunes y jueves actualmente solo se reúnen el día miércoles a las 4 pm.

De las 32 personas alrededor de 20 son mujeres el resto son hombres. El rango de edad lo podemos ver en la siguiente tabla.

Tabla 45. Rango de edad de personas entrevistadas en dos clubs de diabéticos Tarqui.

RANGO DE EDAD	PERSONAS
0-40	5
40-50	5
50-60	10
60-70	12

Fuente: Elaboración propia

La (Tabla 45) brinda información sobre la distribución de la cantidad de elementos en diferentes grupos de edades, con una concentración relativamente mayor en los grupos de 50-60 y 60-70 años. En el club de diabetes, se evaluó el nivel educativo de los miembros y se encontró lo que se puede ver en la (Tabla 46).

Tabla 46. Nivel de instrucción de personas entrevistadas en dos clubs de diabéticos del Tarqui.

Nivel de Instrucción	Primer Club (%)	Segundo Club (%)
No completó primaria	3.0	0.0
Primaria completa	46.9	46.9
Secundaria	43.8	43.8
Educación superior	6.0	6.0
Total, de entrevistados	32	20

Fuente: Elaboración propia

En la (Tabla 46) los datos proporcionados muestran el nivel de instrucción de las personas entrevistadas en dos clubes de diabéticos. En el primer club de diabéticos, se entrevistó a un total

de 32 personas para determinar su nivel de instrucción. Se observa que un pequeño porcentaje, específicamente el 3% de los entrevistados, no ha completado la primaria. La mayor parte de los individuos entrevistados en este club, es decir, el 46.9%, tienen educación primaria completa. Además, el 43.8% de los miembros del club han alcanzado el nivel de educación secundaria, lo que indica que una proporción considerable tiene al menos este nivel de instrucción. Por último, solo el 6% de los entrevistados han alcanzado educación superior. Esto sugiere que, en este primer club de diabéticos, la mayoría de los miembros tienen educación primaria o secundaria, y solo un pequeño porcentaje ha continuado sus estudios a nivel universitario.

En el segundo club de diabéticos ubicado en Chimbacalle, se entrevistó a 20 personas para evaluar su nivel de instrucción. Sin embargo, en este caso, el nivel de educación primaria completa representa al 46.9% de los miembros, que es el mismo porcentaje que en el primer club. Además, el 43.8% de los miembros del segundo club también han alcanzado el nivel de educación secundaria, lo que coincide con el primer club. Sin embargo, a diferencia del primer club, en este segundo club, el 6% de los entrevistados han alcanzado educación superior. Esto indica que, en este segundo club de diabéticos, hay una proporción ligeramente mayor de personas con educación superior en comparación con el primer club.

Por otro lado, la mayor parte de los individuos entrevistados en este club, es decir, 11 individuos, tenían empleo en el sector privado. Esto sugiere que el ámbito empresarial es una fuente significativa de empleo para los miembros de este club de diabéticos. Además, 14 personas fueron identificadas como empleadas en el sector informal, lo que indica que existe una cantidad significativa de empleo informal entre los miembros de este club. Por último, 4 personas estaban desempleadas en el momento de la entrevista. Es relevante tener en cuenta que estos datos representan una instantánea específica en el tiempo y no reflejan necesariamente la situación laboral general de los miembros del primer club de diabéticos.

Es importante señalar algunos aspectos importantes, el rango de edad de los miembros se encuentra entre 0-70 años, con una mayoría en el rango de 50-70 años. En cuanto al nivel educativo, se halló que la mayoría de los integrantes tienen educación primaria y educación secundaria y una minoría tiene educación superior o no completo la primaria.

En cuanto al empleo referirse a la (Tabla 47).

Tabla 47. Tipo de Empleo de personas entrevistadas en dos clubs de diabéticos del DMQ.

MPLEO	CLUB 1 (Tarqui)	CLUB 2 (Chimbacalle)
PÚBLICO	3	2
PRIVADO	11	7
INFORMAL	14	9
DESEMPLEADO	4	3
TOTAL	32	20

Fuente: Elaboración propia

En la (Tabla 47) se observa la distribución del tipo de empleo de los entrevistados en dos clubs de diabéticos del Distrito Metropolitano de Quito. En el Club 1 (Tarqui) predomina el empleo informal (14), seguido por el sector privado (11), mientras que un grupo menor pertenece al sector público (3) y 4 se encuentran desempleados. En el Club 2 (Chimbacalle) también sobresale el empleo informal (9) y el privado (7), mientras que 2 personas trabajan en el sector público y 3 declararon estar desempleadas. En conjunto, ambos casos muestran una tendencia hacia la precarización laboral, con un peso considerable del empleo informal y privada.

Comparando los dos clubs de diabetes. Siete personas en este club también tienen un salario menor a \$425. La mayor parte de los individuos entrevistados en este club, al igual que en el primero, tienen un salario de \$425. Sin embargo, en este segundo club, solo 6 personas tienen un salario en el rango de \$425 a \$650, mientras que 4 personas tienen un salario en el rango de \$650 a \$850. Además, en este club, hay 5 personas con un salario mayor a \$1100. Esto indica que, en comparación con el primer club, en este segundo club de diabéticos hay una proporción mayor de personas con salarios más altos, ya que se encuentran en el rango de más de \$1100.

Tabla 48 SUELDO BASICO UNIFICADO (SBU) de personas entrevistadas en dos clubs de diabéticos del DMQ

Rango de Salario	Primer Club (32 personas)	Segundo Club (20 personas)
Menos de \$425	8	5
\$425	12	8
De \$425 a \$650	6	4
De \$650 a \$850	4	2
Más de \$1100	2	1

Fuente: Elaboración propia

En la (Tabla 48) se presentan los rangos de salario de las personas entrevistadas en dos clubes de diabéticos. En el primer club, que cuenta con 32 personas, se observa que 8 de ellas tienen un salario menor a \$425, mientras que, en el segundo club, con 20 personas, 5 tienen un salario en este rango. Esto indica que en ambos clubes hay una proporción significativa de personas con ingresos bajos.

En cuanto al salario de \$425, 12 personas en el primer club y 8 en el segundo club se encuentran en este nivel. Este dato sugiere que una parte considerable de los entrevistados en ambos clubes recibe el Sueldo Básico Unificado. Para el rango de \$425 a \$650, 6 personas en el primer club y 4 en el segundo club tienen salarios en este intervalo. Esto muestra una ligera disminución en el número de personas a medida que aumentan los salarios. En el rango de \$650 a \$850, 4 personas en el primer club y 2 en el segundo club tienen salarios en este nivel. Este dato refuerza la tendencia de que menos personas ganan salarios más altos.

Finalmente, en el rango de más de \$1100, solo 2 personas en el primer club y 1 en el segundo club tienen salarios superiores a esta cantidad. Esto sugiere que muy pocas personas en ambos clubes tienen ingresos significativamente altos. Es crucial tener en consideración que estos resultados derivan de un conjunto de datos particular y que los niveles salariales pueden variar en diferentes poblaciones o en momentos posteriores debido a las condiciones económicas y laborales cambiantes.

4.4. El viacrucis de la atención de salud para los diabéticos

Un aspecto crítico en la vida de muchas personas con diabetes es el acceso limitado a los glucómetros, lo que dificulta el control de su enfermedad, ya que muchas veces “tienen que ir desde las 8: am a esperar un espacio para que las enfermeras les puedan medir la glucosa” (Diario de campo, 27 de julio de 2022). En el centro de salud Tarqui solo tiene un glucómetro,

que sirve para las personas del club de diabetes y otras personas que no son parte del club. Un glucómetro en el mercado nacional puede variar entre 40 a 60 dólares dependiendo la marca y las tiras reactivas entre 30 y 40 dólares dependiendo del número y de la marca de las tiras reactivas. No obstante, a las personas que necesitan llevar un control tienen que acercarse 2 a 3 veces por semana dependiendo el caso, muchas veces en ayunas. Este es el caso de María que tiene 52 años, que es parte del club de la diabetes, fue diagnosticada con diabetes hace 4 años, vive en la Mena 2 barrio popular al sur de la ciudad, y trabaja en el mercado del mismo Barrio, tiene que acercarse al centro de salud 2 veces por semana para medir sus niveles de glucosa en la sangre, a pesar de las dificultades nos cuenta su experiencia:

El club de diabetes del centro de salud Tarqui ha sido un gran recurso para mí como no tengo dinero para comprar un aparato (Glucómetro) para medir la azúcar vivo con diabetes tipo 2. He aprendido mucho sobre cómo controlar mis niveles de azúcar en sangre, cómo mantenerme activa y saludable, y cómo cuidar mi cuerpo. El apoyo brindado por los miembros del grupo y la información proporcionada por los profesionales de la salud ha sido invaluable en mi lucha contra esta enfermedad. Yo recomendaría a cualquier persona con diabetes tipo 2 que considere unirse a un grupo de apoyo como este, ya que puede resultar muy útil en la lucha contra esta enfermedad (S, 2022).

El acceso limitado a los glucómetros es un problema importante para muchas personas con diabetes en la ciudad especialmente en barrios de clase media baja. El hecho de que solo haya un glucómetro disponible en el centro de salud Tarqui hace que sea difícil para las personas controlar su enfermedad. Asimismo, el costo de los glucómetros y las tiras reactivas puede ser un problema para numerosas personas con escasos recursos. No obstante, el club de diabetes del centro de salud Tarqui ha proporcionado un gran respaldo para aquellos que enfrentan diabetes tipo 2 de clase media baja. A través del aprendizaje sobre cómo controlar sus niveles de glucosa en la sangre, mantenerse activos y saludables, y cuidar su cuerpo, las personas han podido luchar contra esta enfermedad.

El club de diabetes es solo uno de muchos otros clubes relacionados con la enfermedad en la sociedad. Sin embargo, muchos de estos clubes están destinados a la clase media y requieren una membresía o están vinculados a una fundación específica, como Programa De La Diabetes, Club de Leones o Diabetes UIO. La última opción, Diabetes UIO, es accesible para cualquier persona

interesada en participar. Juan, un residente del norte de Quito, sector Naciones Unidas, es un miembro activo de Diabetes UIO y compartió su experiencia con la organización en una entrevista.

No hay una membresía establecida, lo que se cancela sirve para donaciones o para mantener los programas del club, se paga alrededor de 10 a 15 dólares mensuales según cada persona. Tenemos charlas, recetas de comida en la pandemia eran las reuniones por zoom. Ahora ya se están normalizando un poco (P, 2022).

Es importante resaltar, según la información de Juan hay 20 personas que se reúnen tres veces por semana, por lo general en la noche 9 mujeres y 11 hombres según la información de Juan.

En conclusión, los clubs de diabetes son una iniciativa reciente desde el año 2014 que surge como respuesta a la creciente pandemia de diabetes en la ciudad. La dieta cambiante y otros factores son los causantes de esta enfermedad, por lo que los clubs buscan brindar apoyo y recursos a las personas afectadas.

5. Transformaciones alimentarias y pandemia COVID-19

En esta sección analizaremos la pandemia COVID-19 y su impacto significativo en la vida de individuos a nivel global, esto incluye la manera en que obtienen y consumen alimentos. En la ciudad de Quito, la alimentación y las *enfermedades crónicas no transmisibles* han sido una preocupación creciente en las últimas décadas. La situación ha sido aún más impactada por la pandemia de COVID-19, la cual ha modificado los patrones alimentarios de la población y ha dificultado la disponibilidad de opciones alimenticias saludables. Conjuntamente, la pandemia también ha tenido un impacto económico en la ciudad, lo que ha afectado aún la habilidad de las personas para obtener alimentos saludables (OMS, 2021). En cuanto a los impactos de la pandemia de COVID-19 en la ciudad diabética de Quito, resulta importante considerar el impacto que ha tenido en los hábitos alimentarios y la disponibilidad de opciones alimenticias saludables.

La pandemia de COVID-19 ha desencadenado una serie de impactos profundos en diversos ámbitos de la sociedad, incluyendo el ámbito alimentario y económico del país. Esta introducción explora cómo la pandemia exacerbó la situación laboral en sectores clave, como la agricultura, la ganadería, la silvicultura y la pesca, con la pérdida de 30.418 empleos formales en

tan solo un año, desde marzo de 2020 hasta marzo de 2021, según datos proporcionados por el Ministerio de Trabajo (PEI-MAG-2021).

Esta disminución en el empleo adecuado en las áreas rurales del país ha contribuido directamente al incremento de la pobreza, especialmente en las áreas rurales, la tasa de pobreza llegó al alarmante 49,2% de la población, con un 28,0% sufriendo de pobreza extrema, según el último informe del INEC sobre pobreza publicado en junio de 2021. En contraste, en las áreas urbanas, la pobreza se situó en un 24,2%, con una pobreza extrema del 8,4%. Estos números ilustran cómo la pandemia ha agravado desigualdades y transformaciones en el sector alimentario que merecen una exploración más profunda (PEI-MAG-2021). Según datos de las *Cuentas Nacionales*, “en 2020, el valor agregado bruto de la industria manufacturera representó el 16.5% del Producto Interno Bruto (PIB), con la industria de alimentos y bebidas contribuyendo con un 6.71% al PIB” (Jara y Cevallos, 2023: 515) durante el período de mayo a junio del 2020. Además, esta industria desempeña un papel significativo dentro del sector manufacturero, aportando el “40.61% de su valor agregado. Según el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC) en 2023, el índice de nivel de actividad económica (INA-R) para la industria dedicada a la elaboración de productos alimenticios y bebidas se situó en octubre de 2021 en 108.36” (Jara y Cevallos, 2023: 515). Estos datos resaltan la relevancia económica de esta industria en Ecuador. En términos generales, todas las actividades económicas experimentaron disminuciones en sus ingresos durante el período comprendido entre marzo y junio de 2020. La actividad más impactada, tanto en términos de ingresos netos como de exportaciones, fue el sector del comercio, que sufrió pérdidas significativas de USD -20,80 millones y USD -16,32 millones, respectivamente. En conjunto, estas pérdidas ascendieron a un total de USD -37,13 millones en este sector (Jara y Cevallos, 2023: 515).

Es crucial destacar que la ciudad, con su infraestructura, logística y extensa red de distribución, desempeña un papel aún más esencial en esta intrincada red de conexiones económicas en tiempos de la pandemia de COVID-19. En el contexto urbano, los productos se fabrican, distribuyen y, en última instancia, se consumen, y es precisamente aquí donde los lazos entre el cuerpo, la ciudad y la alimentación cobran una relevancia excepcional (Popkin, 2016). La ciudad se convierte en el epicentro donde se encuentran tanto la oferta como la demanda, y donde se entrelazan las preferencias individuales con las tendencias del mercado, moldeando así la

trayectoria de la industria de bebidas y, al mismo tiempo, ejerciendo influencia sobre la sociedad en su totalidad.

En este contexto urbano, dinámico y complejo, la ciudad juega un papel fundamental al facilitar los encuentros entre productores y consumidores, lo que no solo configura el rumbo de la industria, sino que también define su impacto en la sociedad, especialmente en un momento en que la pandemia ha alterado significativamente los patrones de consumo y la manera en que las personas obtienen acceso a los productos y servicios.

Ante la crisis sanitaria, es posible que los consumidores hayan modificado sus patrones alimenticios debido a la escasez de algunos productos y al cierre de establecimientos de venta de alimentos. Asimismo, es probable que la situación económica haya dificultado el acceso a opciones alimentarias saludables para algunas personas, especialmente aquellas con menores ingresos. Es importante analizar cómo estos cambios en los hábitos alimentarios y el acceso a opciones alimentarias saludables durante la pandemia están afectando el bienestar de los individuos en entornos urbanos diabéticos, y cómo se pueden implementar medidas para garantizar una alimentación saludable y equilibrada en estos tiempos difíciles (OMS, 2021). Es importante analizar estos cambios en la alimentación y su conexión con la pandemia COVID-19 para entender mejor cómo estos factores están afectando al estado de salud de la población en la ciudad de Quito.

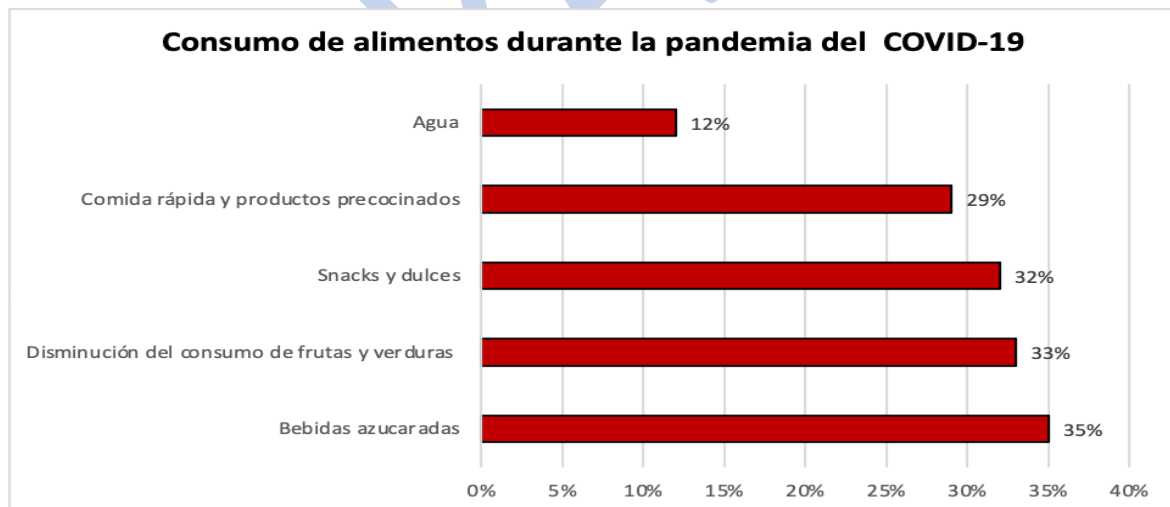
La pandemia es un evento que marcará un antes y un después, ya que sus efectos no solo tienen que ver con el contagio de esta enfermedad, sino a un nivel más relacional, con aspectos como las relaciones interpersonales, el encierro, las desigualdades y especialmente con el tema de la nutrición el país de (COVID-19) fue “el 29 de febrero del 2020, Ecuador confirmaba el **primer caso de COVID**. Se trataba de un “**caso importado**” de una ciudadana ecuatoriana de 71 años que residía en la ciudad española de Torrejón” (EL Comercio, 03 de marzo de 2022). Para el 16 de marzo el país al igual que la ciudad de Quito entraba en cuarentena. Cuarentena que acarrearía consecuencias en las actividades nutricionales y físicas de las personas.

Es importante mencionar que la crisis de COVID-19 ha generado notables efectos en la salud y el bienestar de personas a escala mundial, incluyendo en la forma en que adquieren y consumen alimentos. Esto se debe a que las acciones de distanciamiento social y el cierre de establecimientos han impactado la disponibilidad y acceso a los alimentos, al mismo tiempo que

han ocasionado transformaciones en los comportamientos alimentarios de la población. Además, la pandemia ha tenido un impacto económico importante, lo que ha afectado aún más la habilidad de las personas para obtener alimentos saludables.

En cuanto a las enfermedades crónicas no transmisibles en Quito, estas han suscitado una preocupación creciente en los últimos tiempos, debido a elementos como el aumento de peso, el sedentarismo y la mala alimentación. La pandemia ha afectado aún más esta situación, ya que ha cambiado los hábitos alimentarios de las personas y ha dificultado el acceso a alimentos saludables. Por esta razón es importante analizar estos cambios en la nutrición y su correlación con la pandemia COVID-19 para entender mejor cómo estos factores están afectando a la salud de las personas en Quito. Avanzando en el tema, según un estudio realizado por OMS y la Unicef (www.unicef.org) en el año 2021 mostraba las dificultades de acceder a alimentos saludables durante la pandemia en un estudio realizado en Latinoamérica y el Caribe. En este sentido, podemos ver en el siguiente gráfico la incidencia que ha tenido la pandemia en la ingesta de determinados alimentos y su incremento durante el periodo de cuarentena.

Gráfico 18. Consumo de alimentos durante la pandemia del COVID-19.



Fuente: Unicef, 2021 elaboración propia

Un aspecto importante del (Gráfico 18) es que el índice de consumo de comida rápida durante la pandemia ha aumentado en un (29%) de igual manera con los snacks y dulces que alcanza (32%) y las bebidas azucaradas un (35%), en cambio, existe una clara disminución el consumo de frutas y verduras en un (33%) en relación con antes de la pandemia.

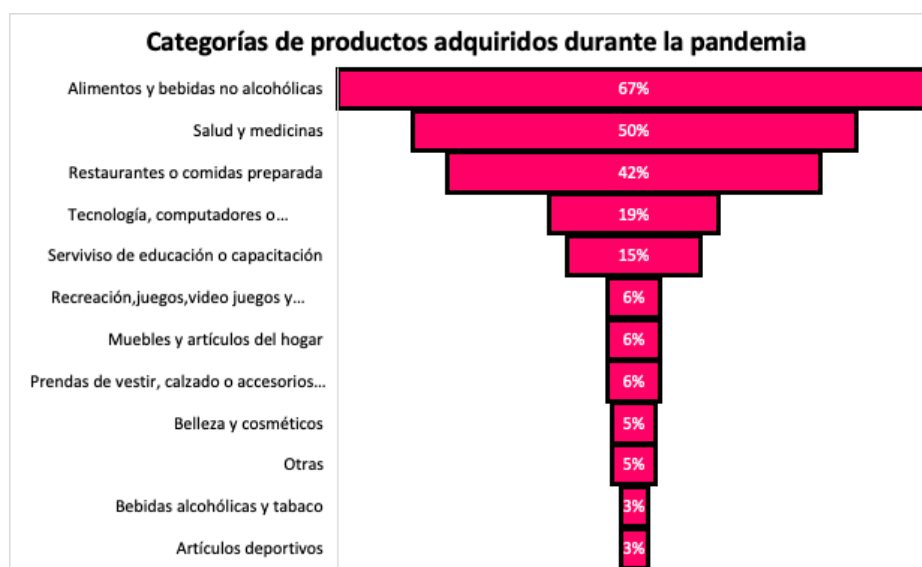
Es interesante ver como la pandemia ha afectado de manera diferenciada a las personas, ya que se ha registrado un incremento en la cantidad de individuos que han perdido sus trabajos, lo que ha dificultado el acceso a alimentos saludables. Además, la agricultura industrializada, un sector clave de la economía, ha sido afectada por la pandemia. La cuarentena ha llevado a un aumento en la compra de alimentos por medios electrónicos.

Avanzando con el tema, es importante ahora ver las consecuencias que tuvo la pandemia especialmente en los primeros meses en la ciudad de Quito, con la cuarentena decretada en la ciudad, muchos aspectos de la vida social cambiaron. Podemos distinguir dos polos dentro, por un lado, están las personas que conservaron sus trabajos y tuvieron que realizar sus actividades de manera remota, pero, por otro lado, están las personas que perdieron sus trabajos “las dificultades económicas asociadas con esto por la pérdida de empleos, entre otras situaciones, ha llevado a las familias a realizar un confinamiento en muchos casos sin poder cubrir sus requerimientos calóricos” (Restrepo et al, 2020, 2). Otro punto importante es, considerar la agricultura industrializada como una de las áreas más destacadas dentro de la economía, es significativo conectarla con los acontecimientos actuales como el COVID-19, ya que tiene un impacto a lo largo de todo el proceso, desde la producción hasta el consumo (FAO, 2020).

Un tema importante, de la cuarentena es que obligo a que muchas personas adquieran sus productos habituales, por medios electrónicos como son las aplicaciones especialmente las de comida rápida, como UBER EATS, RAPID, entre otras. El Covid-19 resultó en restricciones de movimiento que han tenido influencia en factores como la obesidad debido al confinamiento (FAO, 2020, 2021). En este sentido, en el siguiente gráfico nos muestra el cambio hacia transacciones no presenciales. Este es un estudio realizado por la Camara Ecuatoriana de Comercio Electrónico y la Universidad Espíritu Santo¹³⁰, nos muestra las modificaciones principales en las transacciones durante la pandemia.

Gráfico 19. Categorías de productos adquiridos durante la pandemia.

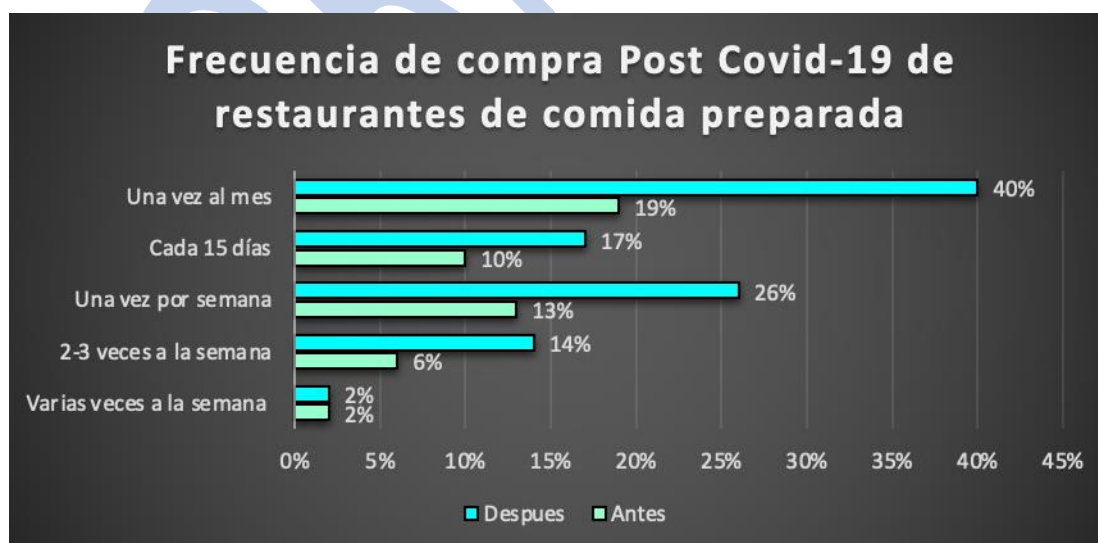
¹³⁰ Tamaño de la muestra 1.225 encuestas completas. 2. Recolección mayo 2020. 3. Encuesta online, auto aplicada. 4. Muestreo intencional y por conveniencia de personas” (CECE, 2020).



Fuente: Cámara Ecuatoriana de Comercio Electrónico (2020).

En el (Gráfico 19) podemos ver que alimentos y bebidas no alcohólicas ocupan el primer lugar de productos adquiridos durante la pandemia con un (67%), seguido por salud y medicina (50%) y el tercer lugar de importancia restaurantes o comida preparada con un (42%). Ahora bien, según el mismo estudio es importante mostrar los datos antes y durante la pandemia como los podemos ver en el siguiente (Gráfico 20).

Gráfico 20 Frecuencia de compra Post Covid-19 de restaurantes de comida preparada.



Fuente: Cámara Ecuatoriana de Comercio Electrónico (2020).

En el (Gráfico 20) Los datos proporcionados muestran la frecuencia de compra en restaurantes de comida preparada antes y después de la pandemia de COVID-19. Antes de la aparición de la pandemia, solo el (2%) de las personas acudían a restaurantes de comida preparada varias veces a la semana, lo cual indica que era una práctica menos común. Después de la pandemia, este porcentaje se mantuvo igual en un (2%), lo que sugiere que la frecuencia de visitas a restaurantes no experimentó un cambio significativo

En cuanto a la frecuencia de compra de 2-3 veces a la semana en restaurantes, antes de la pandemia, solo el (6%) de las personas lo hacían con regularidad. Sin embargo, después de la pandemia, este porcentaje aumentó al (14%), lo que indica que más personas han comenzado a utilizar los restaurantes con mayor frecuencia durante la nueva normalidad. La regularidad de la adquisición semanal mostró un aumento significativo después de la pandemia. Antes de la misma, el (13%) de las personas visitaban restaurantes semanalmente, mientras que después de la pandemia, este porcentaje se duplicó al (26%). Esto puede deberse a que las personas han optado por utilizar los servicios de restaurantes con mayor frecuencia para variar su dieta y evitar el agotamiento de cocinar en casa durante la nueva normalidad.

En la frecuencia de compra cada 15 días, antes de la pandemia, el (10%) de las personas acudían a restaurantes en ese intervalo de tiempo. Después de la pandemia, este porcentaje disminuyó ligeramente al (17%). Esto podría sugerir que algunas personas han optado por visitar restaurantes de comida preparada con mayor regularidad para evitar el estrés de cocinar en casa durante la pandemia.

Por último, la frecuencia de compra una vez al mes mostró el cambio más drástico. Antes de la pandemia, el (19%) de las personas visitaban restaurantes mensualmente, pero después de la pandemia, este porcentaje aumentó significativamente al (40%). Esto indica que un considerable número de individuos ha elegido utilizar los servicios de restaurantes con menor frecuencia durante la nueva normalidad, tal vez debido a una mayor conciencia de la salud y el bienestar o a cambios en su situación financiera. Los datos muestran que la pandemia de COVID-19 ha tenido repercusiones significativas en la frecuencia de adquisición en restaurantes de comida preparada. Se observan modificaciones en los patrones de consumo, con un aumento en las visitas a restaurantes de manera más frecuente o menos frecuente, dependiendo de las preferencias y circunstancias individuales. Estos cambios pueden reflejar la adaptación de las personas a las

nuevas condiciones y medidas de seguridad durante la pandemia, así como modificaciones en sus modos de vida y prioridades.

En contraste, un aspecto importante que hay que resaltar es el aumento de enfermedades crónicas no transmisibles que, aunque el estudio no lo muestre es importante señalar que “pandemia ha hecho que aumente considerablemente el sedentarismo, tanto en adultos, jóvenes y niños, lo cual generó que se incrementen los niveles de grasa y azúcar en la sangre, el sobrepeso y la obesidad, que son factores de riesgo para desarrollar la enfermedad y morir por DM2”¹³¹ (Edición Médica 2021). Aquí me gustaría transcribir algunos testimonios de consumidores durante la pandemia. Pamela A de 30 años soltera que vive en el norte de Quito y trabaja para el Ministerio de Educación comenta sobre la pandemia.

Cuando cerraron la ciudad por le Covid, casi la mayoría de las personas nos quedamos en casa, yo empecé a realizar teletrabajo, y como no había tiempo para cocinar entonces por lo general pedía comida ya preparada desde aplicaciones, por lo general era unas 2 veces por semana comida rápida como KFC, o McDonald’s, la falta de actividad física contribuyó al aumento de peso y al consumo. de este tipo de alimentos también (P 2022).

Por otro lado, las personas de clases populares tampoco estuvieron libres de estos problemas del covid, este es el caso de Martha J, de 43 años comerciante madre soltera de un hijo de 10 años, que vive en La Mena 2, barrio popular al sur de Quito nos comenta:

Yo trabajaba en el 2020 en el mercado de La Mena, pero cuando vino la pandemia cerraron, entonces me quede en casa gracias a Dios vivo con mi mamá entonces no tenía problemas de vivienda, pero sí de alimentos, muchas veces no me alcanzaba para comer, teníamos que almorzar pan con algo más o a veces solo arroz con salchichas y comer comidas que tú sabes que llenan, es decir, dulces, galletas esas cosas. Eso hizo que a me diagnosticaran con anemia (J 2022).

Las entrevistas muestran dos realidades diferentes de cómo la pandemia afectó a las personas en términos de alimentación y salud, pero ambas fueron impactadas por la falta de ejercicio y una alimentación insalubre, por un lado, el testimonio de Pamela que pedía comida por aplicaciones

¹³¹ “En 2020, por ejemplo, la DM2 fue la cuarta causa de mortalidad en el Ecuador (solo por detrás de las enfermedades isquémicas del corazón y la COVID-19). Se reportaron 7.900 fallecimientos por la enfermedad, es decir, 2.965 muertes más que en 2019 (en ese año se registraron 4.935 fallecimientos). Esto significa que las muertes aumentaron en un 60 por ciento, según cifras del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC)” (Edición Médica 2021).

y el de Martha que no utilizaba este método, sin embargo, en las dos tuvo efecto la pandemia en sus cuerpos, a pesar de dos realidades diferentes las consecuencias de la ausencia de ejercicio y de la falta de una alimentación saludable causo problemas de salud. Otro aspecto importante es el cambio de hábitos alimentarios durante la pandemia, a continuación, en la (Tabla 42) podemos observar estos cambios.

Tabla 49. Cambios en los hábitos alimentarios y su impacto en Quito durante la pandemia Covid 2020

Categoría	Cambio observado	Frecuencia (%)
Consumo de alimentos procesados	Aumento de consumo de ultraprocesados de larga duración	9%
	Incremento en compra de snacks y comida chatarra	8%
	Mayor consumo de bebidas azucaradas	7%
Impacto en el cuerpo	Aumento de peso por mayor consumo de procesados	9%
	Cambios en percepción corporal por confinamiento	6%
	Aparición de problemas de salud relacionados	5%
Relación con la ciudad	Cambio a compras en tiendas de barrio	8%
	Aumento de delivery de comida rápida	7%
	Surgimiento de “desiertos alimentarios”	4%
Impacto socioeconómico	Cambio a marcas más económicas de procesados	7%
	Aumento de consumo en sectores de bajos recursos	5%
	Disminución de compras en restaurantes	9%
Aspectos culturales	Reemplazo de alimentos tradicionales por procesados	6%
	Nuevos hábitos influenciados por redes sociales	4%

Salud pública	Preocupación por aumento de enfermedades no transmisibles	8%
	Debates sobre regulación de alimentos procesados	5%

Fuente: Elaboración propia basada en entrevistas realizadas a residentes de Quito, durante la pandemia

Durante la pandemia de Covid-19 en 2020, los hábitos alimentarios de los quiteños experimentaron cambios significativos que revelan tanto aspectos preocupantes como transformadores en la vida urbana. Se observó un incremento del consumo de alimentos ultraprocesados, snacks, y bebidas azucaradas, lo que se tradujo en un aumento de peso y problemas de salud relacionados en un 9% y 5% de la población, respectivamente. El confinamiento también modificó la percepción corporal en un 6% de los ciudadanos. En términos socioeconómicos, hubo un desplazamiento hacia marcas más económicas y un aumento del consumo en sectores de bajos recursos, a la par que disminuyeron las compras en restaurantes en un 9%. Culturalmente, se sustituyeron alimentos tradicionales por procesados, influenciados por las redes sociales, lo que alteró los hábitos alimenticios de un 4% de la población. La salud pública se vio afectada, con una creciente preocupación por enfermedades no transmisibles y debates sobre la regulación de los alimentos procesados, reflejando un impacto profundo y multifacético de la pandemia en la alimentación y la salud de Quito.

6. Conclusiones

Los patrones y cambios en la alimentación de los consumidores de la ciudad de Quito, en medio de lo que se ha llamado "ciudad diabética," han sido analizados a fondo. La encuesta Ekomer (2017) nos muestra que factores como la educación, los ingresos y el tipo de vivienda influyen mucho en el consumo de comida rápida. Estos resultados son importantes para entender cómo está organizada la ciudad y para diseñar estrategias que nos ayuden a fomentar hábitos alimentarios más saludables.

No solo se trata del consumo de comida rápida en restaurantes, sino también del reciente aumento en el consumo de alimentos procesados listos para servir en casa. Como señala Warde (2005), “el consumo no es en sí mismo una práctica, sino más bien un momento en casi todas las prácticas. La apropiación ocurre dentro de las prácticas” (pág. 137). Esto nos ayuda a ver cómo

diversos factores sociales, económicos y culturales se ensamblan y afectan nuestros hábitos alimentarios y, por ende, la forma en que vivimos en la ciudad.

Las encuestas indican que el tipo de vivienda y su tenencia también están relacionados con el ingreso promedio por adulto. En general, los datos sugieren que, a medida que aumenta el nivel educativo, las personas tienen más conocimiento sobre el semáforo nutricional y lo utilizan para influir en sus compras. Por ejemplo, se observa que, a mayor nivel educativo, aumenta el porcentaje de personas que conocen y entienden el semáforo, y también el porcentaje de quienes dicen que el semáforo influye en sus decisiones de compra.

El impacto del semáforo nutricional en las decisiones de compra aumenta con el nivel educativo, aunque la mayoría de las personas no cambia sus hábitos de consumo. Los grupos vulnerables, con menor educación e ingresos, enfrentan dificultades para comprender y adoptar estas medidas. La Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de Ecuador 2018-19 muestra que la prevalencia de sobrepeso y obesidad en adultos se mantuvo estable desde 2012, a pesar de implementar el semáforo nutricional en 2014. Notablemente, la obesidad en mujeres adultas aumentó del 22.7% al 25.3%. Estos datos resaltan la necesidad de mejorar la educación sobre el etiquetado nutricional, especialmente en poblaciones de alto riesgo, para abordar eficazmente estos problemas de salud pública.

Otro hallazgo importante es que Quito se considera una "ciudad diabética" debido a factores como el sedentarismo, el estrés y una alimentación rica en calorías y baja en nutrientes. Los datos del Diagnóstico de salud del Distrito Metropolitano de Quito 2017 revelan un alto porcentaje de sobrepeso y obesidad en todos los grupos de edad, lo que requiere un esfuerzo conjunto para abordar este problema y fomentar un estilo de vida más saludable en la ciudad.

La pandemia de COVID-19 ha cambiado significativamente la forma en que las personas en Ecuador y en el mundo consumen alimentos. Durante la cuarentena, se observó un aumento en la ingesta de alimentos en el hogar. La inactividad y el consumo de comida preparada, a menudo comida rápida, tuvieron consecuencias en la salud de los consumidores en Quito. La pandemia ha agravado la situación de las enfermedades crónicas no transmisibles en la ciudad y ha cambiado los patrones alimentarios. Según un estudio de la OMS y UNICEF, se ha observado un aumento en el consumo de alimentos rápidos, aperitivos, dulces y bebidas azucaradas, acompañado de una disminución en la ingesta de frutas y verduras.

En el contexto de la “ciudad diabética” en Quito, la pandemia de COVID-19 ha tenido un impacto negativo adicional en la salud de las personas, especialmente en aquellas con diabetes y otras enfermedades crónicas no transmisibles. El cierre de supermercados, el acceso limitado a alimentos saludables y la reducción de la actividad física han incrementado la ingesta de alimentos procesados y comida rápida, elevando el riesgo de obesidad y diabetes tipo 2. Las aplicaciones de entrega de alimentos y las opciones de comida a domicilio pueden hacer más difícil mantener una dieta saludable y controlar la ingesta calórica.

La interacción entre el cuerpo, la ciudad y la alimentación, mediada por el concepto de ensamblaje, nos ayudó a entender cómo estos elementos se interconectan y afectan mutuamente. La ciudad, con su geografía y dinámicas sociales, moldea los hábitos alimentarios de sus habitantes, los cuales a su vez influyen en la salud y la configuración del cuerpo urbano. Este ensamblaje de factores debe ser considerado en el diseño de políticas públicas y estrategias de salud que promuevan una alimentación saludable y un estilo de vida activo, mejorando así la calidad de vida de los residentes.

Conclusiones generales

El presente estudio aplicó un enfoque teórico metodológico centrado en el concepto de ensamblaje, lo que permitió desentrañar la complejidad y las múltiples interconexiones entre los elementos que conforman el fenómeno del consumo de comida rápida en Ecuador. Este análisis

revela transformaciones significativas en los patrones alimentarios, así como en la configuración corporal y urbana de la ciudad de Quito durante el período 1970-2020.

Teóricamente, la adopción del concepto de ensamblaje, fundamentada en los aportes de Deleuze, Guattari, DeLanda, Latour, entre otros, ha facilitado un examen innovador de las interconexiones complejas y dinámicas entre los elementos heterogéneos que conforman el fenómeno de la comida rápida. Este marco teórico ha permitido una comprensión más profunda de cómo estos elementos se ensamblan en redes socio-materiales. Al tratar los ensamblajes como multiplicidades de componentes humanos y no humanos que interactúan y co-funcionan, se ha alcanzado una comprensión más matizada y profunda de cómo se estructuran y estabilizan las redes socio-materiales que configuran el consumo de comida rápida en Quito. Este enfoque permitió evidenciar que la neoliberalización alimentaria, la reconfiguración urbana y las transformaciones corporales se co-constituyen en ensamblajes históricos específicos, lo que explica por qué las mismas políticas alimentarias y urbanas generan efectos diferentes según el contexto urbano y la posición de clase.

La potencialidad de aplicar el enfoque del ensamblaje para analizar cómo se co-constituyen el cuerpo, la ciudad y la alimentación dentro de redes neoliberales situadas. Esta perspectiva enriqueció nuestra investigación al permitir capturar la naturaleza situada, relacional y dinámica de dichos fenómenos. Esto brinda una visión más profunda sobre cómo emergen estas configuraciones, sus dinámicas relacionales y sus efectos. Este marco conceptual y metodológico ha permitido analizar cómo el sistema neoliberal ha influenciado y moldeado esta transición en la alimentación a través de la promoción y la disponibilidad de alimentos procesados.

En esta investigación, se identificaron tendencias generales en la población, se evaluó la prevalencia de ciertos hábitos alimentarios y se establecieron correlaciones entre variables como el nivel socioeconómico, las enfermedades y el consumo de comida rápida. Estos hallazgos nos brindaron una comprensión más profunda de las motivaciones y los contextos culturales que influyen en las decisiones alimentarias de los quiteños.

Este estudio ha proporcionado una visión integral de las complejas interacciones entre las redes alimentarias, las políticas económicas y las prácticas de consumo en Quito. A lo largo del análisis, se ha examinado minuciosamente el surgimiento y la expansión de la comida rápida en Ecuador, con especial atención a la ciudad de Quito. Los procesos de ensamblaje,

desterritorialización y territorialización desde las décadas de 1970 a 2000 se han mostrado como claves para entender la configuración y transformación de nuevas formas de estratificación social. Elementos diversos y aparentemente desconectados se entrelazan en configuraciones socio-materiales específicas que reflejan la realidad urbana. Al analizar cómo el cuerpo y sus prácticas alimentarias interactúan con políticas, ideologías y las infraestructuras neoliberales, hemos podido comprender mejor las relaciones de clase y su influencia en la vida cotidiana. Estos debates destacan la importancia de considerar la clase social como una lente para interpretar estas dinámicas y el impacto del neoliberalismo en nuestras rutinas diarias

Es crucial resaltar que los cuerpos, y las experiencias que los definen, se ensamblan de maneras distintas en diferentes épocas. Un ejemplo claro de esto son los migrantes que llegaron a Quito en la década de 1970, cuyas experiencias y prácticas alimentarias fueron transformadas por las fuerzas económicas y políticas de la época. Estas historias reflejan cómo las personas y sus cuerpos se adaptan, resisten y se redefinen a medida que enfrentan las cambiantes realidades de su entorno.

En este marco, el estudio analizó la relación entre el neoliberalismo, las políticas económicas, la transformación de la producción y oferta alimentaria, los cambios en la configuración urbana de Quito, y su impacto en las prácticas alimentarias y la salud de los ciudadanos. Este análisis consideró aspectos económicos, políticos, culturales, sociales y urbanos. Asimismo, se exploró cómo la industrialización de la agricultura, la modernización tecnológica y la agroindustria influyen en el acceso y la calidad de los alimentos para diferentes grupos socioeconómicos, así como en las prácticas alimentarias y la salud de los consumidores urbanos. Se ha evidenciado cómo “las empresas y las políticas neoliberales han favorecido la producción y distribución de estos alimentos en detrimento de opciones más saludables y sostenibles” (PAQ 2018, 42). Esto es evidente, ya que la dinámica de consumo se ha enfocado en los supermercados y alimentos procesados.

Se pudo evidenciar cómo las transformaciones y codificaciones en la desterritorialización, territorialización y reterritorialización han moldeado los hábitos alimentarios y las prácticas corporales de los habitantes de Quito a lo largo de las últimas cinco décadas. La migración, tanto interna como externa, ha sido un factor clave en estos cambios. Además, hemos constatado cómo las políticas neoliberales y la globalización han jugado un papel crucial en la transformación de

la industria alimentaria ecuatoriana, influyendo profundamente en la producción agrícola, los patrones de consumo y la estructura socioeconómica de Quito.

Los hallazgos de la investigación señalan que el neoliberalismo ha ido desarrollándose gradualmente desde finales de los años 70, resultando en un incremento en el consumo de “comida rápida y un cambio en la dieta hacia alimentos con elevados niveles de grasas, azúcares y sodio” (Otero 2019, 67). Estos hallazgos confirman que la neoliberalización alimentaria, la reconfiguración urbana y las transformaciones corporales se co-constituyen en ensamblajes históricamente situados. Por ejemplo, el mismo menú de KFC en los 1980 (norte de Quito) y los 2000 (sur) operó como marcador de aspiracionalidad o precariedad según la clase y territorialidad, demostrando que las políticas neoliberales no actúan de forma aislada, sino ensambladas a cuerpos y espacios específico. Es importante destacar que este análisis también toma en cuenta la migración interna desde las provincias hacia las grandes ciudades, un fenómeno que ha tenido un impacto en la evolución del paisaje urbano y en la necesidad de alimentos, incluida la expansión de la comida rápida, especialmente entre las clases populares y media-baja. Se evidenció como la migración hacia Estados Unidos y Europa, enfatizando cómo este fenómeno ha tenido un impacto en la diversificación cultural y en los hábitos alimentarios en la ciudad de Quito como es el caso de Olga Romero. Estos procesos migratorios se combinan con los factores mencionados anteriormente, lo que ayuda a comprender mejor la relación entre ciudad, clase, consumo y la evolución de la oferta alimentaria.

En esta investigación, se ha abordado el consumo de comida rápida como un fenómeno que va más allá de la simple alimentación, ya que puede considerarse un bien de consumo que se convierte en un signo distintivo en algunos casos, variando su percepción según la clase social. Como afirma Paddock (2011), los alimentos procesados pueden ser portadores de signos de vulgaridad o distinción, y su percepción está relacionada con la construcción de la clase social. Es decir, son las proyecciones que los individuos o los grupos hacen con relación a estas distinciones, de forma consciente o inconsciente, lo que permite la construcción de la clase social. En este contexto, este estudio ha analizado la complejidad de estas relaciones y ha explorado cómo el neoliberalismo ha influido en la formación de categorías sociales a través del consumo de alimentos procesados y comida rápida, observando diferencias significativas en los patrones de consumo entre las clases altas, medias y bajas. A través del análisis de diversas

fuentes como prensa, estudios gubernamentales, gráficos, periódicos, datos relevantes y entrevistas en profundidad, se identificó cómo las elecciones alimentarias funcionaban como señales de distinción entre diferentes grupos sociales, especialmente durante las décadas de 1970 a 1990. Este estudio proporcionó una visión crítica sobre cómo la estructura social y urbana de Quito había influido en las elecciones alimentarias de la población, y cómo estas elecciones alimentarias estaban asociadas con la clase social. Además, se identificó cómo estos marcadores de identidad se estaban transformando en nuevas formas de clase social en la ciudad.

La llegada de cadenas de comida rápida, la expansión de centros comerciales y la adopción de nuevos hábitos alimenticios han reconfigurado significativamente las prácticas sociales. Adicionalmente, el auge petrolero ha impulsado cambios en los hábitos de compra de alimentos, con una mayor tendencia a adquirirlos en supermercados y tiendas de conveniencia en lugar de mercados locales o directamente de los productores. Por otro lado, se examinó sobre cómo el neoliberalismo alimentario ha configurado las clases social en Ecuador contribuyendo al incremento del consumo de productos procesados y envasados, que suelen ser más convenientes, pero menos saludables. Asimismo, el crecimiento de la agroindustria ha llevado a una mayor disponibilidad de estos productos en el mercado. Se vio cómo las políticas neoliberales y la producción de comida enfocándose a clases más populares trajo un ensamblaje de comidas entre lo local y lo global, como es el caso de KFC en Ecuador.

A lo largo de nuestra investigación, hemos analizado cómo Quito se ha transformado gradualmente en lo que hemos denominado una “ciudad diabética”. Este cambio no ha sido repentino, sino el resultado de una compleja interacción de factores que han ido tejiendo una nueva realidad urbana. Hemos visto cómo las personas a lo largo del tiempo han ido modificando sus hábitos alimentarios, inclinándose cada vez más hacia la comida rápida y los alimentos procesados. Este cambio, aparentemente simple, ha tenido consecuencias profundas en nuestra salud colectiva, contribuyendo al aumento de enfermedades crónicas como la diabetes y la obesidad.

En esta tesis, se identificó el ensamblaje de prácticas y discursos que influyen en la aceptabilidad social del consumo de comida rápida. Estos discursos clasificatorios, en combinación con la estructura social y cultural, han establecido una clara relación entre la comida rápida y la clase social. Los resultados muestran que vivimos en un entorno moldeado por políticas neoliberales

que han transformado nuestra economía, el paisaje urbano e incluso nuestros cuerpos. Como lo sugiere Sherwood et al. (2013), existe una relación evidente entre la epidemia de obesidad y las políticas públicas que han promovido la modernización de la agricultura y la industria alimentaria. Además, en Quito se ha identificado la existencia de desiertos alimentarios, entendidos como zonas donde el acceso a alimentos frescos y saludables a precios razonables es limitado. Esta situación se presenta especialmente en barrios periféricos y de menores recursos, lo que fomenta el consumo de productos ultraprocesados y contribuye a la aparición de problemas de salud como la obesidad y la diabetes. Estos hallazgos evidencian cómo la desigualdad socioeconómica y la organización del territorio urbano influyen directamente en los patrones alimentarios de la población.

Hemos evidenciado que la salud en Quito no solo depende de cuánto ganamos o de nuestro nivel educativo, sino también de dónde vivimos. El barrio en el que crecemos y desarrollamos nuestras vidas juega un papel fundamental en nuestra salud, influyendo en nuestros hábitos alimentarios y estilo de vida. A través de nuestras conversaciones con los quiteños, hemos identificado cuatro grandes transiciones que están remodelando nuestra ciudad: económica, nutricional, urbana y corporal. Estas transformaciones no ocurren de forma aislada, sino que se entrelazan, creando un nuevo tejido urbano que afecta nuestra vida cotidiana de maneras que apenas estamos empezando a comprender.

En esta investigación, se ha analizado el consumo de comida rápida como un fenómeno que trasciende la mera alimentación. Se ha comprobado cómo los alimentos procesados listos para servir se han integrado en las dietas cotidianas de la población. La Organización Panamericana de la Salud (OPS, 2018) señala que estos productos “incluyen entre otros, conservantes, estabilizantes, emulsionantes, disolventes, aglutinantes, aumentadores de volumen, edulcorantes, resaltadores sensoriales, sabores y colores”. Esta tendencia hacia una dieta más procesada y menos nutritiva ha coincidido con un incremento alarmante en la prevalencia de enfermedades crónicas relacionadas con la alimentación, como la obesidad, la diabetes tipo 2 y las afecciones cardiovasculares. Es crucial destacar que esta tendencia no “constituye únicamente un problema individual, sino que está intrínsecamente ligada a factores sociales, económicos y políticos que inciden en las opciones alimenticias disponibles y asequibles para las personas” (Otero 2019, 20). Frente a esta realidad, es crucial que actuemos. Necesitamos políticas y programas que no

solo promuevan una alimentación saludable, sino que también aborden las desigualdades en nuestros barrios y mejoren el acceso a alimentos nutritivos para todos.

Por otro lado, la conexión entre la ciudad y la alimentación resulta esencial para comprender cómo la estructura urbana y el acceso a diversas opciones alimenticias moldean las decisiones y hábitos alimentarios individuales. La rápida urbanización ha llevado a un estilo de vida acelerado, además de una falta de infraestructura adecuada para la preparación de alimentos en los hogares. Esto, junto con la mayor concentración de establecimientos de comida rápida y supermercados en las ciudades, ha contribuido al aumento del consumo de comidas poco saludables entre los residentes urbanos.

La transición económica, impulsada por la urbanización y el aumento del ingreso nacional per cápita, ha ampliado la disponibilidad de alimentos procesados y ha generado un incremento en la participación de las mujeres en el ámbito laboral, afectando particularmente a las clases media y trabajadora. La transición nutricional, como resultado de la industrialización, ha impactado de manera desigual en diversas clases sociales y ha modificado los patrones de adquisición de alimentos, con las clases altas manteniendo dietas más equilibradas mientras que las clases bajas tienden a consumir alimentos más procesados y menos nutritivos. La transición urbana ha repercutido en la oferta y accesibilidad de alimentos saludables en entornos urbanos, limitando su disponibilidad en barrios de clase baja y aumentando las opciones nutritivas en zonas de mayor poder adquisitivo. Por último, la transición corporal está asociada con los efectos adversos de un estilo de vida poco saludable, incluyendo enfermedades crónicas no transmisibles, que tienden a afectar de manera desproporcionada a las clases sociales más bajas debido a su limitado acceso a atención médica y alimentos nutritivos. Estos cambios, acelerados por los procesos neoliberales, generan efectos significativos en la vida cotidiana, la economía y la salud de la población quiteña, con impactos diferenciados según la clase social. Esto subraya la necesidad de comprender y abordar de manera integral estos factores interrelacionados para promover un bienestar sostenible que tenga en cuenta las desigualdades socioeconómicas existentes

El consumo de comida rápida y procesada está estrechamente relacionado con la dimensión temporal en la sociedad capitalista y neoliberal, donde la falta de tiempo es un factor clave. Algunas entrevistas muestran cómo el uso del tiempo está estrechamente relacionado con la

alimentación y cómo ha cambiado a lo largo de los años. En la década de 1970, 1980 y especialmente la década de 1990, se comenzaron a abrir locales de comida rápida para ahorrar tiempo y esto se debe a la necesidad de aprovechar el tiempo de manera eficiente. El uso del tiempo es un indicador clave de la organización social y refleja la interdependencia social, ya que, para muchos propósitos prácticos, la interacción debe coordinarse espaciotemporalmente.

En el contexto de la comida rápida en Quito, el análisis de las clases sociales revela cómo estas han sido afectadas y transformadas por los procesos de urbanización y globalización. Durante las décadas estudiadas, se observa cómo ciertas clases sociales han adoptado la comida rápida como parte de su dieta habitual, un marcador social, mientras que otras han quedado al margen de este fenómeno, ya sea por cuestiones económicas, culturales o de acceso a estos establecimientos. No obstante, en la última década las clases populares son quienes optan por este tipo de alimentación, mientras que las clases medias altas y altas a menudo están asociadas con un estilo de vida saludable y moderno, mientras que otras clases pueden estar más limitadas en sus opciones debido a restricciones económicas o preocupaciones por la salud. Este fenómeno ha generado una segmentación en la sociedad quiteña, donde el consumo de comida rápida no solo se percibe como un acto de alimentación, sino también como un símbolo de pertenencia a determinadas clases sociales o estilos de vida asociados con la modernidad, la globalización y el progreso. Es importante considerar también que la elección de la comida rápida puede estar influenciada por factores como la publicidad, la disponibilidad de opciones y la percepción cultural de la comida rápida como conveniente y moderna.

A pesar de todos estos cambios, las comidas tradicionales continúan siendo parte importante de la dieta cotidiana. Alimentos como el mote, el choclo y el hornado aún tienen un lugar destacado en la dieta de muchos quiteños. Sin embargo, se ha observado que algunas cadenas de comida rápida han comenzado a adoptar estos alimentos en sus menús, integrándolos en las dinámicas de las grandes cadenas de comida rápida. Este fenómeno sugiere un ensamblaje de la comida tradicional a las tendencias modernas de consumo. Además, se ha podido evidenciar la presencia de alimentos ya procesados para una rápida cocción, como guisantes, choclos, arvejas y ensaladas listas para servir. Estos productos también entran en la dinámica del cambio de dieta, donde la conveniencia y la rapidez en la preparación juegan un papel importante. La comida actúa como un mecanismo de territorialización y desterritorialización de las clases sociales. El

estudio de los ensamblajes alimentarios nos ofrece una perspectiva valiosa sobre los retos actuales de la sociedad, evidenciando la estrecha relación entre nuestras prácticas culturales, acciones cotidianas y hábitos alimenticios.

Nuestra investigación ha revelado un panorama preocupante sobre los hábitos alimentarios en Quito. La encuesta Ekomer (2017) nos muestra que los restaurantes de comida rápida se han convertido en parte integral de nuestra dieta, ocupando el tercer lugar en las preferencias de compra de los quiteños, solo superados por supermercados y tiendas locales. Este dato, lejos de ser una simple estadística, refleja un cambio profundo en nuestra cultura alimentaria. Se ha descubierto que la comida rápida es una fuente importante de alimentación. Imaginemos por un momento lo que esto significa para la salud de nuestra comunidad. El consumo promedio de 0.080 (con una desviación estándar de 0.031) puede parecer un número abstracto, pero detrás de él hay historias de familias que, por diversas razones, han hecho de la comida rápida una parte sustancial de su dieta. Lo que resulta aún más alarmante es que el 21.2% de los quiteños consume comida rápida semanalmente, y un 1.8% lo hace entre 4-5 veces por semana. Estos no son solo números; son hábitos que están moldeando el futuro de la salud en nuestra ciudad.

Esta investigación también ha mostrado las complejas relaciones entre ingresos, educación y salud. Hemos observado que aquellos con ingresos entre \$376-\$750 presentan una mayor incidencia de enfermedades crónicas como hipertensión, colesterol alto, diabetes y problemas cardíacos. Este hallazgo nos obliga a reflexionar sobre cómo las desigualdades económicas se traducen en desigualdades de salud en nuestra ciudad.

El presente análisis evidencia una correlación entre el nivel educativo y el ingreso promedio por adulto, donde se observa un incremento en el ingreso a medida que aumenta el nivel educativo. No obstante, resulta importante destacar que esta tendencia no es homogénea, ya que aquellos individuos con una educación informal presentan ingresos notablemente más bajos. Esto resalta la relevancia de la educación formal como factor determinante en las oportunidades económicas. Sin embargo, de manera contradictoria, se ha observado un aumento en el porcentaje de hogares que reportan enfermedades a medida que se incrementan los ingresos. Este hecho plantea interrogantes acerca de la relación existente entre la prosperidad económica y el bienestar físico en nuestra sociedad. Resulta desconcertante que, a pesar de los avances en términos de ingresos, se experimente un deterioro en la salud de los hogares.

Es innegable que esta paradoja merece una mayor investigación y reflexión. Ya que según los datos el aumento de enfermedades reportadas en hogares con menores ingresos esté relacionado con factores tales como el estrés laboral, la adopción de estilos de vida poco saludables o la falta de acceso a servicios de atención médica adecuados. Este fenómeno nos lleva a cuestionar la forma en que la prosperidad económica se traduce en bienestar físico y plantea la necesidad de una mirada más amplia y holística sobre el tema. Es imperativo analizar los distintos determinantes que intervienen en la salud de los individuos y los hogares, y cómo estos se relacionan con la situación económica.

La comprensión y conocimiento del semáforo nutricional se encuentra ampliamente extendido entre los entrevistados. El semáforo tiene una notable influencia en las decisiones de compra de los consumidores, especialmente entre las mujeres. Respecto a la etiqueta roja, la mayoría de los encuestados consume menos alimentos con esta etiqueta, aunque también hay un porcentaje importante que consume igual o no los consume. Los resultados señalan que el nivel educativo se vincula directamente con la comprensión del semáforo nutricional, ya que conforme se incrementa el nivel educativo, también crece el porcentaje de personas que conocen y comprenden su impacto en las compras.

En este aspecto, la investigación sobre el surgimiento de las cadenas de restaurantes ha evidenciado el cambio hacia dietas altas en azúcares y grasas, y su impacto en la salud, especialmente en relación con la diabetes tipo 2, lo que lo convierte en un tema crucial de estudio. Para entender el impacto de la transición nutricional en la salud, fue necesario considerar los patrones de consumo y las percepciones de salud y clase social. Dado que las políticas públicas se centran “en la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles, es fundamental encontrar soluciones para abordar estos problemas de salud” (PAQ, 2018). En este sentido, es importante señalar cómo la transición nutricional se relaciona con el cambio en los comportamientos dietéticos, patrones de ejercicio y las modificaciones en la prevalencia de diabetes.

Los datos de la encuesta Ekomer de 2017 el MSP, DMQ revelan una relación significativa entre el nivel educativo y la ocupación con el índice de masa corporal (IMC) de las personas. Las personas con niveles educativos más bajos y ocupaciones físicas tienden a tener un IMC más alto en comparación con aquellas con niveles educativos más altos y trabajos intelectuales. El

consumo de comida rápida, papas fritas caseras y la percepción personal también influyen en el IMC. Aquellos que consumen más comida rápida y papas fritas caseras suelen tener un IMC más elevado. Además, existe una correlación entre el IMC y enfermedades como la presión arterial alta, colesterol elevado, diabetes y ataques al corazón, siendo estas más frecuentes en individuos con un IMC más alto.

Los ingresos y la educación juegan un papel crucial en la prevalencia de enfermedades relacionadas con el IMC. Individuos con ingresos y educación más altos tienden a tener un menor riesgo de sufrir estas enfermedades en comparación con aquellos con ingresos más bajos. En Quito, el consumo de comida rápida está más enfocado en las clases populares, medias y medias altas, reflejando una diferenciación en los hábitos alimenticios entre distintos grupos socioeconómicos. Además, la transición alimentaria ha llevado a que no solo se frecuenten restaurantes de comida rápida, sino que también se consuman alimentos procesados de rápida cocción en el hogar.

El consumo de papas fritas caseras varía, con un 33.2% de la población que casi nunca las consume, y un 1.3% que las consume diariamente. Las elecciones alimentarias están influenciadas por factores económicos, culturales y de salud. El neoliberalismo ha sido clave en el desarrollo de la comida rápida en Ecuador, promoviendo una economía de consumo y competencia. Esta tendencia puede contribuir al sedentarismo y tener consecuencias negativas para la salud pública, como el aumento de la obesidad y enfermedades relacionadas con la dieta. La expansión de la comida rápida impacta significativamente la economía y la salud del país, convirtiéndose en un componente central de la cultura alimentaria. Esto no se limita a los restaurantes, sino que también incluye alimentos listos para servir en el ámbito doméstico.

De acuerdo con los datos disponibles, resulta evidente que la industria de la comida rápida ha experimentado un crecimiento vertiginoso desde la década de 1970 hasta la actualidad en Ecuador. Este aumento ha sido influenciado por diversos factores, entre ellos el desarrollo urbano acelerado, cambios significativos en la estructura de clases sociales y el surgimiento del paradigma neoliberal. Asimismo, el cambio en las elecciones alimentarias ha desempeñado un papel determinante en la configuración de la identidad y la estratificación social dentro de la sociedad ecuatoriana. Sin embargo, es importante enfatizar que este crecimiento exponencial de la comida rápida ha traído consigo una serie de consecuencias negativas en múltiples niveles. En

términos de salud pública, el consumo frecuente de alimentos altos en grasas saturadas, azúcares y sodio que caracterizan a este tipo de establecimientos ha contribuido al aumento de enfermedades crónicas como la obesidad, la diabetes y las enfermedades cardiovasculares en la población ecuatoriana.

La continua expansión de la comida rápida en Ecuador, especialmente en Quito, plantea desafíos significativos en términos de alimentación saludable y sostenibilidad. Otro aspecto es como se han implementado las políticas públicas en Ecuador enfocadas en alimentación y nutrición que han tenido como objetivo combatir la desnutrición crónica y el sobrepeso y obesidad especialmente en los años 1970, 1980 y 1990, los cuales son graves problemas en el país y causan consecuencias biológicas y económicas. El *plan intersectorial de Alimentación y Nutrición 2018-2025* es una iniciativa del Estado que busca incidir en los factores sociales que influyen en la salud y requiere la corresponsabilidad del Estado, otras entidades y la sociedad civil.

La capital ecuatoriana ha transitado desde una dieta tradicional hacia una oferta dominada por cadenas de comida rápida y patios de comida en centros comerciales. Estos lugares promueven el consumo de alimentos ricos en grasas, azúcares y carbohidratos refinados, lo que ha fomentado hábitos alimenticios perjudiciales. La prevalencia de los “obesos pobres” como ya se evidencio se atribuye a la adopción de dietas basadas en alimentos procesados de alta densidad calórica y bajo costo, influenciadas por factores socioculturales, la reducción de la actividad física y tácticas publicitarias agresivas (López de Blanco y Carmona, 2005). A su vez, Glanz et al. (2005) señalan que los ambientes alimentarios incluyen aspectos físicos, económicos, políticos y culturales que moldean las opciones alimentarias individuales y colectivas esto se pudo observar a lo largo de esta investigación. En este contexto, el diseño urbano de Quito ha generado zonas donde la presencia de centros comerciales y supermercados ha desplazado a mercados tradicionales y opciones de comida local saludable. Como consecuencia de esta crisis de salud pública, han proliferado los clubes de diabéticos. Esta situación evidencia cómo la falta de planificación urbana orientada a la salud y el bienestar, sumada a decisiones impulsadas por intereses económicos a corto plazo, ha contribuido a consolidar a Quito como una verdadera “ciudad diabética”.

En Quito, la noción de la “ciudad diabética” ha cobrado relevancia, especialmente en la última década, debido al acelerado proceso de urbanización impulsado por políticas neoliberales y el aumento de *enfermedades crónicas no transmisibles como la diabetes*. Este fenómeno ha generado un entorno urbano poco saludable, que ha comprometido gravemente la calidad de vida de sus habitantes. Nuestra investigación nos ha mostrado que la salud de Quito es un reflejo de políticas, la alimentación, nuestro entorno urbano y nuestras relaciones sociales. Al entender estas conexiones, se pudo evidenciar que la construcción de centros comerciales, supermercados, restaurantes de comida rápida en zonas pobladas tiene una relación en la manera como la gente se alimenta y el aumento de este tipo de enfermedades (ECNT) haciendo que ciertas zonas tengan un índice mayor de enfermedades.

Finalmente, es importante considerar el efecto de la pandemia de COVID-19 en los hábitos de consumo de comida rápida en Ecuador. Durante este periodo, se han experimentado alteraciones notables en los hábitos de consumo, evidenciando un incremento considerable en la preferencia por la comida rápida debido al cierre de restaurantes y la necesidad de opciones de comida fácil y rápida para llevar. En este sentido, resulta fundamental continuar investigando cómo estos cambios afectan tanto la salud y el bienestar de la población como la economía en general. Por lo tanto, es necesario seguir monitorizando estos patrones de consumo para poder desarrollar políticas y estrategias adecuadas que colaboren en elevar el bienestar de las personas en el actual contexto de pandemia.

Durante la pandemia, se ha observado un incremento en la solicitud de servicios de entrega a domicilio, generando un impacto considerable en la industria de la comida rápida. Es crucial seguir estudiando cómo estos cambios afectarán el consumo y la industria en el futuro y cómo se adaptarán los servicios de entrega a domicilio. También, durante la pandemia, los alimentos y las bebidas azucaradas fueron los productos más comprados, seguidos por los productos de salud y medicina. En tercer lugar, se encontraban los restaurantes o la comida preparada, lo que resultó el incremento en la preferencia por alimentos preparados ha llevado a un aumento de las enfermedades crónicas no transmisibles, ocasionado por la ausencia de actividad física y una alimentación poco saludable.

Es crucial subrayar que, más allá de la ubicación en la jerarquía de clases, todos necesitamos alimentos para nuestra supervivencia el problema radica en cómo nos alimentamos. Este enfoque

nos invita a examinar la comida no solo como una necesidad básica, sino como un fenómeno complejo que moldea y refleja las dinámicas sociales más complicadas.

Análisis de limitaciones y sugerencias para investigaciones futuras en profundidad

A pesar de que se ha realizado una investigación exhaustiva, se ha constatado que existen limitaciones en cuanto a los datos disponibles. Estas limitaciones pueden restringir la profundidad y alcance del análisis, y es importante ser conscientes de ellas al interpretar los resultados. No obstante, también existen margen para explorar más a fondo el tema mediante un enfoque diferente o con nuevos datos y herramientas. En esta parte, se abordan estas restricciones y se presentan sugerencias para futuras investigaciones que permitan un análisis más detallado del tema en cuestión.

Una posible limitación de este estudio radica en la falta de un conjunto representativo de la población, lo cual podría afectar la aplicabilidad general de los resultados. Además, es importante señalar que el estudio puede estar sujeto a sesgos de memoria y autoinforme, ya que la información sobre los patrones de consumo y las percepciones de salud fue proporcionada por los participantes de manera subjetiva. En este sentido, existe la posibilidad de que los datos recopilados reflejen interpretaciones personales que podrían influir en la objetividad de los resultados. Asimismo, es crucial considerar las posibles limitaciones temporales del estudio, ya que se implementó durante un período específico, y los resultados obtenidos podrían no ser generalizables a otras épocas futuras. Adicionalmente, podría haber limitaciones en la medición de las variables vinculadas a la salud, como el índice de masa corporal.

Otras recomendaciones tienen que ver con la necesidad de investigaciones más exhaustivas sobre el impacto económico y sanitario de la comida rápida en Ecuador. Se propone un enfoque integral que abarque múltiples aspectos: primero, la implementación de iniciativas educativas en nutrición para fomentar una conciencia alimentaria más saludable; segundo, la promoción activa de alternativas alimenticias nutritivas y accesibles; y tercero, el establecimiento de regulaciones efectivas en la industria de la comida rápida. Paralelamente, es imperativo considerar las repercusiones ambientales asociadas a la producción y consumo de comida rápida, evaluando sus consecuencias tanto en la salud pública como en el ecosistema.

Se sugiere ampliar, en futuros estudios, el análisis sobre las diversas marcas y cadenas de comida rápida presentes en Ecuador examinar su impacto en la economía local. Sería valioso realizar una investigación comparativa entre las elecciones alimentarias de las diversas clases socioeconómicas en las diferentes regiones de Ecuador y su vínculo con los indicadores de salud en el país. Además, resulta importante examinar cómo la publicidad y las estrategias de marketing de la industria de la comida rápida influyen en las decisiones alimentarias de los ecuatorianos, y si existe una correlación entre el aumento de la popularidad de estos productos y los cambios en los patrones de consumo en comparación con otras naciones latinoamericanas, teniendo en cuenta las posibles variaciones regionales. Igualmente, se recomienda estudiar el impacto de la comida rápida en el desarrollo territorial, especialmente en zonas rurales y menos desarrolladas del país. Adicionalmente, se podría realizar una investigación que analice el surgimiento y desarrollo histórico de la comida rápida en Ecuador en comparación con otras regiones del mundo.

En el contexto de la ciudad, es relevante analizar cómo la disponibilidad y distribución de alimentos en diferentes áreas urbanas puede afectar las elecciones alimentarias de la población y, por ende, su salud y calidad de vida. También es importante estudiar cómo los patrones alimentarios están vinculados con la identidad cultural, los aspectos históricos y socioeconómicos de cada ciudad o región. Resulta valioso que se pueda examinar los factores que influyen en el acceso y la asequibilidad a alimentos saludables en diversas zonas urbanas, como la ubicación de supermercados, mercados locales y establecimientos de comida rápida, así como las disparidades en los ingresos. Es crucial que las ciudades promuevan una alimentación saludable y la accesibilidad a servicios de salud y educación sobre la prevención de enfermedades. Es necesario investigar sus efectos tanto en la salud pública como en el medio ambiente, y desarrollar estrategias que promuevan una alimentación equilibrada y sostenible. Este esfuerzo conjunto requerirá acciones educativas, regulaciones más estrictas y un enfoque hacia prácticas alimentarias que sean beneficiosas tanto para las personas como para el planeta.

Por otro lado, sería interesante realizar estudios más profundos que aborden la persistencia de la desnutrición a pesar de los esfuerzos por combatirla. Este problema sigue siendo significativo en la actualidad, incluso en contextos donde el sobrepeso y la obesidad son comunes, como en algunos países desarrollados y en vías de desarrollo. En estos casos, se observa que algunas

personas pueden tener sobrepeso u obesidad, pero también padecen de anemia u otras deficiencias nutricionales. Esto refleja la complejidad de los desafíos alimentarios actuales y la necesidad de abordarlos de manera integral. Finalmente, es importante examinar la conexión entre la comida rápida y el género, considerando cómo la construcción de género en la promoción de estos alimentos influye en las elecciones alimentarias de hombres y mujeres

Desde el punto de vista de la sociología y otras disciplinas afines, el concepto de ensamblaje se revela como una herramienta valiosa para explorar la interrelación entre la comida, el comportamiento, las elecciones individuales y la estructura de clase, entre otros aspectos. Como afirma Belasco (2008), “no hay nada más básico que la comida”. Al examinar los ensamblajes alimentarios, podemos desentrañar las complejas las interacciones y conexiones sociales, económicas, culturales y políticas que están presentes en la generación, distribución y adquisición de alimentos.

Anexos

Anexo 1. Entrevista semiestructurada

Comenzaremos la entrevista ahora y le haré preguntas abiertas para conocer su experiencia con la alimentación en su entorno, en particular, su consumo de alimentos procesados y cadenas de comida rápida, y cómo se ajustan a su vida diaria en la ciudad. No se preocupe si se desvía a otros temas, ya que mi objetivo es entender cómo la comida influye en su vida, su entorno y las personas que lo rodean. No nos limitaremos estrictamente al tema de la comida, así que siéntase libre de hablar de cualquier tema que le parezca relevante.

¿Podría decirme un poco sobre sí mismo, dónde trabaja, cuánto gana y dónde vive?

¿Cómo describiría su zona de residencia?

¿Qué le gusta hacer en su tiempo libre?

¿Cuáles son sus comidas favoritas?

¿Qué tipo de comida le gusta?

¿Qué tipo de alimentos solía consumir su familia antes de mudarse a la ciudad, si es que lo hizo?

¿Quién cocina en su hogar y dónde compran la comida?

¿Cómo cambió su dieta después de mudarse a la ciudad y empezar a trabajar?

¿Cómo ha evolucionado su dieta a lo largo de los años y en la pandemia?

¿Recuerda su dieta cuando era niño/a?

¿Recuerda su dieta en los años 70, 80 90, 2000?

¿Por qué visita restaurantes de comida rápida?

¿Cómo es su rutina al salir a comer y consumir alimentos en general?

¿Cómo compararía el restaurante de comida rápida con otros lugares donde compra alimentos?

¿Cuáles son sus motivos favoritos para visitar el restaurante de comida rápida?

¿Consume alimentos empacados y productos de marca como pollos o salchichas?

¿Cómo era su estado de salud en los años 80 y cómo ha evolucionado su dieta desde entonces?

¿Cómo afecto la dieta con la migración?

¿Qué tipo de comida solía consumir su familia antes de mudarse a la ciudad?

¿Cuándo se mudó a la ciudad en que trabajaba?

¿Al mudarse a la ciudad, donde comía?

¿Cómo ha evolucionado su dieta a lo largo de los años y en la pandemia?

¿Cómo se relaciona la alimentación con la ciudad en la que vive?

¿Cuáles son las principales diferencias en la alimentación entre las personas que viven en la ciudad y las que viven en áreas rurales?

¿Sabes cómo los alimentos que comes cada día pueden afectar tu vida?

¿Te has preguntado cómo es que ciertos alimentos llegan a tu mesa?

¿Cuáles son sus restaurantes de comida rápida favorita o donde consume este tipo de Comida?

(Ir a hoja de apoyo 1)

¿Quién cocina en su hogar y dónde compran la comida?

¿Cómo es su rutina al salir a comer y consumir alimentos en general?

¿Cómo compararía el restaurante de comida rápida con otros lugares donde compra alimentos?

¿Cuál es su opinión sobre cómo el lugar donde adquirimos nuestros alimentos influye en su calidad y, por ende, en nuestra salud?

¿Cuáles son sus motivos favoritos para visitar el restaurante de comida rápida?

¿Consume alimentos empacados y productos de marca como pollos o salchichas?

¿Ha padecido enfermedades relacionadas con la alimentación como diabetes, hipertensión o sobrepeso? (**Ir a hoja de apoyo 2**)

¿Toma algún medicamento para la diabetes, hipertensión?

¿Frecuenta algún club de diabetes?

¿Cuántos días asiste?

¿En la pandemia Covid, su dieta cambio, qué consumía más?

¿Le detectaron alguna enfermedad crónica no trasmisible durante la pandemia?

¿Ha mejorado su estilo de vida?

¿Consume alimentos con semáforo alimentario?

ACEPTACIÓN DE PARTICIPACIÓN EN LA ENTEVISTA

Nombre de la persona a ser entrevistada	Cédula de identidad	Firma	Observaciones

Acepto participar voluntariamente en esta entrevista. He recibido la información necesaria y se han respondido mis inquietudes. Reconozco que puedo retirarme en cualquier momento. Consiento el uso confidencial de los datos proporcionados con fines académicos o de investigación. Lo avalo con mi firma y/o mi huella digital.

Nombre del Entrevistador: _____

Firma: _____

Fecha: _____

Hoja de apoyo 1

Tipo de enfermedad	Toma alguna medicina Si/no	Qué tipo de medicina	Cuántas veces toma	Hace ejercicio	Algún tipo de Dieta	

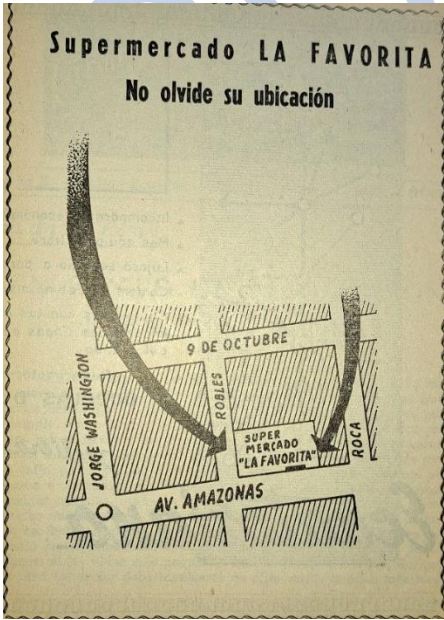
Diabetes						
Hipertensión						
Cáncer						
Ataque al corazón						

Hoja de apoyo 2

Donde consume comida rápida

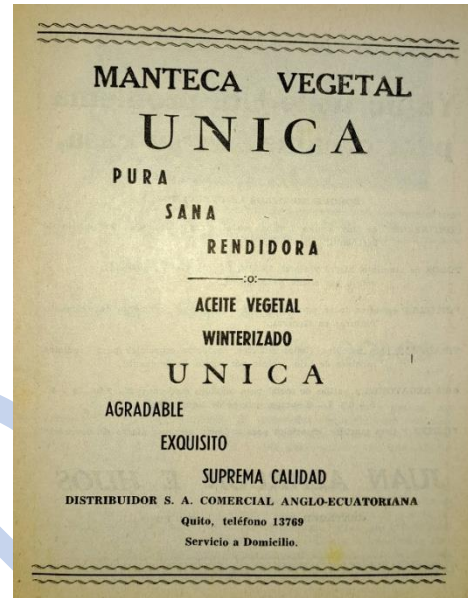
En casa (la prepara usted mismo)	Salchipapas	KFC	Burger King	Menestras del negro	Pollos Gus	McDonald	Otro	Cuantas veces a la semana	Cuantas veces al mes

Anexo 2. Publicidad local La favorita hoy Supermaxi año 1973



Fuente: Revista el Carmelo Ecuatoriano

Anexo 3, anuncio aceite y manteca año 1975



Fuente: Revista el Carmelo Ecuatoriano

Bibliografía

- Acosta, Alberto. *Breve Historia Económica del Ecuador*. Quito: Corporación Editora Nacional, 2006.
- Águila, C., Sicilia, Á., & Segovia, L. (2020). "El ideal de cuerpo delgado y la formación del sujeto neoliberal: Un estudio de caso". *Movimiento*, 26, 1-23. Artículo e26084. <https://doi.org/10.22456/1982-8918.104124>
- Alvarado Pozo, M. 1993. *Tiempos de Modernización*. Centro de Investigaciones Universitarias. Guayaquil.
- Alvarado-López, José Rafael, Ronny Fabián Correa-Quezada, and María del Cisne Tituaña-Castillo. "Migración interna y urbanización sin eficiencia en países en desarrollo: evidencia para Ecuador." *Papeles de población* 23, no. 94 (2017): 99-123. <https://doi.org/10.22185/24487147.2017.94.033>
- Álvarez J, Lallena S, Bernal M. Nutrición y pandemia de la COVID-19 [Nutrition and the COVID-19 pandemic]. *Medicine (Madr)*. 2020 Dec;13(23):1311-1321. Spanish. doi: 10.1016/j.med.2020.12.013. Epub 2020 Dec 24. PMID: 33519030; PMCID: PMC7837011.
- Appadurai, Arjun, ed. *La vida social de las cosas*. Perspectiva cultural de las mercancías. Grijalbo/Conaculta, México, 1991.

- Araneda Jacqueline, Anna Christina Pinheiro, Lorena Rodríguez. "una mirada actualizada sobre los ambientes alimentarios y obesidad." *rev chil salud pública* 24, no. 1 (2020): 67-71.
- Arias Álvarez, leonardo arturo. "localización espacial de las clases sociales y valor del suelo: una relación de acumulación de rentas y exclusión en el hipercentro de quito, 2010." tesis de maestría, Flacso Ecuador, 2019.
- Arias, M. T. *Pronaca: un caso de emprendimiento en la industria avícola y cárnica en ecuador*. el emprendedor, (número de la revista), 2007, páginas 7-69. recuperado de: https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/5491/1/e_v2_arias.pdf
- Arslan, Nurgul, Jiyen Aslan Ceylan, and Abdulkirim Hatipoğlu. "The Relationship of Fast Food Consumption with Sociodemographic Factors, Body Mass Index and Dietary Habits among University Students." *Nutrition & Food Science*. ISSN: 0034-6659. Published April 21, 2022.
- Ayala, Enrique. *resumen de historia del ecuador*. quito: corporación editora nacional, 2008.
- Ayuso Peraza, Giselle, & Castillo León, María Teresita. (2017). *Globalización y nostalgia. Cambios en la alimentación de familias yucatecas. Estudios sociales* (Hermosillo, Son.), 27(50)<https://doi.org/10.24836/es.v27i50.479>
- Ambrosi De La Cadena, Marco. "Epistemology of Bodies and Territories: A Rhizomatic Analysis." *Pensamiento* 76, no. 289 (2020): 319-340. UNIV PONTIFICIA COMILLAS MADRID, FAC FILOSOFIA.
- Andrade, S., Gómez, G., & Calero, E. (2019). *Edulcorantes no nutritivos: beneficios y riesgos en la salud*. Revista Ecuatoriana de Medicina y Ciencias Biológicas, 40(1), 51-59.
- Andino, V., Forero, O., Quezada, M.L., Dubbeling, M., Renting, H., Flores, P., Rodríguez, A. y Santandreu, A. (2021). Informe de síntesis dinámica y planificación del sistema agroalimentario en la ciudad-región Quito. Roma, FAO y Fundación RUAF. <https://doi.org/10.4060/cb4529es>
- Badillo Coronado, Vinicio. (1994) El neoliberalismo y su influencia en el Ecuador incidencia en el campo económico. Trabajo de Investigación Individual del XXI Curso Superior de Seguridad Nacional y Desarrollo. Quito: IAEN. 144p.
- Bellinger, Nathan H. "Globalization and Neoliberalism in Ecuador: The Expansion and Effects of the Commercial Tuna Fishing Industry." Master's thesis, University of Oregon, 2011.
- Bermúdez, Emilia. "Malls: Territorios y objetos de consumo simbólico en la construcción de representaciones de identidades juveniles." *Revista Argentina de Sociología* 6, no. 11 (noviembre-diciembre, 2008): 96-120.
- Bourdieu, Pierre. *La distinción Criterios y bases sociales del gusto*. Buenos Aires: Paidós, 1999.

- Bernstein, Henry. *Dinámicas de clase y transformación agraria*. México DF: Universidad Autónoma de Zacatecas, 2012.
- Brenner, Neil. "Globalisation as reterritorialisation: the re-scaling of urban governance in the European Union." *Urban Studies* 36, no. 3 (1999): 431–451.
- Brenner, Neil. "Tesis Sobre La Urbanizacion Planetaria." *Nueva Sociedad* 243 (2013): 38-66. Disponible en: <https://www.researchgate.net/publication/277955542>
- Brunori, G., F. Galli, and S. Grando. "Food Systems as Assemblages." In *Innovation for Sustainability*, edited by G. Brunori and S. Grando, 107-121. Emerald Publishing Limited, 2020. <https://doi.org/10.1108/S1057-192220200000025007>
- Burd, C., Burgoine, T., Monsivais, P., & Hollands, G. J. (2022). Associations between socioeconomic status and exposure to food outlets: A systematic review. *BMC Public Health*, 22(1), 1744. <https://doi.org/10.1186/s12889-022-13826-1>
- Calvento, Mariana. "Fundamentos teóricos del neoliberalismo: su vinculación con las temáticas sociales y sus efectos en América Latina." *Convergencia revista de ciencias sociales* 41 (2006): 41-59.
- Calixtro García, Alejandro. "Tesina para obtener el título de Licenciado en Gastronomía". Lázaro Cárdenas, Mich.: Universidad Vasco de Quiroga, noviembre 2021.
- Carrión, Fernando. "La forma urbana de Quito: una historia de centros y periferias." *Bulletin de l'Institut Français d'Études Andines* 41 (3), 2012: 503-522.
- Carrión, Fernando, interview by Andrea Rodríguez. El telégrafo. *El Quito del norte y el del sur, ¿2 ciudades diferentes?* (Diciembre 4, 2016).
- Carrión, Fernando. "Ciudad neoliberal." In *Construcción de ciudadanía en la Ciudad de México. Rutas, trayectorias y tensiones*, edited by Lucía Álvarez Enriquez, 9-37. México: Juan Pablos Editor. S.A., 2021.
- CEPAL. (1949). *Perspectivas del desarrollo agrícola*. United Nations Economic and Social Council. Retrieved from <http://repositorio.cepal.org/handle/11362/29007>
- CEPAL. (Comisión Económica para América Latina y el Caribe) 2012 *Panorama Social en América Latina*, Santiago de Chile, en www.eclac.org/cgi
- Charmaz, Kathy. *Constructing Grounded Theory: A Practical Guide Through Qualitative Analysis*. London: Sage Publications, 2006.
- Chiriboga, Manuel. "Política agropecuaria: la búsqueda del imperio del mercado." In *Los placeres del poder*, by María Arboleda, 164'180. Quito: Editorial El Conejo, 1986.

- Clarke J. (2008) Living with/in and without neo-liberalism, *Focaal* 51, 135–147. COCHRANE A., PECK J. and TICKELL A. (1996) Manchester plays games: exploring the local politics of globalisation, *Urban Studies* 33(8), 1319–133.
- Corrales, Carla Mireya. *ESTUDIO DE FACTIBILIDAD DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LA FRANQUICIA DE KFC EN LA CIUDAD DE LATACUNGA*. Quito: Tesis de INGENIERA EN FINANZAS. UNIVERSIDAD INTERNACIONAL SEK., septiembre 2010.
- Cochrane, A., J. Peck, and A. Tickell. "Manchester plays games: exploring the local politics of globalisation." *Urban Studies* 33, no. 8 (1996): 1319–133.
- Cárcamo, Raul Holz. "The food system in Latin America: Between dispossession and non-capitalist provision." Sydney: University of Sydney, 2017.
- Cardoso, Hugo. "El origen del neoliberalismo: tres perspectivas." *Espacios Públicos* 9, no. 18 (2006): 176-193.
- Cardoso, Pablo, and Henry Chavez. "Booms petroleros, quimeras de transformación productiva y el retorno de Washington." *Revue internationale des études du développement*, no. 251 (2023). <https://doi.org/10.4000/ried.8179>.
- Chamorro Cristóbal, Antonio. "La expansión de la palma aceitera en Ecuador desde la revolución verde, 1961-2021." *Historia Agraria* 91 (diciembre 2023): 191-221. <https://doi.org/10.26882/histagar.091e08c>.
- Chiriboga, Manuel. "El sistema alimentario ecuatoriano situación y perspectivas." *Ecuador Debate* 9, 1985: 35-83. <http://hdl.handle.net/10469/10102>.
- Chiriboga, Manuel. "Política agropecuaria: la búsqueda del imperio del mercado." In *Los placeres del poder*, edited by María Arboleda, 164'180. Quito: Editorial El Conejo, 1986.
- Collier, Stephen J., and Aihwa Ong. "Global Assemblages, Anthropological Problems." In *Global Assemblages: Technology, Politics, and Ethics as Anthropological Problems*. Malden: Blackwell Publishing, 2005.
- Coello-Gómez, Gladys, y David Gallegos-Coello. "La carga económica de la diabetes para los pacientes y sus familias en el Ecuador." *Boletín de Coyuntura* 19 (diciembre 2018): 18-20. ISSN 2528-7931. UTA – Ecuador
- Cueva, Agustín. "El uso del concepto de modo de producción en América Latina: algunos problemas teóricos." *Revista Ola Financiera* 2010: 235-260.
- Deere, C., and T. Royce. "Rural social movements in Latin America: Organizing for sustainable livelihoods." 2009.
- Deleuze, Gilles y Félix Guattari. *Mil Mesetas*. Pre-Textos. Valencia, 2017.
- Deleuze, Gilles y Félix Guattari. *Atiedipo*. Paidós. Madrid, 2005.
- Deleuze, Gilles. *Lógica del Sentido*. Paidós. Madrid. 2013

- DeLanda, Manuel. *Assemblage theory*. Edinburgh, UK: Edinburgh University Press, 2016.
- De la Torre, A P. "Macroeconomic aspects of a petroleum boom: Ecuador, 1972-1980." United States, 1987. <https://www.osti.gov/biblio/6931344-macroeconomic-aspects-petroleum-boom-ecuador>
- De Araújo, Shadia Hussein, Sonia Cristina Hamid, and André Gondim do Rego. "Urban food environments and cultural adequacy: the (dis)assemblage of urban halal food environments in Muslim minority contexts." *Food, Culture & Society*, 2021. DOI: 10.1080/15528014.2021.1933773.
- Díaz Pacheco, Jaime, and Richard Hewitt. "El territorio como bien de consumo: las grandes superficies comerciales en el contexto metropolitano y su implicación para el desarrollo urbano sostenible." In *Ciudad, territorio y paisaje: Reflexiones para un debate multidisciplinar*, 234-49. CSIC: 2010, 2010.
- Dos Santos, Theotonio. *Del terror a la esperanza. Auge y decadencia del neoliberalismo*. Monte Ávila Editores-Latinoamericana, Caracas, 2007.
- Drewnowski, Adam, and Barry M. Popkin. "The nutrition transition: New trends in the global diet." *Nutrition Reviews* 55, no. 2 (1997): 31-43.
- Dixon, J., and D. Broom, eds. *The 7 Deadly Sins of Obesity: How the Modern World is Making us Fat*. Sydney: University of NSW Press, 2007.
- DW, Documental. "La gula de la industria alimentaria." 26 de mayo de 2022.
- Edelman, Marc. "¿Qué es un campesino? Un breve documento sobre cuestiones de definición." *revista colombiana de antropología*, 2022: 153-173.
- Espinosa, Mario Millones. "Neoliberalismo en América Latina: una interpretación desde la ideología en Žižek." *Sociológica*, año 28, número 79, 2013: 51-78.
- Fair, Hernán. "La globalización neoliberal: Transformaciones y efectos de un discurso hegemónico." *KAIROS. Revista de Temas Sociales*, 2008: 1-18.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2022*. Rome: FAO, 2022. <https://openknowledge.fao.org/bitstreams/95529a68-c7c5-42fd-a430-dc08f37d44d9/download>.
- Freire, W. B., Waters, W. F., & Rivas-Mariño, G. (2017). SEMÁFORO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS PROCESADOS. *Revista Peruana de medicina experimental y salud pública*, 9.
- Falconí, F., and P. Muñoz. 2012. "Ecuador: de la receta del 'Consenso de Washington' al Posneoliberalismo." In *Rafael Correa, balance de la Revolución Ciudadana*, edited by S. Mantilla and S. Mejía, 75–96. Quito: Editorial Planeta.

- Félix, A., Sáenz, P., Vinuesa, R., & Fernández, A. (2018). "Consumo de alimentos modernos y la doble carga de la malnutrición en Ecuador". *Revista Panamericana de Salud Pública*, (CEPAL y WFP, 2017).42, e92.
- Foucault, Michel. *Vigilar y castigar. Argentina*: Siglo XXI, 2003.
- Friedman, John. *Urbanización, planificación y desarrollo nacional*. México: Editorial Diana, 1976.
- Frank Trentmann, ed. (2013). *The Oxford handbook of the history of consumption*. Oxford: Oxford University Press, 2012.
- Gálvez Patricia Espinoza, Daniel Egaña, Dominique Masferrer, Ricardo Cerda. "Propuesta de un modelo conceptual para el estudio de los ambientes alimentarios en Chile." *Rev Panam Salud Publica*, 41, 2017: 1-9. ;41. doi: 10.26633/RPSP.2017.169.
- Giunta, Isabella. "Food sovereignty in Ecuador: peasant struggles and." *The Journal of Peasant Studies*, 41:6, 2014: 1201-1224. <http://dx.doi.org/10.1080/03066150.2014.938057>.
- Glennie, P., & Thrift, N. (1996). "Reworking E. P. Thompson's 'Time, Work-Discipline and Industrial Capitalism'." *Time & Society*, 5(3), 275–299. <https://doi.org/10.1177/0961463X96005003001>
- Galarza Muriel, Mónica Janina. "Influencia del etiquetado nutricional de alimentos procesados en Ecuador sobre la decisión de compra y consumo: revisión bibliográfica." Master's thesis, Universitat Oberta de Catalunya, 2019. <http://hdl.handle.net/10609/99913>.
- Góran, Therborn. "A Crise e o futuro do capitalismo." *PosNeoliberalismo: As políticas sociais e o Estado democrático*, 1995: 20-79.
- Gross, Joan; Carla Guerrón Montero; Peter Berti y Michaela Hammer. 2016. "Caminando hacia adelante, mirando hacia atrás: en la primera línea de las transformaciones alimentarias en Ecuador" (Dossier). *Iconos. Revista de Ciencias Sociales*, 20/1(54):49-70.
- Grosz, Elizabeth. *Volatile Bodies*. London: Routledge, 1999.
- Gutiérrez Casas, Luis Enrique, & Myrna Limas Hernández. "Incorporación de la mujer al mercado de trabajo y desarrollo regional en Chihuahua." *Estudios Fronterizos*, vol. 9, núm. 18, 2008: 39-70.
- Guthman, Julie. 2011. *Weighing In: Obesity, Food Justice, and the Limits of Capitalism*. Berkeley: University of California Press.
- Harvey, David. *Breve Historia del Neoliberalismo*. Madrid: Akal, 2003.
- Hayek, Friedrich. *Camino a la servidumbre*. Madrid: Alianza Editorial, 2000.
- Hey y Klak. "From Protectionism Towards Neo-liberalism: Ecuador Across Four Administrations (1981-1996)." *St Comp Int Dev* 34, 1999: 66–97.

- Hernández Ciro, E., Piazzini Suárez, C. E., Posada Restrepo, W. A., & Urrea Jiménez, X. M. (2012). "Espacio, tiempo y sociedad: A propósito de una ruta de investigación."
- Herrera Clavero, Francisco. *Epistemología y metodología de la ciencia: la investigación científica*. Granada: Universidad de Granada, 2019. 256 p. ISBN 9788433864727. <http://digital.casalini.it/9788433864727>. Casalini id: 4654170.
- Hidalgo, Ana Laura. "Espacios, Tiempos y Cuerpos en el Capitalismo. Reflexiones en torno a posibles metáforas en/de la modernidad." *Fundamentos en Humanidades*, vol. XV, núm. 29, 2014: 193-222.
- Hollenstein, Patric Olivier. "El mercado agroalimentario en disputa. Historia agraria, economía popular, modernización estatal y privatización." Quito: Tesis de Doctorado. Universidad Andina Simon Bolívar, 2021.
- Holt-Giménez, Eric. (2019). "Capitalism, Food, and Social Movements: The Political Economy of Food System Transformation." *Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development* 9 (A). Ithaca, NY, USA, 23-35. <https://doi.org/10.5304/jafscd.2019.091.043>
- Illouz, Eva. 2019. *Capitalismo, consumo y autenticidad*. Buenos Aires: Kats.
- Izurieta Guevara, Mónica Gioconda. Determinación social del consumo alimentario en hogares de distintas clases sociales de un espacio urbano: trayectorias de procesos críticos en el régimen alimentario corporativo. Quito, 2021, 374 p. Tesis (Doctorado en Salud Colectiva, Ambiente y Sociedad). Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador. Área de Salud.
- Jordán B., Fausto. "Reforma agraria en el Ecuador." In: *Proceso agrario en Bolivia y América Latina*. La Paz: CIDES-UMSA, Posgrado en Ciencias del Desarrollo, plurales editores, 2003.
- Jessop, Bob (2012). "In The Wiley-Blackwell Encyclopedia of Globalization, First Edn." Edited by George Ritzer, vol. 3, 1513-21.
- Jokisch, Brad. "Ecuador: Diversidad en Migración." 29 de marzo de 2007. <https://www.migrationpolicy.org/article/ecuador-diversidad-en-migracion> (último acceso: 18 de febrero de 2022).
- Jackiewicz, Ed, and Fernando J. Bosco. 2012. *Placing Latin America: contemporary themes in geography*.
- Kohl, B., & Farthing, L. C. Impasse in Bolivia: *Neoliberal hegemony and*. New York: ZED Books, 2006.
- Lawrence, Geoffrey, and Kiah Smith. (2020) "Neoliberal Globalization and Beyond: Food, Farming, and the Environment." In *The Cambridge Handbook of Environmental Sociology*. Cambridge University Press, 2020. doi:10.1017/9781108554558.026.

- Lang, Miriam. 2018. *Nabón: Construyendo el Sumak Kawsay desde abajo*. Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador
- Latour, Bruno. *Reensamblar lo social: una introducción a la teoría del actor-red*. Buenos Aires: Manantial, 2017.
- Latour, Bruno. *Cómo habitar la tierra*. Buenos Aires: Siglo XXI. 2023.
- Ledesma, Nicole. "Ecuador Migration Trends." 5 de abril de 2019. <https://www.thedialogue.org/analysis/ecuador-migration-trends/> (último acceso: 23 de junio de 2022).
- León, Xabier Alejandro (2018). TESIS DOCTORAL. Dirigida por: Eduardo Malagón y Koldo Unceta Satrustegui. Donostia-San Sebastián, 2018. SOBERANÍA ALIMENTARIA SISTEMA AGROALIMENTARIO, MOVIMIENTOS CAMPESINOS Y POLÍTICAS PUBLICAS EL CASO DE ECUADOR.
- Lefebvre, Henri. (1974). *La producción del espacio*. <http://ddd.uab.cat/record/39216>.
- Linder, S. B. (1970). *The Harried Leisure Class*. New York: Columbia University Press.
- López de Blanco, Mercedes y Andrés Carmona. 2005. La transición alimentaria y nutricional: Un reto en el siglo XXI. *Anales Venezolanos de Nutrición*, 18(1), 90-104.
- Massey, Dorren (2007) *World City*. Cambridge: Polity Press.
- Mayorga Morales, Tania Patricia, Nancy Rocío Lascano Aimacaña, Andrés Fernando Valencia Silva, and Dario de Rosario Robalino Martínez. "Tendencia del consumo de las bebidas azucaradas en el Ecuador 2014-2019." *Uniandes Episteme* 9, no. 4 (2022): 589-601.
- McMichael, P. and Friedmann, H. (2007) "Situating the 'retailing revolution'." In D. Burch and G. Lawrence, eds., *Supermarkets and Agri-food Supply Chains: Transformations in the Production and Consumption of Foods*, Cheltenham: Edward Elgar, pp. 291-319.
- Marichal, Marchal y Bautista, Carlos. "Crisis de Deudas en Latinoamérica en los años de 1930 y 1980: viejas comparaciones y nuevas hipótesis." México DF: El colegio de México, 2009. 1-27.
- Márquez Escamilla, H. Betzabé, y Emanuel Rodríguez Domínguez. 2021. «Etnografía Multiescalar De La política Educativa En Contextos Interculturales». *RUNA, Archivo Para Las Ciencias Del Hombre* 42 (1), 283-300. <https://doi.org/10.34096/runa.v42i1.9955>.
- Marston, S.A., Jones, J.P., III, and Woodward, K. (2005), "Human geography without scale." *Transactions of the Institute of British Geographers*, 30: 416-432. <https://doi.org/10.1111/j.1475-5661.2005.00180.x>
- Massumi, Brian. (1995). "The Autonomy of the affect" in: *Cultural Critique*, No. 31, The Politics of Systems and Environments, Part II., pp. 83-109.
- Marx, Karl. (2017). *El Capital. I Tomo*. Buenos Aires: Siglo XXI.

- Montalvo, Julio Oleas. "ECUADOR 1972–1999: del desarrollismo petrolero al ajuste neoliberal." Quito: TESIS DE DOCTORADO. UNIVERSIDAD ANDINA SIMÓN BOLÍVAR, 2013.
- Mol, ANNEMARIE. *Eating in Theory*. Duke University Press, 2021. <https://doi.org/10.2307/j.ctv1h0p5r1>.
- Navas, Anzola M. L. (2014.). "Breve historia de las franquicias, ventajas y desventajas del modelo de negocios." [Tesis de maestría, Online Business School, Universidad EAN].
https://www.oei.es/historico/pdfs/01_c3_03.pdf
- Naranjo Marco, Sebastián Burgos. Asistentes de investigación: Paola Cárdenas. FLACSO – MIPRO. FLACSO – MIPRO Centro de Investigaciones Económicas y de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa. "Boletín Mensual de Análisis Sectorial de MIPYMES No. 3: Sector Agroindustrial." Coordinación: Hugo Jácome.
- Napier AD, Nolan JJ, Bagger M, Hesseldal L, Volkmann AM. "Study protocol for the Cities Changing Diabetes programme: a global mixed-methods approach". *BMJ Open*. 2017 Nov 8;7(11):e015240. doi: 10.1136/bmjopen-2016-015240. PMID: 29122782; PMCID: PMC5695469.
- North, Lisa L. "Neoliberalismo versus programa rural. Temas principales." In *Desarrollo rural y neoliberalismo*, by Lisa L North and Jhon De Cameron, 13-38. Quito: Corporación editora Nacional, 2008.
- Nicoli, Massimiliano, and Luca Paltrinieri. "It's still day one." (2017). El tránsito del empresario de sí mismo a la start-up existencial en el marco de las transformaciones de la racionalidad neoliberal. *Recerca. Revista de Pensament i Anàlisi*, número, 37-60.
- Neffa, J. C. Compilador. (2014). *Actividad, empleo y desempleo: conceptos y definiciones*. Conicet: Buenos aires.
- Oliveira, Teixeira De. *Neoliberalismo y Reestructuracao*. San Pablo, Brasil: Editora Cortez, 1996.
- Ornelas, Jaime. "Impacto de la globalización neoliberal." *Papeles de POBLACIÓN* No. 41, 2004: 141-166.
- Otero, Gerardo. "El régimen alimentario neoliberal y su crisis: Estado, agroempresas multinacionales y biotecnología." *ANTÍPODA* N°17, 2013: 49-78.
- Oleas Galeas, Mariana, Barahona, Amparito, & Salazar Lugo, Raquel. (2017). Índice de masa corporal y porcentaje de grasa en adultos indígenas ecuatorianos Awá. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, 67(1), 42-48. Recuperado en 05 de octubre de 2024, de http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0004-06222017000100006&lng=es&tlng=es.

- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2022. Roma: FAO, 2022. <https://openknowledge.fao.org/bitstreams/95529a68-c7c5-42fd-a430-dc08f37d44d9/download>.
- Organización Mundial de la Salud. Estadísticas Sanitarias Mundiales 2018: Monitoreo de la Salud para los ODS, Objetivos de Desarrollo Sostenible. Ginebra: OMS, 2018. <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/272596/9789241565585-eng.pdf>.
- Organización Mundial de la Salud. Estadísticas Sanitarias Mundiales 2020: Monitoreo de la Salud para los ODS, Objetivos de Desarrollo Sostenible. Ginebra: OMS, 2020. <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/332070/9789240005105-eng.pdf>.
- Organización Mundial de la Salud. Informe mundial sobre la diabetes. Ginebra: OMS, 2016. https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/204871/9789241565257_eng.pdf.
- Paz y Miño, Juan J. "El Taller de Historia Económica. El “neoliberalismo” en Ecuador." 22 de marzo de 2021. <http://www.historiaypresente.com/el-neoliberalismo-en-ecuador/> (último acceso: 10 de febrero de 2022).
- Pacheco, Víctor M., y Pasquel Miguel. "Obesidad en Ecuador: Una aproximación a los estudios de prevalencia." *Revista de la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad Central del Ecuador* 25, no. 2 (2000): 8-12.
- Paltrinieri, L., and Nicoli, M. (2017). "Du management de soi à l'investissement sur soi." *Terrains/Théories*, 6. Recuperado de <https://journals.openedition.org/teth/929>
- Patel, Raj. "What does food sovereignty look like?" *Journal of Peasant Studies*, 36(3), 2009: 663–706.
- Paredes Larrea, Javier. 1997. *Historia de la restauración y la gastronomía en el Ecuador*. Tesis de grado, Universidad Internacional SEK. <https://repositorio.uisek.edu.ec/handle/123456789/1839>.
- Paredes Myriam, Latorre Sara y Priscila Prado. 2020. “De la producción al consumo: una perspectiva multi-escalar de los estudios alimentarios”. En *Territorios, ruralidades, ambiente y alimentación en Ecuador. Un balance de la investigación (2000-2019)*, editado por Pablo Ospina. Quito: Corporación Editora Nacional.
- Pasca AJ, Pasca L. “La transición nutricional, demográfica y epidemiológica. Determinantes subyacentes de las enfermedades cardiovasculares. Insuficiencia Cardíaca”. 2011;6(1):27-29.
- Pechlaner y Otero. "The Neoliberal Food Regime: Neoregulation and the New Division of Labor in North America." *Rural Sociology*. Volume 75, Issue 2, 2010: 179-208.
- Peck, J. "Remaking Laissez Faire." *Progress in Human Geography* 32(1), 2008: pp3-43.

- Peck, J. (2010). *Constructions of neoliberal reason*. Oxford: Oxford University Press.
- Pinto Valencia, Myriam Vanessa. 2024. Análisis de los procesos de expansión urbana en Quito y Bogotá a través del diseño de políticas públicas. Tesis doctoral, Flacso Ecuador.
- Popkin, Barry M. "Urbanization, Lifestyle Changes and the Nutrition Transition." *World Development*, 1999:
- Popkin, Barry. "Nutrition Transition and the Global Diabetes Epidemic." *Current diabetes reports vol. 15*, 2015: 63-71.
- Popkin, Barry. 2006. "Global nutrition dynamics: the world is shifting rapidly toward a diet linked with noncommunicable diseases". *The American Journal of Clinical Nutrition* 84 (2): 289-298. <https://doi.org/10.1093/ajcn/84.2.289>.
- Popkin, BM, Ng, SW. The nutrition transition to a stage of high obesity and noncommunicable disease prevalence dominated by ultra-processed foods is not inevitable. *Obesity Reviews*. 2022; 23(1):e13366. doi:10.1111/obr.13366
- Potter, Lesley. "La industria del aceite de palma en Ecuador: ¿un buen negocio para los pequeños agricultores?" *EUTOPIA*, 2011: págs. 39-54.
- Probyn, Elspeth. *Carnal appetites: FoodSexIdentities*. London: Routledge, 2000.
- Pollan, Michael, *El dilema del omnívoro: En busca de la alimentación perfecta*. DEBATE, 2017.
- Porta Vazquez, Luis Gabriel, Jonathan Ezequiel Aguirre, and Francisco Ramallo. *La Intimidación Como Bioestética De Lo Cotidiano: Ensamblajes Metodológicos En Investigaciones Autobiográfico-narrativas En Educación*. 2023.
- Prunier, Delphine, & León Araya, Andrés. (2022). Agricultura, alimentación y disputas territoriales: reflexiones iniciales. *Trace (México, DF)*, (81), 5-23. Epub 01 de enero de 2022. <https://doi.org/10.22134/trace.81.2022.834>
- Ramos Truchero, Guadalupe. (2015). El acceso a la alimentación: el debate sobre los desiertos alimentarios. *Investigación y Desarrollo*, 23(2), 391-415. <https://doi.org/10.14482/indes.23.2.6970>
- Robinson, William. "Latin America in the New Global Capitalism." *NACLA REPORT ON THE AMERICAS* 13, 2012: 13-18.
- Rubio, Blanca. "Una visión panorámica de las transformaciones agrarias en el Ecuador durante la fase neoliberal." In *Formas de explotación y condiciones de reproducción de las economías campesinas en el Ecuador*, by

- Fernando Larrea, Blanca Rubio Coordinadora Florencia Campana, 23-34. Quito: Heifer internacional, 2008.
- Rumié Rojo, Sebastián Andrés. (2019). "Chicago Boys en Chile: neoliberalismo, saber experto y el auge de una nueva tecnocracia." *Revista mexicana de ciencias políticas y sociales*, 64(235), 139-164. <https://doi.org/10.22201/fcpys.2448492xe.2019.235.61782>.
- Sabido Ramos, Olga. (2020). "La proximidad sensible y el género en las grandes urbes: una perspectiva sensorial." *Estudios Sociológicos*, Vol. XXXVIII, pp. 201-231.
- Sandoval Godoy, Sergio Alfonso, Pacheco Navarro, Ana Cristina, & Camarena Gómez, Dena María. (2022). "Prácticas alimentarias y significados asociados con el consumo de comida rápida en franquicias de la ciudad de Hermosillo, Sonora: un modelo exploratorio basado en los cambios generacionales". *Región y sociedad*, 34, e1628. <https://doi.org/10.22198/rys2022/34/1628>
- Sassen, S. (2011). *Cities in a World Economy*, Sage/Pine Forge Press (Thousand Oaks, CA), 4th edn.
- Sferco, Senda. "Neoliberalismo, orden, tiempo y producción de subjetividad. El homo oeconomicus en y más allá de Foucault." *Argumentos. Revista de Crítica Social*, 21, 2019: 156-181.
- Silva, Eduardo. (1991), "Technocrats and Politics in Chile: From the Chicago Boys to the CIEPLAN Monks", *Journal of Latin American Studies*, 23(2) (May, 1991), pp. 385-410
- Silva, Eduardo. (1996). *The State and Capital in Chile: Business Elites, Technocrats, and Market Economics*. Boulder, CO: Westview Press.
- Secretaría Metropolitana de Salud. Quito: Alcaldía del Distrito Metropolitano de Quito. 2015-2017. https://www.quito.gob.ec/documents/Salud/Diagnostico_Salud_DMQ2017.pdf consultado: 20/03/2021.
- Southerton, Dale. *Time, Consumption and the Coordination of Everyday Life*. London: Palgrave Macmillan, 2020.
- Southerton, Dale, & Tomlinson, M. (2005). 'Pressed for Time' – the Differential Impacts of a 'Time Squeeze.' *The Sociological Review*, 53(2), 215–239. <https://doi.org/10.1111/j.1467-954X.2005.00511.x>
- Suchacka, Weronika. "'Alimentary Assemblages' at Intersections: Food, (Queer) Bodies, and Intersectionality in Marusya Bociurkiw's *Comfort Food for Breakups: The Memoir of a Hungry Girl* (2007)." *Studia Anglica Posnaniensia*, vol.55, no.s2, 2020, pp.353-373. <https://doi.org/10.2478/stap-2020-0018>.
- Smith, Neil. (2009). *Después del neoliberalismo: ciudades y caos sistémico*. Barcelona: Contra Textos.

- Storper, M. (2016). "The neoliberal city as idea and reality." *Territory, Politics, Governance*. doi:10.1080/21622671.2016.1158662
- Spinoza, B. *Ética*. Alianza Editoria: Buenos Aires. 2017.
- Schor, J. (1998). "Work, Free Time and Consumption. Time, Labour and Consumption: Guest Editor's Introduction." *Time & Society*, 7(1), 119–127.
- Torres Luzuriaga, Vladimir. 2023. « período 2018-2022». *X-Pedientes Económicos* 7 (17):87-101. https://ojs.supercias.gob.ec/index.php/X-pedientes_Economicos/article/view/143.
- Turner, C., Kadiyala, S., Aggarwal, A., Coates, J., Drewnowski, A., Hawkes, C., Herforth, A., Kalamatianou, S., Walls, H. (2017). "Concepts and methods for food environment research in low and middle-income countries." Agriculture, Nutrition and Health Academy Food Environments Working Group (ANH-FEWG). Innovative Methods and Metrics for Agriculture and Nutrition Actions (IMMANA) programme. London, UK.
- Thompson, E.P (1984). "Tiempo disciplina de trabajo y capitalismo industrial." In: *Tradición, Revuelta y Consciencia de Clase. Estudios sobre la crisis de la sociedad preindustrial*. EDITORIAL CRITICA. Barcelona.
- Valdes, Juan. (1995) *Pinochet's Economists: The Chicago School in Chile*. Cambridge University Press.
- Veblen, Thorstein. (2014). *Teoría de clase ociosa*. Paidós. Buenos Aires.
- Van Rongen, S., Poelman, M.P., Thornton, L., et al. "Neighbourhood fast food exposure and consumption: the mediating role of neighbourhood social norms." *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*, 17, 61 (2020). <https://doi.org/10.1186/s12966-020-00969->
- Varea, Marco. "Una aproximación teórico-empírica al sobreendeudamiento ecuatoriano." In *Deuda externa y renegociación*, by Alberto Acosta, 130-155. Quito: FONDAD, Grupo de trabajo, 1993.
- Venugopal, Rajesh. "Neoliberalism as concept." *Economy and Society* 44 (2), 2015: 165-187.
- Villamizar, Jorge. "La comercialización de alimentos en Ecuador." *Cuadernos de Políticas Sociales*, 1991: 240–251.
- Vivas, Esther. *El negocio de la comida ¿Quién controla nuestra alimentación?* Barcelona: Icaria, 2017.
- Warde, A. (1999). "Consumption, Identity-formation and Uncertainty." *Sociology*, 28(4). <https://doi.org/10.1177/0038038594028004005>.

- Wise, T. A. (2004). "The paradox of agricultural subsidies: Measurement issues, agricultural dumping, and policy reform. Medford, MA": Tufts University, Global Development and Environment Institute.
- Wittman, H., A. A. Desmarais, and N. Wiebe, eds. Food Sovereignty: Reconnecting Food, Nature and Community. Fernwood Publishing and FoodFirst Books, pp. 168-183.
- Weber, M. (1991). *La ética protestante y el espíritu del capitalismo*. Premiá editora de libros, S. A. México DF.
- Warde, A., Cheng, S.-L., Olsen, W., & Southerton, D. (2007). "Changes in the Practice of Eating: Comparative Analysis of time-use." *Acta Sociologica*, 50(4), 365–387.
- Warde, A. (2017). *Consumption: A Sociological Analysis*. London: Palgrave Macmillan.
- Zapata, Maria. *La política habitacional porteña bajo la lupa*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Teseo, 2017.
- Zerubavel, Eviatar. "Hidden Rhythms: Schedules and Calendars in Social Life." (1981).
- Zagorsky JL, Smith PK. "The association between socioeconomic status and adult fast-food consumption in the U.S". *Econ Hum Biol*. 2017 Nov;27(Pt A):12-25. doi: 10.1016/j.ehb.2017.04.004. Epub 2017 Apr 19. PMID: 28472714

Entrevistas

- Acosta, Alberto interview by Eduardo Alberto León. *Entrevista personal # 52* (Enero , 10 2023)
- A, Jimena, interview by Eduardo Alberto León. *Entrevista personal # 34* (Mayo 10, 2022).
- A, Maria, interview by Eduardo Alberto León. *Entrevista personal# 37* (Abril 24, 2022).
- B, Roberto, interview by Eduardo Alberto León. *Entrevista Personal #48* (Junio 21, 2022).
- Cueva, Patricio, interview by Eduardo Alberto León. *Entrevista Personal #52* (Octubre 30, 2022).
- E, Jose Luis, interview by Eduardo Alberto León. *Entrevista #22* (febrero 17, 2022).
- F, Angélica, interview by Eduardo Alberto León. *Entrevista Personal # 19* (abril 28, 2022).
- F, Erika, interview by Eduardo Alberto León. *Entrevista Personal #39* (Junio 7, 2020).
- Freire, Wilma B., interview by Eduardo Alberto León. *Entrevist Personal. 39* (Junio 8, 2022).
- G, Antonio, interview by Eduardo Alberto León. *Entrevista Personal* (Febrero 27, 2022).

G, Juan, interview by Eduardo Alberto León. *Entrevista Personal #8* (Febrero 11, 2022).

G, Juliana, interview by Eduardo Alberto León. *Entrevista personal #45* (septiembre 14, 2022).

G, Klever, interview by Eduardo Alberto León. *Entrevista Personal #43* (agosto 23, 2022).

G, Pablo, interview by Eduardo Alberto León. *Entrevista # 12* (Marzo 7, 2022).

G, Paula, interview by Eduardo Alberto León. *Entrevista personal # 43* (Abril 5, 2022).

J, Carlos, interview by Eduardo Alberto León. *Entrevista Personal # 24* (marzo 27, 2022).

J, Martha, interview by Eduardo Alberto León. *Entrevista Personal # 29* (abril 28, 2022).

Jimenes, Andres, interview by Eduardo Alberto León. *Entrevista Personal 12* (abril 15, 2020).

L, Cristhian, interview by Eduardo Alberto Leon. *Entrevista Personal #42* (agosto 27, 2022).

L, Karla, interview by Eduardo Alberto León. *Entrevista Personal # 32* (Marzo 18, 2022).

Lagla, Juan Carlos, interview by Eduardo Alberto León. *Entrevista personal 28* (Agosto 2, 2022).

M, Andrés, interview by Eduardo Alberto León. *Entrevista Personal # 9* (enero 21, 2022).

M, Edith, interview by Eduardo León. *Entrevista Personal # 17* (noviembre 24, 2021).

P, Dario, interview by Eduardo Alberto León. *Entrevista Personal #43* (Mayo 26, 2020).

P, Jonathan, interview by Eduardo Alberto León. *Entrevista personal # 28* (Abril 7, 2022).

P, Richard, interview by Eduardo Alberto León. *Entrevista Personal # 9* (enero 23, 2022).

Q, María, interview by Eduardo Alberto León. *Entrevista Personal. 9* (febrero 4, 2022).

V, Manuel, interview by Eduardo Alberto León. *Entrevista personal # 48* (Marzo 4, 2022).

V, Paola, interview by Eduardo Alberto León. *Entrevista personal # 44* (Julio 2, 2020).

V, Verónica, interview by Eduardo Alberto León. *Entrevista personal # 51* (10 30, 2022).