

Mariela Isabel Condo-Velasteguí; Juna Mateo Paredes-Mantilla; Alexis Fernando Velasco-Godoy; Aníbal
Fernando Franco-Pérez

[DOI 10.35381/cm.v11i2.1742](https://doi.org/10.35381/cm.v11i2.1742)

Pastelería saludable con el uso de productos sustentables

Healthy pastries made with sustainable products

Mariela Isabel Condo-Velasteguí
marielaicv63@uniandes.edu.ec
Universidad Regional Autónoma de los Andes; Ambato, Tungurahua
Ecuador
<https://orcid.org/0009-0004-7585-1640>

Juna Mateo Paredes-Mantilla
juanmpm34@uniandes.edu.ec
Universidad Regional Autónoma de los Andes; Ambato, Tungurahua
Ecuador
<https://orcid.org/0009-0001-3669-4847>

Alexis Fernando Velasco-Godoy
alexisvg71@uniandes.edu.ec
Universidad Regional Autónoma de los Andes; Ambato, Tungurahua
Ecuador
<https://orcid.org/0009-0007-5947-7224>

Aníbal Fernando Franco-Pérez
us.anibalfranco@uniandes.edu.ec
Universidad Regional Autónoma de los Andes; Ambato, Tungurahua
Ecuador
<https://orcid.org/0000-0003-1237-4627>

Recibido: 20 de abril 2025
Revisado: 25 de mayo 2025
Aprobado: 15 de julio 2025
Publicado: 01 de agosto 2025

Mariela Isabel Condo-Velastequí; Juna Mateo Paredes-Mantilla; Alexis Fernando Velasco-Godoy; Aníbal
Fernando Franco-Pérez

RESUMEN

El objetivo de la presente investigación fue medir el nivel de aceptación de productos de pastelería saludable sustentable, elaborados con ingredientes locales para una alimentación consciente en la ciudad de Ambato. La investigación fue de diseño no experimental y nivel descriptivo, para los efectos del estudio se tomaron en cuenta hombres y mujeres de nivel socio económico medio y medio bajo. Los resultados La pastelería saludable sustentable en la ciudad de Ambato tiene un creciente interés, pero aún hay mucho por hacer para que estos productos sean más conocidos y accesibles. Apostar por ingredientes locales y una alimentación consciente puede marcar una gran diferencia en la forma en que la comunidad se alimenta. En conclusión, al comparar la pastelería saludable con la tradicional, se evidencio que se debe optar por ingredientes naturales y sustentables los cuales mejoran la salud y la calidad de vida de la ciudadanía.

Descriptores: Producto alimenticio, comida, nutrición, consumidor, salud pública. (Tesauro UNESCO)

ABSTRACT

The objective of this research was to measure the level of acceptance of sustainable healthy pastries made with local ingredients for conscious eating in the city of Ambato. The research was non-experimental and descriptive in nature. For the purposes of the study, men and women of medium and medium-low socioeconomic status were taken into account. The results Sustainable healthy pastries are gaining interest in the city of Ambato, but there is still much to be done to make these products better known and more accessible. Committing to local ingredients and conscious eating can make a big difference in the way the community eats. In conclusion, when comparing healthy pastries with traditional ones, it is clear that natural and sustainable ingredients should be chosen, as they improve the health and quality of life of citizens.

Descriptors: Food product, food, nutrition, consumer, public health. (UNESCO Thesaurus)

Mariela Isabel Condo-Velastequí; Juna Mateo Paredes-Mantilla; Alexis Fernando Velasco-Godoy; Aníbal
Fernando Franco-Pérez

INTRODUCCIÓN

En un mundo acelerado, donde la comida rápida y procesada domina nuestros hábitos alimenticios, surge la necesidad de recuperar el placer de saborear alimentos saludables y naturales. La pastelería, tradicionalmente asociada con indulgencias, puede convertirse en un vehículo para promover una alimentación más consciente. Explorando las posibilidades de transformar la pastelería tradicional en una opción más saludable ligera y sustentable, sin sacrificar el sabor y la textura que la caracterizan.

La creciente conciencia global sobre la importancia de una alimentación saludable ha generado una demanda significativa por productos alimenticios naturales y orgánicos. Es así como la “Organización Mundial de la Salud insta a los gobiernos a fomentar la alimentación saludable en los establecimientos públicos como las escuelas, las guarderías, las residencias de ancianos, los hospitales, los centros penitenciarios y los comedores de los establecimientos públicos. (OMS, 2021)

En Ecuador, según el Ministerio de Agricultura, afirma que Ecuador se adhiere a países que promueven el desarrollo de la alimentación sostenible y saludable en el planeta (MAG, 2019). En la provincia de Tungurahua hay una profunda preocupación sobre el consumo de alimentos sanos. En la ciudad de Ambato la Vice prefecta invitó a consumir, alimentos sanos que no causen daño a la salud, por lo tanto, es necesario tomar en consideración el estilo de vida y conocer lo que se está consumiendo.

En la ciudad Ambato, esta tendencia se evidencia en un creciente interés por opciones más saludables. Sin embargo, la oferta actual de pastelería saludable en la ciudad se encuentra limitada, presentando una oportunidad única para introducir productos innovadores que satisfagan esta demanda insatisfecha. “Un 78% de la población urbana consume azúcar, seguido de pan (68%), fideos (50%), enlatados (34%) y conservas (33%). (Franco, 2021); (Roxana Manobanda, 2023)

Mariela Isabel Condo-Velastequí; Juna Mateo Paredes-Mantilla; Alexis Fernando Velasco-Godoy; Aníbal Fernando Franco-Pérez

El proyecto está desarrollado basándose, con el objetivo 1 del Plan nacional de desarrollo para un nuevo Ecuador. Mejorar las condiciones de vida de la población de forma integral, promoviendo el acceso equitativo a salud, vivienda y bienestar social tomando la política 1.7, haciendo principal énfasis en la estrategia C. Así mismo se toma en cuenta la política 1.10 "Fortalecer la bioeconomía de los Pueblos y Nacionalidades" con la estrategia b. (Secretaría Nacional de Planificación, 2024)

En la provincia de Tungurahua el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial - PDOT se direcciona para cumplir los objetivos de la provincia y tener un mejor estilo de vida, el cantón Ambato tienen una Población Económicamente Activa - PEA del 27.61% concentrado en el sector agrícola, manufacturero el 19.4%, comercio al por mayor y menor con el 16.88. La economía de la provincia presenta una estructura laboral socialmente inclusiva que combina economías campesinas agropecuarias con actividades de manufactura a pequeña escala. (TUNGURAHUA, 2019-2023)

La agenda Municipal del Cantón Ambato, el eje estratégico, se basa en la generación de oportunidades, empleo y desarrollo humano, siendo la línea de acción Productividad y Empleo. Fortaleciendo el Emprendimiento, crear la Red de Emprendedores, impulsar la economía naranja, implementar la bolsa de empleo (capital semilla y fondo de innovación para emprendimiento juvenil), cooperación internacional para el fomento de emprendimientos y asociatividad. (Analuiza, 2020).

Los estudios previos ayudaron al desarrollo del documento citando a Jacqueline Karent Faustino Díaz con su trabajo de titulación, "Implementación de una pastelería saludable en el distrito de Barranco NATUBONBONS S.R.L" concluye: Se ha analizado el entorno y el mercado y se ha determinado que existe una oportunidad de negocio en el rubro de la pastelería saludable ya que hay una demanda insatisfecha por atender de un sector de la población que se orienta a consumir productos de pastelería sin el uso de aditivos y preservantes en su elaboración (Díaz, 2021). La importancia de la investigación se justifica por la creciente demanda de opciones alimentarias saludables, la limitada oferta en la ciudad y el apoyo de políticas públicas a nivel nacional y local. Además, los estudios previos confirman la

Mariela Isabel Condo-Velastequí; Juna Mateo Paredes-Mantilla; Alexis Fernando Velasco-Godoy; Aníbal Fernando Franco-Pérez

existencia de una oportunidad de negocio en este sector. (Martínez, García. y Albors, 2013)

Con relación a la situación problema del contexto de realidad, se logró evidenciar insuficiente oferta de productos de pastelería saludable y sustentable en la ciudad de Ambato se debe principalmente al desconocimiento de técnicas adecuadas para su elaboración, a la poca conciencia sobre la importancia de consumir productos nutritivos y la carencia de innovación en la oferta de este tipo de productos.

Esta situación genera como consecuencia la proliferación de productos de baja calidad, el consumo de tortas procesadas sin valor nutricional y atractivo afectando negativamente la salud de los consumidores, limitando el desarrollo de un mercado más consciente y sostenible. En base a las consideraciones anteriores surge esta investigación que tiene como objetivo medir el nivel de aceptación de productos de pastelería saludable sustentable, elaborados con ingredientes locales para una alimentación consciente en la ciudad de Ambato.

MÉTODO

La investigación fue de diseño no experimental y nivel descriptivo, para los efectos del estudio se tomaron en cuenta hombres y mujeres de nivel socio económico medio y medio bajo que son alrededor del 72.1%. Los habitantes que se toman en cuenta son 178.405 de la provincia de Tungurahua. De esta cifra en el cantón en el cantón Ambato se encuentran 115.963 personas de población total que corresponden al 65% de la población total de la zona que se toma en cuenta.

RESULTADOS

Para la investigación se toman en cuenta hombres y mujeres de nivel socio económico medio y medio bajo que son alrededor del 72.1%. Los habitantes que se toman en cuenta son 178.405 de la provincia de Tungurahua. De esta cifra en el cantón en el cantón Ambato se encuentran 115.963 personas de población total que corresponden al 65% de la población total de la zona que se toma en cuenta.

Mariela Isabel Condo-Velastequí; Juna Mateo Paredes-Mantilla; Alexis Fernando Velasco-Godoy; Aníbal Fernando Franco-Pérez

De las cuales alrededor del 53,6% podrían ser potenciales clientes del sector urbano de la ciudad de Ambato. Dando como resultado final una población de posibles clientes de 62.201 personas del sector urbano de la ciudad de Ambato. La encuesta reflejó que los hogares de Ecuador se dividen en cinco estratos, el 1,9% de los hogares se encuentra en estrato A, el 11,2% en nivel B, el 22 ,8% en nivel C+, el 49,3% en estrato C- y el 14,9% en nivel D.

DISCUSIÓN

La entrevista refleja que los consumidores tienen un bajo nivel de conciencia sobre los ingredientes y el valor nutricional de la pastelería saludable, lo que indica la necesidad de mayor educación alimentaria. Aunque hay innovación, la oferta sigue siendo limitada, lo que sugiere una oportunidad de crecimiento en el sector. Los productos evaluados cumplen parcialmente con las expectativas en términos de sabor, olor y textura, pero la presentación sigue siendo básica. Además, los consumidores perciben que los productos tienen buena calidad, aunque requieren mejoras en los estándares de salud. Finalmente, se evidencia que la preferencia por productos tradicionales sigue siendo alta y que no hay una diferenciación clara con las nuevas tendencias, lo que puede limitar la aceptación de alternativas más saludables.

Los datos de la encuesta confirman que la oferta de pastelería saludable en Ambato es percibida como baja y poco innovadora. La mayoría de los encuestados considera que los establecimientos no siempre aplican técnicas adecuadas para garantizar la calidad. También se destaca que las personas no son conscientes que los productos que consumen son saludables, lo que refuerza la necesidad de más información y promoción. A pesar de estas limitaciones, existe un interés significativo en que haya más opciones de alta calidad en el producto final. Asimismo, los consumidores valoran que los productos sean elaborados con materia prima de alta calidad.

Mariela Isabel Condo-Velastequí; Juna Mateo Paredes-Mantilla; Alexis Fernando Velasco-Godoy; Aníbal Fernando Franco-Pérez

Finalmente, se identifica que el consumo de tortas procesadas sin valor nutricional sigue siendo elevado y que la mayoría de las pastelerías mantienen recetas tradicionales sin innovación en su presentación o ingredientes. Esto sugiere una oportunidad para mejorar la oferta y diferenciar los productos saludables de los convencionales.

CONCLUSIONES

La pastelería saludable sustentable en la ciudad de Ambato tiene un creciente interés, pero aún hay mucho por hacer para que estos productos sean más conocidos y accesibles. Apostar por ingredientes locales y una alimentación consciente puede marcar una gran diferencia en la forma en que la comunidad se alimenta. Al comparar la pastelería saludable con la tradicional, se evidencio que se debe optar por ingredientes naturales y sustentables los cuales mejoran la salud y la calidad de vida de la ciudadanía. (Arévalo et al, 2021)

Actualmente, la oferta de pastelería saludable en Ambato ha evidenciado un crecimiento, significando una gran oportunidad para el desarrollo de emprendedores y negocios que quieran apostar por esta tendencia. Haciendo que estos productos sean más visibles y atractivos para el consumidor. Educar a la gente sobre los beneficios de la pastelería saludable es fundamental debido a su impacto positivo en la salud descubriendo que hay opciones accesibles y deliciosas, cambiando sus hábitos eligiendo alternativas más saludables.

FINANCIAMIENTO

No monetario.

AGRADECIMIENTO

A todos los factores sociales que influyeron en el desarrollo de esta investigación.

Mariela Isabel Condo-Velastequí; Juna Mateo Paredes-Mantilla; Alexis Fernando Velasco-Godoy; Aníbal
Fernando Franco-Pérez

REFERENCIAS CONSULTADAS

- Analuiza, J. C. (2020). Percepciones de los consumidores de Alimentos orgánicos en Ambato Ecuador. *Innovación en el sector agroalimentario*, págs. 267-302. <https://n9.cl/qrpev>
- Arévalo et al, D. (2021). Conciencia del comportamiento sustentable. Lima. <https://n9.cl/jct3as>
- Díaz, J. K. (2021). Implementación de una pastelería saludable. Lima.(Tesis de pregrado). Universidad San Martín de Porres. <https://n9.cl/xv8vl0>
- Franco, C. L. (2021). Análisis de indicadores de alimentación saludable: estudio de caso en Píllaro y Ambato. . *Sathiri*, 144-156. <https://n9.cl/7ss7r>
- MAG, M. M. (2019). Ministerio de Agricultura y ganadería MAG. Obtenido de Ministerio de Agricultura y Ganadería MAG. <https://n9.cl/b6pz0>
- Martínez, J., García, y Albors, J. (2013). Tendencias e innovaciones en panificación, panadería y pastelería. *Ciencia y Tecnología Culinaria* 11(1):56-65. <https://n9.cl/0ufnm>
- OMS. (2021). OMS. Obtenido de OMS. <https://n9.cl/x34b0>
- Roxana Manobanda, B. A. (2023). Edulcorantes no calóricos en la industria alimentaria: efectos y beneficios frente a la salud humana. *Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades*, 11. <https://n9.cl/dqhfa>
- Secretaría Nacional de Planificación, 2. (2024). PLAN DE DESARROLLO PARA EL NUEVO ECUADOR 2024-2025. ECUADOR: Gráficas IMAGO Cía. Ltda. <https://n9.cl/uhqjnw>
- Tungurahua, H. G. (2019-2023). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de Tungurahua . <https://n9.cl/qs1k5g>