



CENTRO DE INVESTIGACIONES
DE TRABAJO SOCIAL

ISSN 2244-808X
DL pp 201002Z43506

PERSPECTIVA ACCIÓN Y

Revista de Trabajo Social

Vol. 16 No. 3

Septiembre - Diciembre

2026

Universidad del Zulia

Facultad de Ciencias Jurídicas y Políticas
Centro de Investigaciones en Trabajo Social

INTERACCIÓN Y PERSPECTIVA

Revista de Trabajo Social

ISSN 2244-808X ~ Dep. Legal pp 201002Z43506

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.21158939>

Vol. 16 (3): 807 - 822 pp, 2026

ARTÍCULO DE INVESTIGACIÓN

Representaciones sociales de la quinua e imaginarios gastronómicos en la cocina popular de Ecuador. Una propuesta para la intervención social

Ana Moreno-Guerra¹, Jessica Robalino-Vallejo², Juan Carlos Salazar-Yacelga³¹Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Riobamba, Ecuador (Autor de correspondencia).E-mail: amoreno_g@espoch.edu.ec; ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-5807-8922>²Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Riobamba, Ecuador.E-mail: jrobalino@espoch.edu.ec; ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-1464-5331>³Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Riobamba, Ecuador.E-mail: j_salazar@espoch.edu.ec; ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-4218-486X>

Resumen. La teoría de las representaciones sociales (RS) en el ámbito de la alimentación humana permite considerar, no solo los nutrientes o las cadenas de producción, sino también, y esto es lo más destacado, los universos simbólicos que configuran las prácticas culinarias, evidenciando que los alimentos actúan como vehículos de identidad, memoria e imaginarios colectivos susceptibles a procesos de intervención social. Ante esta premisa axiomática, el objetivo de la investigación consiste en analizar, desde un enfoque cualitativo-interpretativo, las RS de la quinua y los imaginarios gastronómicos que configuran su presencia en la cocina popular ecuatoriana, con el fin de fundamentar una propuesta de intervención social orientada a revalorizar su consumo y su significado cultural. Para el logro de este objetivo se hizo uso de una metodología de carácter documental e interpretativo, con arreglo a la técnica de entrevistas en profundidad de dos informantes privilegiados. En las conclusiones se afirma que, de la interpretación ontológico-identitaria surge una oportunidad ética y política, y es que, si las RS de la quinua constituyen un lenguaje compartido, aunque —en ocasiones fragmentado, en otras contradictorio— entonces una intervención social no debería “forzar” su consumo, sino reanudar el debate social sobre sus múltiples significados textuales y contextuales.

Palabras clave: teoría de las representaciones sociales, quinua, imaginarios gastronómicos, cocina popular de Ecuador, intervención social.

Social representations of quinoa and gastronomic imaginaries in Ecuadorian popular cuisine. A proposal for social intervention

Abstract. The theory of social representations (SR) in the field of human nutrition allows us to consider not only nutrients or production chains, but also, and most importantly, the symbolic universes that shape culinary practices, demonstrating that food acts as a vehicle for identity, memory, and collective imaginaries that are susceptible to processes of social intervention. Given this axiomatic premise, the objective of the research is to analyze, from a qualitative-interpretative approach, the SR of quinoa and the gastronomic imaginaries that shape its presence in popular Ecuadorian cuisine, to substantiate a proposal for social intervention aimed at revaluing its consumption and cultural significance. To achieve this objective, a documentary and interpretative methodology was used, based on in-depth interviews with two privileged informants. The conclusions state that an ethical and political opportunity arises from the ontological-identity interpretation, namely that if the social representations of quinoa constitute a shared language, albeit sometimes fragmented and at other times contradictory, then social intervention should not “force” its consumption but rather resume the social debate on its multiple textual and contextual meanings.

Keywords: social representation theory, quinoa, gastronomic imaginaries, popular cuisine of Ecuador, social intervention.

INTRODUCCIÓN

La teoría clásica de las representaciones sociales de Serge Moscovici (1972) ofrece un marco epistemológico de doble alcance: por una parte, constituye un modelo teórico para comprender cómo personas y comunidades construyen sentido sobre su mundo cotidiano; por otra, proporciona herramientas empíricas para estudiar esos significados en contextos situados, particulares y específicos.

Como se verá a lo largo de este texto, en el campo de la alimentación, esta perspectiva permite abordar, no solo los nutrientes o las cadenas productivas, sino los universos simbólicos que organizan las prácticas culinarias, mostrando que los alimentos son también vehículos de identidad, memoria e imaginarios colectivos, susceptibles a los procesos de intervención social. En el caso de la quinua, grano andino ancestral, esta teoría resulta, al decir de Hinojosa et al. (2021), especialmente pertinente para analizar cómo se configura su lugar en la cocina popular ecuatoriana, más allá de su ya reconocida reputación internacional como “superalimento”.

Desde su dimensión empírica, la teoría de las representaciones sociales habilita, en términos teóricos y metodológicos, estrategias cualitativas —entrevistas, asociaciones libres, análisis de contenido, observación etnográfica— que permiten seguir la pista a los discursos, rituales y prácticas que rodean la quinua en distintos estratos sociales y territorios (Martínez, 2004).

De hecho, estudios etnográficos en Ecuador han mostrado que el consumo de quinua se vincula a procesos de diferenciación de clase y a giros históricos que van desde la estigmatización colonial hasta su reciente revalorización como producto “exótico”, asociado al gusto de élites urbanas, evidenciando que las decisiones alimentarias responden tanto a restricciones materiales como a matrices simbólicas de pertenencia y distinción social (Hinojosa et al., 2021). Esta investigación se inscribe en esa línea socio-antropológica, pero desplaza el foco hacia la cocina popular, donde persisten formas de saber-hacer culinario que dialogan de manera tensa, con los modelos gastronómicos hegemónicos y las narrativas globales sobre la quinua.

En palabras de Zepeda et al. (2023), el concepto de imaginarios gastronómicos, nutrido por la teoría de los imaginarios sociales de Cornelius Castoriadis (2013), remite al conjunto de significaciones, relatos y afectos colectivos que una sociedad produce en torno a sus alimentos, sus modos de preparación y sus formas de comensalidad. En tanto construcción sociohistórica, el imaginario gastronómico condensa jerarquías entre lo “propio” y lo “ajeno”, lo “moderno” y lo “atrasado”, lo “saludable” y lo “peligroso”, convirtiendo a la cocina en un campo material y simbólico privilegiado para leer las tensiones entre tradición e innovación.

Trabajos recientes sobre el imaginario gastronómico de México (Zepeda et al., 2023), extensibles a otras latitudes, han mostrado cómo la cocina funciona como signo esencial del discurso transcultural entre pueblos y épocas, ofreciendo una vía heurística y hermenéutica para comprender, en profundidad, las transformaciones identitarias desde la mesa cotidiana. Aplicado a la cocina popular de Ecuador, este modelo permite desentrañar las capas de sentido que explican por qué la quinua puede ser, al mismo tiempo, símbolo de orgullo andino, marcador de distinción o alimento periférico casi ausente en ciertos hogares.

En este marco, el objetivo general de la investigación es analizar, desde un enfoque cualitativo-interpretativo, las representaciones sociales de la quinua y los imaginarios gastronómicos que configuran su presencia en la cocina popular ecuatoriana, con el fin de fundamentar una propuesta de intervención social, orientada a revalorizar su consumo y su significado cultural.

De este objetivo derivan dos preguntas transversales: ¿Cómo inciden las representaciones sociales de la quinua en los discursos, rituales y prácticas de la cocina popular en distintos contextos del Ecuador? y ¿Qué elementos de los imaginarios gastronómicos ecuatorianos pueden ser movilizados para diseñar intervenciones sociales que promuevan una revalorización crítica y situada del consumo de quinua? Creemos que, estos interrogantes articulan el nivel comprensivo con una vocación aplicada, en diálogo con experiencias previas de promoción de alimentos tradicionales que han demostrado impactos positivos en la identidad comunitaria, diversidad dietaria y apropiación cultural de la dieta.

El artículo se estructura en cinco secciones. La primera desarrolla el marco teórico, integrando la teoría de las representaciones sociales, la noción de imaginarios sociales y los aportes de la antropología de la alimentación al estudio de la quinua y otros cultivos andinos. La segunda, presenta el diseño metodológico cualitativo, describiendo los criterios de selección de casos, las técnicas de producción de información y las estrategias de análisis interpretativo empleadas. La tercera sección expone y discute los principales hallazgos empíricos, atendiendo a las variaciones de sentido según género, clase y territorio.

Por su parte, en la cuarta sección se proponen algunos lineamientos generales para una intervención social basada en los imaginarios gastronómicos de la cocina popular ecuatoriana, pensando en dispositivos como talleres comunitarios, ferias y circuitos cortos de comercialización. Finalmente, se ofrecen las conclusiones y recomendaciones del estudio, orientadas tanto a nutrir el debate académico sobre alimentación e imaginarios sociales, como a informar políticas y programas de soberanía alimentaria en Ecuador.

MARCO TEÓRICO

El marco teórico de esta investigación se sustenta, en primer lugar, en la teoría de las representaciones sociales desarrollada por Serge Moscovici (1972, 1979), concebida como un giro epistemológico que desplaza el foco desde una psicología individualista hacia una comprensión relacional y dialógica del conocimiento social. En su desarrollo, esta teoría parte de la idea de que los grupos humanos producen formas de saber de sentido común que median, intersubjetivamente, entre la experiencia cotidiana y los sistemas de conocimiento social, configurando un campo intermedio donde se elaboran significados que orientan la acción, en el plano individual y colectivo.

En este hilo conductor, queda claro que las representaciones sociales RS no son simples opiniones ni reflejos pasivos de “la realidad”, sino construcciones simbólicas que se generan en la comunicación, se anclan en matrices culturales previas y se objetivan en imágenes, metáforas y narrativas compartidas (Mora, 2002). De este modo, la teoría se sitúa en una epistemología dinámica y relacional que entiende el pensamiento social como plural, polémico y situado históricamente, lo que la convierte en una herramienta privilegiada (teórica y metodológica) para investigar fenómenos donde la dimensión simbólica es tan decisiva como la acción material, como ocurre con los alimentos y las cocinas populares.

En palabras de Aravena et al. (2023), en su desarrollo conceptual, la teoría de las representaciones sociales ha ido afinando un conjunto de rasgos distintivos: la centralidad del núcleo figurativo que organiza el campo de significados; la coexistencia de saberes heterogéneos (científicos, tradicionales, mediáticos) en lo que se ha denominado polifasia cognitiva, y la atención a los procesos de anclaje y objetivación mediante los cuales lo desconocido se vuelve familiar. Estos rasgos subrayan que las representaciones son, a la vez, estructuras relativamente estables y procesos en movimiento, en los que se negocian permanentemente identidades, jerarquías y fronteras simbólicas entre grupos.

En investigaciones recientes como la de Nogueira y Di Grillo (2020), se ha mostrado, por ejemplo, cómo las representaciones sociales permiten estudiar la articulación entre memoria colectiva y significados compartidos, evidenciando que todo recuerdo socialmente organizado implica una cierta “traducción” representacional del pasado al presente. Desde esta perspectiva, abordar la quinua en la cocina popular ecuatoriana implica preguntarse no sólo qué se piensa de este alimento, sino cómo se actualizan, disputan y transforman en el tiempo las imágenes heredadas de la colonia, del desarrollo agrario y de la gastronomía global contemporánea.

Este andamiaje se articula con la noción de imaginarios sociales, particularmente en el sentido elaborado por Cornelius Castoriadis (2013), para quien en su obra *“La institución imaginaria de la Sociedad”* toda comunidad se instituye a partir de un magma de significaciones

imaginarias que dan forma a sus instituciones, símbolos y prácticas. En este orden de ideas, los imaginarios sociales no son simples adornos culturales, sino el suelo ontológico desde el cual se hace pensable y deseable un determinado orden social, incluyendo aquello que se considera comestible, saludable, digno o vergonzante.

Desde este prisma, la alimentación aparece como un campo privilegiado donde se condensan imaginarios de nación, clase, género y territorio, de modo que un mismo alimento puede funcionar como emblema de identidad o como marca de estigma según el contexto social (Kottak, 2007). Para quienes suscriben esta investigación, articular representaciones e imaginarios sociales permite, entonces, comprender la quinua no sólo como un objeto de opinión, sino como un significante cargado de historias coloniales, proyectos desarrollistas y promesas de modernidad culinaria, que se disputan en la mesa cotidiana de los hogares andinos.

Aunado a lo anterior, en palabras de McDonell (2024), la antropología de la alimentación aporta un tercer pilar a esta arquitectura teórica, al mostrar que los sistemas culinarios son, simultáneamente, sistemas simbólicos y ecológicos. Tal como afirman Hinojosa et al. (2021), los estudios interdisciplinarios de la quinua y otros cultivos andinos han puesto de relieve cómo estos alimentos condensan relaciones complejas entre biodiversidad, seguridad alimentaria, mercados globales y procesos de patrimonialización, convirtiéndose en nodos donde se entrecruzan políticas públicas, economías campesinas e imaginarios de “gastronomía de lujo”.

En el caso peruano, por ejemplo, se ha descrito cómo la quinua pasó de ser un alimento invisibilizado de las poblaciones altoandinas a convertirse en ícono de la “despensa nacional”, con fuertes tensiones espaciales y de clase entre territorios productores y circuitos urbanos de consumo gourmet (McDonell, 2024). Pero, además, estos hallazgos dialogan con investigaciones sobre los *foodscapes*, que conciben los paisajes alimentarios como ensamblajes socioespaciales donde se disputan significados, prácticas y accesos a los alimentos, proporcionando un marco comparativo útil para pensar la quinua en el contexto ecuatoriano y su inserción desigual en la cocina popular y en la gastronomía contemporánea (Vonthron et al., 2020).

TABLA 1. Arquitectura teórica de la investigación.

Eje teórico	Pregunta clave	Aporte principal al estudio de la quinua en Ecuador
Teoría de las representaciones sociales.	¿Cómo se construyen y circulan los significados de la quinua en la vida cotidiana?	Permite identificar núcleos de sentido, estereotipos y tensiones discursivas sobre la quinua como alimento “tradicional”, “pobre” o “saludable”.
Imaginarios sociales.	¿Qué horizontes simbólicos más amplios sostienen esas representaciones?	Sitúa la quinua dentro de proyectos de nación, modernidad gastronómica e identidad andina, mostrando su valor como emblema o como residuo.
Antropología de la alimentación.	¿Cómo se articulan los significados con prácticas culinarias y sistemas alimentarios concretos?	Vincula los discursos con las rutinas de cocina popular, las cadenas de valor y las políticas que afectan la presencia efectiva de la quinua en la dieta.

Fuente: elaboración propia con base a los aportes teóricos de Nogueira y Di Grillo (2020), Castoriadis (2013) y Vonthron et al. (2020).

Desde una perspectiva filosófica, la arquitectura teórica sintetizada en la Tabla 1 sugiere un desplazamiento respecto de visiones esencialistas de la alimentación hacia un enfoque relacional, hermenéutico y crítico. La combinación de representaciones e imaginarios sociales cuestiona la idea de que los alimentos poseen significados fijos, mostrando que su sentido emerge de procesos históricos de institución, disputa y reinterpretación, mediados por relaciones de poder y saber (Foucault, 1980).

De modo que, al incorporar la antropología de la alimentación, este marco teórico evita caer en un idealismo simbólico, pues ancla los significados en prácticas corporales, infraestructuras materiales y regímenes políticos específicos que posibilitan o restringen determinadas formas de comer. En el caso de la quinua, ello implica reconocer que lo que está en juego no es sólo la “imagen” de un cultivo andino, sino la forma en que distintos proyectos de mundo —productivistas, patrimoniales, comunitarios, neoliberales— buscan instituirse a través de la mesa cotidiana.

En última instancia, este entrecruzamiento teórico abre la puerta a una ética de la investigación que, más que describir pasivamente imaginarios y representaciones, se interroga por las posibilidades de transformación social que se abren cuando los propios actores populares reapropian, críticamente, sus alimentos ancestrales y los reinscriben en horizontes de vida digna y sostenible.

METODOLOGÍA

Como es lógico suponer, la investigación se desarrolló mediante un diseño metodológico de corte cualitativo, sustentado en una metodología etnográfica, hermenéutica y documental, adecuada para comprender cómo se configuran —en la vida cotidiana— las representaciones sociales de la quinua y los imaginarios gastronómicos asociados en la cocina popular ecuatoriana.

En la lógica de Troncoso-Pantoja et al. (2022), esta elección permite abordar, de manera integrada, el nivel de las prácticas sociales (cocinar, comprar, servir, evitar o preferir), el nivel simbólico (significados, memorias, afectos, juicios de valor) y el nivel interpretativo (tramas históricas y culturales que vuelven inteligibles esas prácticas). En consecuencia, el diseño privilegia la descripción densa de contextos y la interpretación crítica de sentidos, evitando reducir el fenómeno a variables aisladas.

En su dimensión documental, la investigación se apoyó exclusivamente en fuentes de comprobado valor académico: artículos científicos, monografías y libros especializados, con el fin de asegurar consistencia teórica y trazabilidad conceptual. La búsqueda y selección bibliográfica se orientó por criterios de pertinencia temática, calidad editorial y vigencia, priorizando artículos ubicados en bases de datos y repositorios académicos reconocidos como SciELO, Latindex, Scopus y Web of Science. De manera complementaria, se incorporaron obras clásicas y enfoques contemporáneos sobre representaciones sociales, imaginarios sociales y antropología de la alimentación, para construir un diálogo entre fundamentos teóricos y debates recientes.

Para fortalecer la comprensión situada del objeto de estudio, se realizaron también dos entrevistas en profundidad con actores estratégicamente seleccionados por su relevancia epistémica

y cultural, de conformidad con el estándar de Robles (2011). La primera se efectuó a una señora perteneciente a un pueblo ancestral andino, en tanto portadora de memoria culinaria y saber práctico sobre la quinua en el marco de la cocina doméstica y comunitaria. La segunda entrevista se realizó a un filósofo ecuatoriano, experto en historia social del Ecuador, con el propósito de enriquecer la interpretación de los hallazgos mediante claves históricas y socioculturales, sobre alimentación, distinciones simbólicas y transformaciones de la vida cotidiana. Las dos preguntas de base (guion de preguntas abierta) que animaron el diálogo con los entrevistados, fueron:

- ¿Cómo inciden las representaciones sociales de la quinua en los discursos, rituales y prácticas de la cocina popular en distintos contextos del Ecuador?
- ¿Qué elementos de los imaginarios gastronómicos ecuatorianos pueden ser movilizados para diseñar intervenciones sociales que promuevan una revalorización crítica y situada del consumo de quinua?

En coherencia con este diseño metodológico, la investigación se organizó en etapas y momentos sucesivos, articulados, pero no rígidamente lineales. En una primera etapa se desarrolló el levantamiento y sistematización del corpus documental, construyendo categorías iniciales (p. ej., tradición/modernidad, estigma/revalorización, identidad/mercado) que funcionaron como guía flexible.

En una segunda etapa se realizó la aproximación etnográfica y hermenéutica: elaboración de guiones, realización de entrevistas, registro de información contextual y análisis interpretativo de discursos y prácticas, buscando identificar núcleos de sentido, tensiones y continuidades. Finalmente, se ejecutó una fase de integración analítica, donde se triangularon los hallazgos documentales con los testimonios obtenidos, depurando categorías, afinando interpretaciones y delimitando insumos para la propuesta de intervención social.

Entre las posibles limitaciones de esta metodología destacan, en primer lugar, el alcance empírico acotado derivado del número reducido de entrevistas, lo cual restringe la diversidad de voces y la saturación interpretativa que sería deseable en un estudio etnográfico de mayor escala (Troncoso-Pantoja et al., 2022). En segundo lugar, la dimensión etnográfica puede verse condicionada por la disponibilidad de acceso a espacios comunitarios y por la temporalidad del trabajo de campo, que no siempre permite observar ciclos completos de consumo, festividades o estacionalidades productivas (Kottak, 2007).

En tercer lugar, el componente hermenéutico implica un riesgo inherente de sesgo interpretativo, por lo que requiere especial cuidado en la transparencia analítica (criterios de codificación, trazabilidad de inferencias, contraste con el corpus documental). Por último, la dimensión documental —aunque robusta— puede presentar sesgos de indexación y visibilidad (qué temas y regiones se publican más y en qué bases), lo cual obliga a explicitar criterios de búsqueda y exclusión para no sobrerrepresentar ciertas perspectivas académicas, en detrimento de otras.

ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS HALLAZGOS

Conviene aclarar que, esta sección se construye mediante un proceso de triangulación que coloca en igualdad de condiciones tres dimensiones epistémicas: (a) lo que sostienen las fuentes

académicas; (b) lo que narran y practican los sujetos entrevistados; y (c) la opinión informada y consensuada de quienes escriben este trabajo de investigación, entendida no como arbitrariedad sino como una responsabilidad interpretativa que busca coherencia y apertura crítica. En términos metodológicos, la triangulación, tal como afirma Arias (2022), no se reduce a “confirmar” datos: permite trabajar con convergencias y, sobre todo, con divergencias productivas que revelan la complejidad del fenómeno social, algo especialmente pertinente cuando se estudian sentidos culturales de la alimentación.

Desde allí se responde a las dos preguntas clave: ¿cómo inciden las representaciones sociales de la quinua en discursos, rituales y prácticas culinarias? y ¿qué elementos de los imaginarios gastronómicos pueden movilizarse para intervenciones situadas? Este encuadre asume, además, que el territorio y las desigualdades estructuran el campo alimentario (McDonell, 2024), por estas razones la quinua se entiende como signo cultural, pero también como parte de un *foodscape* donde operan acceso, mercado, memoria y política en las comunidades andinas.

Desde una lectura hermenéutica de la literatura, la primera pregunta se ilumina al observar que la quinua no “significa” lo mismo en todos los contextos ecuatorianos: su lugar varía según tramas históricas de estigmatización/reivindicación y según circuitos de consumo que reconfiguran el gusto social (McDonell, 2024). Investigaciones sobre Ecuador como la de Acurio (2018), muestran precisamente esos giros que van de alimento asociado a la ruralidad indígena a producto revalorizado, incluso “exótico”, en circuitos urbanos donde puede operar como marcador de distinción.

En consecuencia, de conformidad con el modelo sociológico clásico de Moscovici (1972, 1979), las representaciones sociales inciden de forma directa en las prácticas intersubjetivas, toda vez que afectan qué se compra, qué se cocina, a quién se le sirve, en qué ocasiones y con qué relato (salud, tradición, pobreza, modernidad). Dicho de otro modo, el discurso no es un “acompañante” de la cocina, sino una *tecnología social* que habilita o inhibe el acto culinario. Así, cuando la quinua se representa como “comida de antes” o “de pobres”, tiende a retraerse del repertorio cotidiano; cuando se representa como “nutritiva” o “propia”, se reintegra mediante nuevas recetas, mezclas e incluso resignificaciones festivas (Acurio, 2018).

La segunda pregunta —sobre intervención— exige mirar el fenómeno como una ecología de significados y condiciones divergentes. La literatura reciente sobre quinua en Ecuador evidencia su expansión global y los cambios en producción, circulación y consumo (Hinojosa et al., 2021) (Acurio, 2018); pero también sugiere que la revalorización no se sostiene solo con información nutricional, porque el alimento compite dentro de repertorios prácticos (tiempo para cocinar, disponibilidad, precio, preferencias del hogar) y dentro de repertorios simbólicos (lo que “da estatus”, lo que “llena”, lo que “cura”, lo que “representa”).

En ese marco de factores materiales y simbólicos, una intervención social situada puede movilizar elementos del imaginario gastronómico que ya están vivos en la cocina popular, tales como: el valor de la comensalidad, la memoria de recetas comunitarias, el prestigio de la “buena mano” para cocinar, la lógica del intercambio y el aprendizaje entre comadres, y la dimensión ritual (fiesta, calendario agrícola, alimentos de cuidado) (Hinojosa et al., 2021).

Para quienes suscriben esta investigación, lo decisivo es que la intervención no presente a la quinua como objeto externo a la cultura local (una imposición sanitaria), sino como una posibilidad de reapropiación, lo que significa “volver a hacerla propia” sin folclorizarla. Por eso, la acción se piensa más como mediación cultural que como campaña publicitaria, trabajando con prácticas y afectos, no únicamente con mensajes.

Esta misma literatura ayuda a precisar un criterio de diseño: la intervención debe operar sobre el *foodscape* y no solo sobre el “individuo consumidor”. Los estudios de *foodscape* (Vonthron et al., 2020), muestran que comer depende de paisajes socioespaciales (mercados, rutas, oferta, regulaciones), y que el significado cultural de un alimento se transforma, cuando cambian los circuitos que lo vuelven accesible o inaccesible. Desde este punto de vista, revalorizar la quinua en la escena de la cocina popular implica intervenir también en entornos sociales: fortalecer ferias, circuitos cortos, disponibilidad local, demostraciones culinarias en mercados, alianzas con comedores o escuelas, y narrativas territoriales que conecten el alimento con historias y lugares concretos con significado comunitario.

En este orden de ideas, el aporte hermenéutico aquí consiste en leer la disponibilidad como un texto social: si la quinua “no está” en el mercado del barrio o aparece como cara, el imaginario de “no es para nosotros” se vuelve razonable. Por tanto, los elementos movilizables del imaginario gastronómico (identidad, cuidado, memoria) deben acoplarse en cada momento a condiciones materiales que los vuelvan practicables. Una intervención crítica, en suma, no romantiza la tradición: la hace posible en el presente cotidiano de las personas comunes.

En la entrevista al Dr. Ítalo Vinicio Jiménez Idrovo, filósofo ecuatoriano experto en cultura popular, se le preguntó enfáticamente ¿Qué revela la quinua sobre nosotros cuando entra —o no entra— en la cocina popular?

Revela una batalla silenciosa entre dos temporalidades: la del mercado, que acelera y uniforma, y la de la comunidad, que recuerda y selecciona. Cuando un alimento deja de cocinarse, no siempre se pierde por ignorancia; a veces se pierde por presión simbólica, porque comer también es ubicarse socialmente. La quinua, convertida globalmente en promesa de salud, puede regresar al país como una mercancía prestigiosa y, sin querer, expulsar su sentido cotidiano. El desafío filosófico es devolverle una pertenencia: que vuelva a significar ‘vida compartida’ y no solo un producto valioso. (Jiménez, 2025)

Sin duda, esta lectura dialoga con debates recientes sobre identidad y comida (Arcadu et al., 2025), donde se muestra cómo las prácticas alimentarias funcionan como soporte de comunidad y como espacio de negociación de pertenencias. En este hilo conductor de teoría y práctica culinaria, cuando se preguntó a una comadre indígena de un pueblo ancestral andino, que solicitó permanecer en el anonimato: ¿Cómo se aprende la quinua en la casa y qué la hace quedarse en la olla? Su respuesta resultó esclarecedora:

La quinua se aprende mirando. Si la guagua ve que la mamá la tuesta, la lava, la cocina sin apuro, aprende que es comida de la casa. Pero cuando uno tiene que salir temprano o cuando en la tienda hay solo fideo barato, ya no se hace. También depende de para qué: para dar fuerza, para el frío, para cuando hay visita; allí sí se vuelve especial. Y si alguien dice ‘eso es comida de indio’, duele y uno deja, aunque sepa que es buena. Si la quinua

vuelve en feria, con receta que guste, con explicación sin regaño, con precio justo, ahí regresa. (Comadrona, 2025, p. 29)

Este testimonio sintetiza la convergencia entre identidad cultural, soberanía alimentaria y salud, una relación que estudios en comunidades indígenas (Calderón et al., 2023) han resaltado al vincular prácticas tradicionales con bienestar y agencia colectiva. En este contexto:

La soberanía alimentaria es el derecho colectivo a decidir sobre la producción, distribución y consumo de alimentos y promueve la generación de suministros alimenticios para el consumo local de tal forma que los consumidores queden resguardados de la volatilidad de los precios de mercados internacionales. En los pueblos indígenas esta tendencia resulta trascendental para hacer frente a condiciones de inequidad histórica que han impactado negativamente su salud pública. (Calderón et al., 2023, p. 86)

Queda claro que, la soberanía alimentaria significa una forma de autodeterminación material: decidir qué se produce, cómo circula y cómo se come es decidir, en parte, qué mundo se habita y qué vínculos se preservan, y por eso su énfasis en el abastecimiento local funciona también como estrategia de protección ante los shocks externos y la volatilidad de precios globales.

En contextos indígenas, ese derecho colectivo adquiere un espesor histórico, toda vez que, frente a despojos, marginación y políticas alimentarias que han debilitado dietas propias, la soberanía alimentaria opera como respuesta a inequidades acumuladas que terminan expresándose en la salud pública, no solo por vías biológicas (nutrición) sino por vías sociales y culturales (pérdida de prácticas, ruptura comunitaria, erosión de autonomía) (Jiménez, 2025).

TABLA 2. Hallazgos interpretativos e implicaciones para la intervención social crítica.

Dimensión	Hallazgo interpretativo (representaciones e imaginarios)	Implicación para intervención social
Discursos.	La quinua oscila entre “alimento propio” y “alimento estigmatizado/gourmetizado”, según territorio y clase; el relato organiza la práctica.	Dispositivos narrativos situados (relatos locales, memoria culinaria, dignificación simbólica) y no solo educación nutricional.
Prácticas y ritualidad.	Su consumo se activa en ocasiones de cuidado, visita, frío, o ritualidad comunitaria; fuera de esos marcos puede desvanecerse por rutina y presión social.	Intervenciones ancladas en calendarios y escenarios de cocina popular (ferias, comedores, fiestas locales, talleres entre comadres).
Foodscape (entorno).	Disponibilidad, precio y circuitos de mercado sostienen o debilitan la representación de “esto es para nosotros”.	Fortalecer circuitos cortos, oferta local y accesibilidad; cocinar en el mercado y no solo hablar desde instituciones.
Horizonte ético.	Revalorizar sin folclorizar: reconocer agencia comunitaria y evitar imponer un “consumo correcto” desde arriba.	Codiseño, devolución de hallazgos y acuerdos comunitarios sobre recetas, saberes y usos públicos del patrimonio culinario.

Fuente: elaboración propia con base a la información proporcionada por Acurio (2018), Calderón et al. (2023) y Arias (2022).

En líneas generales, la Tabla 2 muestra que el problema —y la oportunidad— no está en “convencer” a la gente de comer quinua, sino en reordenar el campo de sentido y posibilidad donde esa decisión se vuelve razonable, deseable y digna. Reflexivamente, esto implica reconocer que las prácticas alimentarias son un punto de cruce entre la ontología cotidiana (lo que cuenta como vida buena), política material (accesos, mercados, tiempos) y moral comunitaria (prestigio, vergüenza, cuidado). En ese cruce dialéctico, las divergencias entre fuentes, entrevistas y lectura autoral no son fallas, de hecho, son señales de que la cultura popular no es homogénea, y que la intervención debe ser plural, territorial y dialogada.

La quinua, entendida así, deja de ser “objeto de estudio” para convertirse en una puerta hacia la pregunta mayor ¿cómo un país reescribe su relación con lo andino sin convertirlo en mercancía ni en museo? Y, justamente, por eso la triangulación, concebida como complementariedad y no como simple verificación, ofrece la base epistemológica para proponer acciones que respeten la complejidad social del alimento, desde la perspectiva de la intervención social crítica.

Intervención social desde los imaginarios gastronómicos

El objetivo de esta propuesta general de intervención social —entendida como herramienta clave del Trabajo Social con personas, grupos y familias— es reivindicar los alimentos tradicionales como la quinua, no solo por su potencial nutricional, sino por su cuerpo identitario, mucho más cuando son “comidas” que cargan historia, parentesco, territorio y formas de cohesión social que suelen volverse invisibles cuando el debate se reduce a calorías o mercados. En Ecuador, Deaconu et al. (2021), han mostrado que la promoción y recuperación de alimentos tradicionales puede fortalecer el bienestar humano y la resiliencia socioecológica, cuando se articula con prácticas comunitarias y con el reconocimiento del valor cultural de esos alimentos.

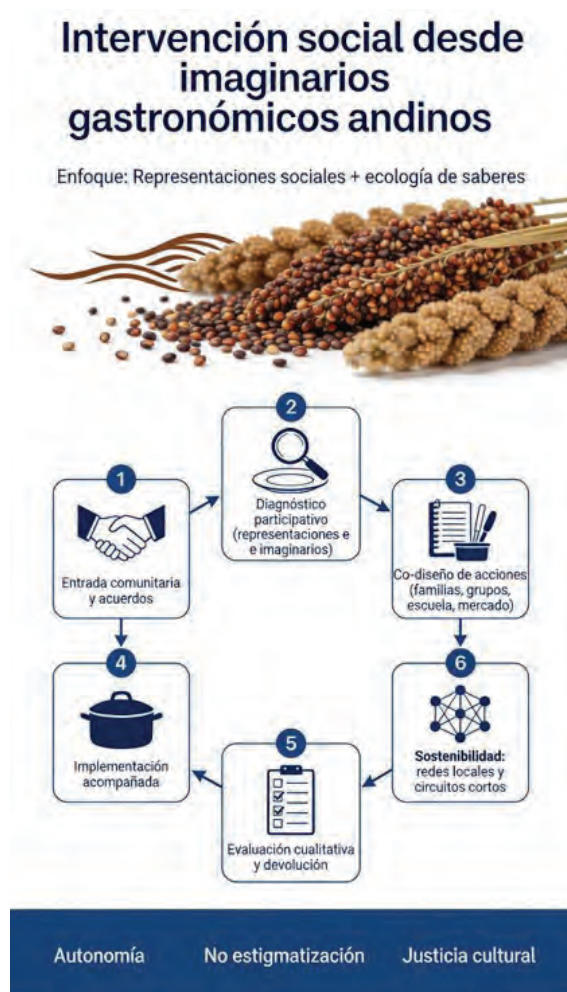
En este contexto, las bases epistemológicas de la propuesta se organizan como una ecología de saberes, de modo que, no se parte de la superioridad automática del conocimiento experto, sino del principio de que los saberes son plurales e incompletos, y que su diálogo (traducción intercultural) puede producir justicia cognitiva y soluciones más situadas (De Sousa Santos, 2006).

En clave de representaciones sociales, esto significa intervenir no “contra” las creencias de la gente, sino con ellas: comprender cómo se ancla la quinua en categorías locales (“fuerza”, “frío”, “pobreza”, “fino”, “medicina”, “comida de visita”) y cómo se objetivan esos sentidos en imágenes prácticas (platos, rutinas, rituales) para, desde allí, abrir resignificaciones posibles. Por eso, la intervención social no se concibe como campaña vertical de educación alimentaria, sino como proceso de coproducción de sentidos y condiciones de posibilidad (acceso, tiempos de cocina, disponibilidad local) para que la quinua vuelva a ser practicable y deseable en la vida cotidiana.

Al mismo tiempo, las bases éticas del acompañamiento se sostienen en cuatro compromisos concretos: autonomía (decisiones informadas y voluntarias), no maleficencia (evitar estigmatizar dietas populares o culpar a las familias), beneficencia (orientar acciones a beneficios tangibles definidos con la comunidad) y justicia (reconocer desigualdades estructurales que condicionan la alimentación).

En el plano intercultural, al decir de Faber y Kruger (2013), esto implica acuerdos claros sobre el uso de saberes culinarios y relatos comunitarios (propiedad cultural, reconocimiento, consentimiento), además de una devolución sistemática de los hallazgos y decisiones a los grupos participantes. Éticamente también importa el tono y los conceptos usados, intervenir en imaginarios gastronómicos exige un lenguaje de dignidad, porque la comida es un lugar sensible donde se juegan pertenencias y heridas históricas en la vida de las comunidades y personas vulnerables.

FIGURA 1. Infografía de intervención social desde los imaginarios gastronómicos.



Fuente: elaboración propia (2026).

Grosso modo, la infografía sintetiza las etapas y momentos de una intervención social desde los imaginarios gastronómicos andinos:

- 1) Entrada comunitaria y acuerdos;
- 2) diagnóstico participativo de representaciones e imaginarios;

- 3) codiseño de acciones (talleres familiares, cocina comunitaria, ferias, recetarios situados, mediaciones escolares o barriales);
- 4) implementación con acompañamiento;
- 5) evaluación cualitativa y devolución;
- 6) sostenibilidad mediante redes locales y circuitos de abastecimiento.

El sentido de esta propuesta es subrayar que el cambio no ocurre solo porque “se informa mejor”, sino porque se reconfiguran significados compartidos y, al mismo tiempo, se fortalecen competencias y entornos que hacen posible practicar lo revalorizado. En línea con los hallazgos sobre representaciones sociales y cocina (Arcadu et al., 2025), el diseño sugiere que las intervenciones funcionan mejor cuando enmarcan la práctica de cocinar como actividad valiosa y realizable —no como carga moral— y cuando atienden fricciones concretas como tiempo, esfuerzo y acceso.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Las representaciones sociales de la quinua, cuando se observan desde la cocina popular ecuatoriana, hablan menos de un grano que de un modo de ser, más precisamente de cómo una comunidad se reconoce (o se desconoce) a sí misma en aquello que prepara, comparte y transmite sin solemnidad, pero con memoria e identidad. Ese “saber de mesa” no siempre se formula como teoría en el sentido occidental y moderno del concepto, aparece más bien en frases breves, en gestos, en silencios, en la elección de un ingrediente y en la renuncia a otros.

Y, sin embargo, allí se juega una ontología cotidiana: lo que se considera propio, lo que se vuelve ajeno, lo que se defiende como herencia y lo que se deja ir por cansancio, necesidad o deseo de modernidad. En este escenario socio antropológico, la quinua se convierte así en un espejo humilde donde se reflejan tensiones históricas entre campo y ciudad, entre orgullo andino y estigmas persistentes, entre economía doméstica y aspiraciones de bienestar; tensiones que la literatura sobre alimentos tradicionales y transiciones dietarias en Ecuador (Hinojosa et al., 2021), permite reconocer como parte de procesos históricos más amplios de desplazamiento y reconfiguración cultural.

De cualquier modo, en esos imaginarios gastronómicos, la identidad no es un relato fijo sino un trabajo permanente y, en consecuencia, se cocina, se negocia, se reinterpretan significados. La quinua puede encarnar cuidado (por su fuerza nutritiva y su asociación con lo “sano”), pero también puede cargar con marcas sociales que la sitúan en el mapa de las clases, del gusto y de la vergüenza social ante los alimentos andinos tradicionales; puede ser alimento de “antes”, alimento “de pobres”, o, según el discurso, emblema revalorizado por narrativas globales que a veces regresan a la comunidad en forma de prestigio, y otras en forma de distancia.

Lo importante, filosóficamente o en clave de teoría social crítica, es entender que la comida no solo se ingiere: instituye pertenencias. En otras geografías se ha observado que las prácticas alimentarias funcionan como dispositivos simbólicos y relacionales de construcción comunitaria, capaces de sostener vínculos, producir reconocimiento y reordenar el sentido de “nosotros” en contextos de desigualdad (Troncoso-Pantoja et al., 2022).

De esa lectura ontológico-identitaria se desprende una posibilidad ética y política, y es que, si las representaciones sociales de la quinua son un lenguaje común —a veces fragmentado, a veces contradictorio— entonces una intervención social no debería “imponer” su consumo, sino reabrir al debate sus significados textuales y contextuales. Intervenir es, en este caso, crear condiciones, objetivas y subjetivas, materiales y simbólicas, para que la quinua vuelva a ser pensada y practicada como alimento con dignidad, no como reliquia ni como moda importada. De lo que se trata aquí es de facilitar que la cocina popular pueda nombrar sus razones y reordenar sus prioridades, sin culpabilizaciones impuestas por la cultura de elites.

Definitivamente, esto exige reconocer agencia y capacidades comunitarias: cuando los colectivos tienen margen para decidir sobre sus propios “camino de comida” (*foodways*), pueden fortalecer su seguridad alimentaria cultural, sus redes de apoyo y su soberanía cotidiana sobre lo que comen y cómo lo consiguen. Una propuesta de intervención social coherente, entonces, se imagina como un proceso de co-diseño (talleres, demostraciones culinarias, ferias, relatos locales, circulación de recetas situadas) que devuelve a la comunidad el derecho a re-interpretar su propio patrimonio alimentario y a proyectarlo hacia el futuro con orgullo.

En este orden de ideas, se efectúan las siguientes recomendaciones para investigadores interesados en los imaginarios gastronómicos: primero, tratar la cocina como un “archivo vivo”, evitando romantizarla o convertirla en una suerte postal; la clave está en observar cómo se cruzan afectos, desigualdades, accesos y narrativas en el acto concreto de cocinar y comer. Segundo, combinar técnicas (etnografía en mercados/cocinas, entrevistas, métodos evocativos y análisis de materiales culturales) para captar tanto el discurso como la práctica de vida, porque lo que se dice de un alimento no siempre coincide con lo que se hace con él.

En tercer lugar, trabajar con reflexividad sostenida, lo que implica la combinación de la perspectiva emic y etic para explicitar la propia posición, el propio gusto, los propios sesgos, porque investigar comida implica entrar en zonas íntimas de la vida social. Y cuarto, construir un puente real hacia la acción pública o comunitaria. La investigación gana densidad cuando se conecta con escalas territoriales, circuitos de abastecimiento y políticas alimentarias, tal como sugieren enfoques contemporáneos que llaman a estudiar los sistemas alimentarios como fenómenos sensoriales y situados, no como abstracciones teóricas (Vonthron et al., 2020).

Finalmente, todo indica que, los aportes principales de esta investigación se sitúan en tres niveles. En el nivel teórico, articula representaciones sociales e imaginarios gastronómicos para mostrar que la quinua opera como un objeto cultural complejo: a la vez alimento, signo, memoria y frontera simbólica. En el nivel metodológico, propone, entre líneas, una ruta etnográfica-hermenéutica que no reduce lo alimentario a indicadores y categorías de análisis, sino que lo entiende como experiencia encarnada y práctica social situada, útil para leer hermenéuticamente la cocina popular como espacio de producción de sentido.

Y, en el nivel aplicado, abre un horizonte de intervención social que no confunde revalorizar con “marketing cultural”: revalorizar aquí significa fortalecer las capacidades comunitarias, ampliar la autonomía sobre los alimentos y reconectar salud, identidad y territorio sin despojar a la quinua de su raíz andina. Esta orientación dialoga con la evidencia cualitativa que muestra

cómo la promoción de prácticas alimentarias tradicionales, desde espacios de agroecología y comunidades indígenas en Ecuador, puede contribuir, simultáneamente, a la salud humana, resiliencia ambiental e identidad colectiva.

Contribuciones de los autores (CRediT)

- Ana Moreno-Guerra: participó en la conceptualización del estudio, el diseño de la metodología y la redacción del borrador original del manuscrito.
- Jessica Robalino-Vallejo: se encargó de la investigación y trabajo de campo, la curación de datos, el análisis formal y la revisión y edición del manuscrito.
- Juan Carlos Salazar-Yacelga: asumió la supervisión general del estudio, la validación de los resultados, la visualización de los datos (tablas/figuras) y la revisión y edición del manuscrito.

Financiamiento

No declaran financiamiento.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Acurio, F. (2018, 12 de marzo). *Estilos de consumo y estratificación social en Cuenca: El caso de la quinua* [Tesis, Universidad de Cuenca]. <https://rest-dspace.ucuenca.edu.ec/server/api/core/bitstreams/16127468-9bb1-4718-b4f7-4e64d8528011/content>
- Aravena, A., Morales, J., & Oehmichen, C. (Coords.). (2023). *Imaginarios, representaciones e identidades sociales en América Latina*. Editorial Universidad Santiago de Cali; Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla. https://www.iaa.unam.mx/sites/default/files/2026-01/2023-Imaginarios_representaciones_identidades_sociales_AmericaLatina.pdf
- Arcadu, M., Tubertini, E., Reyes Espejo, M. I., & Migliorini, L. (2025). Identity construction and community building practices through food: A case study. *Behavioral Sciences*, 15(12), Article 1675. <https://doi.org/10.3390/bs15121675>
- Arias Valencia, M. M. (2022). Principles, scope, and limitations of the methodological triangulation. *Investigación y Educación en Enfermería*, 40(2), e03. <https://doi.org/10.17533/udea.iee.v40n2e03>
- Calderón Farfán, J. C., Rosero Medina, D. F., & Arias Torres, D. (2023). Soberanía alimentaria y salud: Perspectivas de tres pueblos indígenas de Colombia. *Global Health Promotion*, 30(2), 86–94. <https://doi.org/10.1177/17579759221113492>
- Castoriadis, C. (2013). *La institución imaginaria de la sociedad*. Tusquets Editores.
- Comadrona. (2025, 22 de noviembre). *Sentidos de la quinoa* [Entrevista]. Entrevistador: J. Robalino-Vallejo.
- de Sousa Santos, B. (2006). La sociología de las ausencias y la sociología de las emergencias: Para una ecología de saberes. En: de Sousa Santos, B. Ed. *Renovar la teoría crítica y reinventar la emancipación social (encuentros en Buenos Aires)* (pp. 13–41). CLACSO. <https://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/ar/libros/edicion/santos/Capitulo%20I.pdf>

- Deaconu, A., Ekomer, M., & Batal, M. (2021). Promoting traditional foods for human and environmental health: Lessons from agroecology and Indigenous communities in Ecuador. *BMC Nutrition*, 7(1), 1–14. <https://doi.org/10.1186/s40795-020-00395-y>
- Faber, M., & Kruger, H. S. (2013). Nutrition research in rural communities: Application of ethical principles. *Maternal & Child Nutrition*, 9(4), 435–451. <https://doi.org/10.1111/j.1740-8709.2012.00414.x>
- Foucault, M. (1980). *Microfísica del poder*. Ediciones de La Piqueta.
- Hinojosa, L., Leguizamo, A., Carpio, C., Muñoz, D., Mestanza, C., Ochoa, J., Murphy, K. (2021). Quinoa in Ecuador: Recent advances under global expansion. *Plants*, 10(2), 1–22. <https://doi.org/10.3390/plants10020298>
- Jiménez, Í. (2025, 15 de diciembre). *Representaciones sociales de la cultura gastronómica* [Entrevista]. Entrevistador: A. Moreno-Guerra.
- Kottak, C. P. (2007). Introducción a la antropología cultural: Espejo para la humanidad. McGraw-Hill.
- Martínez Miguélez, M. (2004). Ciencia y arte en la metodología cualitativa. Trillas.
- McDonell, E. (2024). La despensa nacional: Quinoa and the spatial contradictions of Peru's gastronomic revolution. *Latin American Research Review*, 59(1), 84–104. <https://doi.org/10.1017/lar.2023.67>
- Mora, M. (2002). La teoría de las representaciones sociales de Serge Moscovici. *Athenea Digital*, (2), 1–25. <https://ddd.uab.cat/pub/athdig/15788946n2/15788946n2a8.pdf>
- Moscovici, S. (1972). Theory and society in social psychology. En I. Tajfel (Ed.), *The context of social psychology: A critical assessment* (pp. 111–169). Academic Press.
- Moscovici, S. (1979). El psicoanálisis, su imagen y su público. Huemul.
- Nogueira, K., & Di Grillo, M. (2020). Theory of social representations: History, processes and approaches. *Research, Society and Development*, 9(9), e6756. <https://doi.org/10.33448/rsd-v9i9.6756>
- Robles, B. (2011). La entrevista en profundidad: Una técnica útil dentro del campo antropológico. *Cuicuilco*, (51), 39–49. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=35124304004>
- Troncoso-Pantoja, C., Petermann-Rocha, F., Lozano-Lorca, M., Pérez-López, A., Almen-dra-Pegueros, R., Fernández-Villa, T., Navarrete-Muñoz, E. M. (2022). Una mirada cualitativa de la investigación en la Revista Española de Nutrición Humana y Dietética. *Revista Española de Nutrición Humana y Dietética*, 26(3), 164–166. <https://doi.org/10.14306/ren-hyd.26.3.1723>
- Vonthron, S., Perrin, C., & Soulard, C. T. (2020). Foodscape: A scoping review and a research agenda for food security-related studies. *PLOS ONE*, 15(5), e0233218. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0233218>
- Zepeda, A., Medina, L. T., & Huízar, Á. (2023). El imaginario gastronómico de México, una construcción del siglo XVI. *Imagonautas*, 12(17), 172–195. <https://imagonautas.upaep.mx/index.php/imagonautas/article/view/164/152>