

Importancia de la agricultura sostenible en el rescate de la gastronomía ecuatoriana -Patate

Importance of Sustainable Agriculture in the Revival of Ecuadorian Gastronomy – Patate

Trujillo Hernández, Gersson¹, Parra Lema, Pamela², Duran Calderón, Daniel³, Acuña López, Eduardo⁴

Recibido: 23/04/2026

Aceptado: 28/05/2026

Publicado: 15/06/2026

Categoría: Artículo científico

RESUMEN

La agricultura sostenible es clave para la seguridad alimentaria, la biodiversidad y la gestión responsable. En Ecuador, en Patate, su adopción tiene un valor singular porque aporta al rescate y la puesta en valor de la gastronomía local. El uso de ingredientes frescos y de calidad preserva la autenticidad de los platos tradicionales y refuerza la identidad cultural. Entre las prácticas más eficaces destacan la rotación de cultivos y el policultivo: la primera mejora la salud del suelo, corta ciclos de plagas y enfermedades y favorece la fertilidad mediante leguminosas fijadoras de nitrógeno; el segundo imita la biodiversidad natural, reduce la dependencia de agroquímicos y aumenta la resiliencia ante condiciones climáticas adversas. Ejemplos como las “Tres Hermanas” —maíz, frijol y calabaza— evidencian la vigencia de saberes ancestrales apropiados al contexto. A la par, la conservación de hábitats en el mosaico agrícola promueve servicios ecosistémicos, protege especies locales y mejora la productividad. Estas acciones aseguran un abastecimiento de alimentos nutritivos, plenamente en coherencia con los principios de seguridad alimentaria de la FAO. En conjunto, la agricultura sostenible en Patate funciona como estrategia integral que vincula campo, cocina y cultura, revitaliza la culinaria ecuatoriana y ofrece un modelo replicable para territorios andinos.

Palabras Clave: Agricultura sostenible, gastronomía ecuatoriana, biodiversidad, seguridad alimentaria, identidad cultural

ABSTRACT

¹ Instituto Tecnológico Superior Mayor Pedro Traversari (Quito, Ecuador)

gersson.trujillo@istpet.edu.ec

ORCID: 0009-0008-8179-3415

² Instituto Tecnológico Superior Mayor Pedro Traversari (Quito, Ecuador)

pamela.parra@istpet.edu.ec

ORCID: 0009-0007-7046-3608

³ Instituto Tecnológico Superior Mayor Pedro Traversari (Quito, Ecuador)

daniel.duran@istpet.edu.ec

ORCID: 0009-0004-6536-6991

⁴ Instituto Tecnológico Superior Mayor Pedro Traversari (Quito, Ecuador)

eduardo.lopez@istpet.edu.ec

ORCID: 0009-0003-7171-3817

Sustainable agriculture is key to food security, biodiversity and responsible management. In Ecuador, in Patate, its adoption has a unique value because it contributes to the rescue and enhancement of local gastronomy. The use of fresh, quality ingredients preserves the authenticity of traditional dishes and reinforces cultural identity. Among the most effective practices are crop rotation and polyculture: the former improves soil health, cuts pest and disease cycles and promotes fertility through nitrogen-fixing legumes; the second mimics natural biodiversity, reduces dependence on agrochemicals and increases resilience to adverse weather conditions. Examples such as the "Three Sisters"—corn, beans, and squash—show the validity of ancestral knowledge appropriate to the context. At the same time, the conservation of habitats in the agricultural mosaic promotes ecosystem services, protects local species and improves productivity. These actions ensure a supply of nutritious food, fully consistent with FAO's food security principles. Overall, sustainable agriculture in Patate works as a comprehensive strategy that links countryside, cuisine and culture, revitalizes Ecuadorian cuisine and offers a replicable model for Andean territories.

Keywords: Sustainable agriculture, Ecuadorian gastronomy, Biodiversity, Food security, Cultural identity

INTRODUCCIÓN

La agricultura sostenible es un enfoque esencial en la actualidad, ya que se vincula directamente con la seguridad alimentaria, la conservación del medio ambiente y la salud humana (La agricultura sostenible, 2021). Este artículo tiene como propósito destacar la importancia de adoptar prácticas agrícolas sostenibles, explicar cómo estas prácticas se aplican en el contexto gastronómico y argumentar por qué su implementación es crucial para el bienestar de las personas de Patate. En el ámbito gastronómico, la agricultura sostenible permite la producción de ingredientes frescos y de alta calidad, fundamentales para elaborar platos saludables y sabrosos (Gamboa Costa et al., 2021). Al reducir el uso de productos químicos como pesticidas y fertilizantes sintéticos, se protege la salud del suelo y del agua, y se preservan las especies locales, lo que contribuye a la biodiversidad (Larbodière et al., 2020). Prácticas como la rotación de cultivos y el policultivo fomentan la diversidad biológica en las tierras agrícolas, fortaleciendo los ecosistemas y aumentando su resiliencia frente a plagas y enfermedades (Espinosa Aguilar et al., 2025). Por ejemplo, alternar leguminosas con cereales mejora la fertilidad del suelo gracias a la capacidad de las leguminosas para fijar nitrógeno (Espinosa Aguilar et al., 2025), mientras que el cultivo simultáneo de maíz, frijoles y calabazas —conocido como las "Tres Hermanas"— refleja una técnica ancestral que promueve la salud del suelo y reduce la necesidad de insumos químicos (Andrade, Ramírez y Cadena, 2024). Además, la integración de áreas naturales dentro de los terrenos agrícolas ofrece refugio para la fauna y flora, fortaleciendo la biodiversidad y contribuyendo a la conservación de hábitats (Larbodière et al., 2020). Estas prácticas no solo benefician al medio ambiente, sino que también mejoran la seguridad alimentaria, entendida como el acceso constante a alimentos suficientes, seguros y nutritivos (FAO, 2022). Según la FAO, esta seguridad depende de la disponibilidad, el acceso, la utilización y la estabilidad de los alimentos (FAO, 2022), dimensiones que se ven favorecidas por técnicas sostenibles como el uso de compost, la rotación de cultivos y la reducción del laboreo (Espinosa et al., 2025). Un suelo saludable es la base de una agricultura productiva y resiliente. Al mejorar la estructura y fertilidad del suelo, se reduce la

dependencia de insumos externos y se incrementa la capacidad de los cultivos para resistir condiciones climáticas extremas (FAO, 2022). La diversificación de cultivos, por ejemplo, disminuye el riesgo de pérdida total de cosechas por plagas o enfermedades, asegurando un suministro constante de alimentos (Espinosa et al., 2025). En definitiva, este artículo busca resaltar cómo la agricultura sostenible no solo transforma la manera en que se producen los alimentos, sino que también fortalece la relación entre la gastronomía, el medio ambiente y la salud humana. Adoptar estas prácticas es una decisión consciente hacia un futuro más justo, saludable y equilibrado para todos.

METODOLOGÍA

Se realizó un estudio descriptivo con enfoque cualitativo, orientado a analizar el impacto de las prácticas de agricultura sostenible en la valorización de la gastronomía local en el cantón Patate, provincia de Tungurahua, Ecuador. El procedimiento incluyó trabajo de campo, entrevistas semiestructuradas y observación directa en fincas agroecológicas y espacios gastronómicos tradicionales. En Patate se realizó el estudio con productores agrícolas locales que aplican técnicas sostenibles como la rotación de cultivos, el policultivo y la conservación de hábitats naturales. De igual manera se contactó con cocineros y portadores de saberes culinarios ancestrales. La selección se efectuó mediante muestreo intencional, priorizando aquellos con experiencia en prácticas agroecológicas y participación en la promoción de la gastronomía patrimonial. Las técnicas utilizadas incluyeron entrevistas semiestructuradas para recolectar información sobre prácticas agrícolas, los productos relacionados con la alimentación de la zona, los restaurantes y tradiciones culturales y uso de ingredientes locales. Se aplicó observación participante en parcelas agrícolas para documentar el uso de leguminosas fijadoras de nitrógeno, la combinación de cultivos como las “Tres Hermanas” (maíz, frijol y calabaza), y la integración de zonas de conservación natural. Además, se registraron prácticas culinarias en cocinas tradicionales para evidenciar el vínculo entre producción sostenible e identidad gastronómica con fichas de control de producto. La aplicación se realizó directamente en fincas ubicadas en zonas rurales de Patate y en espacios gastronómicos comunitarios. Las entrevistas fueron grabadas y transcritas para su análisis, y las observaciones se documentaron mediante registros fotográficos y notas de campo. Para el análisis de los datos se emplearon métodos estadísticos descriptivos básicos, como frecuencias y porcentajes, para caracterizar las prácticas agrícolas más comunes. Asimismo, se utilizó análisis de contenido para identificar patrones temáticos relacionados con la biodiversidad, seguridad alimentaria e identidad cultural.

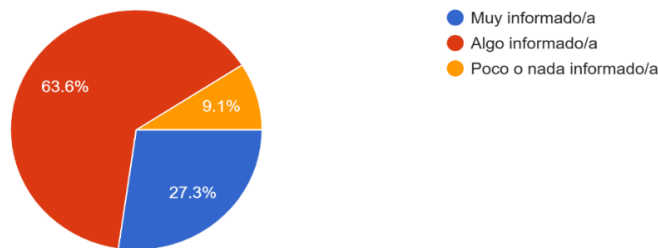
RESULTADOS Y DISCUSIÓN

La preservación de la biodiversidad constituye un eje esencial dentro de la agricultura sostenible, orientada a mantener el equilibrio ecológico y la productividad del sistema agrícola. La reducción del uso de productos químicos, combinada con prácticas como la rotación de cultivos y la conservación de hábitats naturales, permite regenerar los suelos, proteger la fauna benéfica y mantener la diversidad genética de las especies vegetales. Estas estrategias favorecen ecosistemas más resilientes y sostenibles a largo plazo.

Tabla 3: Información agricultura sostenible

¿Qué tan informado/a te consideras sobre la agricultura sostenible?

11 respuestas

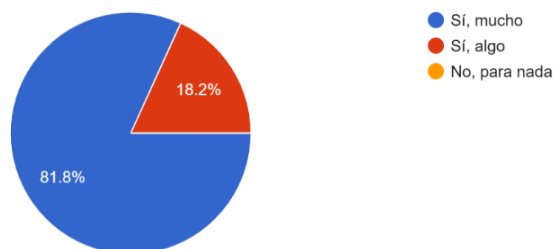


En relación con la seguridad alimentaria, las prácticas sostenibles inciden directamente en la mejora de la salud del suelo y en la resiliencia climática.

Tabla 4: Calidad de los productos utilizados

¿Crees que la agricultura sostenible influye en la calidad de los productos utilizados en la gastronomía ecuatoriana?

11 respuestas

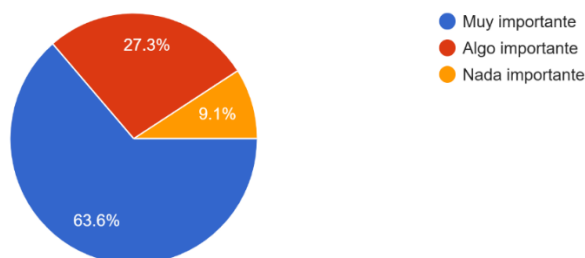


Al diversificar los cultivos, los agricultores disminuyen la vulnerabilidad ante plagas o sequías, garantizando una producción estable y nutritiva. Un suelo saludable, rico en materia orgánica y microorganismos, se traduce en alimentos de mayor calidad y disponibilidad continua para la población

Tabla 5: ¿Cuán importante es la utilización de productos de agricultura sostenible?

Cuán importante es para ti que los restaurantes y mercados locales utilicen productos de agricultura sostenible?

11 respuestas



Finalmente, el impacto en la gastronomía ecuatoriana es significativo. El uso de ingredientes obtenidos mediante prácticas sostenibles impulsa una cocina más consciente y saludable, que rescata los sabores tradicionales con menor huella ambiental. De este modo, se fortalecen los beneficios nutricionales, se protege el entorno natural y se promueve una conexión armónica entre el campo, la mesa y la cultura

Tabla 6: Piensas que la agricultura puede ayudar a conservar las tradiciones culinarias en Ecuador

¿Piensas que la promoción de la agricultura sostenible puede ayudar a conservar las tradiciones culinarias de Ecuador?

12 respuestas

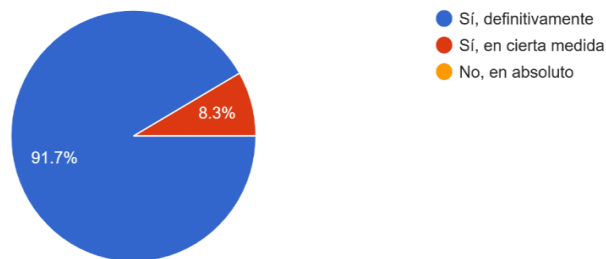
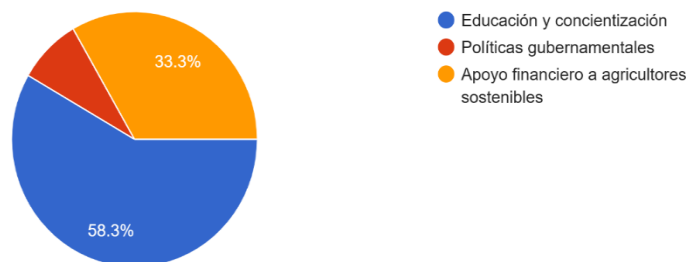


Tabla 7: ¿Qué acciones considera más afectiva para promover la agricultura?

¿Qué acciones consideras más efectivas para promover la agricultura sostenible en Ecuador?

12 respuestas



Discusión

La integración de prácticas agrícolas sostenibles en la gastronomía ecuatoriana no solo es beneficiosa para el medio ambiente, sino que también enriquece la cultura culinaria y apoya el desarrollo económico local. La adopción de estas prácticas requiere un esfuerzo conjunto de agricultores, chefs, consumidores y políticas gubernamentales que promuevan y apoyen la sostenibilidad. Es fundamental crear una red de colaboración entre todos los actores involucrados para fomentar la agricultura sostenible y su integración en la gastronomía. La agricultura sostenible representa un eje fundamental en el contexto actual, ya que incide directamente en la seguridad alimentaria, la conservación del medio ambiente, la salud humana y el desarrollo económico. En Ecuador, un país reconocido por su biodiversidad única y su rica tradición culinaria, adoptar prácticas agrícolas sostenibles es crucial para preservar la calidad de los ingredientes autóctonos que dan vida a su gastronomía. Al reducir el uso de pesticidas y fertilizantes químicos, se mejora la calidad del suelo y se garantiza un suministro constante de alimentos saludables y nutritivos, fortaleciendo así la salud pública. Además, técnicas como la rotación de cultivos, el uso de compost y la

protección de hábitats naturales contribuyen a conservar los ecosistemas diversos del país, reduciendo la huella ecológica de la producción agrícola. Esta forma de cultivo también tiene un impacto positivo en la salud humana, ya que los alimentos producidos de manera sostenible son más seguros y nutritivos, lo que favorece una dieta equilibrada y previene enfermedades relacionadas con la alimentación. Desde una perspectiva económica, la agricultura sostenible impulsa el desarrollo rural al generar empleo, fortalecer la economía local y reducir la dependencia de importaciones. Al promover el uso de ingredientes locales y de temporada, se preservan las variedades de cultivos tradicionales y se fomenta la transmisión de conocimientos ancestrales, reforzando la identidad cultural ecuatoriana. En conjunto, estas prácticas no solo mejoran la calidad de vida de la población, sino que también aseguran un futuro más justo, saludable y resiliente para el país. Por ello, es indispensable que tanto los agricultores como los consumidores y los responsables de políticas públicas se comprometan activamente con la promoción de la agricultura sostenible en todos los niveles. En cuanto a la brecha de mercado, existe una creciente demanda de alimentos producidos de manera sostenible. En cuanto al potencial gastronómico, la gastronomía ecuatoriana puede beneficiarse enormemente de ingredientes sostenibles. La agricultura sostenible apoya a los agricultores locales y fortalece la economía rural, en cuanto al empoderamiento económico. Además, ayuda a preservación cultural, porque promueve el uso de ingredientes autóctonos y recetas tradicionales, fortaleciendo la identidad cultural del país.

CONCLUSIONES

La agricultura sostenible es fundamental para la gastronomía ecuatoriana. Se recomienda promover políticas y programas de apoyo, así como la educación y capacitación de agricultores y chefs para la adopción de prácticas sostenibles. Además, es crucial aumentar la conciencia pública sobre los beneficios de la agricultura sostenible para fomentar un cambio positivo en la sociedad. La implementación de campañas de concienciación y programas educativos puede ayudar a sensibilizar a la población sobre la importancia de consumir productos sostenibles y apoyar a los agricultores locales. La agricultura sostenible desempeña un papel fundamental en la gastronomía contemporánea, ya que permite la producción de ingredientes frescos, seguros y de alta calidad, esenciales para la elaboración de platos deliciosos y nutritivos.

Comprender esta relación implica analizar cómo prácticas como la agricultura orgánica, la permacultura y la agroforestería no solo enriquecen la calidad de los alimentos, sino que también contribuyen significativamente a la conservación del suelo, el agua y la biodiversidad, reduciendo el impacto ambiental de la producción agrícola. Además, estas prácticas promueven la salud humana al minimizar el uso de pesticidas y productos químicos nocivos, favoreciendo la disponibilidad de alimentos más seguros y nutritivos. Sin embargo, la implementación de estas técnicas en el ámbito gastronómico presenta tanto oportunidades como desafíos, entre ellos la necesidad de educación y capacitación para productores y chefs, así como el desarrollo de políticas públicas y regulaciones que respalden y fomenten la transición hacia sistemas agrícolas más sostenibles. Este análisis integral permite valorar el potencial transformador de la agricultura sostenible en la gastronomía, no solo como una herramienta para mejorar la calidad de

los alimentos, sino también como una estrategia clave para proteger el medio ambiente y promover el bienestar humano.

La agricultura sostenible, entendida como un sistema de producción que respeta los principios ecológicos, sociales y económicos, se basa en prácticas que conservan los recursos naturales, promueven la biodiversidad y garantizan la viabilidad a largo plazo de los ecosistemas agrícolas.

En el ámbito de la gastronomía sostenible, esta visión se traduce en el uso de ingredientes locales y de temporada, lo que no solo mejora la frescura y calidad de los platos, sino que también reduce el desperdicio de alimentos y fortalece los vínculos con los productores locales. Al minimizar el uso de insumos químicos y fomentar técnicas como la rotación de cultivos y el compostaje, la agricultura sostenible contribuye a reducir la huella ecológica del sistema alimentario, mitigando el impacto ambiental de la producción y el consumo.

Además, este modelo genera beneficios económicos al impulsar el desarrollo de comunidades rurales, crear empleos y dinamizar las economías locales y nacionales. Finalmente, al promover el cultivo de variedades tradicionales y respetar los saberes ancestrales, la agricultura sostenible también desempeña un papel clave en la preservación de la identidad cultural y la diversidad culinaria, fortaleciendo el vínculo entre alimentación, territorio y patrimonio.

BIBLIOGRAFÍA

- Andrade, C. Ramírez, S, y Cadena, C. (2024). Título del artículo o libro. Ciencia Latina, volumen(número),
- Espinosa, M., González, D. Romero, D, Ludeña, J. y Centeno (2025). Rotación de cultivos y manejo de forrajes para mejorar la fertilidad del suelo
- Gamboa, A., Loret de Mola, E., y González, R. (2021). Propuesta del enfoque de seguridad alimentaria sostenible como respuesta ante los desafíos emergentes. Revista Humanidades Médicas,
- Larbodière, L., Davies, J., Schmidt, R., Magero, C. y Vidal, A. (2020). Restaurar la salud de las tierras para una agricultura sostenible. Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza.