



Diciembre 2019 - ISSN: 1696-8352

DEONTOLOGÍA APLICADA A LA COCINA TÍPICA ECUATORIANA ESMERALDEÑA

Jorge Marcelo Cumba Cuestas

Estudiante de 10mo nivel de ingeniería eléctrica
en la Universidad Politécnica Salesiana.
jcumba@est.ups.edu.ec

Jeverson Santiago Quishpe Gaibor

Tutor, Docente investigador de la Universidad
Politécnica Salesiana., Quito – Ecuador
jquishpe@ups.edu.ec

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Jorge Marcelo Cumba Cuestas y Jeverson Santiago Quishpe Gaibor (2019): "Deontología aplicada a la cocina típica ecuatoriana esmeraldeña", Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana (diciembre 2019). En línea:

<https://www.eumed.net/rev/oel/2019/12/deontologia-cocina-ecuador.html>

Resumen

La alimentación es un eje básico e importante para la humanidad, ya que, sin esta, peligraría su existencia, y es por esto que con el pasar de los tiempos la comida ha ido evolucionando tanto las técnicas de cocina como la manera de alimentarnos. Esto en función de los frutos de la tierra de cada sector geográfico. Adentrándonos en esta temática se explorará un subconjunto que, dependiendo de cada país, región, o ciudad tenga sus propias características, elementos y sabores, este tipo de cocina o forma de cocinar los productos propios de casa zona se la ha denominado comida típica, o comida autóctona.

Al ser un tema que se diversifica por todo el mundo, se analizará de forma detallada y en contexto a la comida típica ecuatoriana, dirigiendo toda la atención y enfocando toda la atención y detenimiento en la comida típica Esmeraldeña. Que es una de las más ricas y abundantes, donde se mezcla los productos de la tierra y del mar, dando como resultado un sin número de sabores. Esta provincia al estar cerca del mar con el paso del tiempo se ha convertido en un destino turístico por excelencia. Al atraer a ciento o miles de personas por sus hermosas playas, esto hace que se aplique con mucha fuerza el sistema de oferta y demanda donde los costos y precios varían según la cantidad de turistas que arriban a sus tierras. En este trabajo se muestra la importancia de la alimentación, enfocando el estudio a un grupo determinado, así como su historia, actividades comerciales actuales, quien es en la actualidad la provincia de Esmeraldas, desarrollando un análisis socioeconómico de los efectos que implican las temporadas de vacaciones, feriados y efectos naturales en la zona todo esto dándole una óptica desde el punto de vista deontológico donde se mostrará que gracias a factores como la salubridad desde la compra hasta el servicio a los comensales, haría que los precios o costos tengan un valor morado durante todo el tiempo.

Abstract

Food is a basic and important axis for humanity, since, without it, its existence would be endangered, and that is why with the passing of time food has evolved both cooking techniques and the way of feeding.

This is based on the fruits of the land of each geographic sector. Entering into this theme, a subset will be explored that, depending on each country, region, or city has its own characteristics, elements and flavors, this type of cuisine or way of cooking the products of the home area has been called typical food, or native food.

Being a topic that is diversified throughout the world, it will be analyzed in detail and in context to the typical Ecuadorian food, directing all the attention and focusing all the attention and attention on the typical Esmeraldeña food. Which is one of the richest and most abundant, where the products of the earth and the sea are mixed, resulting in countless flavors. This province being close to the sea over time has become a tourist destination par excellence. By attracting hundreds or thousands of people for its beautiful beaches, this makes the supply and demand system very strongly applied where costs and prices vary according to the number of tourists arriving on their land. This paper shows the importance of food, focusing the study on a specific group, as well as its history, current commercial activities, who is currently the province of Esmeraldas, developing a socio-economic analysis of the effects of the seasons of vacations, holidays and natural effects in the area all this giving it an ethics from the deontological point of view where it will be shown that thanks to factors such as health from the purchase to the service to the diners, it would make the prices or costs have a purple value all the time

Palabras Claves: Cliente, Cocina, Comida, Costos, Recursos.

Keywords: *Client, Costs, Food, Kitchen, Resources*

1. INTRODUCCIÓN

La comida es parte importante en la vida, así como lo es el aire o el agua, la alimentación es un elemento básico para la preservación de la vida, razón por la cual la humanidad desde el inicio de los tiempos, ha desarrollado habilidades cada vez más nuevas para alimentarse. A medida que estos avances se perfeccionaban con el paso del tiempo también la gastronomía fue transformándose de un hábito simple de supervivencia a ejecuciones que cuentan con mejoras de sabores y presentaciones, realizadas por cocineros ya experimentados.

Esta secuencia de hechos se ha replicado en cada continente, país recinto o asentamiento humano alrededor del mundo entero.

En el Ecuador no ha sido la excepción y es así que la diversidad alimenticia en el país es muy rica y abundante, que intentar mostrar todo es una tarea muy complicada. Razón por la cual centraremos nuestra atención y esfuerzo en mostrar un pedazo de todo lo que mi país puede generar, y el sitio escogido es la provincia de Esmeraldas.

Lugar donde descubriremos la riqueza cultural, gastronómica, así como su flora y su fauna. Sin olvidarnos de sus playas y sitios turísticos, terminando con un análisis de la problemática detallada en el caso de estudio referente a la diferencia de precios y costos de la alimentación y otros rubros relacionados directa o indirectamente con el turista.

2. DESARROLLO CONCEPTUAL

Halla por el siglo XVI, época en la que los españoles emprendieron innumerables viajes alrededor de América en busca de más riquezas. Es así que Bartolomé Ruiz, descubre lo que hoy conocemos como Esmeraldas el 21 de septiembre de 1526.

Por ese entonces Esmeraldas era un territorio con culturas blancas e indígenas denominados los Chachis. El naufragio de un barco de esclavos permitió el asentamiento y la presencia de una activa población negra que se fusionó con las culturas blanca e indígena generando varias manifestaciones culturales, musicales, artesanales y dancísticas. (CASTILLO, 2014; Solis, 1944)

La provincia de Esmeraldas esta al noroccidente del Ecuador su situación geográfica está limitada al oeste por el océano pacífico, al norte por Colombia, al sur por las provincias de Manabí y Santo Domingo de los Tsáchilas y al este por las provincias de Pichincha, Carchi e Imbabura. (CASTILLO, 2014; Solis, 1944)

En la actualidad La provincia de Esmeraldas dispone de Se divide en 7 cantones: (CASTILLO, 2014; Solís, 1944)

- Atacámes
- Muisne
- Esmeraldas
- Quininde
- La Concordia
- Río Verde
- Eloy Alfaro
- San Lorenzo

Otro nombre que se le da a esta provincia es “La Provincia verde”, gracias a su riqueza en flora que hacen de esta provincia un verdadero bosque protector, y habitat de gran cantidad de fauna silvestre.



Fig. 1. Ubicación geográfica de la Provincia de esmeraldas Ecuador. Tomada de la https://www.researchgate.net/figure/Figura-1-Mapa-de-la-Provincia-Esmeraldas-donde-se-muestra-la-ubicacion-de-los-dos_fig1_303459609

Esta provincia posee una gran cantidad de atractivos turísticos gracias a sus playas y sitios de distracción, así como también una gran cantidad de trabajo especializado, debido a las industrias y empresas que ahí funcionan, sean en el sector Hidrocarburífero (refinería de esmeraldas), sector marítimo (Autoridad Portuaria de Esmeraldas), sector eléctrico (Central Termoeléctrica Esmeraldas) o en la construcción de bienes y raíces.

Esta afluencia de “extranjeros” ya sea por trabajo o por turismo cambia de acuerdo a las fechas de vacaciones o feriados que aumenta el número de personas que visitan esta región del Ecuador.

3. COMIDA, ARTE, CULTURA Y DIVERSIÓN

Esmeraldas posee una cultura abundante, que se respira en cada esquina, debido a sus orígenes negros, blancos e indígenas, que al fusionarse han creado diversas directrices culturales.

La provincia de Esmeraldas gracias a su abundante vida nocturna es conocida también como “la capital del ritmo”, ya que la fiesta y la rumba no paran y se respira en todos lados un aire festivo que a más de uno de brota las ganas de salir a disfrutar de su vida nocturna, la salsa y la marimba son los atractivos que tienen las discotecas y sitios culturales de la provincia a más de las música contemporánea que adorna aún más el arte y cultura de la zona, a esto le podemos sumar sus bellas playas donde la arena y su templada agua de mar, hace que la vida nocturna sea intensa casi todos los días de la semana y en el día el relax y la diversión que se puede encontrar a lo largo de sus playas, todo esto al sabor de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas características de la zona como son el aguardiente, el agua de coco la cerveza.

A la hora del hambre la variedad es infinita, hay desde restaurantes de 4 estrellas, hasta los corviches (masa de verde y maní con relleno de pescado) y empanadas que puedes comer en medio de la playa a un bajo costo. (Gómez, 2019; VARGAS, 2013)

El hablar de Esmeraldas es hablar de la historia de la más numerosa población de negros o afrodescendientes que se integra con sus ritmos y sonidos ancestrales como la tan reconocida marimba sonido a base de caña, todas sus locuciones culturales y su deliciosa comida que podemos degustar en la zona.

La sazón esmeraldeña, tiene gran adherencia entre sus comensales ya que para los entendidos en la materia y para muchas personas que degustas sus platillos consideran a estos manjares como reavivantes, gracias al uso de productos del mar. Entre las delicias a disfrutar están las siguientes recomendaciones que van desde los más sencillos a los más costosos, todo esto fundido en una gran cantidad de platillos gastronómicos preparados con verde, yuca y frutos frescos del mar:(Cabeza, 2013; Esmeraldas et al., 1969)

PRECIO MENOS A 1,99 USD	2,00>PRECIO<6,00	6,00>PRECIO EN ADELANTE
Empanadas de verde rellenas de pollo, carne, camarón	Encebollado acompañado con chifles	Caldo de Mariscos
Bolón de verde rellena de cerdo o queso	Camarones Apanados	Encocado de camarón, pescado y cangrejo
Corviches relleno pescado	Aguado de Gallina	Conchitas asadas
Carne asada en brocheta acompañada con chifles	Caldo de bagre	Ceviche de camarón, pescado, calamar
Jugo y agua de Coco fresco	Arroz marinero	Ensumacado

Tabla. 1. Principales platillos que se encontrarán en Esmeraldas, clasificados por un rango de precios

La provincia de Esmeraldas con el pasar de los tiempos va dejando como legado una estela cultural muy significativa para el país que transporta a sus visitantes a explorar una ciudad amigable, generosa y luminosa, llena de sitios para encontrar el descanso y disfrutar de la interacción con la naturaleza y conocer las evidencias ancestrales tradiciones, la cultura y crónicas de un pueblo afrodescendiente, que desparraman alegría y sabor.

Un dato no menos importante es que La Marimba sonidos ancestrales que identifican al pueblo esmeraldeño, fue declarados Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, en 2010 al igual que los cantos y bailes tradicionales de Esmeraldas. (Cabeza, 2013)

4. CASO DE ESTUDIO SOBRE PRECIOS DE LA COMIDA TIPICA ESMERALDEÑA

Esta variación de visitantes, causa una variación de costos tanto en la alimentación como en el hospedaje. El caso presentado para este estudio en la variación de precios en referencia a la comida que ahí podemos encontrar.

Por razones de trabajo me trasladé a Esmeraldas específicamente al sector de la playa LAS PALMAS, y con el equipo de trabajo nos alojamos en TACHINA, ya que ahí teníamos sitio para dormir y descansar. El desayuno no era problema, lo encontramos en Tachina a un costo que oscila desde los 2,50 a 3,00 usd. dependiendo la cantidad y tipo de desayuno a consumir.

Ya en el sector de las Palmas, había que comprar agua, refrigerios durante la jornada laboral. Los precios al estar ya en una zona turística tenían un valor agregado, en otras palabras, ya tienen un costo mayor que en otras partes alejadas al sector turístico.

A la hora del almuerzo el sector más cercano y que presentaba los costos económicos moderados eran las covachas que están cerca de la playa, donde los precios del almuerzo tenían un costo de 3,00 a 3,50 usd. Los almuerzos eran con platillos de la zona como sopa marinera, sopas con pescado, así como

arroz con mariscos, pescados, etc. Y para la cena salíamos a comer en el mismo Tachina o en la ciudad de Esmeraldas donde al igual que el almuerzo se encontraba comida por ese mismo valor.

Esta rutina las repetimos por varios días sin problema alguno. Hasta que nos encontramos con un feriado nacional, en el cual llegaron muchos turistas buscando descanso diversión y por supuesto COMIDA. En el desayuno no tuvimos problemas ya que el sitio donde nos alojamos no es sector, turístico y tanto los precios y cantidades son las mismas.

Las dificultades las encontramos cuando ya llegamos a nuestro lugar de trabajo, primero nos tomó más tiempo llegar por el tráfico que en días anteriores no teníamos, los costos de las bebidas estaban ya con un costo mayor y eso si había, ya que en los sitios de compra habitual ya no había producto, razón por lo cual había que salir a buscar donde comprar.

A la hora del almuerzo fuimos al mismo sitio de los días anteriores y los costos se incrementaron significativamente, algo que nos llamó la atención y con cierta molestia reclamamos el "nuevo costo". Al darse cuenta que nosotros ya éramos clientes frecuentes nos dejaron la comida al mismo valor de lo habitual. ¿Pero me pregunto porque de estos incrementos y si estos son éticos o morales?

5. ANÁLISIS DEONTOLÓGICO

La deontología como tal viene o proviene de la palabra griega *deon*, que tiene como significa "deber", básicamente las acciones que obedecen las reglas son éticas, y lo opuesto no lo son. Esta teoría ética está más estrechamente asociada con el filósofo alemán, Immanuel Kant.(Horkheimer, 2003)

Antes de continuar con el análisis del caso en estudio sería importante realizar un recuento de lo que significa y cuáles son los alcances de la teoría de Kant, otras teorías creían que ciertos tipos de acciones sean buenas o malas estaban absolutamente prohibidas, incluso en los casos en que la acción traería más felicidad que la alternativa.

Para los seguidores de las teorías Kantianas o mejor conocidos como kantianos, se debe hacer un par de preguntas antes de decidir actuar estas son:

- ¿Puedo hacer que todos actúen como yo propongo actuar? Si la respuesta es no, entonces no debemos realizar la acción.
- ¿Mi acción respeta los objetivos de los seres humanos en lugar de simplemente usarlos para mis propios fines? Una vez más, si la respuesta es no, entonces no debemos realizar la acción.

Para Kant estas dos respuestas son gemelas ya que van de la mano una con la otra y da el parámetro para evaluar el comportamiento humano.

El trabajo sobre la personalidad es un ejemplo de deontología en la práctica. Kant creía que la capacidad de usar la razón era lo que definía a una persona.(Hessen, 2011, p. 10)

Desde una perspectiva ética, la personalidad crea una gama de derechos y obligaciones porque cada persona tiene una dignidad inherente, algo que es fundamental para todas y cada una de ellas.

Esta dignidad crea una "línea en la arena" ética que nos impide actuar de ciertas maneras, ya sea hacia otras personas o hacia nosotros mismos (porque también tenemos dignidad). Lo más importante, Kant argumenta que nunca podemos tratar a una persona simplemente como un medio para un fin (nunca solo como un "recurso").

Ahora juntando la deontología al campo laboral es decir la deontología profesional que no es otra cosa que aplicar la teoría, obligaciones y responsabilidades enmarcados en un plano ético para cualquier posición laboral que cada individuo como parte de una sociedad tiene.

Una de estas actividades profesionales es la cocina o el saber cocinar donde al igual que otras ramas laborales esta debe obedecer a un trabajo sistemático ordenado y ético por sobre todas las cosas.

La cocina es una terminología que se le da no solo al lugar físico sino al estilo o formas de preparar los alimentos de esta manera podríamos decir que las personas que practican el arte de cocinar deben tener no solo la preparación académica o empírica referente a las técnicas para preparar los alimentos sino también deberían tener una formación en los parámetros éticos que deben ir desde la adquisición de los materiales o productos para preparar sus platillos, pasando por su preparación honesta y real, hasta el servicio a los comensales. (Cocina, Formativos, Medio, & Pastelería, 2009; Horkheimer, 2003)

Dicho esto, los restaurantes tienen que enfrentar un sin número de inconvenientes cuando de ética se trata ya que la ética podría dividirse en dos tipos de ética la microética que trata temas relacionados a la normativa o estándares básicos para los cocineros y la macroética que abordan las opiniones sociales y políticas de la empresa.

Las dificultades empiezan cuando los restaurantes enfrentan decisiones que tienen que ver con impresionar a sus comensales puesto que la apariencia visual muchas veces es mal utilizada para conseguir mejores y mayores réditos económicos.

Hablando de la ética profesional dentro de un restaurante sería la microética, donde lo importante es identificar y crear normativas que contengan parámetros como límites en las relaciones con los empleados, la calidad y cantidad de los alimentos que ingresan como materia prima y los alimentos que terminan en una mesa, así como los problemas de orden sanitario.

Todos estos parámetros afectan de forma directa o indirecta buena y mala a los consumidores que miran la calidad del producto o productos que proporciona el restaurante. La ética también incluye a la seguridad alimenticia que en la actualidad es de mayor importancia al punto que, para poder sacar los permisos de funcionamiento, uno de los requisitos para que te otorguen las licencias de funcionamiento es el permiso dado por el departamento de salubridad en cada provincia.

La seguridad alimenticia se incluye dentro de los parámetros de la ética dado el hecho que la calidad de los alimentos que el comensal se sirve puede afectar de forma positiva o negativa y esto depende estrictamente de la calidad de los insumos que el gerente, dueño o administrador usa como materia prima. Junto con la calidad de los alimentos, el servicio de alimentos es vital para la forma en que el cliente ve a la empresa. Si un cliente experimenta un mal empleado durante su pedido, muchos darán malas críticas del restaurante y no volverán.

Tomando en cuenta estas consideraciones fusionamos la ética profesional con el caso de estudio que básicamente la deontología o la ética profesional vista en el caso de estudio del presente documento donde la variación de visitantes, causa una diversificación de costos tanto en la alimentación como en el hospedaje. El caso presentado para este estudio se basa en la experiencia netamente de alimentos, donde los valores de la comida no están basados en un precio fijo y constante, sino que esto varía dependiendo de la cantidad de visitantes que tenga la provincia.

Si bien es cierto las personas que trabajan en la zona turística tienen temporadas de poca afluencia donde las ventas son mínimas y por no perder la inversión, los precios van casi al costo de los insumos, donde los que habitan en la zona y las personas que visitan a la provincia aprovechan para servirse algunas de sus delicias. A diferencia de las temporadas altas donde el descontrol de los precios es notorio y lo complicado que es intentar comer algo que uno quisiera ya que se sale de todo presupuesto. Esto podría interpretarse como consumismo donde el consumidor por satisfacer un gusto personal no mira el límite de su bolsillo (Argandoña, 2010) y por esta razón los vendedores aprovechan este estado y exageran en los costos. Mirando desde la óptica del vendedor (Escalona, 1992) donde se habla de la oferta turística con un enfoque en la demanda, es decir cómo debe actuar el vendedor frente al consumidor. Desde el punto de vista ético el vendedor no debe caer ni en el hedonismo ni tampoco en el utilitarismo donde el vendedor, tratando en lo posible cumplir con los fundamentos éticos, como la solidaridad, eficiencia, responsabilidad y equidad. (Hayek, 1981).

Si el vendedor o los responsables de los restaurantes mantiene los principios éticos y deontológicos realizando la adquisición de productos de calidad a precios razonables, que garanticen desde el origen cierto grado de calidad y manteniendo la cadena de salubridad durante todo el proceso hará que sus

productos tengan un sello de garantía y los comensales quieran regresar a seguir degustando de sus platillos, que en sus negocios nos llevaría a un equilibrio de costos ya que el precio de sus productos tendría el margen de ganancia justo, comida con garantía sanitaria, sin perjuicio de los usuarios o clientes que no disponen de los recursos para pagar un precio superior al costo de mercado.

6. CONCLUSIONES

Luego de la revisión del material biográfico usado y el desarrollo presentado, adjunto las siguientes conclusiones a su consideración.

La comida típica es el resultado de la creatividad en el uso y respeto de los ingredientes propios de cada zona, y es por ese respeto que se tienen que hacer correcciones en la venta consiguiendo la máxima optimización de recursos al mejor precio incluyendo los componentes de costo de la materia prima costos operativos y un margen de ganancia razonable acorde a precios de mercado.

La ética profesional o deontología, debe ser aplicada en todas las profesiones, y la cocina no es la excepción. Las personas que trabajan en este rubro deben ser capacitadas en habilidades de cocina, relaciones humanas, atención al cliente y ética profesional, con el fin de elevar sus estándares y por lo tanto mejora en su atención a los turistas y público en general.

La ética no solo se basa en el comportamiento de las personas sino también en sus acciones y es por esto que en el ámbito que tratamos en este documento, si los responsables de un establecimiento gastronómico mantienen un comportamiento ético buscando el máximo cuidado en la salubridad desde la selección y compra de los productos, durante el procesamiento de los mismo, hasta el servicio de los productos a las personas que ingresan a sus establecimientos mostrando la mejor imagen y demostrando la salubridad utilizada durante todo el proceso de cocina.

Adicional a esto es importante que el estado llene esta necesidad fundamental en las personas instruyendo desde las bases mismas de la educación básica y fomentando planes de enseñanza a padres, para que la ética no sea solo un texto sino un vivir constante.

El hecho de visitar un hermoso lugar como Esmeraldas es ya un privilegio y depende de cada persona la cantidad de dinero que puede gastar, tratando de evitar el gasto innecesario y no caer en el consumismo gastando el dinero que no se tiene, es decir gastar hasta donde den las cobijas. Buscar las mejores opciones tanto en sabor, calidad y sobre todo en precios es la clave para pasar unas buenas vacaciones o una visita temporal en la zona.

7. Bibliografía

- Argandoña, A. *LA ETICA DE LA SOCIEDAD DE CONSUMO.* , (2010).
- Cabeza, M. R. Q. (2013). *Estudio de la gestión competitiva de las pequeñas y medianas empresas (pymes) comerciales. caso Esmeraldas, república del ecuador.* 20.
- CASTILLO, F. I. V. (2014). *“INVESTIGACIÓN DEL PATRIMONIO TURÍSTICO- GASTRONÓMICO DEL CANTÓN ESMERALDAS, PROVINCIA DE ESMERALDAS.* ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO.
- Cocina, D. E. N., Formativos, C., Medio, D. E. G., & Pastelería, D. E. C. Y. (2009). *“deontología profesional en cocina.”* 1–9.
- Escalona, F. M. de. (1992). *UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales Departamento de Economía Aplicada III 1.* Universidad Complutense de Madrid.
- Esmeraldas, E. L. C. D. E., In, A. T., Fulfillment, P., The, F. O. R., Master, O. F., Arts, O. F., ... The, O. F. (1969). *By Juon aerle selezer.*

- Gómez, D. A. S. (2019). *Desarrollo de una guía gastronómica de la Provincia de Esmeraldas*. UNIVERSIDAD DE CUENCA.
- Hayek, F. A. (1981). *Los Fundamentos Éticos de una Sociedad Libre * Los fundamentos éticos de una sociedad libre*. 1, 13.
- Hessen, J. (2011). *Teoría del conocimiento*.
- Horkheimer, M. A. X. (2003). *Teoría tradicional y teoría crítica*. 1–5.
- Solis, Mi. A. (1944). *Nuevas contribuciones al conocimiento de la prov de Esmeraldas.pdf* (1st ed.; P. Científicas, Ed.). Quito - Ecuador.
- VARGAS, K. J. T. (2013). *DISEÑO DE UN PROYECTO TURÍSTICO CULTURAL EN EL CANTÓN ESMERALDAS, PROVINCIA DE ESMERALDAS*. ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO.