UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Ciencias Sociales y Humanidades

Nos dijeron que veníamos de una costilla y nosotras la hicimos caldo: Resignificación del rol de la mujer en la cocina como espacio sociocultural

Janinka Camila Candell Sánchez

Artes liberales

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito para la obtención del título de Licenciada en Artes Liberales

Quito, 9 de mayo de 2025

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Ciencias Sociales y Humanidades

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

Nos dijeron que veníamos de una costilla y nosotras la hicimos caldo: Resignificación del rol de la mujer en la cocina como espacio sociocultural

Janinka Camila Candell Sánchez

Nombre del profesor, Título académico

Alexandra Astudillo Figueroa, PhD

Quito, 9 de mayo de 2025

© DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y

Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de

Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos

de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este

trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en la Ley Orgánica de

Educación Superior del Ecuador.

Nombres y apellidos:

Janinka Camila Candell Sánchez

Código:

00139938

Cédula de identidad:

1726368176

Lugar y fecha:

Quito, 9 de mayo de 2025

ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN

Nota: El presente trabajo, en su totalidad o cualquiera de sus partes, no debe ser considerado como una publicación, incluso a pesar de estar disponible sin restricciones a través de un repositorio institucional. Esta declaración se alinea con las prácticas y recomendaciones presentadas por el Committee on Publication Ethics COPE descritas por Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing, disponible en http://bit.ly/COPETheses.

UNPUBLISHED DOCUMENT

Note: The following capstone project is available through Universidad San Francisco de Quito USFQ institutional repository. Nonetheless, this project – in whole or in part – should not be considered a publication. This statement follows the recommendations presented by the Committee on Publication Ethics COPE described by Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing available on http://bit.ly/COPETheses.

RESUMEN

Este trabajo de investigación analiza cómo las mujeres que trabajan en la Plaza Gastronómica El Tingo resignifican la cocina como un espacio sociocultural en el cual se enfrentan y desafían estereotipos de género a través del empoderamiento y la resistencia. Se buscó visibilizar cómo el trabajo en la cocina y el cuidado han pasado de ser un rol históricamente subordinado, a convertirse en una herramienta de autonomía económica y de agencia personal. Los resultados de esta investigación nos muestran que la cocina logra ser un lugar de reconocimiento social y liderazgo local donde se forman redes de apoyo. Finalmente, se concluye que el espacio de la cocina puede mutar en un espacio político en el cual convergen la construcción de identidad y la reproducción de la vida. Este enfoque abre la puerta a redibujar políticas públicas alrededor del trabajo informal, para que así este tenga un enfoque más cercano a la realidad de las mujeres hornaderas de El Tingo.

Palabras clave: cocina, economía feminista, trabajo informal, hornaderas, Plaza Gastronómica El Tingo.

ABSTRACT

This research paper analyzes how women working at the El Tingo Gastronomic Plaza redefine the kitchen as a sociocultural space in which they confront and challenge gender stereotypes through empowerment and resistance. It sought to highlight how kitchen work and caregiving have evolved from a historically subordinate role to a tool for economic autonomy and personal agency. The results of this research show that the kitchen has become a place of social recognition and local leadership where support networks are formed. Finally, it concludes that the kitchen space can transform into a political space where identity construction and the reproduction of life converge. This approach opens the door to redesigning public policies around informal labor, so that it has a more relevant focus on the reality of the *hornaderas* women of El Tingo.

Keywords: kitchen, feminist economy, informal labor, hornaderas women, El Tingo Gastronomic Plaza.

TABLA DE CONTENIDO

1. Introducción	8
2. Estado de la cuestión	14
i. Capítulo 1. Bajo la sombra de la informalidad: esperanza y desafíos pa hornaderas de alangasí	
1.1. Trabajo informal y género en Ecuador: entre la resistencia y resiliencia	ı 15
1.2. El trabajo de las hornaderas de la Plaza Gastronómica El tingo: laberir autonomía y precariedad.	
ii. Capítulo 2. El fogón como acto político: agencia femenina en la Plaza Gastron El Tingo	
2.1. Sabor a valentía	22
2.2. Sabor a hogar	25
iii. Capítulo 3. El empoderamiento como pan de cada día	27
3. Conclusiones	31
4. Referencias	33
5. Anexos	35

1. INTRODUCCIÓN

La presente investigación tiene como objetivo analizar cómo la resignificación de la cocina como espacio sociocultural desafía estereotipos de género en las mujeres que trabajan en la Plaza Gastronómica El Tingo, ubicado en las faldas del volcán inactivo Ilaló en la parroquia Alangasí, a las afueras de Quito. También se busca analizar las circunstancias de precariedad a las que se enfrentan las mujeres de la plaza gastronómica, así como examinar a la cocina como un espacio sociocultural y su vínculo con la esfera pública y privada de las mujeres hornaderas¹. Finalmente, se explorará en qué manera estas mujeres emprendedoras interpretan, experimentan y ejercen el empoderamiento.

La cocina como espacio sociocultural, junto con la acción de cocinar, se presenta como un escenario de luces y sombras donde habitan realidades llenas de contradicciones. Por un lado, es un espacio reclusorio, un cuarto de subordinación que funciona como parte del laberinto de tareas domésticas donde varias mujeres son soltadas a su suerte a corta edad y, por el otro, un espacio idealizado que es a la vez bastión de resistencia y lienzo en blanco donde florece la creatividad y la agencia económica forjada a partir del ingenio.

En la Plaza Gastronómica El Tingo, las mujeres hornaderas han transformado su cocinar en más que un simple medio de sustento, convirtiéndolo en un ágora de solidaridad donde entre aromas y conversaciones vivaces se tejen redes de apoyo y se negocia el discurso de empoderamiento femenino en su intersección con el trabajo informal. Mediante la venta de alimentos tradicionales de la sierra ecuatoriana, este grupo de mujeres desafía las narrativas de dependencia y precariedad, intentando redefinir su papel en la economía

-

¹ El término "hornaderas" no existe en el diccionario hispanohablante, sin embargo, se lo usará en esta investigación para referirse a las mujeres que trabajan cocinando Hornado (plato típico ecuatoriano a base de cerdo) en la Plaza Gastronómica El Tingo, por ser este el término que ellas usan para referirse a sí mismas.

popular y en la estructura social de su comunidad. Como señala Judith Butler (2004) "la precariedad no es simplemente una condición individual, sino una exposición diferencial a la violencia y a las desigualdades estructurales", lo que resalta las vulnerabilidades dentro del sistema económico a las que este grupo de mujeres son expuestas, navegando entre la incertidumbre y la esperanza.

Este estudio busca adentrarse en el alma culinaria de las mujeres hornaderas de la Plaza Gastronómica El Tingo para analizar el efecto que tiene el discurso de empoderamiento en sus vidas. Utilizando la teoría de performatividad de género de Butler (1990) exploraremos cómo este grupo de mujeres además de reproducir roles tradicionales, también transforman estos para generar nuevos espacios de autonomía y así posicionarse dentro del espacio doméstico y público. Con esto, la presente investigación intenta visibilizar las tensiones que existen entre los discursos de emprendimiento, economía informal y empoderamiento, con la realidad material de las mujeres hornaderas de la plaza gastronómica, quienes viven en un sistema que mezcla la independencia femenina con la perpetuidad de condiciones sociales y laborales precarias.

En la literatura podemos encontrar un halo romántico tejido alrededor de la cocina como espacio de realización de la mujer. En palabras de Heldke (1992) "la cocina es el corazón del hogar, un lugar donde las mujeres expresan amor y cuidado a través de sus recetas heredadas". De igual forma, Avakian y Haber (2005) argumentan que "la cocina es un lugar de refugio donde las mujeres encuentran sentido y pertenencia a través de la tradición de culinaria". Sin embargo, esta realidad se ve idealizada al compararla con la realidad del trabajo de nuestro grupo de mujeres hornaderas, quienes enfrentan largas jornadas de trabajo,

ingresos inestables y constante negociación de su rol en los mercados laborales y posicionamientos sociales.

Para lograr este análisis se empleará una investigación cualitativa que consistirá en seis entrevistas semiestructuradas con mujeres hornaderas de la Plaza Gastronómica El Tingo (Ver anexo 1), localizada en el Valle de los Chillos a las afueras de Quito. Se espera que este enfoque nos permita comprender la resignificación de la cocina como espacio sociocultural, y las condiciones en las que viven las mujeres entrevistadas, espacio en el que también ellas negocian su identidad y agencia dentro de la comunidad que les ofrece al mismo tiempo oportunidades y restricciones.

Adicionalmente, esta investigación examinará las estrategias que las mujeres hornaderas utilizan para enfrentar los retos que representa el trabajo informal, desde la creación de redes de apoyo y la administración de su tiempo personal y laboral, hasta su percepción sobre el empoderamiento femenino. De esta forma, se cuestionará la veracidad del discurso de emprendimiento femenino promovido por organismos estatales que a menudo romantiza la autonomía económica sin tomar en cuenta las condiciones estructurales de desigualdad que estas mujeres atraviesan.

El título "Nos dijeron que veníamos de una costilla y nosotras la hicimos caldo", ilustra la forma en la cual este grupo de mujeres resignifica el rol tradicional que las asignó a la cocina, donde este, más allá de ser un espacio que aloja opresión pasiva, pasa a ser un territorio de resistencia a través del cual buscan reconstruir su identidad. Partiendo de su labor diaria, las mujeres hornaderas de la Plaza Gastronómica El Tingo desafían los límites entre lo público y lo privado, intentando redefinir su rol frente a su comunidad y en la economía local. Como menciona Arendt (1958), la distinción entre lo público y lo privado ha sido

fundamental en la organización de la vida social, donde lo privado ha sido tradicionalmente asociado con la domesticidad y la reproducción de la vida, mientras que lo público ha representado el ámbito de la acción y la visibilidad. Entendiendo esto, el trabajo que realizan las mujeres hornaderas desafía dicha dicotomía al transformar la cocina en un espacio donde estos dos ámbitos confluyen y permiten visibilizar su labor y reivindicar su participación económica-comunitaria.

Analizar el empoderamiento femenino de este grupo de mujeres dentro del marco del trabajo informal requiere un enfoque teórico que pueda interpretar la performatividad de género y la precariedad. Butler (1990) menciona que el género no es una identidad fija, sino una serie de actos performativos que, o se reproducen, o desafían normas sociales. De esta forma, las mujeres hornaderas de la Plaza El Tingo más allá de desempeñar su rol de vendedoras y dueñas de un negocio dentro del comercio informal, también resignifican su identidad a partir del trabajo diario. Valiéndose de su propia participación dentro de la economía local, las mujeres hornaderas logran construir nuevas formas de resistencia y agencia femenina.

Asimismo, esta exploración hacia el adentro de un espacio usualmente escondido, ahora hecho público, adopta la noción de precariedad propuesta por Butler (2004) donde se busca analizar cómo las condiciones laborales de este grupo de mujeres se ven marcadas por la vulnerabilidad económica y el poco, o nulo, reconocimiento social. La precariedad, entendiéndose como una exposición desigual a riesgos tanto sociales como económicos, es central para poder investigar la experiencia individual y, como parte de un grupo más grande, de estas mujeres que dependen de factores externos como ingresos económicos inestables y apoyo comunitario para poder sostener su trabajo.

Otra arista central de este estudio es la relación, y diferenciación, entre lo público y lo privado, se utilizará a Arendt (1958) para teorizar este eje. Tradicionalmente, el ámbito de lo privado se ha asociado al hogar, a la reproducción y al cuidado de la vida, mientras que el ámbito público ha sido vinculado a la acción y visibilidad política. Sin embargo, el trabajo que se está investigando en las mujeres hornaderas desafía la dicotomía antes propuesta al convertir a la cocina en un espacio donde convergen aspectos económicos, sociales y políticos. A través de su trabajo, las mujeres hornaderas de El Tingo logran transformar la cocina en un territorio donde pueden negociar su identidad y su participación dentro de la comunidad.

Continuando con el hilo conductor que resulta del análisis de la esfera privada, se estudiará al cuidado y su interconexión con la mujer desde *El Trabajo de Cuidados: Historia*, *Teoría y Políticas* trabajo propuesto por Cristina Carrasco y Cristina Borderías, y su perspectiva en relación con la creciente ola de feminismos, vinculada a la economía de la mujer y del hogar por correlación estereotípica. Para este último aspecto, se analizará la economía feminista desde los capítulos "La economía del hogar y el nivel micro de análisis" de Alma Espino (2021), y "Valorización económica del trabajo no remunerado" de Soledad Salvador (2021) en *Las desigualdades de género y la ciencia económica*. A través de las teorías de Soledad Salvador analizaremos factores de la división del trabajo entre las mujeres y los hombres, y dentro y fuera del hogar, la autora resalta la existencia de diferencias intrínsecas y heteronormativas entre actividades como la atención de los hijos, y el cumplimiento de tareas domésticas para la mujer; mientras que, por otro lado, al hombre se le asigna el rol de "proveedor", lo que perpetúa estereotipo binario que asigna a la mujer las

actividades de cuidado, realizadas dentro de su hogar, en el ámbito privado y al hombre las de proveedor, realizado fuera de su hogar, en el ámbito público.

Adicionalmente se utilizará el concepto de empoderamiento según Christens (2012), quien lo define como un proceso de interacción entre personas, de forma activa, cuyo resultado es un cambio que da inicio al principio de una etapa nueva en el desarrollo de sus vidas; resaltando que el entorno influye en el empoderamiento como algo que necesita un contexto para poder desarrollarse y mantenerse en el tiempo.

Si se considera que la sensación de empoderamiento puede ser subjetiva, para intentar construir una lupa de estudio que nos permita identificar su presencia y medir su impacto en el empoderamiento de las mujeres hornaderas, se utilizará una escala de medición que está basada en criterios como autonomía económica, acceso a redes de apoyo y poder en la toma de decisiones en sus hogares/familias (Instrumento para medir el empoderamiento femenino, 2024). Estos criterios formarán la herramienta con la que complementariamente se analizará de manera cualitativa las dimensiones en las cuales las hornaderas del Tingo perciben su rol y su ejercer dentro del mercado y de su comunidad, proveyéndonos de datos empíricos que, según se espera, logren reforzar el análisis cualitativo de sus historias de vida.

Este marco teórico nos permite analizar la cocina como algo más que un espacio de trabajo, acogiéndolo como un lugar que abre sus puertas a la resignificación identitaria y a la resistencia que pone este grupo de mujeres frente a las estructuras de precariedad y desigualdad. Estas perspectivas teóricas proporcionarán el enfoque integral que se necesita para analizar la forma en la cual las mujeres hornaderas de la Plaza Gastronómica el Tingo navegan el mar de contradicciones que es producto de sus realidades estructurales y del discurso de empoderamiento.

2. ESTADO DE LA CUESTIÓN

Se han encontrado diferentes estudios sobre la participación de mujeres en el sector de alimentos, así como en el comercio de platos y productos tradicionales en la provincia de Pichincha. Verónica Mancheno (2018) hace un análisis sobre la gestión de venta realizada por mujeres en PYMES dentro del sector alimenticio, y resalta cómo el nivel de educación de estas mujeres influye en el desarrollo y en la sostenibilidad de sus negocios. Por otra parte, la investigación de Mejía y Rodríguez (2019) se enfoca en la comercialización de dulces tradicionales fabricados por comunidades de Pichincha, donde se destaca la importancia de preservar valores culturales y del comercio justo. Finalmente, el análisis de Viteri (2020) se adentra en la investigación de la sostenibilidad en las cadenas de suministros de restaurantes y de servicios móviles de comida en Quito, aportando con datos relevantes sobre el sector gastronómico en Quito, Pichincha.

Pese a contar con estos antecedentes, no se ha encontrado un estudio específico que explore la situación que atraviesan las mujeres hornaderas de los mercados de Ecuador, y que exponga sus condiciones laborales de informalidad y su rol en el sistema económico popular y solidario. Es por esto que la presente investigación busca llenar una pequeña parte de este vacío de investigación y proporcionar un análisis sobre la precariedad laboral que enfrentan las mujeres que cocinan en mercados, y la resignificación de su cocina y su cocinar como un espacio de autonomía económica y de resistencia.

I. Capítulo 1. Bajo la sombra de la informalidad: esperanza y desafíos para las hornaderas de El Tingo

En América Latina el trabajo informal es una fuente de ingresos para millones de personas, en especial para las mujeres. En Ecuador, la informalidad se presenta como un fenómeno que persiste y afecta de manera desproporcional a las trabajadoras quienes, como las hornaderas de la Plaza Gastronómica El Tingo se enfrentan a condiciones laborales inestables, como vulnerabilidad económica y falta de acceso a seguridad social. El grupo entrevistado consiste en seis mujeres que se dedican a la producción y venta de platos tradicionales en un espacio que aparenta autonomía, pero está atravesado a la vez por dinámicas que incluyen la precariedad y la desigualdad estructural.

Partiendo desde Butler (2004), esta precariedad no es solamente una condición económica, sino también un estado de vulnerabilidad que resulta de estructuras sociales y políticas. La autora menciona que "la precariedad no es simplemente una condición individual, sino una exposición diferenciada ante la violencia y las desigualdades estructurales" (Butler, 2004, p. 25). Analizar el trabajo de las mujeres hornaderas nos permite visualizar cómo el sistema económico actual, en formas que se mencionan más adelante en las entrevistas, perpetúa la dependencia al sistema de precariedad a partir de la informalidad como única forma de subsistencia, sin ofrecer ninguna forma de protección social ni garantía para quienes sostienen trabajos fuera de la formalidad.

1.1. Trabajo informal y género en Ecuador: Entre la resistencia y resiliencia

En Ecuador, el trabajo informal representa una parte importante para su economía. Acorde al Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC, 2022), aproximadamente el 46% de las mujeres en Ecuador se encuentran trabajando en el sector informal y la mayoría de ellas realizan actividades relacionadas al comercio y a la producción de alimentos. La

relevancia de esta cifra resalta en el caso de las hornaderas de El Tingo, pues ellas operan desde un lugar donde la estabilidad laboral es casi inexistente dado que sus ingresos se ven altamente afectados por factores externos a su ejercer, como la fluctuación del mercado e inclusive las condiciones climáticas de la zona.

La mayor cantidad de clientes se acercan al mercado a la salida del balneario El Tingo que queda a 51m de distancia, (ver Anexos 1 y 2) las piscinas abren de miércoles a domingo de 6:30-14:00, por lo que el mercado de comidas atiende de 9:00-16:00 los mismos días, de 13:00-14:30 es el horario de mayor afluencia. Los días que el factor climático no se presta para el uso de piscinas al aire libre las mujeres hornaderas suelen regresar a casa con aproximadamente tres cuartos del producto que llevaron para el día. La participante C recuerda "el peor día fue uno que no vendí nada, llovió y llovió todo el día y toda la tarde y me tocó regresarme con todito para la casa ... así pasa a veces por más que una quiera vender no siempre se puede", tanto ella como las demás mujeres del grupo entrevistado se enfrentan a diferentes obstáculos en su día a día, y el factor climático es solamente uno entre varios que están fuera de su control.

La división sexual del trabajo es otro factor que influye en la forma en la cual estas mujeres experimentan la informalidad. Acorde a la *Valorización económica del trabajo no remunerado* (Salvador, 2018) la sobrecarga de responsabilidades domésticas, así como la falta de reconocimiento del trabajo reproductivo agravan la precarización laboral en las mujeres. Todas las mujeres hornaderas del mercado deben dividir su tiempo entre la preparación de sus alimentos y la gestión del hogar que lideran, lo cual no sólo disminuye, sino que también limita sus posibilidades de acceder a estudios y a mejores condiciones económicas y laborales. Como resalta Salvador (2018), "la economía del cuidado sigue

siendo invisibilizada en sistemas de medición económica, pese a ser una base fundamental para el sostenimiento de la sociedad" (p.56). La participante F narra que al llegar a su hogar debe apresurarse para preparar el almuerzo para ella, su esposo, y sus dos hijos mayores. Esto ocurre después de haber dejado limpio el hogar por la mañana.

1.2.El trabajo de las hornaderas de la Plaza Gastronómica El Tingo: laberinto de autonomía y precariedad.

Pese a que el trabajo en la cocina y la venta de productos tradicionales se pueden interpretar, a grandes rasgos, como una forma de autonomía económica, es vital reconocer las limitaciones estructurales que enfrenta este grupo de mujeres hornaderas. Su informalidad tiene repercusiones varias como el nulo acceso a créditos estatales y en tiendas seguras (de electrodomésticos, etc). La inestabilidad de ingresos y la ausencia de beneficios laborales como días de descanso y seguro médico son aspectos centrales de esta precarización. Butler (2004) menciona que la precariedad está directamente relacionada con la falta de reconocimiento y protección social, lo cual ubica a las hornaderas de la Plaza el Tingo en una posición de vulnerabilidad dentro de la economía popular.

Considerando que la ley de Economía Popular y Solidaria (EPS) busca garantizar condiciones justas para las y los trabajadores de este sector, se puede evidenciar que hay principios que no son cumplidos en la práctica. Tanto el priorizar el trabajo sobre el capital, como la equidad de género y el comercio justo, establecidos en el artículo 4 de esta ley, no se refleja en la experiencia cotidiana de las mujeres hornaderas. Este grupo de mujeres sigue enfrentando factores previamente mencionados como inestabilidad y falta tanto de seguridad social como de mecanismos que les permitan sobrellevar o superar su realidad de vulnerabilidad estructural, la distribución equitativa de excedentes y la autogestión. Estos aspectos clave de esta ley, son obstaculizados por la ausencia estatal y de políticas públicas

eficaces que, en un imaginario ideal, lograrían fortalecer su labor y mejorar sus condiciones económicas al mismo tiempo.

Por otro lado, la Ley Orgánica para Impulsar la Economía Violeta en Ecuador tiene por objetivo principal promover, fortalecer y garantizar la transversalización del enfoque de género y multiculturalidad en el sector laboral. Esta ley invita a la creación de políticas públicas que potencien la inclusión de mujeres en su diversidad, poniendo especial atención a quienes han sido víctimas de violencia y/o se encuentran en situación de vulnerabilidad, "incluyendo a trabajadoras informales". Según el artículo 1 de la ley, se busca lograr el "empoderamiento, crecimiento e independencia personal, económica, social y laboral de estas mujeres, generando beneficios y mecanismos de acceso que garanticen su desarrollo integral" (Ministerio del Trabajo, 2024, p.1).

No obstante, pese a que la ley reconoce explícitamente a las trabajadoras informales como beneficiarias, la aplicación de esta se centra con mayor énfasis en empresas del sector privado que cuentan con 50 o más trabajadores, obligando a estas empresas a crear y registrar un Plan de Igualdad. Esto significa que las mujeres que se encuentran en situación de trabajo informal, como las mujeres hornaderas de la plaza gastronómica pueden no ser beneficiarias directas de lo establecido en esta normativa. A pesar de que la ley dicta y promueve la creación de políticas públicas inclusivas para mujeres, la efectividad y el cumplimiento de estas medidas para las mujeres que trabajan de manera informal dependerá de que los programas que se implementen logren abordar sus necesidades específicas y promuevan el acceso a los beneficios ofrecidos. Como se menciona en el documento de la ley orgánica, "los planes de igualdad deberán incluir estrategias de inclusión laboral y capacitación para mujeres en situación de vulnerabilidad" (Ministerio del Trabajo, 2024, p.5).

En este contexto, las mujeres hornaderas construyen estrategias de resistencia a través de lazos familiares, y de apoyo mutuo con sus compañeras, independientemente de las leyes que las "amparan". La formación de redes comunitarias y afectivas, junto con la transmisión generacional de conocimientos permiten que estas mujeres continúen con su trabajo a pesar de que a veces tener el viento en contra del fogón. Sin embargo, se resalta que esta investigación no pretende romantizar dichas redes, sino más bien presentarlas como estrategias que, pese a su parcial efectividad, no han logrado eliminar la incertidumbre económica ni la dependencia de esta informalidad como fuente única de ingresos, y se pone sobre la mesa también la contradicción que existe entre el marco legal, conocido por pretender promover la economía solidaria, y la realidad de estas mujeres hornaderas, quienes continúan cocinando en condiciones precarias sin el respaldo al cual la ley promete acceso.

De esta forma, el presente análisis de la precariedad en el sector de venta informal de alimentos no sólo nos permite comprender las condiciones laborales que atraviesan estas mujeres, sino también visibilizar las contradicciones que presenta el discurso de empoderamiento femenino que es promovido tanto por políticas públicas como por organismos privados. A pesar de incentivar la autonomía económica de las mujeres, se carece de modificaciones a las estructuras perpetuadoras de la dependencia de trabajos, además de informales, mal remunerados.

Por consiguiente, el trabajo que realizan las mujeres hornaderas en la Plaza Gastronómica El Tingo logra ejemplificar la discordancia entre autonomía económica y precariedad estructural. En tanto que la venta de alimentos se presenta como una fuente de ingresos y abre lugar a la construcción identitaria, este espacio se desarrolla entre vulnerabilidades sociales y económicas. Mediante la teoría de Butler (2004) sobre la precariedad y los estudios

de valorización económica del trabajo no remunerado de Soledad Salvador (2018), la presente investigación tiene por fin exponer las condiciones laborales de estas mujeres, y abrir la puerta del horno a cuestionarse sobre la efectividad de leyes perfectas escritas en servilleta y narrativas alrededor del empoderamiento que no logran abordar las desigualdades estructurales.

II. Capítulo 2. El fogón como acto político: Agencia femenina en la Plaza Gastronómica El Tingo

La historia de las mujeres de esta plaza gastronómica ha sido condimentada por la necesidad y la falta de opciones de desarrollo formal. Todas las mujeres entrevistadas se vieron obligadas a trabajar desde temprana edad, esta incorporación temprana nació de la urgencia que provocó la falta de oportunidades económicas y educativas. Ellas aprendieron a cocinar de manera informal, acompañando y observando a sus madres, replicando con sus manos lo que por generaciones se ha enseñado como un saber cotidiano cargado de legado cultural. Este traspaso intergeneracional de saberes culinarios, además de configurar una herencia cultural, funciona como un acto de resistencia frente al rechazo estructural.

Desde este punto de vista, el trabajo de las mujeres de la plaza gastronómica no puede reducirse a una actividad privada o doméstica, sino que debe entenderse como un accionar político en el espacio público. En *The Human Condition*, Hannah Arendt (1958) propone una diferenciación entre la esfera privada y la pública, vinculando a la primera la necesidad, la reproducción de la vida y la supervivencia; mientras que a la esfera pública la relaciona con un espacio donde una persona se presenta ante el resto como un sujeto activo, visible, y capaz de iniciar algo nuevo. Para Arendt, "la vida privada, antes de que se convirtiera en un refugio personal, era simplemente la esfera de lo oculto, de lo que no aparecía" (Arendt, 1958, p. 38). De esta forma, cuando las mujeres hornaderas trasladan su cocina al espacio público del mercado, lo empiezan a visibilizar como trabajo y como una forma de expresión de su existir activo en la sociedad. Una de las mujeres entrevistadas, que asume el rol de presidenta del mercado, menciona cuan bien se siente al hacer lo que le gusta en un espacio donde sus amigas y sus colegas la reconocen por ello, "ser la presidenta es algo que se gana, votaron por mí porque saben quién soy y lo que hago... yo ayudo a todas y ellas también me ayudan

a mí, este es un trabajo importante porque mis compañeras lo necesitan, me necesitan a mí, y eso se siente" menciona con orgullo antes de contar pequeñas historias relacionadas a cómo y cuándo llegaron sus compañeras a llenar los demás puestos de la plaza. Para empezar a hacer las entrevistas a las mujeres de la Plaza Gastronómica El Tingo fue necesario conversar y pedirle permiso a la presidenta antes de hablar con el resto de las mujeres.

2.1. Sabor a valentía

Si bien la decisión de trasladarse al mercado fue motivada por la necesidad, esta requirió un valor que merece la pena destacar, pues ha significado romper la idea tradicional que confina a la mujer al hogar para ahora asumir un rol activo, como productora y vendedora de alimentos, gestora de vínculos y constructora de su comunidad. Arendt menciona que "la aparición de los hombres unos ante otros se dan tanto en la acción como en la palabra, y esta aparición constituye la realidad de lo político" (Arendt, 1958, p.199). De esta forma, cada producto vendido, cada interacción con clientes, cada jornada laboral en el mercado puede entenderse también como un acto de agencia personal, posicionamiento y reconocimiento en el espacio social.

Las mujeres hornaderas del Tingo, lejos de jugar el papel de víctimas, han sido alquimistas de la necesidad en un entorno lleno de dignidad. Si bien seis de las seis mujeres entrevistadas no tuvieron acceso a educación formal, ellas han sabido esculpir su conocimiento a través de la práctica, la memoria de recetas ancestrales y la experiencia. De esta forma, la cocina y el mercado se transforman en espacios donde se ejercen saberes que no necesitan de legitimación académica alguna para tener mérito. Así, la valentía de las mujeres entrevistadas radica en, más allá de salir a trabajar, el intento por resignificar su rol

y su espacio en la comunidad, buscando en última instancia derribar la invisibilización histórica del trabajo de las mujeres.

Para Arendt, la esfera pública es un espacio en el cual se despliega la pluralidad y en el que todos se presentan como únicos, irrepetibles y dignamente iguales. Así, cuando las mujeres hornaderas se apropian del mercado, lo hacen en un intento de sobrevivir mientras se hacen visibles, resaltando con su presencia la importancia de su trabajo recordándonos la relevancia de sus voces. En este sentido, el mercado pasa de ser un simple espacio de intercambio económico a un escenario político arendtiano: un espacio donde se edifica lo común desde la acción y la palabra.

Una de las entrevistadas, la participante A, tiene 67 años, de los cuales ha trabajado por más de 50 y se ha dedicado a cocinar los últimos 35, menciona que de todos los trabajos que ha tenido este es su favorito porque depende solamente de ella. El día de su entrevista eran las 16:30 aproximadamente y ella había terminado de vender todo y limpiar poco antes de las 14:00, y ante la pregunta "entonces, ¿por qué sigue aquí?" respondió que ahí se entretenía, era mejor que estar en su casa esperando a que llegue su esposo. En el mercado ella se distrae con sus clientes, conversa con sus colegas y se divierte con las amigas que ha hecho a lo largo de los años.

El análisis propuesto por Arendt sobre la esfera pública y privada nos invita a entender la forma en la cual el concepto de trabajo se ha modelado históricamente a través de una lógica que prioriza lo visible, y con ello, lo remunerado. En *The Human Condition* Arendt menciona que lo privado, pese a ser esencial para la supervivencia, se ha visto excluido de la esfera política por su razón de estar ligado a lo que es necesario, y no a lo que es libre (Arendt, 1958). La separación entre lo necesario y lo libre se ve reflejada en la percepción alrededor

del trabajo, donde el valor y el reconocimiento se reservan para el trabajo asalariado. Alma Espino (2021) señala que "las tareas no remuneradas del trabajo doméstico y de cuidados en los hogares han quedado simbólicamente asociadas al no trabajo, y por ende se ven excluidas del campo analítico de la economía" (p. 75).

Desde la economía clásica, autores como Adam Smith solían reconocer la importancia del trabajo del hogar para la reproducción social, pero lo denominaban "improductivo" al no generar mercancías vendibles y al no poderse incorporar a la acumulación de capital (Espino, 2021). Así, podemos percibir cómo esta visión excluyó a millones de mujeres de participar en los marcos de análisis económicos, y promovió la invisibilización de sus aportes al sistema económico. Además, si nos enfocamos en la teoría neoclásica, aquella que asocia valor con utilidad, se descartó al trabajo no remunerado por no saberse ajustar a criterios de intercambio monetario, reforzando, otra vez, la separación entre el trabajo para la vida (percibido como lo necesario) y el trabajo para el mercado (percibido como lo libre). De esta forma, la exclusión estructural ha logrado perpetuar la marginación de trabajos como el de cocinar comida tradicional, que es ejercido por las mujeres de la Plaza El Tingo quienes, si bien producen bienes con valor monetario y cultural, estos no siempre logran pertenecer formalmente al círculo de valorización económica.

El trabajo de las mujeres de la Plaza El Tingo que fue aprendido en casa y ahora es ejercido públicamente, representa un rompimiento de esta dicotomía histórica. Si bien ellas emergen desde su esfera privada, las actividades que realizan irrumpen en la esfera pública, y con esto desafían la delimitación tradicional del concepto de trabajo. Esto no solamente abre la puerta a la reproducción constante de la vida comunitaria, sino que además se presenta como una vía de producción económica y social. Alma Espino (2021) argumenta que uno de

los propósitos de la economía feminista es la búsqueda de la reconceptualización del trabajo para lograr "incorporar tanto la producción para el mercado como la que se realiza para el hogar y la comunidad" (p. 83). Tanto entender esta intersección entre esferas como buscar redefinir lo que se entiende por trabajo son luchas igual de importantes al momento de valorar el aporte y la agencia de las mujeres de la Plaza El Tingo.

2.2.Sabor a hogar

En la receta de la esfera privada de las mujeres de la Plaza Gastronómica El Tingo, el cuidado también es un ingrediente importante. Además de su trabajo cocinando, ellas han asumido el cuidado de sus hijos, del hogar, y en el presente algunas de ellas también asumen el cuidado de sus nietos; todas estas son labores que, pese a ser indispensables, han sido históricamente invisibilizadas. Como menciona Aguirre (2005), "el trabajo de cuidado es aquel que crea y recrea, de forma cotidiana, las condiciones materiales y simbólicas que sostienen la vida" (p. 22). Esta relación y sostén de la existencia se entretejen con la labor de las hornaderas del Tingo, quienes logran preparar un plato de alimentos, vínculos, saberes, y relaciones afectivas fundamentales para su propio tejido social.

Podemos ejemplificar esto con una de las mujeres entrevistadas, la participante B, quien trabaja desde las 03:00 preparando los alimentos que va a vender ese día, hasta aproximadamente las 17:00 que regresa a su hogar para encargarse del cuidado de su único nieto hasta que llegue su padre (uno de los hijos de la participante B). Ella, con 58 años, menciona que "este trabajo no es cansado porque ha tenido tiempos donde ha trabajado aún más", durante más de 25 años estuvo al cuidado de sus 4 hijos, esto significaba que después de su trabajo de 15 horas llegaba a su hogar a preparar los alimentos de todos, ayudarlos a hacer los deberes, ver que estudien, lavar sus uniformes y, por supuesto, arreglar la casa antes

de que llegue su esposo luego de cumplir su turno de 8 horas como guardia de un local. La participante B cuenta su historia entre risas, resalta que está muy feliz de tener un nieto y que espera tener más en el futuro pues "los nietos son la alegría de uno, los hijos sólo dan corajes". Antes de trabajar cocinando en el mercado ella se dedicaba a lavar ropa en el río, y menciona que el trabajo actual le gusta mucho más porque, pese a las largas horas que requiere la preparación, venta, y limpieza del espacio, trabajar en el mercado "también es estar en compañía y formar parte de algo bonito ... todos saben que yo trabajo cocinando aquí, todos saben lo que hago y me vienen a visitar a veces al puesto, o sea ellos me reconocen en todo el barrio por la comida que preparo, porque es rica y porque trato a todos bien".

Podemos interpretar a la incorporación del cuidado dentro del análisis sobre el trabajo y la economía como una herramienta para evidenciar a la esfera privada como un espacio fundamental para la producción social, dejando de lado suposiciones que ubican al cuidado como secundario o incluso opuesto a la esfera pública. Las mujeres de la Plaza El Tingo no dejaron de lado el cuidado ni siquiera cuando salieron al mercado como trabajadoras a tiempo completo: ellas lo han trasladado, adaptado y expandido. Cada una de ellas, desde su puesto de comidas, cuida las espaldas de sus clientes mientras preservan saberes culinarios tradicionales y, a la vez, ejercen su rol como cabeza del hogar y del cuidado familiar simultáneamente. Por consiguiente, la revalorización del cuidado es una vía para reconocer y visibilizar la complejidad del trabajo que realizan las mujeres hornaderas del Tingo, así como el impacto que estas labores tienen en la comunidad.

III. Capítulo 3. El empoderamiento como pan de cada día

En el capítulo dos pudimos analizar la manera en la cual las mujeres de la plaza gastronómica han logrado desdibujar los bordes entre sus esferas públicas y privadas, mientras demandan que tanto sus saberes como sus labores se resignifiquen a través de la visibilización. El irrumpir de estas mujeres en el espacio público es, además de un acto de valentía, una forma tangible de empoderamiento que podemos interpretar como el resultado de un proceso interdisciplinario y dinámico.

Como menciona Pat Armstrong, "las relaciones de cuidado están marcadas profundamente por relaciones de poder, pero también pueden ser sitios para resistencias creativas" (Armstrong, 2004, p. 21). De esta forma, el trabajo y el cuidado de las mujeres del mercado no son solamente una respuesta a la necesidad, sino que a la vez son herramientas activas de agencia, en donde ellas pueden negociar, afirmar y transformar sus condiciones de vida. Este empoderamiento no surge solamente de factores tangibles como los derechos formales o el acceso a recursos, sino también de la posibilidad de ejercer su sentido colectivo a través de la construcción de redes de apoyo y el reconocimiento comunitario y familiar.

Asimismo, Armstrong argumenta que "la comprensión del trabajo de cuidado requiere reconocer el conocimiento experto con el que cuentan quienes lo realizan, conocimiento que está basado en la experiencia, intuición y empatía, no únicamente en la formación académica" (p.29). Desde este enfoque, el empoderamiento de las mujeres hornaderas está ligado a su saber hacer, su práctica y construcción de autoridad, y no requiere de comprobantes externos para ejecutarse.

Continuando con esta base, en este último capítulo se abordará la forma en la cual las mujeres de la plaza gastronómica han internalizado y reformulado el discurso de

empoderamiento a raíz de su experiencia individual y colectiva en el mercado. Además, se analizará la resignificación de su rol social y la forma en la cual ejercen el papel de líderes comunitarias, analizando el emprendimiento y la autonomía como una posible contradicción con su realidad.

Las mujeres de la Plaza Gastronómica El Tingo se perciben a ellas mismas como empoderadas, el término surgió desde el inicio de las entrevistas, aun cuando sus condiciones laborales no ofrecen garantías ni grandes comodidades materiales, entonces ¿de dónde surge este reconocimiento de empoderamiento? Ante la primera pregunta de la entrevista "¿qué significa para usted ser una mujer trabajadora?", la participante B responde con entusiasmo "Para mí es ser una mujer empoderada, fuerte, que hace las cosas, que no necesita de nadie, nadie la mantiene..." y la participante C responde ante la misma pregunta "ser una mujer trabajadora es ser suficiente, valerse sola, ser empoderada de lo que una hace y de lo que se tiene...". El sentimiento de empoderamiento, para todas las participantes, está fuertemente ligado a su solvencia económica, a la capacidad de generar sus propios ingresos y a poder mantener económicamente a sus familias en la misma medida que está ligado al reconocimiento que obtienen en los locales de comida de la zona, y en sus hogares. Hernández y García (2008) mencionan que el empoderamiento incluye el poder ganarse la vida, la toma de decisiones en el hogar, y el ejercer en la esfera pública (p. 9). De esta forma, las mujeres hornaderas mantienen relaciones de poder en su entorno a través de la toma de decisiones, el manejo de sus finanzas y el liderazgo en sus relaciones familiares.

La participante D narra cómo se ha convertido en la cabeza de su hogar, "...empecé a trabajar para que a mis hijos no les faltara nada, ya ellos son grandes, estudiados, tienen sus propias vidas... yo ya cumplí como madre, les di todo lo que necesitaban para que ellos

crezcan, ahora ellos me agradecen y yo sigo trabajando porque es lo que hago, porque me gusta". La participante D se convirtió en madre soltera cuando sus hijos eran pequeños y, desde entonces, ha hecho todo ella sola, en la actualidad, 20 años después de haber empezado a cocinar para ganarse la vida, asegura que es una de las mejores decisiones que ha tomado y resalta cuan feliz está del camino eligió vivir.

El conocimiento empírico nos puede llevar a pensar en el empoderamiento como un proceso de ruptura radical ante los roles tradicionales, sin embargo, en el caso de las mujeres de la Plaza El Tingo, el empoderamiento se manifiesta como la posibilidad de expresión dentro de estos roles, como un intento de resignificarlos a través de la práctica. Para las mujeres entrevistadas, cocinar y vender sus productos es más que una labor económica, es una manera de reafirmar su integridad, una herramienta para proporcionar educación a sus hijos, nietos y así, desarrollar una forma personal de sostener la vida. De las seis mujeres entrevistadas, todas ellas han logrado dotar a sus hijos e hijas de educación formal hasta el nivel superior, ellas, llenas de melancolía, reconocen que esta educación representa el fin del linaje de herencia en la cocina. Las mujeres del mercado de El Tingo se dedican a la cocina como lo hicieron sus madres y sus abuelas antes de ellas, y son las últimas personas en su familia en dedicarse a cocinar, puesto que sus hijos e hijas "son profesionales, ellos tienen su trabajo y esto ya no les interesa mucho" menciona la participante D.

Como se estipula en *Instrumento para medir el empoderamiento de la mujer*, "el empoderamiento debe entenderse como la evolución de la concientización de las mujeres sobre ellas mismas, sobre su estatus y sobre su ejercer social" (Hernández y García, 2008, p. 9). Entonces, desde esta perspectiva, las mujeres de la Plaza Gastronómica El Tingo son mucho más que trabajadoras informales, son también mujeres que han logrado transformar

su entorno gracias a su esfuerzo diario, a su eficiencia y convivencia en la Plaza Gastronómica El Tingo.

3. CONCLUSIONES

Después del análisis realizado podemos concluir que la resignificación de la cocina como un espacio sociocultural para las mujeres hornaderas de la Plaza Gastronómica El Tingo se representa como una herramienta que contribuye a desafiar los estereotipos de género tradicionales que antes confinaban a las mujeres al ámbito doméstico. Si bien este espacio ha sido históricamente asociado al cuidado y a la subordinación, la acción de cocinar de estas mujeres ha evolucionado hasta convertirse en una forma de visibilizar sus historias, talentos, agencia económica y liderazgo, permitiendo que las mujeres hornaderas reconstruyan no sólo su identidad, sino también su participación social, partiendo del trabajo informal.

En esta investigación se logró evidenciar diferentes formas de precariedad que se interconectan con la experiencia laboral de las mujeres de la Plaza Gastronómica El Tingo, como la inestabilidad de ingresos económicos, la dependencia de factores externos como el clima y la frecuencia de visita de turistas y la falta de acceso a seguridad social. Estas condiciones se presentan como una contradicción entre su realidad cotidiana y el discurso estatal de apoyo a la economía popular y solidaria, donde las trabajadoras informales entrevistadas son excluidas de políticas públicas eficaces y garantías laborales.

Adicionalmente, este análisis demuestra que la cocina puede ser más que un espacio privado ligado a la reproducción de vida, también es un escenario sociocultural donde lo público y lo privado se fusionan. Las mujeres hornaderas, además de reproducir saberes culinarios ancestrales, los actualizan para convertirlos en una manifestación de resistencia política y simbólica. Gracias a su presencia activa en la plaza gastronómica, este grupo de mujeres vive una lucha constante por reivindicar su labor como parte del tejido económico y

social de su comunidad, y logra así desdibujar las fronteras que existen tradicionalmente entre lo público y o privado.

De esta forma se concluye que el empoderamiento de las mujeres hornaderas de la Plaza Gastronómica El Tingo no se basa únicamente en haber superado condiciones materiales adversas, sino otros factores como la construcción de autonomía, tejer redes de apoyo dentro de su comunidad, y ejercer liderazgo en su plaza. Incluso cuando su trabajo se torna incierto gracias a la informalidad y a la vulnerabilidad, las mujeres de la plaza logran transformar su rol dentro de la sociedad valiéndose de su práctica cotidiana, la cual es una mezcla de sabores entre saberes, agencia, persistencia y resiliencia. Por ende, este empoderamiento se entiende como un proceso situado, relacional y dinámico que lucha contra las nociones hegemónicas sobre aquello que define a una mujer empoderada y trabajadora en el Ecuador contemporáneo.

4. REFERENCIAS

- Aguirre, R. (2005). El trabajo de cuidados: antecedentes para el debate de políticas públicas en América Latina. CEPAL.
- Arendt, H. (1958). The Human Condition. University of Chicago Press.
- Armstrong, P. (2004). Las mujeres, el trabajo y el Cuidado de los demás en el actual milenio. Naciones Unidas, División de Asuntos de Género.
- Asamblea Nacional del Ecuador. (2011). Ley Orgánica de la Economía Popular y Solidaria y del Sector Financiero Popular y Solidario. Registro Oficial Suplemento 444.
- Avakian, A. V., & Haber, B. (2005). From Betty Crocker to Feminist Food Studies:

 Critical Perspectives on Women and Food. University of Massachusetts Press.
- Butler, J. (1990). Gender Trouble: Feminism and the Subversion of Identity. Routledge.
- _____. (2004). Precarious Life: The Powers of Mourning and Violence. Verso.
- Canaval, G. E. (1999). Propiedades psicométricas de una escala para medir percepción del empoderamiento comunitario en mujeres. Colombia Médica, págs. 70-71. Obtenido de file:///C:/Users/janin/Downloads/125-366-1-PB.pdf
- Carrasco, C., Borderías C. (2011) El trabajo de cuidados: antecedentes históricos y debates actuales en *El trabajo de cuidados: Historia, Teoría y Políticas* (págs. 13-96).

 Madrid: Catarata.
- Espino, A. (2021). Trabajos y tiempos: enfoques conceptuales. En Comisión Sectorial de Enseñanza (Ed.), Trabajos y tiempos. Enfoques conceptuales (pp. 75-84).

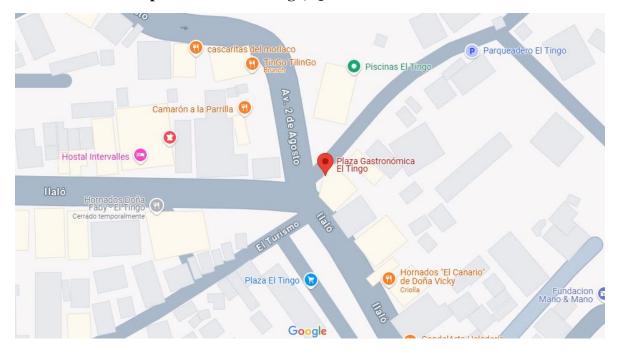
 Universidad de la República.

- Heldke, L. (1992). Food for Thought: Philosophy and Food. Routledge.
- Hernández Sánchez, J. E., & García Falconí, R. (2008). *Instrumento para medir el empoderamiento de la mujer*. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.
- Ministerio del Trabajo. (2004). Ley Orgánica para Impulsar la Economía Violeta.

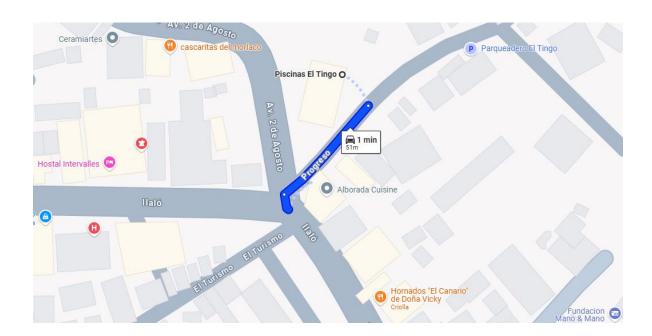
 Obtenido de https://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/2024/02/Ley-Violeta.pdf
- Salvador, S. (2021). Valorización económica del trabajo no remunerado. En V. Amarante,
 P. Azar, A. Machado, S. Salvador, & A. Espino (Ed.), Las desigualdades de género y la ciencia económica. La perspectiva de la economía feminista (págs. 103-116).
 Montevideo: Universidad de la República. Comisión Sectorial de Enseñanza.

5. ANEXOS.

5.1. Anexo 1. Mapa del sector. El Tingo, Quito – Ecuador.



5.2.Anexo 2. Distancia desde Piscinas El Tingo hasta Plaza Gastronómica El Tingo



5.3. Anexo 3. Preguntas base de la entrevista

1.	¿Que es	para us	ted sei	una i	mujer	trabajad	ora?

- 2. ¿Qué es lo mejor de su trabajo? y ¿Qué es lo más difícil?
- 3. ¿Cómo aprendió a cocinar? y ¿a quién le ha enseñado a cocinar?
- 4. ¿Cuánto tiempo lleva cocinando? (en la plaza, y antes de llegar en la plaza)
- 5. ¿Quiénes conforman su familia?
- 6. ¿Quién toma las decisiones en su familia?
- 7. Si no estuviese cocinando, ¿qué preferiría hacer?