



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**SEDE ORELLANA**  
**FACULTAD DE RECURSOS NATURALES**  
**CARRERA TURISMO**

**LA GASTRONOMÍA COMO ELEMENTO PARA EL  
DESARROLLO TURÍSTICO: CASO BARRIO PARAÍSO  
AMAZÓNICO, CANTÓN FRANCISCO DE ORELLANA.**

**Trabajo de Integración Curricular**

**Tipo:** Proyecto de Investigación.

Presentado para optar al grado académico de:

**LICENCIADO/A EN TURISMO**

**AUTORES:** JEFERSON GABRIEL CUENCA CUENCA  
DAYANARA ELIZABETH QUEZADA GAIBOR

**DIRECTOR:** Ing. EMILIO JOSE FLORES ALBAN. MSc

El Coca – Ecuador

2023

© 2023, Jefferson Gabriel Cuenca Cuenca & Dayanara Elizabeth Quezada Gaibor

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el Derecho de Autor.


Nosotros, Jefferson Gabriel Cuenca Cuenca y Dayanara Elizabeth Quezada Gaibor, declaramos que el presente Trabajo de Integración Curricular es de nuestra autoría y los resultados del mismo son auténticos. Los textos en el documento que provienen de otras fuentes están debidamente citados y referenciados.

Como autores asumimos la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este Trabajo de Integración Curricular; el patrimonio intelectual pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

El Coca, 22 de diciembre de 2023



**Jefferson Gabriel Cuenca Cuenca**  
**220004720-3**



**Dayanara Elizabeth Quezada Gaibor**  
**235033971-5**

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE RECURSOS NATURALES**  
**CARRERA TURISMO**

El Tribunal del Trabajo de Integración Curricular certifica que: El Trabajo de Integración Curricular; tipo: Proyecto de Investigación, **LA GASTRONOMÍA COMO ELEMENTO PARA EL DESARROLLO TURÍSTICO: CASO BARRIO PARAÍSO AMAZÓNICO, CANTÓN FRANCISCO DE ORELLANA**, realizado por los estudiantes: **JEFFERSON GABRIEL CUENCA CUENCA Y DAYANARA ELIZABETH QUEZADA GAIBOR**, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del Trabajo de Integración Curricular, el mismo que cumple con los requisitos científicos, técnicos, legales, en tal virtud el Tribunal Autoriza su presentación.

**FIRMA**

**FECHA**

Ing. Rita Sulema Lara Vásconez. MSc.  
**PRESIDENTA DEL TRIBUNAL**



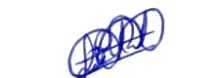
2023-12 -22

Ing. Emilio José Flores Alban. MSc.  
**DIRECTOR DEL TRABAJO DE  
INTEGRACIÓN CURRICULAR**



2023-12-22

Ing. Gabriela Elizabeth Proaño Lucero. MSc.  
**ASESORA DEL TRABAJO DE  
INTEGRACIÓN CURRICULAR**



2023-12-22

## **DEDICATORIA**

Este trabajo, en primera instancia, se lo dedico a mi Señor Jesucristo por haber fortalecido mi vida en mi proceso de formación académica. A mis queridos padres Franco Quezada y Silvia Gaibor por haberme ayudado y apoyado en todos los ámbitos de mi vida, a mis primos Santiago Marcillo y Lissette Marcillo por haberme apoyado con una computadora cada vez que necesitaba usarla para realizar mis deberes y mi tesis. Finalmente, y la parte más especial es que dedico esta labor a mi abuelita Geoconda Carrera por haberme apoyado incondicionalmente en todo este desafío, así mismo agradezco a toda mi familia y amigos de la iglesia por haber estado conmigo en todo momento.

Dayanara

En primer lugar, quiero dedicarle a Dios por ser mi padre Celestial y por haberme dado la vida, a mi padre Edgar Cuenca y mi madre Leticia Cuenca por todo su amor, apoyo y dedicación incondicionales a lo largo de mi vida. Ustedes han sido los pilares que me han mantenido fuerte y me han guiado en cada etapa de mi camino. Sus enseñanzas y consejos han sido fundamentales para mi desarrollo personal y profesional.

Jefferson

## **AGRADECIMIENTO**

Queremos agradecer inmensamente a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Sede Orellana y a todos los docentes quienes formaron parte de nuestro proceso de aprendizaje, brindándonos la información y el conocimiento necesario para poder aportar en el servicio de nuestra nación. Finalmente, agradecemos al presidente Milton Jiménez y a toda la Asociación del barrio Paraíso Amazónico por habernos contribuido con la información oportuna acerca del sector y de los establecimientos gastronómicos, lo cual se pudo hacer realidad este trabajo para el bienestar y el desarrollo de esta distinguida localidad.

Jefferson y Dayanara

## ÍNDICE DE CONTENIDO

ÍNDICE DE TABLAS.....	xi
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	xii
ÍNDICE DE ANEXOS .....	xiii
RESUMEN.....	xv
ABSTRACT .....	xvi
INTRODUCCIÓN .....	1

### CAPÍTULO I

<b>1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN .....</b>	<b>4</b>
<b>1.1. Planteamiento del problema.....</b>	<b>4</b>
<b>1.2. OBJETIVOS .....</b>	<b>5</b>
<b>1.2.1. <i>Objetivo general</i>.....</b>	<b>5</b>
<b>1.2.2. <i>Objetivos específicos</i> .....</b>	<b>5</b>
<b>1.3. Justificación .....</b>	<b>6</b>
<b>1.4. Pregunta de Investigación .....</b>	<b>8</b>

### CAPÍTULO II

<b>2. MARCO TEÓRICO .....</b>	<b>9</b>
<b>2.1. Antecedentes de investigaciones anteriores .....</b>	<b>9</b>
<b>2.2. Referencias teóricas.....</b>	<b>9</b>
<b>2.2.1. <i>Turismo</i> .....</b>	<b>9</b>
<b>2.2.1.1. <i>Tipos de turismo</i> .....</b>	<b>10</b>
<b>2.2.2. <i>Turismo gastronómico</i> .....</b>	<b>10</b>
<b>2.2.2.1. <i>Clasificación de la gastronomía en categorías:</i>.....</b>	<b>11</b>
<b>2.2.2.2. <i>Tipos de gastronomía en el Ecuador, según la región:</i>.....</b>	<b>11</b>

<b>2.2.3. Importancia de la gastronomía en el desarrollo turístico .....</b>	<b>13</b>
<b>2.2.4. Técnicas gastronómicas .....</b>	<b>13</b>
<b>2.2.4.1. Tipos de técnicas gastronómicas más comunes: .....</b>	<b>13</b>
<b>2.2.5. Técnicas de manipulación de alimentos .....</b>	<b>14</b>
<b>2.2.5.1. Tipos de técnicas de manipulación de alimentos: .....</b>	<b>14</b>
<b>2.2.6. Presentación de platos .....</b>	<b>16</b>
<b>2.2.6.1. Tipos de técnicas de presentación de platos: .....</b>	<b>16</b>
<b>2.2.7. Montaje de mesas .....</b>	<b>16</b>
<b>2.2.7.1. Tipos de montaje de mesas, según el tipo de evento o la ocasión que se está celebrando: .....</b>	<b>16</b>
<b>2.2.8. Restaurante .....</b>	<b>17</b>
<b>2.2.8.1. Tipos de restaurantes, según su categoría: .....</b>	<b>17</b>
<b>2.2.9. Estrategias de marketing como elemento de desarrollo turístico .....</b>	<b>18</b>
<b>2.2.9.1. Tipos de estrategias de marketing: .....</b>	<b>18</b>
<b>2.2.10. Calidad gastronómica .....</b>	<b>19</b>
<b>2.2.11. Atención al cliente .....</b>	<b>19</b>
<b>2.2.12. Reglamento turístico de Alimentos y bebidas .....</b>	<b>19</b>
<b>2.2.13. Capacitación gastronómica .....</b>	<b>20</b>
<b>2.2.14. Importancia de la capacitación .....</b>	<b>20</b>
<b>2.2.15. Desarrollo turístico .....</b>	<b>20</b>
<b>2.2.16. Análisis FODA .....</b>	<b>20</b>

### **CAPÍTULO III**

<b>3. MARCO METODOLÓGICO .....</b>	<b>22</b>
<b>3.1. Enfoque de investigación .....</b>	<b>22</b>
<b>3.2. Alcance de investigación .....</b>	<b>22</b>
<b>3.3. Diseño de investigación .....</b>	<b>22</b>
<b>3.4. Tipo de investigación .....</b>	<b>22</b>
<b>3.5. Métodos de investigación .....</b>	<b>23</b>



<b>3.6.</b>	<b>Técnicas para la recolección de datos</b> .....	23
<b>3.6.1.</b>	<i>Encuesta</i> .....	23
<b>3.6.2.</b>	<i>Entrevista</i> .....	23
<b>3.6.3.</b>	<i>Observación directa</i> .....	23
<b>3.7.</b>	<b>Instrumentos de investigación</b> .....	24
<b>3.7.1.</b>	<i>Cuestionario</i> .....	24
<b>3.7.2.</b>	<i>Guía de entrevista</i> .....	24
<b>3.7.3.</b>	<i>Ficha de observación</i> .....	24
<b>3.7.4.</b>	<i>Población y muestra</i> .....	24
<b>3.8.</b>	<b>Metodología para el desarrollo de la investigación</b> .....	26

#### **CAPÍTULO IV**

<b>4.</b>	<b>MARCO DE ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS</b> .....	27
<b>4.1.</b>	<b>Diagnóstico situacional de los restaurantes ubicados en el barrio Paraíso Amazónico, cantón Francisco de Orellana</b> .....	27
<b>4.1.1.</b>	<i>Organigrama de la directiva del barrio Paraíso Amazónico</i> .....	29
<b>4.1.2.</b>	<i>Registro de los restaurantes ubicados en el barrio Paraíso Amazónico</i> .....	30
<b>4.1.3.</b>	<i>Análisis FODA de los restaurantes</i> .....	32
<b>4.1.4.</b>	<i>Resultado de las encuestas dirigidas a los moradores del Barrio Paraíso Amazónico</i> .....	<b>33</b>
<b>4.1.5.</b>	<i>Resultado de las entrevistas dirigida a los dueños de los restaurantes</i> .....	46
<b>4.1.6.</b>	<i>Ficha de observación</i> .....	51
<b>4.2.</b>	<b>Discusión</b> .....	60

#### **CAPÍTULO V**

<b>5.</b>	<b>MARCO PROPOSITIVO</b> .....	63
<b>5.1.</b>	<b>Propuesta de capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para los restaurantes del Paraíso Amazónico, cantón Francisco de Orellana.</b> .....	63

<b>5.1.1. <i>Objetivos de la propuesta</i></b> .....	63
<b>5.1.2. <i>Estimación de la propuesta de capacitación</i></b> .....	63
<b>5.1.3. <i>Formulación de la propuesta de capacitación</i></b> .....	65
<b>5.1.4. <i>Orientación de necesidades determinadas</i></b> .....	65
<b>5.1.5. <i>Segmentación del compromiso de la capacitación</i></b> .....	65
<b>5.1.6. <i>Estrategias para la puesta en marcha de la propuesta de capacitación</i></b> .....	66
<b>5.1.7. <i>Etiquetas</i></b> .....	66
<b>5.1.8. <i>Evaluación y seguimiento</i></b> .....	66
<b>5.1.8.1. <i>Evaluación</i></b> .....	66
<b>5.1.8.2. <i>Seguimiento</i></b> .....	67
<b>5.1.9. <i>Adjuntos de la propuesta de capacitación</i></b> .....	67

## **CAPÍTULO VI**

<b>6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b> .....	80
<b>6.1. Conclusiones</b> .....	80
<b>6.2. Recomendaciones</b> .....	81

## **BIBLIOGRAFÍA**

## **ANEXOS**

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 3-1:</b> Datos referenciales .....	25
<b>Tabla 3-2:</b> Descripción de la metodología del desarrollo de investigación .....	26
<b>Tabla 4-1:</b> Registro de los restaurantes .....	31
<b>Tabla 4-2:</b> Análisis FODA de los restaurantes.....	32
<b>Tabla 4-3:</b> Frecuencias de respuesta, pregunta 1. ....	33
<b>Tabla 4-4:</b> Frecuencias de respuestas, pregunta 2.....	34
<b>Tabla 4-5:</b> Frecuencias de respuesta, pregunta 3. ....	36
<b>Tabla 4-6:</b> Frecuencias de respuesta, pregunta 4. ....	37
<b>Tabla 4-7:</b> Frecuencias de respuesta, pregunta 5. ....	38
<b>Tabla 4-8:</b> Frecuencias de respuesta, pregunta 6. ....	40
<b>Tabla 4-9:</b> Frecuencias de respuesta, pregunta 7. ....	41
<b>Tabla 4-10:</b> Frecuencias de respuesta, pregunta 8. ....	42
<b>Tabla 4-11:</b> Frecuencias de respuesta, pregunta 9. ....	44
<b>Tabla 4-12:</b> Frecuencias de respuesta, pregunta 10. ....	45
<b>Tabla 4-13:</b> Resultados de las entrevistas realizadas a los dueños de los restaurantes .....	47
<b>Tabla 4-14:</b> Escala de valorización .....	51
<b>Tabla 4-15:</b> Ficha de observación .....	51
<b>Tabla 5-1:</b> Contenido general de la guía para la capacitación .....	67
<b>Tabla 5-2:</b> Proyecto 1- Primer día de capacitación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).....	68
<b>Tabla 5-3:</b> Proyecto 2 – Segundo día de capacitación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).....	71
<b>Tabla 5-4:</b> Proyecto 3 – Tercer día de capacitación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).....	74
<b>Tabla 5-5:</b> Proyecto 4 – Cuarto día de capacitación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).....	76
<b>Tabla 5-6:</b> Presupuestos de recursos humanos, materiales, tecnológicos, económicos y otros. ....	78

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

<b>Ilustración 2-1:</b> Plato típico de la región Sierra.....	11
<b>Ilustración 2-2:</b> Plato típico de la región Costa .....	12
<b>Ilustración 2-3:</b> Gastronomía de la región Amazónica.....	12
<b>Ilustración 2-4:</b> Gastronomía de las Islas Galápagos .....	13
<b>Ilustración 4-1:</b> Mapa temático del Ecuador y la provincia de Orellana. ....	28
<b>Ilustración 4-2:</b> Ubicación satelital del Barrio Paraíso Amazónico, ciudad El Coca .....	29
<b>Ilustración 4-3:</b> Directiva del barrio Paraíso Amazónico .....	30
<b>Ilustración 4-4:</b> Porcentaje de la pregunta 1 .....	33
<b>Ilustración 4-5:</b> Porcentaje de la pregunta 2.....	35
<b>Ilustración 4-6:</b> Porcentaje de la pregunta 3.....	36
<b>Ilustración 4-7:</b> Porcentaje de la pregunta 4.....	37
<b>Ilustración 4-8:</b> Porcentaje de la pregunta 5.....	39
<b>Ilustración 4-9:</b> Porcentaje de la pregunta 6.....	40
<b>Ilustración 4-10:</b> Porcentaje de la pregunta 7.....	41
<b>Ilustración 4-11:</b> Porcentaje de la pregunta 8.....	43
<b>Ilustración 4-12:</b> Porcentaje de la pregunta 9.....	44
<b>Ilustración 4-13:</b> Porcentaje de la pregunta 10.....	46

## **ÍNDICE DE ANEXOS**

**ANEXO A:** PRODUCTO PRINCIPAL OFERTADO DEL RESTAURANTE JONÁS  
“CEVICHERÍA”

**ANEXO B:** PRODUCTO PRINCIPAL OFERTADO DEL RESTAURANTE D’ TOÑITO  
“CEVICHERÍA”

**ANEXO C:** PRODUCTO PRINCIPAL OFERTADO DEL RESTAURANTE “PASU’S GRILL”

**ANEXO D:** PRODUCTO PRINCIPAL OFERTADO DEL RESTAURANTE CIUDAD AZUL

**ANEXO E:** PRODUCTO PRINCIPAL OFERTADO DEL RESTAURANTE ASADERO DE  
POLLO

**ANEXO F:** PRODUCTO PRINCIPAL OFERTADO DEL RESTAURANTE MUMO LOUNGE  
PARRILLADA

**ANEXO G:** PRODUCTO PRINCIPAL OFERTADO DEL RESTAURANTE AL CARBÓN  
HAMBURGUESAS Y BBQ

**ANEXO H:** PRODUCTO PRINCIPAL OFERTADO DEL RESTAURANTE FOOD TRUCK  
“PICADITAS”

**ANEXO I:** PRODUCTO PRINCIPAL OFERTADO DEL RESTAURANTE 'CHANCHO A LA  
BARBOSA"

**ANEXO J:** ENTREVISTA A LA DUEÑA DEL RESTAURANTE “ASADERO DE POLLOS”

**ANEXO K:** ÁREA DE COCINA DEL RESTAURANTE “ASADERO DE POLLOS”

**ANEXO L:** ENTREVISTA A LA DUEÑA DEL RESTAURANTE “MUMO LOUNGE”

**ANEXO M:** EXTINTOR CONTRA INCENDIOS RESTAURANTE “MUMO LOUNGE”

**ANEXO N:** ENTREVISTA AL DUEÑO DEL RESTAURANTE “FOOD TRUCK”

**ANEXO Ñ:** ÁREA DEL COMEDOR DEL RESTAURANTE “FOOD TRUCK”

**ANEXO O:** ENTREVISTA CON LA DUEÑA DEL RESTAURANTE “AL CARBÓN  
HAMBURGUESAS Y BBQ”

**ANEXO P:** ÁREA DE COCINA DEL RESTAURANTE “AL CARBÓN HAMBURGUESAS  
Y BBQ”

**ANEXO Q:** ENTREVISTA CON LA DUEÑA DEL RESTAURANTE “CHANCHO A LA  
BARBOSA”

**ANEXO R:** ÁREA DE COCINA DEL RESTAURANTE “CHANCHO A LA BARBOSA”

**ANEXO S: FORMATO DE LA ENCUESTA ONLINE**

**ANEXO T: ENCUESTA EN GOOGLE FORM**

**ANEXO U: TOTAL DE LOS ENCUESTADOS EN GOOGLE FORM**

**ANEXO V: ENLACE DE LAS ENCUESTAS EN GOOGLE FORM**

**ANEXO W: EVIDENCIAS DE LAS ENCUESTAS AL BARRIO PARAÍSO AMAZÓNICO**

**ANEXO X: FORMATO DE ENTREVISTA**

**ANEXO Y: ENLACE DE LAS ENTREVISTAS**

**ANEXO Z: FORMATO DE LA FICHA DE OBSERVACION**

## RESUMEN

Dentro del barrio Paraíso Amazónico, cantón Francisco de Orellana existe una dificultad actual en los restaurantes, ya que carecen de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en los alimentos y ha llamado la atención de los moradores que, a la misma vez con consumidores directos, lo cual ha provocado que el servicio y el producto sean débiles. Por lo tanto, el presente análisis tuvo como objetivo analizar la gastronomía a través de un diagnóstico situacional para determinar la potencialidad turística en las áreas de servicio de alimentación en el barrio Paraíso Amazónico, cantón Francisco de Orellana. La metodología efectuada tuvo un enfoque cualitativo y cuantitativo, en donde se utilizó el diseño no experimental de tipo transversal ya que, las variables no fueron cambiadas, para conocer la población y muestra de estudio se realizó en el mes de junio 2023; donde los encuestados fueron los moradores, de igual modo fue importante la aplicación de investigación documental, descriptiva y de campo para fortalecer la información necesaria por medio de métodos, técnicas e instrumentos, las mismas que fueron usadas para ejecutar entrevistas a los dueños de los establecimientos gastronómicos y las encuestas que fueron aplicados a los habitantes. Dicha metodología permitió analizar las opiniones de los dueños y moradores del sector, permitiendo así elaborar una propuesta de capacitación de las BPM, para fortalecer los conocimientos y destrezas de los servidores culinarios. Se concluyó que el barrio Paraíso Amazónico cuenta con una alta demanda turística por la presencia del terminal terrestre, pero en vista a la falta de conocimientos de los servidores gastronómicos ha resultado la gastronomía como un producto de baja calidad, por lo que se comprobó la ausencia de las BPM, que ayudan a mejorar la calidad gastronómica con pautas de sanitación para fortalecer la potencialidad turística de los restaurantes.

**Palabras clave:** < GASTRONOMÍA >, < RESTAURANTES>, < DESARROLLO TURÍSTICO >, < BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) >, < CALIDAD GASTRONÓMICA >, < SERVICIO AL CLIENTE >.

Cristian Tenelanda S.  
Ing. Cristian Tenelanda S.  
0604686709



0197-DBRA-UPT-2024

## **ABSTRACT**

Within the Paraíso Amazónico neighborhood, in Francisco de Orellana, there is a current difficulty in restaurants, since they lack Good Manufacturing Practices (GMP), in food and it has drawn the attention of the residents who, at the same time with direct consumers, which has caused the service and the product to be weak. Therefore, the present analysis aimed to analyze the gastronomy through a situational diagnosis to determine the tourism potential in the food service areas in the Paraíso Amazónico neighborhood, Francisco de Orellana. The methodology used had a qualitative and quantitative approach, where the non-experimental design of transversal type was used since the variables were not changed, to know the population and sample of study was conducted in June 2023; where the respondents were the inhabitants, likewise it was important the application of documentary, descriptive and field research to strengthen the necessary information through methods, techniques and instruments, the same that were used to conduct interviews with the owners of the gastronomic establishments and the surveys that were applied to the inhabitants. This methodology made it possible to analyze the opinions of the owners and residents of the sector, thus making it possible to prepare a proposal for GMP training to strengthen the knowledge and skills of the culinary servers. It was concluded that the Paraíso Amazónico neighborhood has a high tourist demand due to the presence of the bus station, but in view of the lack of knowledge of the gastronomic servers, the gastronomy has turned out to be a low-quality product, so the absence of GMPs was verified, which help to improve the gastronomic quality with sanitation guidelines to strengthen the tourist potential of the restaurants.

**Key words:** < GASTRONOMY >, <RESTAURANTS>, < TOURISM DEVELOPMENT >, < GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)>, < GASTRONOMIC QUALITY >, < CUSTOMER SERVICE >.



Erich Gonzalo Guaman Condoy M.Sc.

0704554484



## INTRODUCCIÓN

El turismo es un fenómeno social, cultural y económico que presume el desplazamiento de personas a lugares fuera de su residencia habitual ya sea, por razones personales, negocios y óseo. Así mismo, el turismo abarca en todas sus actividades, algunas de las cuales suponen un consumo turístico (UNWTO, 2023).

La elección del turismo como un catalizador más significativo para la economía, es una de las actividades que se valoriza como entorno próspero de servicios ya que, durante los últimos 60 años, la expansión y variación de la oferta turística se ha transformado en el semblante distintivo que garantiza su desarrollo a nivel internacional (Díaz R. et al., 2018 p. 256).

Para el turismo gastronómico, se considera la búsqueda intencional de experiencias relacionadas con los alimentos y bebidas mientras se exploran viajes e itinerarios turísticos, sean internacionales, regionales o locales. En esas rutinas están presentes la memoria cultural, las destrezas regionales, el medio natural y la aptitud descubierta por los visitantes turísticos (Williams et al., 2014; citados en Gonçalves R. et al., 2020 pp. 369 – 389).

Con respecto a la gastronomía local puede complacer una parte muy importante de la identidad de un lugar turístico, destacando aquellos suministros que se convierten por sí mismos en una técnica turística para el desarrollo territorial al destacar sus valores de autenticidad, posicionamiento y diferenciación (Henderson, 2009; citados de Hernández et al., 2018 p. 415 ).

El barrio Paraíso Amazónico es uno de los sectores más populares de la ciudad “El Coca”, ya que, en esta localidad se encuentra ubicado el Terminal Terrestre “El Coca”, para el servicio de autobuses tanto a nivel cantonal como interprovincial. La presencia de varios restaurantes hace que el sector sea más atractivo en el movimiento turístico y sea productivo a las oportunidades o generación de empleo.

El tipo de gastronomía que presenta los servidores culinarios ubicados en el barrio Paraíso Amazónico es de clase variada, es decir, se ofertan diferentes platos desde una alimentación nativa del oriente ecuatoriano hasta un platillo típico de todo el territorio nacional, con el fin de satisfacer el paladar de los comensales que visiten dicho destino.

El problema principal que presentan los restaurantes ubicados en el barrio Paraíso Amazónico es la insuficiencia de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en la gastronomía razón por la cual, ha surgido ciertas consecuencias como enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), mal manipulados como dolores estomacales en los turistas. Además, esta dificultad ha provocado que se proyecte al público una débil imagen del establecimiento gastronómico, la ausencia de la limpieza e higiene en el personal, y la falta de fidelización de clientes lo que hace que los ingresos económicos no sean benefactores, estos aspectos son importantes de mencionar, ya que tienen que ver con la satisfacción al turista y el desarrollo turístico de la comunidad local.

Posteriormente, si los dueños y/o el personal de los establecimientos gastronómicos no se comprometen en fortificar las destrezas e intelectos en cuanto a una correcta manipulación de alimentos y aplicación de equipos de seguridad e higiene personal, no alcanzarán altas expectativas en el fortalecimiento económico y la buena imagen de calidad que presente el emprendimiento culinario de otro modo, esto generará el desinterés en el cliente de no volver a visitar dicho lugar.

Por esta razón, la presente investigación tiene como propósito cumplir con un diagnóstico situacional de los servidores de alimentación para determinar la potencialidad turística gastronómica del lugar e incrementar una propuesta de capacitación mediante charlas y prácticas para fortalecer los conocimientos, las habilidades y las destrezas a los dueños y/o trabajadores de manera que, se pueda fortalecer la actividad turística gastronómica y el desarrollo económico de la zona.

El trabajo investigativo está estructurado por las siguientes partes:

### **Capítulo I:**

Puntualiza la partida de cómo trabajar el diagnóstico del problema con los objetivos y la justificación, ya que de esta manera se podrá conocer los alcances del estudio.

### **Capítulo II:**

Se examina desde el aspecto teórico como los antecedentes y referencias que reúne la base teórica relativo al tema que se realizará. Definiciones como: El turismo, tipos de turismo, turismo gastronómico, técnicas gastronómicas, buenas prácticas de higiene personal, manipulación de alimentos, marketing gastronómico, entre otros.

### **Capítulo III:**

Se trata de la búsqueda del enfoque de la metodología que se manejó, tipo y diseño de investigación, la recolección de datos, y análisis fundamentales del estudio.

### **Capítulo IV:**

En este apartado se aborda el marco de análisis e interpretación de resultados.

### **Capítulo V:**

En este capítulo se diseña el marco propositivo de acuerdo a la investigación realizada y las necesidades que presenta el barrio Paraíso Amazónico.

### **Capítulo VI:**

Enunciación de las concernientes conclusiones y recomendaciones sujetas después del trabajo de investigación.

# CAPÍTULO I

## 1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

### 1.1 Planteamiento del problema

Interpretamos a la gastronomía como un arte culinario e importante en la creación y presentación de platos que son caracterizados por un pueblo, región o país. El factor nutritivo siempre ha estado presente desde la aparición del hombre y durante mucho tiempo la alimentación ha ido evolucionando ya que, se ha debido por la presencia de diferentes culturas, etnias y regiones; países o ciudades, es decir, la gastronomía es parte de nosotros, de nuestros hábitos y de nuestra procedencia.

Muchos restaurantes han ido variando su estilo alimenticio por la falta de tiempo y organización. Es por ello, que los turistas tienen su propia elección para escoger los tipos de restaurantes que ofrecen un servicio más ágil, rápido y a un precio considerable que esté al alcance del bolsillo de futuros clientes.

Sin embargo, existe algunas de las causas que han afectado en la gastronomía y que ha transcurrido a lo largo de los años. Una de las causas más comunes presenciados en los alimentos que se brindan en los restaurantes del barrio Paraíso Amazónico y lo que ha llevado en resultados desfavorables, son las siguientes:

- La calidad de los ingredientes: aquellos ingredientes utilizados no son muy frescos y en algunos de los casos suelen encontrarse en mal estado por lo que, puede afectar el sabor y la seguridad alimentaria.
- Higiene y salubridad: la carencia de higiene en la cocina, el manejo inadecuado de los alimentos y el incumplimiento de normas de limpieza pueden causar enfermedades transmitidas por alimentos.
- Problemas de gestión: una mala gestión en dicho restaurante puede llevar una falta de coordinación en la preparación de los alimentos, retrasos en el servicio y una mala relación entre calidad y precio.
- Cambios en las preferencias del consumidor: los gustos y preferencias de los turistas pueden cambiar con el tiempo, lo que puede afectar la demanda de ciertos platos o estilos culinarios.

No obstante, se toma en consideración que los restaurantes tienen sus ventajas y desventajas, que claramente va dependiendo del tipo de categoría de tenedor. Por lo tanto, si los profesionales en

cocina no se logran capacitar tanto de manera teórica como práctica desde una adecuada manipulación de alimentos hasta el servicio al cliente, como consecuencia los menús ofertados resultarán deficientes, este es el caso de los restaurantes del barrio Paraíso Amazónico, cantón Francisco de Orellana.

La dificultad actual es que, los restaurantes carecen de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en los alimentos proporcionados y ha llamado la atención de los moradores que, a su misma vez se han convertido en consumidores directos y principales, lo cual hace que el servicio al cliente sea débil y el producto de mala calidad.

Es por eso, que el presente trabajo pretende perpetrar un diagnóstico situacional para determinar la potencialidad turística en el barrio Paraíso Amazónico e incrementar una propuesta de capacitación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en la gastronomía para fortalecer los conocimientos, las habilidades y las destrezas de los servidores turísticos gastronómicos de manera que, se pueda fortalecer la actividad turística gastronómica y el desarrollo económico del lugar investigado.

## **1.2 OBJETIVOS**

### ***1.2.1 Objetivo general***

Analizar la gastronomía a través de un diagnóstico situacional para determinar la potencialidad turística en las áreas de servicio de alimentación en el barrio Paraíso Amazónico, cantón Francisco de Orellana.

### ***1.2.2 Objetivos específicos***

- Realizar un diagnóstico situacional mediante un análisis FODA de los restaurantes del barrio Paraíso Amazónico, cantón Francisco de Orellana.
- Determinar a través de un registro la categoría de tenedor de los establecimientos gastronómicos juntamente con el tipo y el número de productos que ofertan.
- Elaborar una propuesta de capacitación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en los alimentos para fortalecer los conocimientos, las habilidades y las destrezas de los servidores turísticos en el servicio de alimentación.

### **1.3 Justificación**

El Ecuador cuenta con una gran diversidad de ingredientes y platos tradicionales que reflejan la riqueza de su geografía, historia y tradiciones culinarias. Por ejemplo, en la costa y en la región insular se destacan platos como el ceviche, el encebollado y demás platos a base de mariscos. En la Sierra, se encuentran platos primordiales como la fritada, el cuy asado y las papas con cuero. Finalmente, en la región amazónica, se utilizan ingredientes como la yuca, el plátano y la carne de monte en la preparación de platos como el maito de tilapia.

Principalmente, la provincia de Orellana perteneciente a la región Amazónica posee ingredientes autóctonos que incluyen frutas exóticas como la guayaba, la pepa de chonta y el copozú. En cuanto, al uso de la carne se realizan platillos hechos a base de pescados de agua dulce, como la cachama y la tilapia. El plato más popular es el maito, que consiste en envolver el pescado en hojas de bijao y cocinarlo a la parrilla, acompañado por yucas cocinadas y una deliciosa ensalada o curtido de tomate con paiteña.

En el cantón Francisco de Orellana, más conocido como la ciudad “El Coca”, es también uno de los lugares donde se ofertan estos tipos de alimentos como el maito de pescado acompañado por una bebida de guayusa fría y proporcionan otras variedades de platillos típicos de todo el país. Así mismo, en el barrio Paraíso Amazónico que es una de las subdivisiones de la ciudad “El Coca”, se presenta algunos establecimientos alimenticios que han dado a conocer diferentes productos tanto extranjeros como nacionales tanto así que, gracias a la buena sazón de los cocineros han llegado distintos turistas a la localidad.

El sector barrio Paraíso Amazónico cuenta con una alta demanda turística por tener a su alrededor varios restaurantes. Tanto así que, como recurso natural está presente el río Payamino y sobre todo la presencia del terminal terrestre “El Coca”. Es así que, la importancia de realizar este proyecto de investigación es porque nació a partir de una necesidad que ha venido presentando los establecimientos culinarios del sector de análisis, lo cual se ha detectado como problema principal la falta de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en los alimentos.

Es por ello que, debido ante la carencia de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), que existe en los establecimientos gastronómicos, nuestra misión es establecer una propuesta de capacitación para los dueños de los restaurantes de la sección, lo cual está basada en garantizar la seguridad y la buena calidad de los alimentos. Creemos que esta propuesta puede brindar confianza en los consumidores y ayudar a construir una sólida reputación en el mercado gastronómico.

Por tanto, en un futuro esta alternativa no solamente ayudará a los emprendedores gastronómicos a establecer y mejorar la imagen de los negocios, sino que, también fortalecerá el crecimiento económico de la comunidad local. Los clientes y turistas son cada vez son más conscientes de la importancia de la seguridad alimentaria y buscan establecimientos que cumplan con altos estándares de inocuidad en la gastronomía.

El diseño de la propuesta de capacitación puede ayudar a reducir costos asociados con incidentes de seguridad alimentaria, como las intoxicaciones. Estos incidentes pueden resultar en compensaciones legales, gastos médicos, pérdida de clientes y daño a la reputación de los locales gastronómicos. Es por eso que, al contar con un personal capacitado, se minimizarán dichos riesgos antes mencionados.

#### **1.4 Pregunta de Investigación**

¿Un diseño de propuesta de capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), logrará ser una alternativa eficaz para fortalecer la gastronomía característica y mejorar el crecimiento económico de la comunidad local del barrio Paraíso Amazónico, cantón Francisco de Orellana?



## CAPÍTULO II

### 2. MARCO TEÓRICO

#### 2.1 Antecedentes de investigaciones anteriores

Se realizó una cuidadosa averiguación sobre el tema de investigación lo cual, existen documentos que almacenan una semejable relación con los aspectos expuestos en el presente proyecto, según el autor Coque señala que:

*“Es de suma importancia que la población involucrada con el turismo gastronómico se interese por darle la adecuada promoción a la gastronomía ambateña por medio de revistas, trípticos para que la misma sea apreciada por propios y extraños, de esta manera se aportará al desarrollo del turismo en el cantón y también para que se generen mayores fuentes de trabajo mejorando así la calidad de vida de la población”*. (Coque Arboleda, 2013, p. 14)

En relación con los aspectos expuestos en el presente proyecto, según el autor Barrera indica que:

*“Desde el turismo el alimento con identidad local tiene un lugar al lado de los museos, monumentos y otros patrimonios tangibles. El turismo le ofrece al alimento una vía para diferenciarse y el alimento le ofrece a éste la oportunidad de generar nuevos productos, de ampliar su oferta y de romper la estacionalidad”*. (Barrera et al., 2008: p. 3)

En semejanza con los aspectos expuestos en el proyecto, según el autor Pinto menciona que:

*“Las políticas de inocuidad alimentaria garantizan alimentos seguros en todas las etapas de la cadena alimenticia, desde la producción y el procesamiento, hasta el almacenamiento, distribución, preparación y consumo; y con ello, previenen la ocurrencia de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) y sus efectos perniciosos en la salud de los consumidores”*. (Pinto, 2021, p. 347)

#### 2.2 Referencias teóricas

##### 2.2.1 Turismo

El turismo es un fenómeno social, cultural y económico ligado con el movimiento de las personas a lugares que se encuentran externamente de su lugar de residencia habitual, por razones personales y/o de negocios profesionales. Además, el turismo es el que concreta y motiva a un individuo a su desplazamiento a otros destinos turísticos, para su adquisición y disfrute (OMT, 2008; citados en Aclé et al., 2019 p. 238).

#### *2.2.1.1 Tipos de turismo*

Según, CESAE (2019) define los tipos de turismo como:

- Turismo Rural: el propósito principal es vivenciar el ecosistema natural, la cultura y las actividades productivas. La experiencia del turista está ligada con dinámicas de naturaleza, la pesca con caña y crear artesanías (CESAE, 2019).
- Turismo Aventura: el turista tiene contacto con la naturaleza y se involucra en destrezas físicas para realizar actividades al aire libre. Es decir, está asociado a desafíos que se relaciona con la emoción extrema del turista (CESAE, 2019).
- Turismo Cultural: se puede definir como un conjunto de valores que adquieren los visitantes y turistas de un lugar a través de prácticas ancestrales. Se realiza hacia destinos que cuentan con un patrimonio tradicional destacable y lo conservan en valor (CESAE, 2019).
- Enoturismo: se considera uno de los tipos de turismo más ejemplares en cuanto a los alimentos, por poseer zonas de cultivo y producción de vino. El enoturismo está vinculado con el turismo gastronómico y el turismo cultural (CESAE, 2019).
- Turismo Gastronómico: el viaje debe involucrar experiencias culinarias en el destino, que pueden ir desde complacerse una comida hasta instruirse a cocinar. El objetivo es dar a conocer las especialidades alimenticias de un lugar específico (CESAE, 2019).

#### *2.2.2 Turismo gastronómico*

La alimentación es la motivación vital de desplazamiento del turista, además, la nutrición y las destrezas gastronómicas de una definitiva localidad, ofrecen una experiencia del lugar concurrido mediante un menú (Ruschmann, 1997; citados en Aclé et al., México, 2019 p. 240).

La gastronomía es una representación del turismo, donde el beneficio está enfocado en los alimentos y las tradiciones representativas de diferentes zonas del país que el turista visita. Su primordial motivo es conocer y apreciar las maneras de preparar ciertas provisiones y revelar nuevos aromas (Vivanco, 2021).

### 2.2.2.1 Clasificación de la gastronomía en categorías:

- Gastronomía Internacional: se refiere a la variedad de platos, procedimientos e ingredientes que concurren en el mundo los cuales se produjeron en diferentes regiones por factores meteorológicos o culturales hasta convertirse en parte de las prácticas de cada país (Recetas Nestlé, 2022).
- Gastronomía Étnica: las etnias se componen de varios factores culturales puesto que, la gastronomía típica de cada región está preparada en productos y materias primas que se pueden encontrar cómodamente en un área específica (Bembibre, 2011).
- Gastronomía de Autor: se basa en la experiencia del chef, el cual tiene la libertad de expresar una cualidad propia a través de una propuesta personal. Es decir, el chef tiene su propio estilo de crear el menú deseado (Melara, 2020).
- Gastronomía Saludable: se enfoca en la selección de alimentos saludables y la preparación de platillos bajos en grasas, azúcares, sodio, etc. La dieta es primordial en la prevención de enfermedades por lo cual, surge la creación de alimentos sanos y numerosos (The Food Tech, 2020).

### 2.2.2.2 Tipos de gastronomía en el Ecuador, según la región:

- Gastronomía de la Sierra: se caracteriza por el uso de granos, como el maíz, la quinua y la cebada; de carnes, como el cuy y el cerdo; y de papas de diferentes variedades. Aquellos platillos son de buena calidad y generalmente requieren de mucho tiempo de preparación (Quito Tour Bus, 2021).



**Ilustración 2-1:** Plato típico de la región Sierra

Realizado por: Cuenca, J.; Quezada, D., 2023.

- Gastronomía de la Costa: se destaca por el uso de mariscos y el maní para crear distinguidas combinaciones que se degusta en todo el estado. Debido al contacto con el mar, el consumo

de pescados, cangrejos, camarón y conchas, son los ingredientes que prevalecen en dichos platos típicos de la zona costera (El Oriente, 2022).



**Ilustración 1-2:** Plato típico de la región Costa

**Realizado por:** Cuenca, J.; Quezada, D., 2023.

- Gastronomía de la Amazonía: la gastronomía amazónica ofrece platillos preparados con productos y prácticas patrimoniales que se formulan en cada preparación. Yuca, pescados de agua dulce, pollo, chontacuros y más ingredientes son manipulados para crear comida excepcional, de la selva ecuatoriana (Ecuador travel, 2019).



**Ilustración 2-3:** Gastronomía de la región Amazónica

**Realizado por:** Cuenca, J.; Quezada, D., 2023.

- Gastronomía de las Islas Galápagos: son productos que proceden del mar. Los platos se destacan a base de pescado como el ceviche de lobina o el pulpo al ajillo, entre otros. Cabe mencionar, que el modo más requerido y popular para preparar se basa al estilo ceviche o marinado de limón (GAD Municipal de San Cristóbal, 2022).



**Ilustración 2-4:** Gastronomía de las Islas Galápagos

Realizado por: Cuenca, J.; Quezada, D., 2023.

### ***2.2.3 Importancia de la gastronomía en el desarrollo turístico***

La gastronomía ha ido fortaleciéndose cada día más como un aspecto clave para la transformación de la oferta turística de los lugares a nivel mundial y busca estimular de un modo u otra el desarrollo económico local, regional y nacional con énfasis en los servicios de calidad basados en el territorio (Larrea, 2021).

### ***2.2.4 Técnicas gastronómicas***

Las técnicas culinarias son los semejantes tipos de métodos que se aplica a los alimentos con el fin de hacerlos más digestivos, succulentos y alargar su tiempo de conservación. Además, se integran los procesos de limpieza de los suministros, las elaboraciones en frío y los diferentes modos de cocción (Blog ESAH, 2020).

Por medio de las técnicas gastronómicas se busca excluir los gérmenes de los alimentos, facilitar la masticación de las provisiones, dar un aspecto más atractivo para el consumo y, principalmente, mejorar el sabor, textura y olor (Próxima a ti, 2022).

#### ***2.2.4.1 Tipos de técnicas gastronómicas más comunes:***

- **Asar:** hacer sustancioso un alimento por la acción directa del fuego, o la del aire caluroso, a veces rociando aquel con grasa o con líquido. Para el asado se usa el calor directo a través del carbón para cocer de manera rápida los productos sólidos (Real Academia Española, 2001).

- Cocer al vapor: los alimentos se cocinan en una olla perforada sobre agua hirviendo. Por ejemplo: Cocer al vapor las verduras. Cocinar alimentos al vapor es una técnica saludable que mantiene la textura de los ingredientes y preserva sus nutrientes y sabor (Hola.com, 2021).
- Freír: se trata de cocinar un alimento mediante su inmersión en una grasa o aceite a elevada temperatura. Con la fritura, se logra que el área del producto adquiera una textura de color dorado y crujiente (Caeiro, 2017).
- Glasear: se trata de cubrir ciertos alimentos con una sustancia brillante y por lo general dulce. Se glasean los postres para darles una apariencia brillante y más atractivos de esa manera se obtiene una capa lisa sobre la parte superior (Rebón, 2018).
- Macerar: radica en marinar los alimentos en una mezcla de líquidos para ablandar la carne o agregar sabores y un tiempo determinado. Se puede usar agua, aceites, vinos o especias. En otras palabras, se deja reposar la carne para extraer de ella las partes accesibles (Frumen, 2023).

### ***2.2.5 Técnicas de manipulación de alimentos***

La manipulación de alimentos es un proceso crítico en el ámbito de la salud pública y la seguridad alimentaria. Los alimentos que no se manipulan correctamente pueden ser una fuente de enfermedades transmitidas por suministros es por eso que, los manipuladores de alimentos deben mantener una responsable higiene personal (FUNDACIÓN FUDE, 2023).

#### ***2.2.5.1 Tipos de técnicas de manipulación de alimentos:***

De acuerdo, COFORMACIÓN (2023) define los tipos de técnicas de manipulación de alimentos como:

Limpieza y lavado de manos:

- Es recomendable limpiar las manos, antebrazos y uñas antes y después de comenzar a trabajar.
- Es recomendable cepillar tanto las manos como las uñas.
- Después de lavarse, se puede secar con un secador de aire caliente o con papel que sea de un solo uso.
- Es recomendable lavarse las manos después de tocar alimentos crudos.
- Después de limpiar utensilios o superficies, se debe lavar las manos.
- Es importante lavarse las manos después de usar el baño.
- Después de estornudar, toser o sonarse la nariz, se recomienda lavarse las manos.
- Es fundamental cubrir cualquier lesión en la mano.

#### Higiene de pelo:

- Es recomendable lavar el cabello con regularidad.
- Se debe utilizar cubrecabezas para cubrir el cabello.
- Es necesario usar mascarillas para cubrir la barba.
- Es importante no peinarse mientras se usa la vestimenta de trabajo.

#### Higiene de boca y nariz:

- Se recomienda no toser o estornudar en dirección a los alimentos que se están manipulando.
- En caso de estornudar o toser, es fundamental cubrir con la mano o el codo y lavarse las manos de inmediato.
- Es importante no ingerir alimentos, bebidas, chicles o fumar mientras se manejan los alimentos.
- Es recomendable utilizar las toallas de un solo uso.
- Es recomendable evitar tocarse la boca, nariz, ojos, rascarse la cabeza o cualquier otra parte del cuerpo donde pueda haber bacterias mientras se manejan alimentos.

#### Ropa laboral y efectos personales:

- Es recomendable usar ropa de trabajo que sea cómoda, liviana y fácil de lavar, y mantenerla separada de la ropa de uso diario.
- Es necesario que el calzado sea seguro, antideslizante y se mantenga separado de la ropa de uso diario.
- Es importante evitar el uso de joyas y otros objetos personales que puedan entrar en contacto con los alimentos, así como productos que puedan transferir olores a los alimentos, como perfumes o lociones de afeitar.

#### Otras medidas de manufactura:

- Es fundamental descongelar los alimentos en el microondas o en la nevera.
- No se debe almacenar ni recalentar los alimentos más de una vez.
- Es necesario utilizar utensilios distintos para manipular alimentos crudos y cocidos.
- Se requiere desinfectar verduras, hortalizas y frutas con lejía de grado alimentario.
- Si el trabajador tiene alguna enfermedad, es importante que no manipule los alimentos.

### **2.2.6 Presentación de platos**

La presentación de platos además de saber y oler bien tiene que resultar atractivo a la vista del consumidor, también porque en la manera en que se presentan los alimentos puede influir en la experiencia gastronómica del comensal. La promoción de los platillos es un arte y se deben considerar varios factores al elaborar platos atractivos y apetecibles (Rebón, 2020).

#### **2.2.6.1 Tipos de técnicas de presentación de platos:**

- Utilizar elementos decorativos en la comida: se pueden usar algunos elementos decorativos para mejorar la apariencia del plato. Como, por ejemplo: bayas, hierbas y flores comestibles que pueden utilizarse para agregar color y resaltar los tonos del platillo (Tiller Systems, 2019).
- La armonía del color: la combinación de colores debe ser armoniosa y equilibrada. El color es primordial en los suministros, ya que le da un valor decorativo, además ofrece un toque de frescura, al instante del saboreo y la aptitud de los alimentos (The food tech, 2013).
- La textura: se define como las propiedades de un alimento que se averiguan al toque en la boca y con las manos de esa manera se puede averiguar si los alimentos son suaves, duros o crujientes (Dahl, 2020).
- Cuidar la forma y el tamaño de los alimentos: son importantes en la exposición de los cubiertos. La técnica de corte debe ser precisa y semejante. Además, la composición de los alimentos y la forma en que se colocan en el plato deben ser diligentemente apreciados (Secretaría de Salud Jalisco, 2014).

### **2.2.7 Montaje de mesas**

El montaje de mesas es el proceso de decorar una mesa de manera atractiva y funcional para servir una comida o bebida. En otras palabras, es una mesa bien puesta no sólo es decoración, es el complemento perfecto para cualquier acontecimiento específico pues le da una apariencia limpia y de armonía para mejorar la experiencia de los comensales y ser un factor clave en el éxito del restaurante (Paredes, 2011).

#### **2.2.7.1 Tipos de montaje de mesas, según el tipo de evento o la ocasión que se está celebrando:**

Aprende Institute (2023) define los tipos de montaje de mesas a continuación como:



- Montaje en U: se trata de un tipo de montaje en el que las mesas y las sillas se ordenan en forma de U. Se establece para acontecimientos colectivos o de formación para cierta cantidad de personas.
- Montaje imperial: las sillas se distribuyen a la forma de la mesa, la cual será de forma rectangular. Este tipo de montaje es muy utilizado en juntas frecuentes, consejos o círculos de dos grupos.
- Montaje escuela: para este tipo de montaje las mesas deben tener una representación rectangular y tener un espacio para máximo 5 asientos. Al frente se ubica una mesa primordial para el ordenador.
- Montaje coctel: es uno de los montajes más practicantes para reuniones de trabajo y bodas. Se emplean mesas redondas o cuadradas altas y se reciben hasta 4 asientos. Es un montaje que busca crear convivencia entre los consumidores.

### **2.2.8 Restaurante**

Los restaurantes son establecimientos que cuentan con cocina y comedor, donde se ofrecen comidas y bebidas al público por un precio establecido para ser consumidos en el mismo lugar o en áreas autorizadas (Consumoteca, 2023).

#### *2.2.8.1 Tipos de restaurantes, según su categoría:*

Para Vargas (2023) un experto en emprendimiento definió a los tipos de restaurantes de acuerdo con una categoría que surgió en España a partir de lo estipulado en el Artículo 15 de la Ordenación para Restaurantes como:

- Cinco tenedores: restaurantes de lujo que cuentan con una organización bien establecida. Alberga una decoración especializada y materiales de la mejor calidad. De igual manera, los alimentos son de la mejor calidad. Por ejemplo, una de las características es: entrada especial para los clientes y el personal, sala de espera y guardarropa para los clientes, servicio de aire acondicionado y calefacción, sanitarios para damas y caballeros con agua fría y caliente, presentación de la carta en varios idiomas, personal uniformado y con conocimiento de diversos idiomas, cocina perfectamente equipada y cubertería de la mejor calidad.
- Cuatro tenedores: cuentan con características similares a los de cinco tenedores como, por ejemplo: entrada especial para clientes y personal, sala de espera para clientes, aire acondicionado y calefacción, sanitarios para damas y caballeros con agua fría y caliente,

ascensor en caso de tener más de 3 pisos, carta en dos idiomas o más, personal capacitado y acorde a lo que ofrece el restaurante y cocina equipada y cubertería de calidad.

- Tres tenedores: su espacio de servicio es un poco más restringido que los anteriores como, por ejemplo: entrada similar para clientes y personal, aire acondicionado y calefacción, sanitarios independientes para damas y caballeros con agua fría y caliente, carta variada de acuerdo con el restaurante, personal uniformado, equipo de cocina necesario y cubertería de calidad.
- Dos tenedores: características básicas de funcionamiento como insumos suficientes como, por ejemplo: entrada única para personal, proveedores y clientes, sanitarios independientes para hombres y mujeres, carta acorde a los servicios del restaurante, personal con presentación sencilla, equipamiento de calidad y comedor adecuado a su capacidad.
- Un tenedor: presenta precios muy accesibles para todo tipo de comensales como, por ejemplo: entrada única para personal, proveedores y clientes, carta sencilla de alimentos, personal no uniformado, pero con buena presentación, baños mixtos, cocina con equipo básico y comedor independiente de la cocina.

### ***2.2.9 Estrategias de marketing como elemento de desarrollo turístico***

Las estrategias de marketing en restaurantes son esenciales para atraer y retener a los clientes. También, incluyen la promoción de ofertas y descuentos, la presencia en redes sociales, la oferta de menús personalizados y saludables, y brindar un servicio excepcional al cliente. El marketing para restaurantes es un conjunto de técnicas que pretenden comercializar con éxito el producto o servicio ofertado al público espectador (Ostelea, 2021).

#### ***2.2.9.1 Tipos de estrategias de marketing:***

- Promoción de ofertas y descuentos: sirve para atraer a nuevos clientes y fidelizar a los ya existentes. El precio publicitario es una alternativa de ventas en la que las marcas comprimen temporalmente el precio de un producto o servicio para atraer clientes viables (SheerID, 2023).
- Presencia en redes sociales: la presencia en redes sociales es fundamental para atraer a nuevos clientes y fidelizar a los ya existentes. Transmitir en vivo la preparación del producto generará la curiosidad del espectador de desear probar dicha sazón (Ostelea, 2021).
- Menús personalizados y saludables: ofrecer menús personalizados y saludables puede ser una estrategia efectiva para atraer a los consumidores preocupados por su salud y bienestar. Se le puede establecer un nombre propio a dicho plato preparado para ofrecerle al cliente una sensación única (Ostelea, 2021).

- Servicio excepcional al cliente: ofrecer un servicio al cliente excepcional crea consumidores leales de por vida. Ese tipo de clientes están listos a recomendar dicho negocio a amigos, familiares y colegas de manera que, se exista un genuino deleite en satisfacer a los clientes (Pérez, 2018).

### **2.2.10 Calidad gastronómica**

El término de calidad en las provisiones es una aceptabilidad y el valor de un alimento que puede variar de un cliente a otro, en distintos países y culturas. También, se puede referir a criterios o normas específicas que puede resultar personal (Futurelearn, 2023).

### **2.2.11 Atención al cliente**

Es una herramienta de marketing, que se encarga de establecer puntos de contacto con los clientes, a través de diferentes canales, para establecer relaciones con ellos, antes, durante y después de la venta. Además, consiste en resolver las inquietudes del comensal y velar por su complacencia (Silva, 2022).

### **2.2.12 Reglamento turístico de Alimentos y bebidas**

El Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas es una normativa que establece las condiciones higiénicas, sanitarias y de calidad que deben cumplir los establecimientos de alimentos y bebidas que prestan servicios turísticos. Su propósito también es regular, categorizar, inspeccionar y establecer los requisitos para el ejercicio de la actividad turística de alimentos y bebidas a escala nacional (Gob.ec, 2018).

Según MINISTERIO DE TURISMO (2018), el artículo 14 del Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, menciona que: Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas se clasificaran en:

- Cafetería: se elaboran y se sirven alimentos de elaboración rápida o precocinada, pudiendo ser fríos y/o calientes que requieran de poca preparación, así como el expendio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
- Bar: establecimiento donde se consumen bebidas alcohólicas y no alcohólicas, alimentos ligeros como bocaditos, picadas, sándwich, etc.

- **Restaurante:** es el lugar donde se elaboran y/o expenden alimentos preparados, en la cual se pueden comercializar bebidas alcohólicas y no alcohólicas. También pueden ofertar servicios de cafetería dependiendo de la categoría.
- **Discoteca:** lugar donde se puede escuchar música grabada y/o en vivo, bailar y consumir bebidas alcohólicas y no alcohólicas, que cuentan con pista de baile.
- **Establecimiento móvil:** establecimiento donde se elaboran, expenden y/o sirven alimentos preparados, pudiendo ser fríos o calientes y bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Este tipo de servicio de caracteriza por prestar servicios itinerantes de alimentos y bebidas.
- **Plazas de comida:** sitios que agrupan diversos establecimientos turísticos de alimentos bebidas y que no se encuentran dentro de un centro comercial.
- **Servicio de Catering:** prestación externa del suministro de comida preparada y puede abastecer de todo lo necesario para la organización de cualquier evento, banquete, fiestas, entre otros.

### ***2.2.13 Capacitación gastronómica***

La capacitación gastronómica se refiere a cursos de cocina, ya sea para obtener un título o taller, que ofrecen instrucciones sobre técnicas culinarias, la cual permiten preparar platos agradables con buena calidad de imagen y el capacitado pueda ser competitivo de la alta cocina (Universia MX, 2020).

### ***2.2.14 Importancia de la capacitación***

La importancia de toda capacitación en general es mejorar la eficiencia del personal para que contribuyan el aumento económico y logren índices valiosos de producción. La misión abarca desde la indagación de la demanda en preparación hasta la estimación de propósitos (CompuSoluciones, 2020).

### ***2.2.15 Desarrollo turístico***

El desarrollo turístico es una forma para perfeccionar la gestión de los recursos y satisfacer la necesidad monetaria, social y estética, respetando la moralidad cultural, así como el progreso ecológico y los métodos básicos de la vida. Además, puede contribuir extraordinariamente a las economías locales, apoyando a las regiones a prosperar (Revfine, 2023).

### ***2.2.16 Análisis FODA***

Es una técnica que se usa para identificar las fortalezas, las oportunidades, las debilidades y las amenazas del emprendimiento u otro tipo de proyecto. El análisis FODA se puede aplicar tanto con fines profesionales, académicos como personales (Raeburn, 2021).

## **CAPÍTULO III**

### **3. MARCO METODOLÓGICO**

#### **3.1 Enfoque de investigación**

El enfoque manejado es mixto, es decir cualitativo y cuantitativo. Cualitativo porque se aplicó técnicas de entrevistas estructuradas a los dueños de los restaurantes investigados, recolección de información documental y observación directa en el barrio Paraíso Amazónico; cuantitativo dado que se aplicó la técnica encuesta a los moradores del sector siendo a la misma vez clientes directos lo cual, los resultados fueron cifras y porcentajes y por el número de platos principales que se comercializan en los restaurantes de dicha zona.

#### **3.2 Alcance de investigación**

El alcance utilizado en el proyecto de investigación fue de tipo descriptivo. Es de alcance descriptivo porque tuvo como objetivo describir las características de la población y la situación determinada de la zona de estudio, lo cual varió según la naturaleza del problema de investigación y los objetivos que se planteó. Con el apoyo de este tipo de alcance se consiguió averiguar y descubrir las asumibles causas razón por la cual, los restaurantes no han podido tener un buen desarrollo económico debido a la falta de conocimiento de la Buenas Prácticas Manufactura (BPM), en los alimentos.

#### **3.3 Diseño de investigación**

El tipo de diseño de investigación es no experimental de tipo transversal porque se ejecutó una recolección de datos en un tiempo determinado, a través de encuestas a los moradores del barrio Paraíso Amazónico y así mismo mediante entrevistas a los dueños de los presentes establecimientos de servicios gastronómicos.

#### **3.4 Tipo de investigación**

La presente investigación es de tipo documental, descriptiva y de campo. Documental dado que se recopiló la información de libros y revistas digitales gastronómicos y entre otros documentos primordiales para el progreso del trabajo. Descriptiva ya que, se amplió la información en el marco teórico describiendo las diferentes temáticas que encierran el factor gastronómico y por la

caracterización del sector analizado; de campo porque se visitó el barrio Paraíso Amazónico y los distintos restaurantes que se localizan en este sector de la ciudad “El Coca”.

### **3.5 Métodos de investigación**

Es de método analítico porque permitió la extracción de análisis del barrio Paraíso Amazónico, con el propósito de haber estudiado sus aspectos por separado y una vez aplicado las encuestas para el público seleccionado, se pudo analizar e interpretar las soluciones de mejora para los establecimientos de alimentación.

El método deductivo es favorable para el desarrollo de la investigación, conocer el planteamiento del problema, la información del marco teórico que fue presentado desde lo general hasta lo específico y apoyado a través de herramientas de recolección de datos que permitió la mejora de esta investigación.

### **3.6 Técnicas para la recolección de datos**

#### ***3.6.1 Encuesta***

Es el conjunto de preguntas que se preparan con el propósito de obtener información de manera precisa. Se estructuró 10 preguntas cerradas dirigidas a los vecindarios del barrio Paraíso Amazónico las mismas que fueron expuestas de manera virtual mediante Google forms, por lo que, sirvió de mucha ayuda para el aporte de esta investigación.

#### ***3.6.2 Entrevista***

Para la recolección de la información, fue primordial sustentarlo en base a un banco de preguntas que se fue construyendo un contacto directo con los dueños de los restaurantes seleccionados, lo cual se hizo con el objetivo de determinar sus respuestas abiertas para poder analizar de mejor manera el servicio de calidad que ofertan estos establecimientos gastronómicos ubicados en el barrio Paraíso Amazónico.

#### ***3.6.3 Observación directa***

Se usó una ficha de observación de manera que, se realizó en el momento de la visita a los establecimientos gastronómicos del barrio Paraíso Amazónico para llegar al objetivo de estudio y observar directamente la situación actual y el tipo de servicio de calidad que ofrecen.

### **3.7 Instrumentos de investigación**

#### **3.7.1 Cuestionario**

Sirvió para establecer las preguntas cerradas que fueron dirigidas a los moradores del sector seleccionado para la investigación deseada.

#### **3.7.2 Guía de entrevista**

Documento que permitió respaldar al instrumento de entrevista ya que, se estructuró preguntas asignadas para el manejo de un diálogo más fiable las cuales fueron aplicadas para los dueños de los restaurantes.

#### **3.7.3 Ficha de observación**

Instrumento que permitió complementar la observación directa para evaluar de manera interna y externa la situación actual y el tipo de servicio que ofertan los establecimientos culinarios.

#### **3.7.4 Población y muestra**

El universo fue constituido por un segmento de la población del barrio Paraíso Amazónico, del cantón Francisco de Orellana. Los datos estimados se tomaron del registro físico que posee el presidente del sector, el Sr. Milton Jiménez. La información de los moradores en general no se encuentra en documentos de la web. Sin embargo, según la información que dio a conocer el presidente de la comunidad local, en el registro hay 600 moradores que viven en la zona evaluada.

Para especificar el tamaño de la población de análisis, lo que hicimos fue decretar un rango de tiempo en el mes de junio de 2023. A partir de los datos de la dimensión de la muestra se seleccionó un subconjunto de elementos de estudio para la ejecución de las posteriores encuestas. Para realizar el cálculo de la muestra se aplicó la siguiente fórmula para la población definida:



**Fórmula:**

$$\frac{Z^2 * P * Q * N}{E^2 (N - 1) + Z^2 * P * Q}$$

**Datos:**

Donde:

N= Muestra (600)

P= Probabilidad a favor (0.5)

Q= Probabilidad en contra (0.5)

Z= Nivel de confianza. Se lo toma en relación del 91% de confianza equivalente a (1,70)

E= Margen de error (0.09)

**Tabla 3-1:** Datos referenciales

Variable	Valor
N	600
P	0.5
Q	0.5
Z	1,70
E	0,09

Realizado por: Cuenca, J.; Quezada, D., 2023.

**Desarrollo:**

Reemplazando los valores que tenemos:

$$n = \frac{Z^2 * P * Q * N}{E^2 (N - 1) + Z^2 * P * Q}$$

$$n = \frac{(1.70)^2(0.5)(0.5)(600)}{(0.09)^2(600 - 1) + (1.70)^2(0.5)(0.5)}$$

$$n = \frac{(2.89)(0.5)(0.5)(600)}{0,0081(599) + (2.89)(0,5)(0,5)}$$

$$n = \frac{433.5}{4.8519 + 0,7225}$$

$$n = \frac{433.5}{5.5744}$$

$$n = 77.7662$$

$$n = 78$$

**Muestra:** 78 encuestas.

### 3.8 Metodología para el desarrollo de la investigación

**Tabla 3-2:** Descripción de la metodología del desarrollo de investigación

OBJETIVOS	DESCRIPCIÓN
<p><b>Objetivo 1:</b> Realizar un diagnóstico situacional mediante un análisis FODA de los restaurantes del barrio Paraíso Amazónico, cantón Francisco de Orellana.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Análisis de la situación actual de los establecimientos gastronómicos con el apoyo de un estudio FODA para examinar la situación interna y externa de los restaurantes.</li> <li>➤ Aplicación de encuestas virtuales a los moradores del barrio Paraíso Amazónico, para la recolección de datos estadísticos.</li> <li>➤ Aplicación de las entrevistas a los dueños de los restaurantes del sector analizado.</li> <li>➤ Resumen y análisis de la ficha de observación.</li> </ul>
<p><b>Objetivo 2:</b> Determinar a través de un registro la categoría de tenedor de los establecimientos gastronómicos juntamente con el tipo y el número de productos que ofertan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ En esta etapa se determina los restaurantes seleccionados ubicados en el barrio Paraíso Amazónico, añadiendo así mismo la categoría de tenedor, y el tipo y número de platos que comercializan.</li> </ul>
<p><b>Objetivo 3:</b> Elaborar una propuesta de capacitación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en los alimentos para fortalecer los conocimientos, las habilidades y las destrezas de los servidores turísticos en el servicio de alimentación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ En esta última etapa se pretende establecer y diseñar la propuesta de capacitación mediante un programa lo cual, estará dividido en 4 proyectos teóricos y 4 proyectos de manera práctica designados a los dueños de los establecimientos gastronómicos. Además, se añadirá la fuente del diseño de la propuesta de capacitación usando la herramienta Canvas que servirá como guía de contenido para dar a conocer la información requerida, con el objetivo de fortalecer los conocimientos y habilidades de los servidores gastronómicos.</li> </ul>

Realizado por: Cuenca, J.; Quezada, D., 2023.

## CAPÍTULO IV

### 4. MARCO DE ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

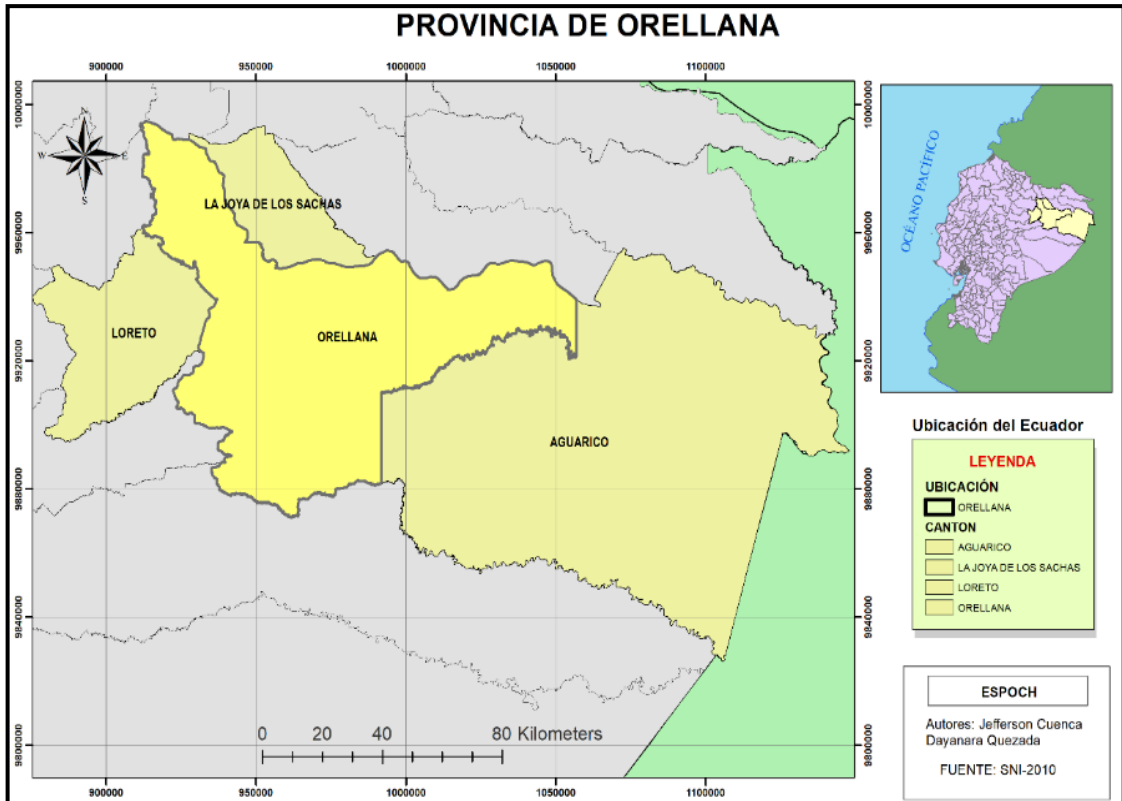
#### 4.1 Diagnóstico situacional de los restaurantes ubicados en el barrio Paraíso Amazónico, cantón Francisco de Orellana

El Ecuador está ubicado en la costa noroeste de América del Sur, limita al norte con Colombia, al sur y al este con Perú, y al oeste con el mar Pacífico (Camara,2021). En cuanto a la influencia de las regiones geográficas del país, la costa y la región insular se caracteriza por los mariscos, mientras que en la sierra se utiliza principalmente productos andinos como la papa, el maíz y el chocho. La región amazónica, por su parte, cuenta con una amplia variedad de frutas exóticas y carnes de animales nativos (Ecuador Travel, 2023).

En la región Amazónica el turismo gastronómico es bastante exótica poco conocida por los turistas. Contiene especies de animales y frutas como el arazá, borojó, chonta, cocona entre otros. Se puede consumir guanta, tilapia, mono, chontaduro, tortuga, serpientes, hormigas culonas que se consumen con yuca y plátano (Quito Adventure, 2015; citados en Vásconez Vela, 2015 p. 33).

La gastronomía también ha sido promovida por el Ministerio de Turismo de Ecuador, quien ha destacado la importancia de la gastronomía amazónica en la oferta turística del país: "La gastronomía es uno de los productos más atractivos que ofrece la Amazonía y una herramienta importante para la promoción turística de la región" (Ministerio de Turismo, 2018).

La provincia de Orellana es uno de los 24 distritos que conforman el estado ecuatoriano, ubicada en la región amazónica, que cuenta con una superficie de aproximadamente 21.675 km<sup>2</sup> y cerca de 154.000 habitantes. Su nombre se debe al explorador español Francisco de Orellana, quien en 1542 navegó por el río Amazonas y descubrió esta región. (GADPO, 2023)



**Ilustración 4-1:** Mapa temático del Ecuador y la provincia de Orellana.

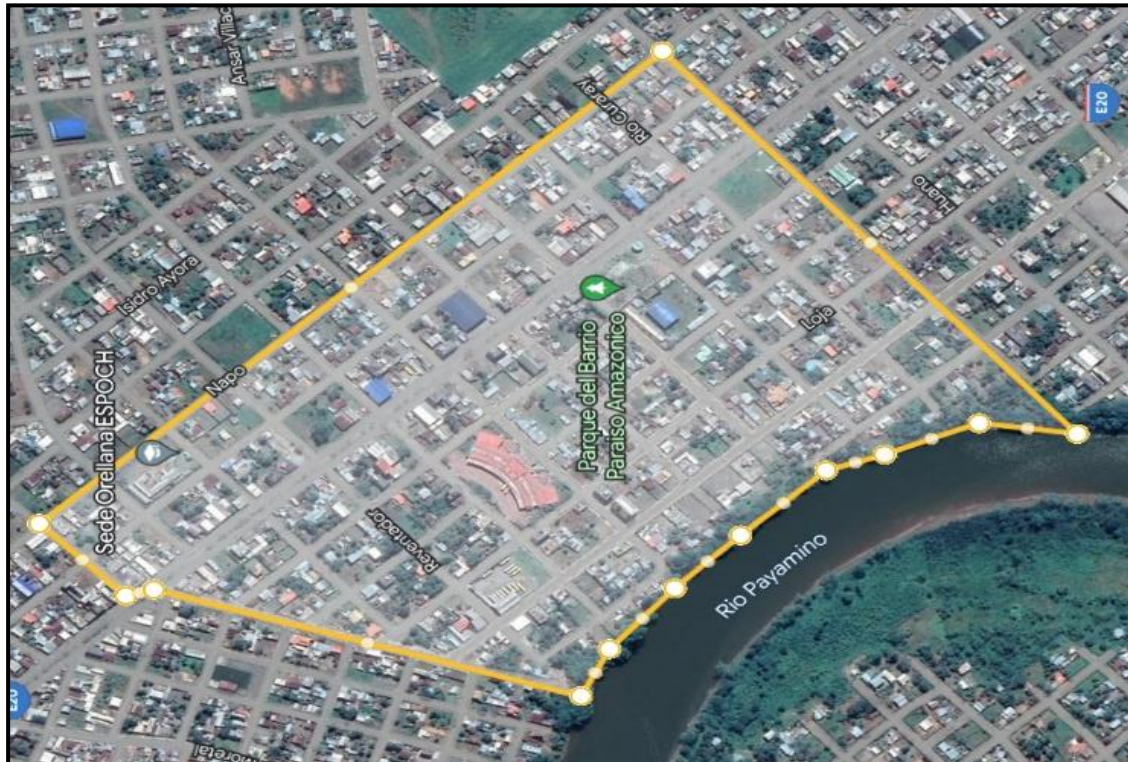
**Realizado por:** Cuenca, J.; Quezada, D., 2023.

El barrio Paraíso Amazónico está ubicado en el cantón Francisco de Orellana, más conocido como la ciudad “El Coca”, perteneciente a la provincia de Orellana. El espacio territorial del sector de investigación presenta los siguientes límites:

- POR EL NORTE, con el barrio 6 de diciembre.
- POR EL SUR, con el barrio “Las Américas”.
- POR EL ESTE, con el barrio Julio Llory y barrio 27 de octubre.
- POR EL OESTE, con el río Payamino.

Dentro del sector de estudio se encuentran ubicadas las viviendas de los socios de la zona, otras áreas como: la casa comunal, coliseo de deportes y el parque Paraíso Amazónico, los mismos que son bienes de la comunidad local para el aprovechamiento de todos los moradores de la sección. El barrio es accesible desde varias vías principales de la ciudad, y está cerca de la terminal de autobuses de “El Coca”, lo que facilita la conexión con otras ciudades y pueblos de la región.

El barrio Paraíso Amazónico es una comunidad activa y diversa la cual es un ejemplo de cómo la planificación y construcción de residencias pueden ser una solución efectiva para satisfacer las necesidades de las comunidades en crecimiento. La comercialización de la gastronomía es una actividad económica importante para la comunidad local, ya que ofrecen platos típicos de la nación a cualquier tipo de consumidor turístico. La experiencia alimenticia es motivante para los turistas, ya que pueden conocer la preparación de platos tradicionales hechos desde fogones de leña y en cocinas industriales.

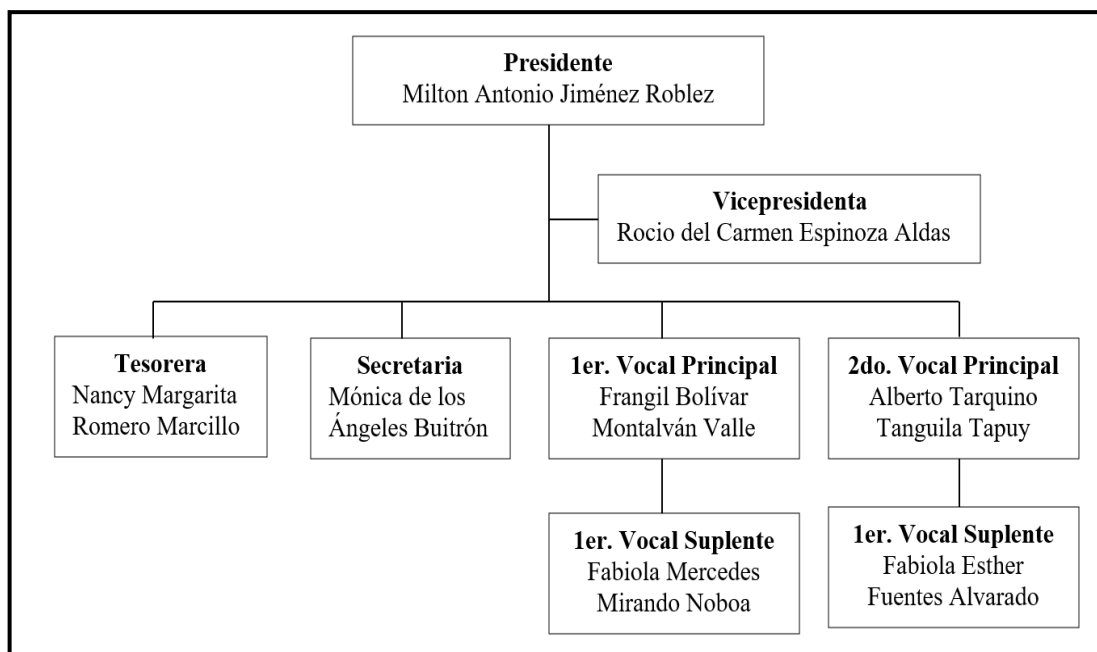


**Ilustración 4-2:** Ubicación satelital del Barrio Paraíso Amazónico, ciudad El Coca

Realizado por: Cuenca, J.; Quezada, D., 2023

#### ***4.1.1 Organigrama de la directiva del barrio Paraíso Amazónico***

El barrio Paraíso Amazónico cuenta con una directiva administrativa lo cual, está conformado por ocho miembros importantes que permanecerán desde el periodo 2023-2025. El objetivo de la directiva es fomentar el espíritu de la unión y amistad entre los socios y estimular el espíritu solidario y de ayuda mutua. Además, tienen como finalidad de realizar planes, proyectos y programas que vayan directamente en beneficio de la localidad a fin de alcanzar el Buen Vivir y el buen desarrollo turístico del sector.



**Ilustración 4-3:** Directiva del barrio Paraíso Amazónico

**Realizado por:** Cuenca, J.; Quezada, D., 2023

#### **4.1.2 Registro de los restaurantes ubicados en el barrio Paraíso Amazónico**

Por medio de la observación directa identificamos a nueve restaurantes que entran a la primera categoría de tenedor. Los restaurantes que están dentro de la primera categoría de tenedor se caracterizan por presentar las siguientes cualidades: Ofertan varios platillos que cuentan con una carta sencilla de alimentos disponibles y en otros de los casos no cuentan con cartas de menús; en ocasiones cuentan con un solo mesero o mesera para atender a los clientes, en otros de los casos los mismos dueños de los restaurantes preparan los alimentos y a la vez proporcionan un servicio de atención a los turistas. Por otro lado, el personal no cuenta con un uniforme apropiado, presentan una cocina con equipo básico y en ciertos establecimientos tienen baños mixtos o solo cuentan con un solo baño.

**Tabla 4-1:** Registro de los restaurantes

<b>N.º</b>	<b>Nombre del Restaurante</b>	<b>Según la categoría - tenedor</b>	<b>Producto principal ofertado</b>
1	Jonás “Cevichería”	Categoría 1	➤ Ceviches ➤ Encebollados
2	Cevichería “D’ Toñito”	Categoría 1	➤ Ceviches ➤ Encebollados
3	Restaurante “Pasu’s Grill”	Categoría 1	➤ Carnes al barril ahumadas
4	Restaurante “Ciudad Azul”	Categoría 1	➤ Desayuno ➤ Almuerzo ➤ Merienda
5	Restaurante “Asadero de pollo”	Categoría 1	➤ Pollo asado
6	Restaurante “Mumo Lounge”	Categoría 1	➤ Parrilladas argentinas y ecuatorianas
7	Restaurante “Al carbón hamburguesas y BBQ”	Categoría 1	➤ Hamburguesas ➤ Asados a la BBQ
8	Restaurante “Food truck”	Categoría 1	➤ Parrilladas ➤ Picaditas
9	Restaurante “Chancho a la Barbosa”	Categoría 1	➤ Chancho a la Barbosa

Realizado por: Cuenca, J.; Quezada, D., 2023.

### 4.1.3 Análisis FODA de los restaurantes

**Tabla 4-2:** Análisis FODA de los restaurantes

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Establecimiento ubicado en lugares estratégicos y cerca del atractivo del río Payamino.</li> <li>➤ Ofrece una variedad de platos.</li> <li>➤ Conocimiento de la comida típica de la nación, como: parrilladas, ceviches y almuerzos típicos del lugar.</li> <li>➤ Menú variado para los distintos gustos y preferencias de los clientes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Falta de conocimiento y capacitación de las buenas prácticas de manufactura (BPM), en la gastronomía.</li> <li>➤ El personal carece de la higiene y seguridad personal.</li> <li>➤ No cuentan con la clasificación de residuos de basura.</li> <li>➤ Poca iluminación y ventilación en las áreas de trabajo.</li> <li>➤ Inadecuada manipulación y almacenaje de la materia prima.</li> <li>➤ Poca fidelización de clientes.</li> </ul>
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Existe una gran demanda turística.</li> <li>➤ Los restaurantes de comida nacional y extranjera se han puesto de moda en este sector.</li> <li>➤ Publicidad.</li> <li>➤ Generar oportunidades de empleo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Los establecimientos gastronómicos de los sectores vecinos presentan precios cómodos de sus productos.</li> <li>➤ Los locales gastronómicos vecinos cuentan con un mejor horario de atención.</li> <li>➤ Inseguridad.</li> <li>➤ Erosión del suelo.</li> </ul>

**Realizado por:** Cuenca, J.; Quezada, D., 2023.



#### 4.1.4 Resultado de las encuestas dirigidas a los moradores del Barrio Paraíso Amazónico

##### PREGUNTA 1:

¿Cree usted que los dueños de los establecimientos gastronómicos tienen conocimiento sobre las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?

Tabla 4-3: Frecuencias de respuesta, pregunta 1.

Opciones	Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
Si	27	63%
No	49	35%
N/D	2	2%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Realizado por: Cuenca, J.; Quezada, D., 2023.

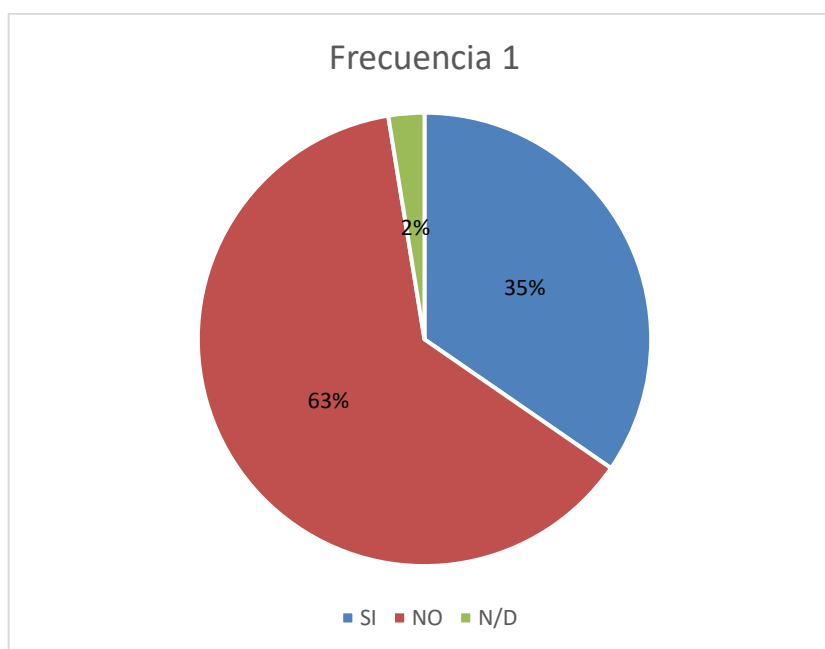


Ilustración 4-4: Porcentaje de la pregunta 1

Realizado por: Cuenca J, Quezada D, 2023

**Interpretación de resultados:** Se encuestó a 78 moradores del barrio Paraíso Amazónico, de los cuales, 27 personas (35%) consideran que, si tienen conocimiento acerca de las Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos, 49 personas (63%) consideran que no tienen conocimiento del concepto de Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos y 2 (2%) sujetos prefirieron omitir sus respuestas.

En vista a las cifras arrojadas a través de la encuesta, es importante que todos los establecimientos gastronómicos conozcan a detalle la importancia y las cualidades de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ya que este término ayuda a garantizar una producción de alimentos seguros y de calidad para el consumo humano donde los restaurantes logren convertirse de una imagen insuficiente a una imagen eficiente para fortificar el crecimiento económico del sector.

Talvez, el 2% de las personas que optaron por emitir dicha respuesta puede ser que lo hayan considerado innecesario contestar debido a que los restaurantes nunca han podido cumplir con los estándares de calidad en los alimentos. Esto puede ser un problema para estos emprendimientos al no tomar medidas pertinentes para asegurar alimentos inocuos hacia los turistas.

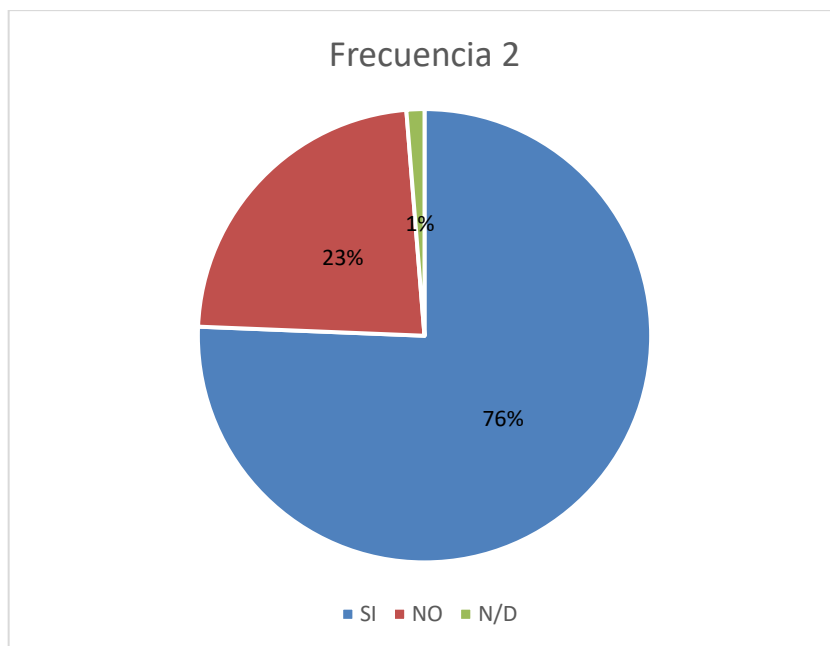
**PREGUNTA 2:**

**¿Ha degustado algunos de los platillos que ofertan los restaurantes del barrio Paraíso Amazónico?**

**Tabla 4-4:** Frecuencias de respuestas, pregunta 2.

Opciones	Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
<b>Si</b>	59	76%
<b>No</b>	18	23%
<b>N/D</b>	1	1%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

**Elaborado por:** Cuenca, J.; Quezada, D., 2023.



**Ilustración 4-5:** Porcentaje de la pregunta 2

Realizado por: Cuenca J, Quezada D, 2023

**Interpretación de resultados:** Se encuestó a 78 moradores del barrio Paraíso Amazónico, los cuales 59 personas (76%) han confirmado que, si han degustado los platillos que ofertan los locales gastronómicos del sector, 18 personas (23%) consideran que no han degustado los platos que ofertan estos establecimientos culinarios y 1 (1%) sujeto prefirió omitir dicha respuesta.

La mayoría de los moradores han degustado los distinguidos platillos que se venden en la zona lo cual hace que el sector sea más popular. Sin embargo, según el 23% restante de las personas que viven en el barrio Paraíso Amazónico no han consumido los productos por distintos factores, ya sea por la falta de publicidad gastronómica y/o la carencia de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), que se presentan en dichos establecimientos culinarios. En cuanto, al 1% de la persona que emitió dicha respuesta puede ser que no haya consumidos los alimentos que se ofertan en el barrio de investigación debido a los mismos factores antes mencionados.

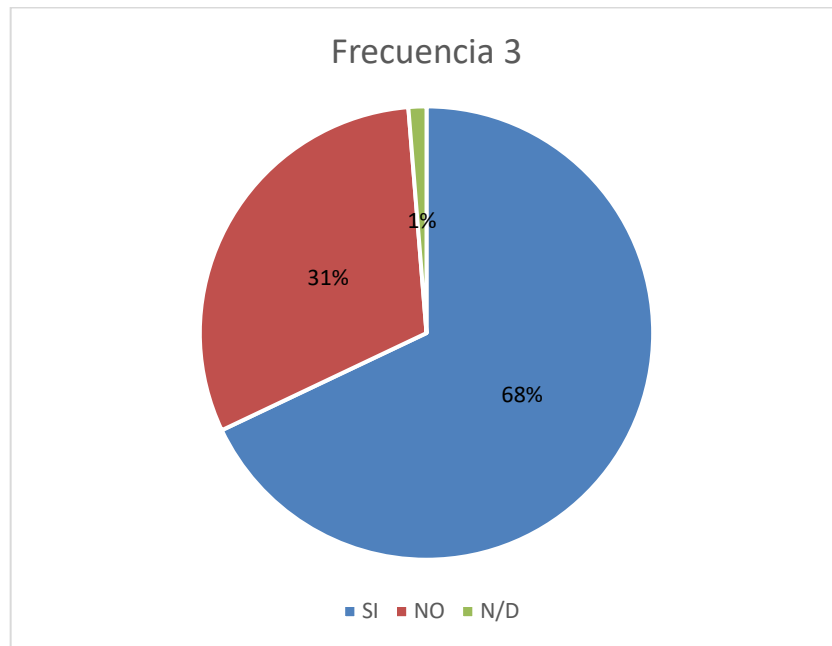
### **PREGUNTA 3:**

**¿Considera usted que los establecimientos culinarios cuentan con una guía gastronómica?**

**Tabla 4-5:** Frecuencias de respuesta, pregunta 3.

Opciones	Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
Si	53	68%
No	24	31%
N/D	1	1%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Realizado por: Cuenca, J.; Quezada, D., 2023.



**Ilustración 4-6:** Porcentaje de la pregunta 3

Realizado por: Cuenca J, Quezada D, 2023

**Interpretación de resultados:** Se encuestó a 78 moradores del barrio Paraíso Amazónico, los cuales 53 personas (68%) han confirmado que, los restaurantes si cuentan con una guía gastronómica, las 24 personas (31%) consideran que algunos establecimientos no cuentan con la guía gastronómica de los platos que comercializan y 1 (1%) sujeto prefirió omitir dicha respuesta. La guía gastronómica es un registro donde se encuentra agrupado todos los alimentos que un local gastronómico puede ofrecer incluyendo la ubicación de dicho sector. Se podría decir, que el 68% de los moradores creen que los restaurantes del barrio Paraíso Amazónico si presentan una guía gastronómica lo cual, hoy en día prefieren exponer sus platos a la audiencia cibernética, es decir a través de las redes y páginas sociales que hacer uso de volantes o trípticos físicos.

La tecnología es fundamental lo cual, sirve de apoyo para generar más fama en el mercado gastronómico y para atraer a más turistas. Sin embargo, el 31% de las personas contestan que no cuentan con dicha guía gastronómica ya que, quizás sea porque algunos restaurantes les hace falta

una guía gastronómica que ayude a fortalecer de mejor manera su negocio y esto puede ocurrir por no contar con suficientes recursos económicos para invertir en trípticos o volantes y/o por no tener el conocimiento necesario para manejar la tecnología mediante las redes sociales. Quizás el 1% de la persona quien prefirió omitir dicha respuesta sea porque desconoce el término de lo que significa una guía gastronómica.

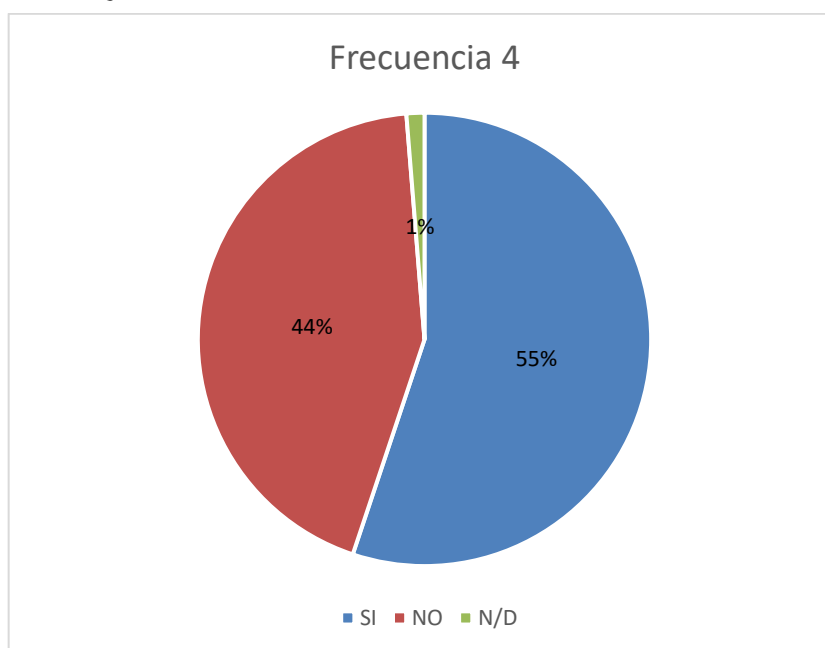
**PREGUNTA 4:**

**¿Cree usted que los restaurantes usan implementos de seguridad y de higiene personal?**

**Tabla 4-6:** Frecuencias de respuesta, pregunta 4.

Opciones	Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
<b>Si</b>	43	55%
<b>No</b>	34	44%
<b>N/D</b>	1	1%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Realizado por: Cuenca, J.; Quezada, D., 2023.



**Ilustración 4-7:** Porcentaje de la pregunta 4

Realizado por: Cuenca J, Quezada D, 2023

**Interpretación de resultados:** Se encuestó a 78 moradores del barrio Paraíso Amazónico, los cuales 43 personas (55%) consideran que, dichos restaurantes si usan implementos de seguridad e higiene personal, 34 personas (44%) consideran que aquellos comedores no usan implementos de seguridad e higiene personal y 1 (1%) sujeto prefirió omitir dicha respuesta.

Quizás la mayoría de los encuestados piensan que al ver al personal con una ropa normal y aparentemente limpia sea sinónimo de presentar una buena higiene personal. Pero, la realidad es que la limpieza va desde que la persona responsable tenga un cuidado regular desde que se asea hasta elegir el tipo de vestimenta e implementos de seguridad, manipular correctamente los alimentos y ofrecer un servicio de calidad.

Los restaurantes del barrio Paraíso Amazónico, abarcan en la primera categoría de tenedor, por lo tanto, los dueños y ayudantes de cocina y de servicio les falta todavía mejorar dichas características, es por eso que el 44% de las personas encuestadas consideran que todavía los restaurantes carecen de estas cualidades de seguridad y de higiene personal.

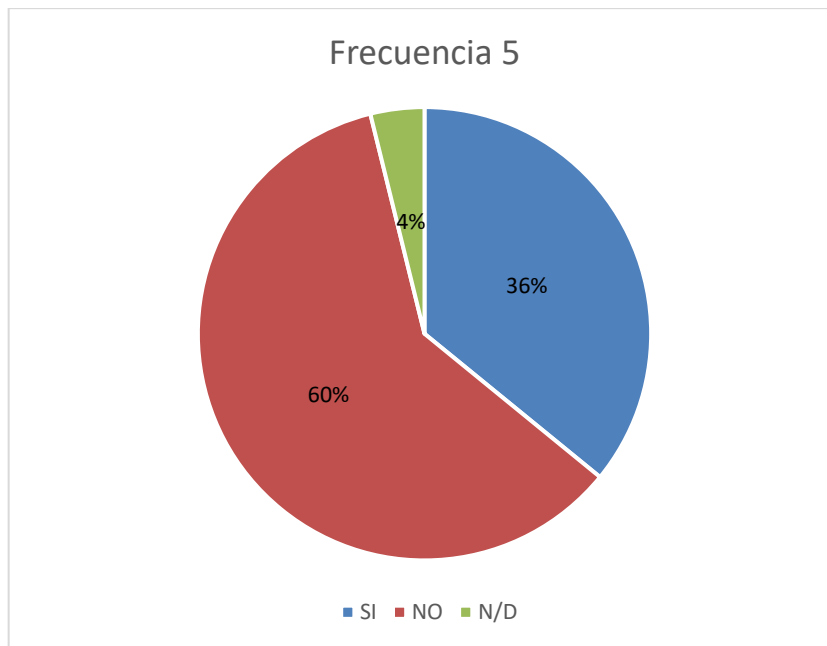
**PREGUNTA 5:**

**¿Considera usted que los alimentos que proporcionan dichos restaurantes del barrio Paraíso Amazónico son de buena calidad?**

**Tabla 4-7:** Frecuencias de respuesta, pregunta 5.

Opciones	Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
<b>Si</b>	27	36%
<b>No</b>	47	60%
<b>N/D</b>	4	4%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Realizado por: Cuenca, J.; Quezada, D., 2023.



**Ilustración 4-8:** Porcentaje de la pregunta 5

Realizado por: Cuenca J, Quezada D, 2023

**Interpretación de resultados:** Se encuestó a 78 moradores del barrio Paraíso Amazónico, los cuales 27 personas (36%) consideran que, aquellos establecimientos culinarios si proporciona alimentos de buena calidad. Sin embargo, las 47 personas (60%) consideran que dichos establecimientos no ofertan alimentos de buena calidad y 4 (4%) sujetos prefirieron omitir dicha respuesta.

Pese al 36% de los encuestados creen que los productos de gastronomía si son de buena calidad que, quizás por la apariencia resuelve ser así, pero el 60% de los moradores piensan que las provisiones no son de buena calidad y puede ser por las siguientes razones: no existe una correcta manipulación de alimentos, los utensilios y platos no están en perfecto estado, algunos de los suministros o carnes no son frescos y por si fuera poco, puede ser que algunos de los moradores que fueron encuestados hayan pasado por un mal momento en cuanto a un dolor estomacal por haber ingerido alimentos contaminados o perecibles. Y, el 4% de las personas quizás omitieron la siguiente respuesta debido que, nunca han probado algunos de los platillos que los restaurantes del sector ofrecen.

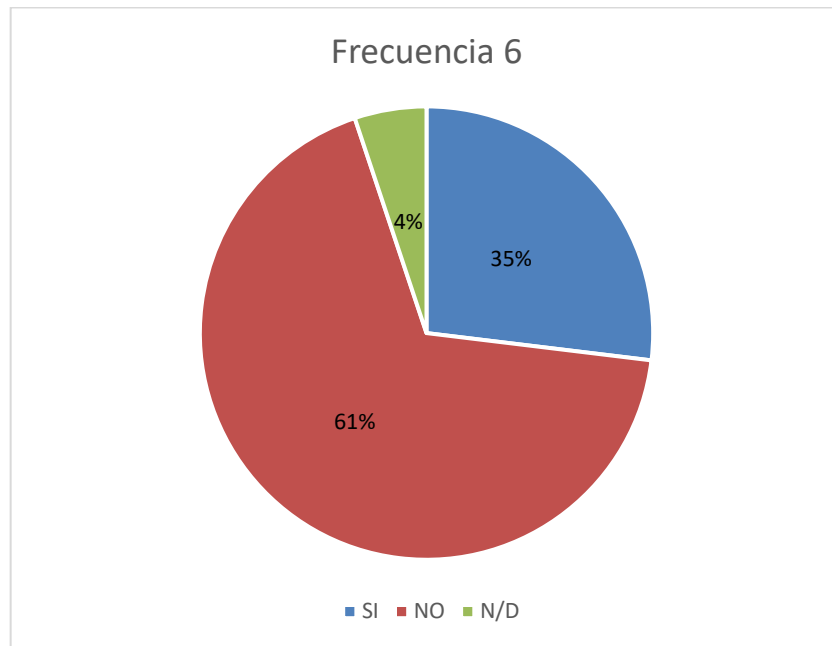
#### **PREGUNTA 6:**

**¿Cree usted que los restaurantes del sector cuentan con una clasificación de residuos alejados de la zona de preparación de alimentos?**

**Tabla 4-8:** Frecuencias de respuesta, pregunta 6.

Opciones	Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
Si	21	35%
No	53	61%
N/D	4	4%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Realizado por: Cuenca, J.; Quezada, D., 2023.



**Ilustración 4-9:** Porcentaje de la pregunta 6

Realizado por: Cuenca J, Quezada D, 2023

**Interpretación de resultados:** Se encuestó a 78 moradores del barrio Paraíso Amazónico, los cuales 21 personas (35%) consideran que, los restaurantes del sector si cuentan con la clasificación de residuos aparados del lugar de elaboración de los alimentos, 53 personas (61%) consideran que los restaurantes no cuentan con la debida clasificación de residuos y 4 sujetos (4%) prefirieron omitir dicha respuesta.

Aunque algunos de los encuestados piensan que ciertos restaurantes si cuentan con una clasificación de residuos de basura, el 61% de las personas creen que dichos establecimientos no cuentan con una sistematización correcta de basura, lo cual están en lo cierto.

Nosotros a través de la observación directa pudimos notar que aquellos establecimientos gastronómicos realmente no cuentan con una clasificación correcta de basura debido que, son espacios muy pequeños lo cual, hace que sea un problema serio para la producción de los



alimentos. Al no contar con una codificación adecuada y que se encuentre ubicado cerca del área de cocina puede causar enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs), y provocar que el medio se llene de mal olor.

Tanto que, el 4% de las personas prefirieron omitir dicha contestación ya que, quizás no lo consideren importante o, porque tal vez lo tomen como un tema delicado y optaron por guardar su elección personal. Sin embargo, es importante que estos establecimientos gastronómicos puedan contar con este sistema de seguridad ambiental alejados del área de cocina para prevenir microorganismos, patógenos y malos olores.

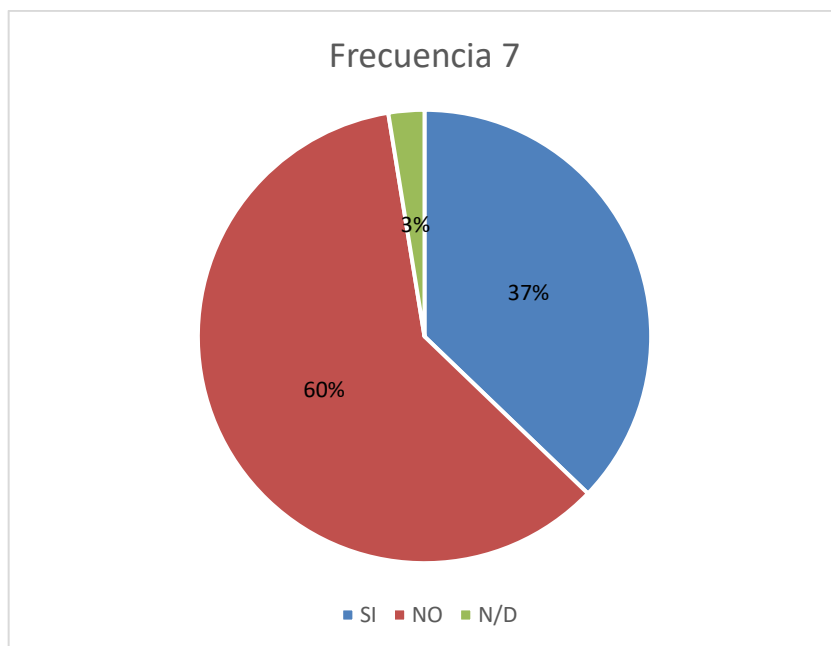
**PREGUNTA 7:**

**¿Para el desarrollo económico del sector cree usted que los restaurantes cuentan con un Plan de Marketing Gastronómico?**

**Tabla 4-9:** Frecuencias de respuesta, pregunta 7.

Opciones	Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
Si	29	37%
No	46	60%
N/D	3	3%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Realizado por: Cuenca, J.; Quezada, D., 2023.



**Ilustración 4-10:** Porcentaje de la pregunta 7

Realizado por: Cuenca J, Quezada D, 2023

**Interpretación de resultados:** Se encuestó a 78 moradores del barrio Paraíso Amazónico, los cuales 29 personas (37%) consideran que, los restaurantes si cuentan con un Plan de Marketing o difusión, 46 personas (60%) consideran que los restaurantes no cuentan con un Plan de Marketing Gastronómico y 3 sujetos (3%) prefirieron omitir dicha respuesta.

El 37% de las 29 personas encuestadas piensan, que los restaurantes si cuentan con un Plan de Marketing Gastronómico, ya que han podido argumentar sus opiniones a través de las redes y paginas sociales, eso quiere decir, que a los dueños de estos emprendimientos le han resultado beneficiosamente el uso de la publicidad para mejorar sus recursos financieros.

Además, el 60% de las 46 personas encuestadas reflejan con su respuesta que no cuentan con una publicidad estratégica gastronómica, por lo que puede ser por los siguientes motivos: falta de conocimiento o experiencia en publicidad lo cual, puede llevarlos a evitar invertir en la difusión gastronómica por temor a cometer errores costosos y/o por limitaciones presupuestarias que suelen tener recursos mercantiles restringidos lo que, prefieren destinar su economía en otras áreas como, la producción de sus productos. El 3% de las personas decidieron omitir sus opiniones ya sea por la falta de conocimiento, inseguridad o por respeto a la diversidad de opiniones.

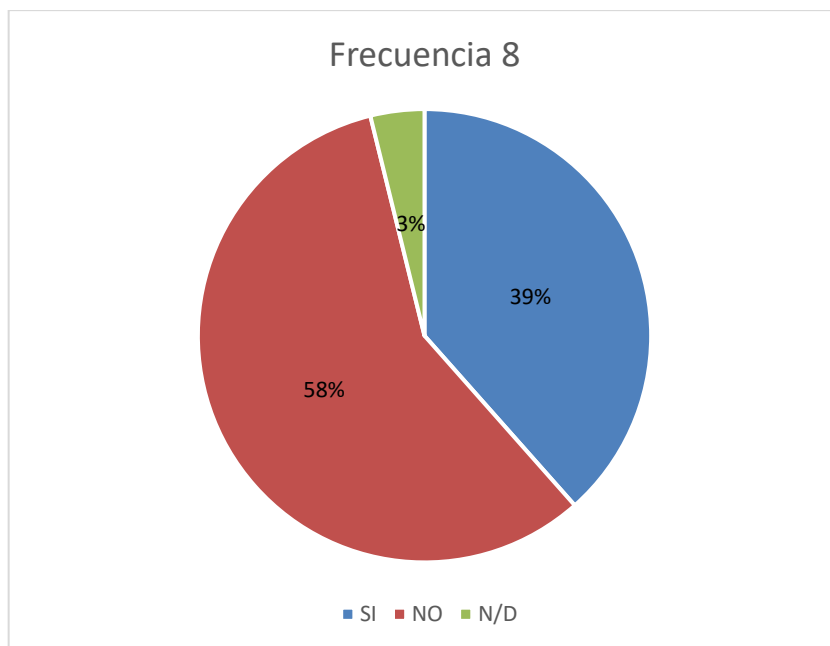
**PREGUNTA 8:**

**¿Considera usted que los servidores de gastronomía cuentan con el extintor contra incendios?**

**Tabla 4-10:** Frecuencias de respuesta, pregunta 8.

Opciones	Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
<b>Si</b>	30	39%
<b>No</b>	48	58%
<b>N/D</b>	3	3%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Realizado por: Cuenca, J.; Quezada, D., 2023.



**Ilustración 4-11:** Porcentaje de la pregunta 8

Realizado por: Cuenca J, Quezada D, 2023

**Interpretación de resultados:** Se encuestó a 78 moradores del barrio Paraíso Amazónico, los cuales 30 personas (39%) consideran que, los locales de gastronomía si cuentan con el extintor contra incendios, 48 personas (58%) consideran que ciertos restaurantes no poseen el extintor contra incendios y que por ende están vulnerables ante una consecuencia; y 3 (3%) sujetos prefirieron omitir dicha respuesta.

El extintor en la actualidad es una herramienta de prevención lo que ha dado a los establecimientos gastronómicos la seguridad a sus clientes ante cualquier tragedia pronunciada. El 39% de los encuestados respondieron que los establecimientos si cuentan con un extintor, quizás se presenten en algunos de los locales alimenticios que varios de los moradores han podido observar.

Sin embargo, el 58% de las personas encuestadas creen que los restaurantes carecen de estos factores de seguridad cosa que, al no contar con estos recursos podrían tener mayor riesgo de propagación de algún incendio, incumplimiento de las regulaciones por lo que, puede llevar al administrador del emprendimiento en sanciones legales y puede ocasionar un daño a la reputación del negocio.

El extintor contra incendios es de suma importancia porque brinda seguridad a los turistas y a los empleados del lugar, al cumplir con las normativas y regulaciones hace que el negocio gastronómico presente una imagen segura y de calidad, esto puede ayudar en la protección del

restaurante y generar confianza a los visitantes. El 3% de las personas eligieron excluir la respuesta ya sea por cuestiones personales, o evitar ofrecer una opinión desinformada.

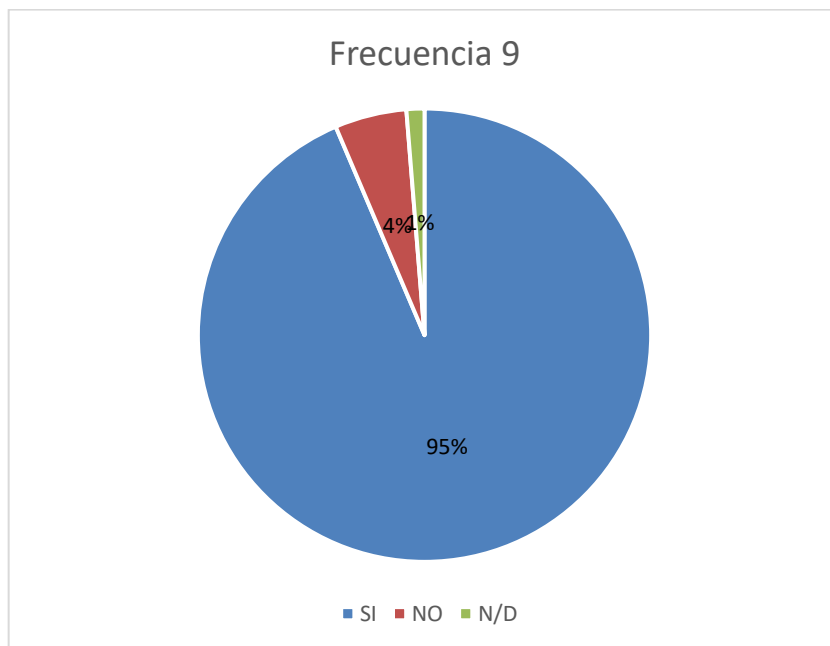
**PREGUNTA 9:**

**¿Cree usted que es importante que los servidores gastronómicos cuenten con el uniforme de seguridad y de higiene personal para prestar un buen servicio de atención al cliente?**

**Tabla 4-11:** Frecuencias de respuesta, pregunta 9.

Opciones	Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
Si	73	95%
No	4	4%
N/D	1	1%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Realizado por: Cuenca, J.; Quezada, D., 2023.



**Ilustración 4-12:** Porcentaje de la pregunta 9

Realizado por: Cuenca J, Quezada D, 2023

**Interpretación de resultados:** Se encuestó a 78 moradores del barrio Paraíso Amazónico, los cuales 73 personas (95%) consideran que, si es importante que los servidores gastronómicos cuenten con un uniforme apropiado de seguridad y de higiene personal, 4 personas (4%) consideran que no es tan importante el uso de los informes de seguridad para los servidores gastronómicos y 1 (1%) sujeto prefirió omitir dicha respuesta.

Las 73 personas que equivale en su mayoría el 95%, sostienen que es esencial que los dueños y/o empleados dispongan de un uniforme adecuado que garantice la protección, seguridad e higiene personal, para ofrecer un buen servicio de calidad al cliente. Un uniforme adecuado y limpio habla bien de la imagen del restaurante y de los productos que ofrece, esto no solo hablará bien del lugar, sino que, también certificará la salud de los consumidores.

Las 4 personas que equivale al 4%, reflejan por medio de sus opiniones que no es tan importante el uso de los uniformes, pues estos argumentos pueden ser porque el clima de la ciudad es cálido o por la erosión del suelo lo cual resulte ser incomodo. Sin embargo, existe alternativas para combatir estos aspectos, puesto que, si los establecimientos cuentan con una ventilación o climatización adecuada generará un ambiente fresco y podrán hacer uso de los debidos uniformes. Adicionalmente, una sola persona (1%) optó por no brindar una respuesta ante la interrogante ya sea por respeto a la diversidad de opiniones.

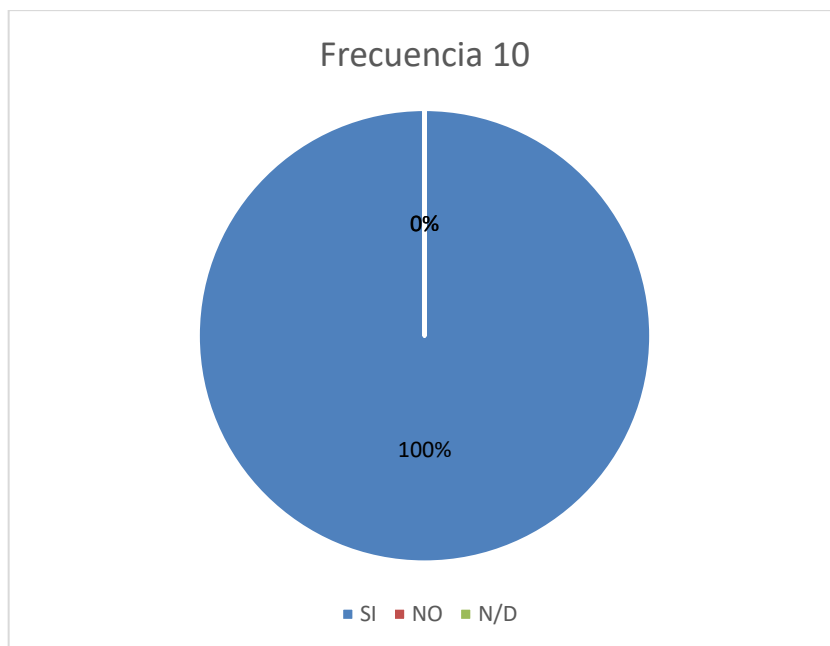
**PREGUNTA 10:**

**¿Cree usted que la propuesta de capacitación de buenas prácticas de manufactura (BPM) podría fortalecer la imagen del restaurante y mejorar sus ingresos económicos?**

**Tabla 4-12:** Frecuencias de respuesta, pregunta 10.

Opciones	Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
Si	78	100%
No	0	0%
N/D	0	0%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Realizado por: Cuenca, J.; Quezada, D., 2023.



**Ilustración 4-13:** Porcentaje de la pregunta 10

Realizado por: Cuenca J, Quezada D, 2023

**Interpretación de resultados:** Se encuestó a 78 moradores del barrio Paraíso Amazónico, los cuales todas las 78 personas (100%) consideran que, la propuesta de capacitación de las BPM sí podría beneficiar a los restaurantes a mejorar la imagen de su establecimiento, de los platillos ofertados y fortalecer los ingresos económicos.

La totalidad de los encuestados, es decir, las 78 personas (100%), comparten la opinión de que una propuesta de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), si podría generar un efecto positivo en la reputación del restaurante. Esto implica que todos los residentes del barrio Paraíso Amazónico creen que la adopción de prácticas de manufactura adecuadas podría elevar la percepción que se tiene de los establecimientos culinarios y fomentar una imagen de alto nivel en términos de calidad gastronómica y de profesionalismo.

#### **4.1.5 Resultado de las entrevistas dirigida a los dueños de los restaurantes**

Las entrevistas fueron realizadas a los dueños de los restaurantes del barrio Paraíso Amazónico. Los siguientes diálogos estructurados fueron ejecutados a 5 establecimientos gastronómicos tomados como referencia ya que, por medio de la observación directa identificamos a nueve restaurantes lo cual, se determinó que dichos emprendimientos culinarios pertenecen a la primera categoría de tenedor.

**Tabla 4-13:** Resultados de las entrevistas realizadas a los dueños de los restaurantes

N°	Preguntas	Respuestas
1	¿Qué tiempo lleva con su emprendimiento gastronómico?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El servicio gastronómico tiene una apertura de 4 días ya que, antiguamente el negocio se encontraba situada en el centro de la ciudad “El Coca”, entre las calles Napo y Uquillas, frente al Municipio. <i>Verónica Chicaiza “Asadero de pollo”</i></li> <li>• El emprendimiento culinario comenzó desde el mes de noviembre de 2022. <i>Mireya Moreira “Mumo Lounge”</i></li> <li>• El establecimiento gastronómico tiene dos años que se ha posicionado en el barrio Paraíso Amazónico. <i>Nelson Barrera “Food Truck”</i></li> <li>• El tiempo es de un año cumplido, que se comenzó a emprender desde el año 2022. <i>Isabel Romero Restaurante “Al carbón hamburguesas y BBQ”</i></li> <li>• Ha sido ya 6 años que se ha llevado adelante el negocio de alimentos en el cantón de Francisco de Orellana. <i>Sandra Sáez “Restaurante “Chanco a la Barbosa”</i></li> </ul>
2	¿Considera usted que el barrio Paraíso Amazónico puede llegar a tener un potencial turístico gastronómico?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sí, porque existe varios restaurantes ubicados en el sector y sobre todo la calle Ambato es un lugar bien transitado. <i>Verónica Chicaiza “Asadero de pollo”</i></li> <li>• Sí, estoy segura de eso porque es un sector acogedor y como atractivo natural está presente el río Payamino. <i>Mireya Moreira “Mumo Lounge”</i></li> <li>• Sí, siempre y cuando las asociaciones del sector trabajen en conjunto con las entidades públicas</li> </ul>

		<p>del cantón, se podría ver a futuro un buen desarrollo turístico en general.</p> <p><i>Nelson Barrera “Food Truck”</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si, porque es una zona que es bien transitada y porque está principalmente ubicado el terminal terrestre.</li> </ul> <p><i>Isabel Romero Restaurante “Al carbón hamburguesas y BBQ”.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sí, porque está presente el parque del sector, el terminal terrestre, el coliseo Paraíso Amazónico, y otros establecimientos.</li> </ul> <p><i>Sandra Sáez Restaurante “Chanco a la Barbosa”</i></p>
3	¿Qué tipo de turistas ingresan a su establecimiento alimenticio?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Como dueña del lugar se ha tenido clientes fieles y la mayor parte han sido personas locales quienes han consumido los productos ofertados.</li> </ul> <p><i>Verónica Chicaiza “Asadero de pollos”</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La clase de turistas que se ha recibido ha sido variada. Han llegado turistas internacionales como por ejemplo de Estados Unidos, personas de todos los rincones del Ecuador y turistas locales de la ciudad El Coca.</li> </ul> <p><i>Mireya Moreira “Mumo Lounge”</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ha tenido la presencia de varias personas que han venido de otros países y de aquí del territorio nacional, claro que también las personas locales han hecho el consumo de la comida que se ofrece en el negocio, como las picaditas, parrilladas, hamburguesas, entre otros.</li> </ul> <p><i>Nelson Barrera “Food Truck”</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ha recibido de toda clase de turistas o personas que vienen de otras partes del país.</li> </ul> <p><i>Isabel Romero Restaurante “Al carbón hamburguesas y BBQ”</i></p>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• La mayor parte de turistas han sido nacionales y debes en cuando llegan personas internacionales.</li> </ul> <p style="text-align: right;"><i>Sandra Sáez Restaurante "Chanco a la Barbosa"</i></p>
4	<p>¿Cuáles serían sus mayores fortalezas que tiene su restaurante y cuáles serían sus mayores debilidades que presenta su negocio?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siempre ha sido el sabor de nuestro producto que es, el pollo asado. Además, como promoción si el consumidor compra un pollo entero se lleva gratis un medio pollo, la cual sería una de las mayores fortalezas del negocio. La debilidad es que aún no se cuenta con una adecuada infraestructura ni decoración ya que, se ha estado tratando de remodelar el lugar.</li> </ul> <p style="text-align: right;"><i>Verónica Chicaiza restaurante "Asadero de pollo"</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Una de las mayores fortalezas ha sido el lugar porque es un espacio amplio, y en cuestión del producto que se vende se ha hecho un conjunto mixto entre la comida ecuatoriana y la alimentación argentina como las parrilladas. Por el momento, no se detecta una debilidad que se presente en el establecimiento porque se ha ido innovando constantemente, pero se podría decir, que mayormente es la inseguridad que se vive en el sector ya que no hay resguardo policial.</li> </ul> <p style="text-align: right;"><i>Mireya Moreira "Mumo Lounge"</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Con respecto a las fortalezas, en lo personal considero que es la cocina ya que es amplia, las parrillas son adecuadas, todo lo que es el área de cocina está en un buen estado. En cuanto a las debilidades, considero que es la falta de publicidad y es ahí donde surge el problema para tratar de hacer que el negocio siga creciendo.</li> </ul> <p style="text-align: right;"><i>Nelson Barrera "Food Truck"</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La mayor fortaleza es el sabor y la sazón del producto que se oferta al</li> </ul>

		<p>consumidor porque ha habido buenas referencias del lugar. Y, la debilidad sería el tiempo ya que solo son 3 horas para atender y mantener abierto el negocio.</p> <p><i>Isabel Romero Restaurante “Al carbón hamburguesas y BBQ”</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La mayor fortaleza ha sido ofertar la comida típica de la ciudad de Azuay que es el chanco a la Barbosa. La debilidad es que falta decorar el lugar y tener una buena infraestructura para tener más acogida de los consumidores.</li> </ul> <p><i>Sandra Sáez Restaurante “Chanco a la Barbosa”</i></p>
5	<p>¿Para usted que significan las buenas prácticas de manufactura (BPM), en los alimentos y de higiene personal?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Considero que se trata de llevar una adecuada limpieza en los alimentos, mantener frescos los productos y la higiene personal es que siempre el cocinero debe estar presentable desde la vestimenta hasta cuándo sirve el menú.</li> </ul> <p><i>Verónica Chicaiza “Asadero de pollo”</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiene que ver desde que se prepara un alimento, verificar la condición del producto lo cual, debe ser siempre de calidad y fresco para que el cliente esté satisfecho y no exista enfermedades o cólicos estomacales, creo que es importante tomar en cuenta la higiene personal porque eso habla muy bien del lugar.</li> </ul> <p><i>Mireya Moreira “Mumo Lounge”</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es elaborar cada producto o alimento de manera responsable e higiénica, porque es importante que todos los restaurantes o comedores sepan manipular bien los alimentos y no exista productos cruzados. Tener una agradable presentación del personal es fundamental porque así se dará una buena expectativa del emprendimiento.</li> </ul>

		<p><i>Nelson Barrera “Food Truck”</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Significa de cómo está elaborado los alimentos si es de calidad o no, y al referirse a la higiene personal es desde que se inicia con la preparación hasta que se sirve al cliente.</li> </ul> <p><i>Isabel Romero Restaurante “Al carbón hamburguesas y BBQ”</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Es tener todos los implementos necesarios para manipular bien las carnes u otros vegetales que se requiera y claro que es importante la higiene personal porque es el reflejo de una buena imagen del restaurante.</li> </ul> <p><i>Sandra Sáez Restaurante “Chanco a la Barbosa”</i></p>
--	--	---

Realizado por: Cuenca, J.; Quezada, D., 2023.

#### 4.1.6 Ficha de observación

**Tabla 4-14:** Escala de valorización

Escala de valorización	
5	Excelente
4	Muy bueno
3	Bueno
2	Malo
1	Pésimo

Realizado por: Cuenca, J.; Quezada, D., 2023.

**Tabla 4-15:** Ficha de observación

INSTALACIÓN	INDICADOR				
	1	2	3	4	5
Suelo de material liso y presentable			X		
Infraestructura en buen estado			X		
Área de trabajo suficientemente amplia		X			
Mesa de trabajo de acero inoxidable			X		
Ventilación o climatización adecuada		X			
Sistema de evacuación de aguas residuales			X		

Clasificación de residuos alejado del área de preparación de alimentos	X				
Provisión de toallas de papel para un solo uso		X			
Dispensador de jabón líquido o gel antibacterial		X			
Vajillas de acero inoxidable			X		
<b>CONDICIONES DE REFRIGERAMIENTO</b>		<b>INDICADOR</b>			
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Cámara de refrigeración en buenas condiciones			X		
Cámara de congelación en buen estado			X		
Separación de alimentos en congelación			X		
Separación de alimentos en refrigeración		X			
<b>SANITACIÓN</b>		<b>INDICADOR</b>			
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Prevención de la contaminación en el establecimiento		X			
Limpieza del menaje y vajillas			X		
Eliminación de restos de comida		X			
Desinfección con agua caliente para los utensilios		X			
Desinfección de los vegetales			X		
<b>HIGIENE PERSONAL</b>		<b>INDICADOR</b>			
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Vestimenta de trabajo limpio	X				
Uso de malla o protector para el cabello	X				
Prohibición del uso de maquillaje	X				
Uso de mascarilla	X				
Utilización de guantes para manipular los alimentos		X			
Lavado frecuente de manos y antebrazos		X			
Uñas cortadas y sin esmalte	X				
Prohibición de perfumes o lociones fuertes	X				
Barba o bigote rasurado	X				
<b>CAPACITACIÓN AL PERSONAL</b>		<b>INDICADOR</b>			
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Capacitación del personal con respecto a la manipulación de alimentos		X			
Capacitación del personal en enfermedades de transmisión de alimentos contaminados		X			

<b>MATERIA PRIMA</b>		<b>INDICADOR</b>				
		1	2	3	4	5
Proviene de negocios adecuados				X		
La materia prima al recibirla se encuentra en secciones separadas			X			
<b>GESTIÓN DE SEGURIDAD</b>		<b>INDICADOR</b>				
		1	2	3	4	5
Botiquín de primeros auxilios		X				
Extintor contra incendios				X		
<b>SITUACIÓN DE LOS EQUIPOS DE COCINA</b>		<b>INDICADOR</b>				
		1	2	3	4	5
Cocina/ parrillas se encuentran en buen estado				X		
Utensilios adecuados				X		
Tabla de picar en buenas condiciones				X		
Se evita la contaminación de alimentos cruzados			X			

**Realizado por:** Cuenca, J.; Quezada, D., 2023.

La ficha de observación es un documento utilizado que nos permitió registrar y recopilar información relevante sobre el tema de investigación. En el contexto de la seguridad alimentaria y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en la gastronomía evaluamos los estándares establecidos que los dueños y el personal de los restaurantes usan para llevar a cabo el servicio de atención al cliente.

Cabe mencionar, que la importancia de usar la ficha de observación en la evaluación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), para los restaurantes el barrio Paraíso Amazónico, radica en los siguientes ámbitos predominantes:

- Estandarización: proporciona una información estructurada para recopilar a detalle la averiguación, lo cual asegura que se evalúen los mismos aspectos y se registren de manera consistente en todas las observaciones.
- Registro de datos: la ficha de observación permite registrar de manera sistemática los hallazgos realizados durante la evaluación. Esto ayuda a identificar áreas de mejora y tomar medidas correctivas.
- Evaluación objetiva: se pretende establecer criterios claros y propositivos para evaluar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en los alimentos. Esto puede ayudar a evitar sesgos y asegurar una valoración precisa.

- Seguimiento y control: permite realizar un seguimiento de las observaciones y acciones tomadas para corregir cualquier incumplimiento o deficiencia identificada. Esto ayuda a garantizar que se tomen las medidas necesarias para mantener y mejorar la seguridad alimentaria a los turistas.

Según, la tabla 16-4 la ficha de observación contiene una escala de valorización que equivale de 5 a 1. Estas escalas de especulación nos ayudaron a analizar el estado actual de los negocios gastronómicos, por lo que, a través de una X, fuimos marcando los casilleros correspondientes para dar a conocer el nivel de indicador que presentan los restaurantes.

En base a la tabla 17-4, la ficha de observación está conformada por 9 indicadores, los cuales contienen información acerca de: la instalación, condiciones de refrigeramiento, sanitación, higiene personal, capacitación al personal, materia prima, gestión de seguridad y sanitación de los equipos de cocina.

### **Indicador de instalación**

En primer lugar, dentro del indicador de instalación los restaurantes del barrio Paraíso Amazónico presentan una escala de valorización de categoría 3, 2 y 1. Se estima que la escala de valorización de categoría 3 hace referencia a un factor bueno, puesto que estos restaurantes cuentan con las siguientes descripciones:

- Suelo de material liso y presentable
- Estructura en buen estado
- Mesa de trabajo de acero inoxidable
- Sistema de evacuación de aguas residuales
- Vajillas de acero inoxidable

Es fundamental, que los restaurantes a pesar de que pertenezcan a la primera categoría de tenedor puedan mejorar progresivamente en brindar una imagen de calidad a los turistas. Tanto el suelo como la infraestructura de los establecimientos culinarios deben ser lisos e impermeables a la humedad evitando que tengan grietas donde no se acumule el polvo o la suciedad. Las mesas como las vajillas de acero inoxidable duran hasta máximo 20 años, por lo que es recomendable cambiarlas por otras nuevas o mantenerlas en perfecto estado.

En cuanto, al sistema de evacuación de aguas residuales pudimos identificar que, el alcantarillado sanitario se encuentra en un estado considerable. Sin embargo, hay una deficiencia en el servicio municipal, porque no han realizado gestiones y procesos correctos lo cual han provocado descargas de las aguas grises al río Payamino. Por otro lado, se considera que la escala de valorización de categoría 2 hace referencia a un factor malo, puesto que estos restaurantes no cumplen con los siguientes estándares:

- Área de trabajo suficientemente amplia
- Ventilación adecuada
- Provisión de toallas de papel para un solo uso
- Dispensador de jabón líquido o gel antibacterial

Por lo general, la mayoría de los restaurantes que hemos determinados no cuentan con un espacio apropiado y una ventilación adecuada para elaborar los productos. La mayoría de los establecimientos están ubicados en calles principales y diagonales del barrio Paraíso Amazónico por lo que es necesario que cuenten con una ventilación apropiada para que los suministros puedan ser mayormente frescos y sean satisfechos al paladar del turista.

En cuanto a la provisión de toallas de un solo uso y el dispensador de jabón o gel líquido antibacterial, es escasa la presencia de estos elementos, de otro modo al no contar con estos factores alternativos para mantener la seguridad higiénica de los turistas, no podrán fortalecer la gastronomía y la buena imagen del lugar.

La escala de valorización de categoría 1 hace referencia a un factor pésimo, puesto que estos restaurantes no cumplen con la clasificación de residuos alejados del área de preparación de alimentos, esto es un gran problema ya que puede presentar malos olores, o atraer a patógenos que causen daños a la salud de los consumidores turísticos.

### **Indicador de condiciones de refrigeramiento**

En segundo lugar, dentro del indicador de condiciones de refrigeramiento en los restaurantes del barrio Paraíso Amazónico presentan una escala de valorización de categoría 3 y 2. Se plantea que la escala de valorización de categoría 3 hace referencia a un factor bueno, puesto que estos restaurantes cuentan con las siguientes descripciones:

- Cámara de refrigeración en buenas condiciones
- Cámara de congelación en buen estado
- Separación de alimentos en congelación

La congelación y refrigeración de los productos son importantes y es una de las cualidades que los restaurantes del barrio Paraíso Amazónico han respetado. Estos factores permiten que los alimentos se conserven en temperaturas especiales menos de 18° C, ayudando a evitar posibles microorganismos y manteniéndolos frescos y en inocuo estado.

Tanto así que, la práctica de la separación de los alimentos se ha destacado en los emprendimientos que hemos analizado, ya que la mayoría han cumplido con estos estándares. A pesar de ello, hemos deducido que aún falta por poner en práctica este factor. Puesto que, en la categoría 1 de la escala de valorización, el indicador que da a conocer es pésimo por lo que, no existe una correcta separación de alimentos en refrigeración.

La refrigeradora y el congelador son dos componentes por separado esto hace que se pueda ordenar de mejor manera los alimentos. Como, por ejemplo: en el congelador se ubican las carnes crudas principalmente y en la parte intermedia e inferior de la nevera se almacenan productos como: el queso, lácteos, frutas, verduras, entre otros.

### **Indicador de sanitación**

En tercer lugar, dentro del indicador de sanitación en los restaurantes del barrio Paraíso Amazónico presentan una escala de valorización de categoría 3 y 2. Se plantea que la escala de valorización de categoría 3 hace referencia a un factor bueno, puesto que estos restaurantes cuentan con los factores:

- Limpieza del menaje y vajillas
- Desinfección de los vegetales

La limpieza de y la desinfección tanto de vajillas como de los vegetales son primordiales para evitar daños a la salud de los turistas. Los empleados y dueños de los restaurantes en la mayoría de las veces si aplican estas medidas a sus prácticas inocuas para elaborar los alimentos, pero esto debe hacerse con más regularidad para alcanzar un mejor nivel de profesionalismo en el turismo gastronómico.



La escala de valorización de categoría 2 hace referencia a un factor malo, puesto que estos restaurantes no cumplen con los siguientes indicadores:

- Prevención de la contaminación en el establecimiento
- Eliminación de los restos de comida
- Desinfección con agua caliente para los utensilios

La irregularidad de estas medidas eficientes ha estado tomando lugar en los restaurantes del sector investigado. Esto se debe a que no hay un método adecuado de clasificación de residuos, lo que puede provocar una grave contaminación dentro del establecimiento.

La desinfección con agua caliente para los utensilios son de gran importancia ya que, logra eliminar las bacterias y microorganismos para avalar con responsabilidad la calidad de los alimentos. Si bien, esto no se aplica seguidamente en dichos sectores gastronómicos por lo que, logran convertir a la gastronomía en un débil elemento para el desarrollo turístico del lugar.

### **Indicador de higiene personal**

En cuarto lugar, dentro del indicador de higiene personal para el personal de los restaurantes del barrio Paraíso Amazónico presentan una escala de valorización de categoría 2 y 1. Se plantea que la escala de valorización de categoría 2 hace referencia a un factor malo puesto que existe una penuria de higiene personal. A continuación, se menciona los siguientes indicadores:

- Utilización de guantes para manipular los alimentos
- Lavado frecuente de antebrazos y brazos

La realidad es que, no existe el uso de guantes y el lavado frecuente de manos y antebrazos esto es porque, quizás han optado por la comodidad y el liberalismo en cuanto a la correcta manipulación de alimentos. No obstante, el uso y la aplicación de estos factores son importantes para crear un muro entre los productos y las bacterias. Al no realizar un lavado de manos frecuentemente, de nada servirá que se haga uso de guantes, es por ello, que es esencial seguir las normativas responsables para la seguridad de las provisiones.

Con respecto a la categoría 1, se refiere a que hay un pésimo problema en cuanto a la falta de higiene personal en los restaurantes diagnosticados. Por lo tanto, uno de los componentes son los siguientes:

- Vestimenta de trabajo limpio
- Uso de malla o protector para el cabello
- Prohibición del uso de maquillaje
- Uso de mascarilla
- Uñas cortas y sin esmalte
- Prohibición de perfumes o lociones fuertes
- Barba o bigote rasurado

El personal de los locales gastronómicos del barrio Paraíso Amazónico no cuentan con estas alternativas de seguridad ya que, quizás se deba a la carencia de información de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Al momento de contar con un uniforme de trabajo limpio será de apoyo para que el manipulador de alimentos se proteja del calor de la cocción y pueda prevenir algún tipo de efusión.

Si al manipular los alimentos sin tomar en cuenta dichos aspectos mencionados, esto puede llevar a consecuencias como: quemaduras, cortes, enfermedades de transmisión de alimentos contaminados, el sabor de los alimentos sabrá a base de un aroma químico lo que, automáticamente lleguen a convertirse en productos alterados y descompuestos.

### **Indicador de capacitación al personal**

En quinto lugar, se encuentra el indicador de capacitación al personal lo cual, dichos restaurantes presentan una escala de valorización de categoría 2. Se plantea que la escala de valorización de categoría 2 hace referencia a un factor malo puesto que, existe una escasez de información y de capacitación en base a las buenas prácticas de alimentos. A continuación, se menciona los siguientes indicadores:

- Capacitación del personal con respecto la manipulación de alimentos
- Capacitación del personal en enfermedades de transmisión de alimentos contaminados

### **Indicador de materia prima**

En sexta instancia, dentro del indicador de materia prima los restaurantes presentan una escala de valorización de categoría 3 y 2. Se plantea que la escala de valorización de categoría 3 hace referencia a un factor bueno puesto que, los alimentos provienen de industrias adecuadas.

Los dueños de los restaurantes han optado por comprar en empresas destacadas y en mercado de la ciudad “El Coca”, lo cual han tenido la confianza de hacer el gasto de sus productos a dichos proveedores. Sin embargo, con respecto a la categoría 2 indica que dicho factor es malo lo cual, se menciona que, si la materia prima al recibirla se encuentra en secciones separadas.

Esto ha sido una irrealidad para los dueños de los establecimientos alimenticios, ya que han tenido inconvenientes de recibir los productos en las mismas fundas o cartones y no por separado. Esto puede hacer que la calidad del producto recibido sea dañina y el dueño del establecimiento se vea afectado.

### **Indicador de gestión de seguridad**

En la séptima pretensión, el indicador de gestión de seguridades restaurantes del barrio Paraíso Amazónico presenta una escala de valoración de categoría 1 y 3. Se plantea en la escala de valoración que la categoría 1 hace referencia a un factor pésimo, puesto que, los establecimientos desconocen sobre el botiquín de primeros auxilios, ya que es un recurso básico de suma importancia para evitar dificultades que se presentan dentro del establecimiento.

Además, la escala de categoría 3 siendo un elemento de carácter bueno da a conocer que los restaurantes si cuentan con un extintor contra incendios por lo que, es una herramienta de protección. Sin embargo, eso no es suficiente ya que, en algunos de los casos este utensilio de protección puede estar caducado por efecto de humedad o quizás porque se comprima el producto, es necesario que seguidamente se verifique la fecha de caducidad para evitar que el extintor esté subcargado.

### **Indicador de la situación de los equipos de cocina**

Finalmente, en el indicador de la situación de los equipos de cocina de los restaurantes del barrio Paraíso Amazónico presenta una valoración de categoría 3 y 2. Se plantea en la escala de valoración que la categoría 3 hace referencia a un factor bueno. A continuación, se menciona los indicadores que le corresponde al respectivo indicador:

- Cocina/ parrillas se encuentran en buen estado
- Utensilios adecuados
- Tabla de picar en buenas condiciones

El uso de la cocina, parrillas, utensilios y tabla de picar a simple vista se encuentran en buenas condiciones lo que podría hablar bien del restaurante. A pesar de ello, estas herramientas han ido presentando un déficit en el material de cocina por lo que, no se le ha dado un respectivo mantenimiento en su limpieza. Es por ello, la necesidad de cambiar como mínimo cada 10 años los implementos de cocina y las tablas de picar es preferible renovarlas cada 5 meses para evitar el deterioro del material y evitar una intoxicación alimentaria.

Con respecto a la escala de categoría 2 de valoración, se refiere a que dicho indicador se encuentra en un mal posicionamiento debido a la contaminación de alimentos cruzados. Es importante implementar un manejo inadecuado de manipulación de alimentos para evitar enfermedades de transmisión de alimentos (ETAs).

## **4.2 Discusión**

En el trabajo de investigación se utilizó herramientas para la recolección de datos con el propósito de conocer las opiniones de los moradores y dueños del sector acerca del desempeño de los restaurantes, de manera que se pueda establecer una alternativa de solución para fortalecer la calidad gastronómica a través de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

A continuación, se discuten los resultados obtenidos e instrumentos utilizados:

Por medio de las encuestas aplicadas a los moradores del barrio Paraíso Amazónico se decretó que la gastronomía que proporcionan dichos restaurantes sin duda alguna presenta la falta de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), lo que ha provocado un arduo estándar de higiene y de calidad en los alimentos que se ofertan en el sector.

Por otra parte, se pudo comprobar que la gastronomía juega un papel fundamental al ser un componente integral de la experiencia del viaje. Puede influir significativamente en la elección del destino y en la satisfacción del turista. La oferta culinaria única y auténtica de la localidad puede atraer a visitantes interesados en probar nuevos sabores y platos habituales.

Además, la gastronomía local puede ayudar a preservar la cultura y las tradiciones, promoviendo un turismo razonable y el desarrollo económico de la comunidad local. Los restaurantes, pueden convertirse en atracciones turísticas en sí mismos, generando ingresos económicos y contribuyendo a la promoción del buen desarrollo turístico del destino.

Por medio de las entrevistas ejecutadas hacia los dueños de los negocios gastronómicos se pudo corroborar que, no sustentan un concepto bien definido en cuanto al buen profesionalismo en el manejo de alimentos y en el servicio al cliente. Lo que ha generado un decaimiento en la publicidad gastronómica y por ende, el sector económico y turístico no se han fortalecido progresivamente.

Mediante la ficha de observación se pudo constatar que existe un déficit de imagen en la preparación de los alimentos, instalación, condiciones de refrigeramiento, sanitación, higiene personal, capacitación personal, materia prima, gestión de seguridad y la situación de los equipos de cocina. Estos componentes antes mencionados han sido damnificados por no haber desempeñado cualidades innovadoras y estratégicas. Por ello, se cree que al aplicar la propuesta de capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), podría contribuir al fortalecimiento de conocimientos a los dueños y al personal de los restaurantes, al ofrecer una gastronomía de buena calidad desde productos nacionales y extranjeros.

Es necesario que la propuesta de capacitación sea necesaria establecerla para fomentar protocolos de sanitación gastronómica y establecer políticas de prevención en las áreas de preparación y servicio de los alimentos, donde se logre prevenir enfermedades de alimentos contaminados hacia la salud de los turistas. Esta deducción coincide con la investigación de (Pinto, 2021, p. 347) lo cual, menciona que las políticas de inocuidad alimentaria garantizan alimentos seguros en todas las etapas de la cadena alimenticia, desde la producción y el procesamiento, hasta el almacenamiento, distribución, preparación y consumo; y con ello, previenen la ocurrencia de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) y sus efectos perniciosos en la salud de los consumidores.

La propuesta de capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), no solamente aportará al bienestar de los dueños y al personal de los negocios gastronómicos, sino que, también permitirá que el barrio Paraíso Amazónico se convierta en un promotor del desarrollo turístico gastronómico, en base al marketing o publicidad alimentaria, donde se fomente productos de calidad e inocuidad para que como resultado sea visible el aumento de nuevos turistas que visiten esta localidad amazónica.

Por lo tanto, esta argumentación concuerda con la indagación de (Coque Arboleda, 2013, p. 14), que alude de suma importancia que la población involucrada con el turismo gastronómico se interese por darle la adecuada promoción a la gastronomía ambateña por medio de revistas, trípticos para que la misma sea apreciada por propios y extraños, de esta manera se aportará al desarrollo del

turismo en el cantón y también para que se generen mayores fuentes de trabajo mejorando así la calidad de vida de la población.

Con el aporte de las técnicas de recopilación de datos se pudo constatar que, al elaborar la propuesta de capacitación podría resultar una alternativa eficaz para fortalecer la gastronomía promocionada en el sector y mejorar el crecimiento económico de la comunidad local del barrio paraíso Amazónico, cantón Francisco de Orellana.

## CAPÍTULO V

### 5. MARCO PROPOSITIVO

#### 5.1 Propuesta de capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para los restaurantes del barrio Paraíso Amazónico, cantón Francisco de Orellana.

##### 5.1.1 *Objetivos de la propuesta*

###### **Objetivo general**

Fortalecer los conocimientos, habilidades y destrezas culinarias de los dueños gastronómicos, a través de capacitaciones para mejorar el desempeño de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en la gastronomía comercializada en el barrio Paraíso Amazónico.

###### **Objetivos específicos**

- Brindar información acerca de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), como forma de enriquecer el conocimiento a los dueños de los servicios gastronómicos.
- Evitar las posibles enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), mal manipulados para garantizar la calidad del producto ofertado y el cuidado de la salud del consumidor y del turista.
- Concientizar a los dueños culinarios la importancia de la inocuidad alimentaria de los productos que se comercializan en los restaurantes del barrio Paraíso Amazónico.

##### 5.1.2 *Estimación de la propuesta de capacitación*

La siguiente alternativa se refiere fundamentalmente en la elaboración de una propuesta de capacitación relacionado a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), para los dueños de los restaurantes del barrio Paraíso Amazónico, cantón Francisco de Orellana.

La propuesta de capacitación se aplicará a los dueños de los restaurantes del barrio Paraíso Amazónico para una mejora continua, lo cual se podrá identificar algunos aspectos de infraestructura, seguridad alimentaria, manipulación de alimentos, conservación de los productos, equipos y utensilios en buen estado y la importancia de la higiene personal; con todo esto se

garantizará la calidad de las BPM en el servicio culinario para satisfacer los gustos del consumidor y proteger la salud de los turistas.

La importancia de la calidad de los suministros se puede contemplar desde distintos aspectos:

- Sensoriales: parte de cinco parámetros básicos: color, olor, sabor, textura y gusto. Son relacionadas a las sensaciones y digestivas que el cliente experimenta después de haber consumido el producto (Chavarrías, 2009).
- Nutricionales: se basa a la contribución del alimento, es decir al aporte total de nutrientes de la dieta, la cual ayuda al consumidor a probar y digerir alimentos sanos, refiriéndose a la composición en factores de energía y nutrientes (Quirónsalud, 2020).
- Higiénicas: conjunto de medidas principales para garantizar la seguridad y salubridad de los productos alimenticios, desde la elaboración de la materia prima hasta su consumo (Prieto et al., 2008 págs. 258-264).
- De servicio: la totalidad de las unidades individuales del producto y sirven para determinar el grado de aceptabilidad por parte del consumidor (Zavala Pope, 2011).

La capacitación es un proceso ordenado de corto plazo que se aplica para desempeñar una tarea eficiente que permite a las personas en este caso, a los dueños de los servidores gastronómicos del barrio Paraíso Amazónico, de modo que puedan instruirse en conocimientos, habilidades y competencias con respecto a la Buenas Prácticas de Manufactura, con el propósito de mejorar la calidad alimentaria de los menús ofertados.

Para dar a conocer la importancia de la propuesta de capacitación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), nos guiamos en el primer reglamento nacional establecido en la Constitución de la República del Ecuador del 2008, donde menciona que:

*Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales.* (CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR, 2021)

Asimismo, nos guiamos en la segunda entidad nacional establecido en la Norma Técnica Sanitaria para el Control de Productos de Consumo Humano, donde menciona que:

*La presente normativa técnica sanitaria tiene como finalidad el control y vigilancia sanitaria de los productos de uso y consumo humano que son regulados por la Agencia*



*Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) y que se podrían considerar falsificados, adulterados o alterados.* (NORMA TECNICA SANITARIA PARA EL CONTROL DE PRODUCTOS CONSUMO HUMANO, 2016)

En contexto, la tradición culinaria se ha mantenido a lo largo de los años, transmitiéndolas de generación en generación. La preparación de alimentos y bebidas se realiza de forma artesanal y modernas, utilizando técnicas y recetas que se han transmitido de forma oral. Con respecto a la diversidad étnica dentro de la provincia en general conviven diferentes etnias desde nativos como shuar, kichwas y mestizos cada una con su propia cultura y tradiciones culinarias.

### **5.1.3 *Formulación de la propuesta de capacitación***

En continuidad, se presenta los aspectos importantes que conforman la propuesta de capacitación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Es conveniente que los 2 instructores de tercer nivel principalmente ejecuten la debida propuesta para compartir la presentación y los temas a tratar a los dueños de los restaurantes del sector investigado.

### **5.1.4 *Orientación de necesidades determinadas***

El departamento de vital curiosidad dentro de la propuesta de capacitación es el procesamiento y manipulación de alimentos debido que, en el área de cocina se ha identificado la falta de aplicación de los implementos de seguridad y por ende se necesita fortificar los conocimientos y fortalecer las destrezas en el área de cocina para que dichos productos gastronómicos sean proporcionados en base a una buena calidad y servicio al turista.

### **5.1.5 *Segmentación del compromiso de la capacitación***

El trabajo de la propuesta está dividido en una sola I guía, los cuales contiene una serie de temas importantes y están clasificadas por 4 proyectos teóricos y 4 proyectos prácticos, para fortalecer los conocimientos y destrezas de los dueños de los restaurantes y posteriormente, puedan aplicar dichas instrucciones de manera técnica en la gastronomía que fomentan.

Es fundamental, que la propuesta de capacitación tenga un tiempo determinado de 5 horas, que durará 4 sábados del mes de diciembre de 2024, lo cual será un total de 20 horas teóricas. Las cinco horas alcanzarán una jornada desde las 08:00 a.m. a 13:00 p.m. En consecuencia, las siguientes 5 horas, de los 4 sábados del mes de enero de 2025, a las mismas horas antes mencionadas, alcanzaran un total de 20 horas y será en base a la aplicación de dichos conocimientos mediante prácticas sobre las buenas técnicas de manipulación de alimentos e

higiene personal, para lograr verificar la validez de la capacitación. En total, las horas invertidas en la capacitación tanto teórico como práctico será de 40 horas cumplidas.

#### **5.1.6 Estrategias para la puesta en marcha de la propuesta de capacitación**

- El grupo de capacitación podrá estar conformado por la directiva del barrio Paraíso Amazónico, 2 instructores de 3 nivel y un profesional de apoyo de ser el caso.
- Primordialmente la directiva del barrio Paraíso Amazónico deberá verificar y velar por el cumplimiento de los proyectos de la capacitación establecido en los periodos determinados.
- La capacitación se ejecutará en un salón o aula de preferencia asignado por la directiva del sector.
- La formación se impartirá a 9 dueños de los restaurantes determinados para avalar la comprensión de los temas por parte de los favorecidos.
- Se recomienda contar con un presupuesto de posible administración para llevar a cabo la capacitación.

#### **5.1.7 Etiquetas**

- La fomentación de los temas a tratar se dará a conocer los días sábados del mes de diciembre de 2024 y las prácticas se llevará a cabo los días sábados del mes de enero de 2025 ya que, dichas jornadas los dueños de los restaurantes y por recomendación de la directiva del barrio Paraíso Amazónico tienen más disponibilidad en cuanto a sus respectivos horarios laborales.
- La capacitación puede realizarse con apoyo de un profesional de la institución Superior o con un especialista de carácter externo (opcional).

#### **5.1.8 Evaluación y seguimiento**

##### **5.1.8.1 Evaluación**

La estimación se realizará en dos divisiones, la primera servirá para determinar que los favorecidos hayan comprendido ante los temas expuestos, por lo tanto, las debidas preguntas estarán relacionadas en argumentos concisos que se ha visto durante la capacitación. La primera evaluación será autorizada sobre el 50% de su validez.

La subalterna evaluación, estará enfocada en la parte práctica lo cual, se verificará si los participantes han puesto en prueba técnica sus destrezas y conocimientos sobre las Buenas

Prácticas de Manufactura (BPM), para determinar el mejoramiento y el fortalecimiento de los restaurantes. La evaluación será autorizada sobre el 50% de su vigor.

La finalidad de la capacitación es que después de la información impartida se realice dicha evaluación para garantizar si se ha obtenido el debido resultado, lo cual determinará si la capacitación fue de gran aporte o no. Se aguarda que la capacitación sea de aprobación y que, además de la evaluación se espera el certificado de aprobación de cada uno de los cursos.

#### 5.1.8.2 Seguimiento

El seguimiento es otro de los factores importantes para decretar si la capacitación tuvo éxito o no, y es realizar un monitoreo acerca del nivel de impacto de la capacitación para identificar el desempeño de los empresarios gastronómicos si han cumplido o no con las medidas de seguridad e higiene personal en el área de cocina lo cual, se pueda llegar a la conclusión de si la gastronomía es de calidad y de ayuda para fortalecer el desarrollo turístico y económico de la localidad.

En caso de haber cumplido con las horas propuestas, la evaluación teórica recibida a través de la capacitación y la práctica se podrá proporcionar un certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), a los dueños de los restaurantes por lo cual, será dado gracias a los instructores de tercer nivel y avalado por la Institución Superior, caso contrario de no haber cumplido con las responsabilidades de calidad gastronómica no se podrá otorgar aquel documento de valoración para el establecimiento alimenticio.

#### 5.1.9 Adjuntos de la propuesta de capacitación

**Tabla 5-1:** Contenido general de la guía para la capacitación

<b>CONTENIDO GENERAL DE LA GUÍA</b>	
<b>Propósito</b>	Los favorecidos deben conocer la importancia de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), para contribuir al crecimiento del negocio gastronómico. Estar al tanto de prevenir condiciones de riesgo y enfermedades transmitidas de alimentos a raíz de las plagas o patógenos para evitar daños a la salud de los turistas.
<b>DD/ MM/AAA</b>	Sábados del mes de diciembre, 2024 (Evaluación teórica- capacitación)
<b>DD/MM/AAA</b>	Sábados del mes de enero, 2025 (Evaluación práctica)
<b>Total, de horas</b>	40 horas
<b>Hora establecida</b>	08:00 am a 13:00pm

<b>Contenido</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Definición de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</li> <li>➤ Condiciones del manipulador de alimentos.</li> <li>➤ Condiciones higiénicas en el área de preparación de alimentos.</li> <li>➤ Enfermedades transmitidas por los alimentos.</li> <li>➤ Control de plagas y limpieza.</li> <li>➤ Almacenamiento y temperatura adecuada de los suministros.</li> <li>➤ Clasificación de residuos.</li> <li>➤ La gastronomía como desarrollo para el turismo.</li> </ul>
<b>Conducente a:</b>	Dueños de los restaurantes del barrio Paraíso Amazónico

Realizado por: Cuenca, J.; Quezada, D., 2023.

**Tabla 5-2:** Proyecto 1- Primer día de capacitación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

<b>Hora establecida</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Contenido</b>	<b>Propósito</b>	<b>Método</b>	<b>Comprometidos</b>	<b>Recursos</b>
<b>08:00 am a 08:30 am</b>	30 minutos	Presentación de los responsables	Establecer un ambiente acogedor y de confianza entre el capacitador y los capacitados.	Participativo	Directiva del barrio Paraíso Amazónico	
<b>08:30 am a 09:10 am</b>	40 minutos	Introducción del proyecto	Explicar la finalidad y el contenido de la capacitación de las BPM.	Expositivo	Instructores de tercer nivel	Laptop, proyector, hojas de papel bon, lápices y carpetas.
<b>09:10 am a 11:30 am</b>	160 minutos	Definición de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).  Condiciones sanitarias: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Instalaciones</li> <li>➤ Equipos</li> <li>➤ Procesos</li> <li>➤ Servicio</li> </ul> Condiciones del manipulador de alimentos: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Seguridad e higiene personal</li> </ul>	Echar de ver la importancia del proceso de las Buenas Prácticas de Manufactura y conocer el uso correcto de implementos de seguridad e higiene personal.	Expositiva	Instructores de tercer nivel	Laptop y proyector

		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Vestimenta apropiada</li> <li>➤ Hábitos deseables</li> <li>➤ Hábitos indeseables</li> </ul> <p>Condiciones higiénicas en el área de preparación de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Uso adecuado de utensilios y equipos</li> <li>➤ Compra directa de alimentos.</li> <li>➤ Almacenamiento adecuado de suministros.</li> </ul>				
<b>11:30 am a 12:30pm</b>	60 minutos	Elaboración de preguntas y respuestas.	Evidenciar en los dueños de los restaurantes la comprensión requerida de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).	Participativo	Instructores y favorecidos	Hojas de papel bon, lápices, laptop y proyector

			Conocer las inquietudes de los dueños de los restaurantes acerca de los temas tratados.			
<b>12:30pm a 13:00pm</b>	30 minutos	Box lunch y despedida				

Realizado por: Cuenca, J.; Quezada, D., 2023.

**Tabla 5-3:** Proyecto 2 – Segundo día de capacitación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Hora establecida	Tiempo	Contenido	Propósito	Método	Comprometido	Recursos
<b>08:00 am a 08:30 am</b>	30 minutos	Presentación de los responsables	Establecer un ambiente acogedor y de confianza entre el capacitador y los capacitados.	Participativo	Directiva del Barrio Paraíso Amazónico	
<b>08:30 am a 09:10 am</b>	40 minutos	Introducción del proyecto	Explicar la finalidad y el contenido de la capacitación las BPM.	Expositivo	Instructores de tercer nivel	Laptop, proyector, hojas de papel bon, lápices y carpetas.
<b>09:10 am a 11:30 am</b>	160 minutos	Almacenamiento y temperatura adecuada de los alimentos: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Productos dentro del refrigerador y congelador</li> <li>➤ Termómetro referencial para conservar los alimentos en refrigeración</li> </ul> Contaminación cruzada de alimentos:	Aprender del correcto nivel de temperatura para almacenar los alimentos y evitar la contaminación cruzada de los mismos.	Expositiva	Instructores de tercer nivel	Laptop y proyector



		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Definición de la contaminación cruzada de alimentos</li> <li>➤ Desinfección de la tabla de picar los alimentos</li> <li>➤ Medidas para prevenir la contaminación cruzada de alimentos</li> </ul>				
<b>11:30 am a 12:30pm</b>	60 minutos	Elaboración de preguntas y respuestas.	<p>Evidenciar en los dueños de los restaurantes la comprensión requerida de las condiciones de seguridad e higiénicas en el área de preparación de alimentos y la contaminación cruzada de los mismos.</p> <p>Conocer las inquietudes de los dueños de los restaurantes acerca de los temas tratados.</p>	Participativo	Instructores favorecidos y	Hojas de papel bon, lápices, laptop y proyector.

<b>12:30pm</b>	<b>a</b>	30 minutos	Box lunch y despedida				
<b>13:00pm</b>							

**Realizado por:** Cuenca, J.; Quezada, D., 2023.

**Tabla 5-4:** Proyecto 3 – Tercer día de capacitación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

<b>Hora establecida</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Contenido</b>	<b>Propósito</b>	<b>Método</b>	<b>Comprometido</b>	<b>Recursos</b>
<b>08:00 am a 08:30 am</b>	30 minutos	Presentación de los responsables	Establecer un ambiente acogedor y de confianza entre el capacitador y los capacitados.	Participativo	Directiva del Barrio Paraíso Amazónico	
<b>08:30 am a 09:10 am</b>	40 minutos	Introducción del proyecto	Explicar la finalidad y el contenido de la capacitación de las BPM.	Expositivo	Instructores de tercer nivel	Laptop, proyector, hojas de papel bon, lápices y carpetas.
<b>09:10 am a 11:30 am</b>	160 minutos	Cinco claves importantes para la inocuidad de los alimentos.  Control de plagas: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tipos de plagas.</li> <li>➤ Enfermedades transmitidas por alimentos contaminados (ETAs).</li> </ul>	Conocer la importancia de las 5 claves primordiales para la inocuidad de los alimentos y la aplicación del control de plagas para evitar enfermedades de alimentos contaminados hacia la salud de los consumidores.	Expositiva	Instructores de tercer nivel	Laptop y proyector

		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Preparación correcta de solución de cloro</li> <li>➤ Erradicación de plagas</li> </ul>				
<b>11:30 am a 12:30pm</b>	60 minutos	Elaboración de preguntas y respuestas.	Evidenciar en los dueños de los restaurantes la comprensión de las cinco claves para la inocuidad de los alimentos y el control de plagas para la prevención de las enfermedades transferidas por suministros contaminados.  Conocer las inquietudes de los dueños de los restaurantes acerca de los temas tratados.	Participativo	Instructores y favorecidos	Hojas de papel bon, lápices, laptop y proyector.
<b>12:30pm a 13:00pm</b>	30 minutos	Box lunch y despedida				

Realizado por: Cuenca, J.; Quezada, D., 2023.

**Tabla 5-5:** Proyecto 4 – Cuarto día de capacitación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

<b>Hora establecida</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Contenido</b>	<b>Propósito</b>	<b>Método</b>	<b>Comprometido</b>	<b>Recursos</b>
<b>08:00 am a 08:30 am</b>	30 minutos	Presentación de los responsables	Establecer un ambiente acogedor y de confianza entre el capacitador y los capacitados.	Participativo	Directiva del barrio Paraíso Amazónico	
<b>08:30 am a 09:10 am</b>	40 minutos	Introducción del proyecto	Explicar la finalidad y el contenido de la capacitación de las BPM.	Expositivo	Instructores de tercer nivel	Laptop, proyector, hojas de papel bon, lápices y carpetas.
<b>09:10 am a 11:30 am</b>	160 minutos	Clasificación de residuos y/o basura.  La gastronomía como elemento para el desarrollo turístico: ➤ Diferentes maneras del desarrollo turístico en la gastronomía	Entender el valor importante de clasificar correctamente los residuos de alimentos y de la gastronomía como elemento para el desarrollo turístico.	Expositiva	Instructores de tercer nivel	Laptop y proyector

<b>11:30 am a 12:30pm</b>	60 minutos	Elaboración de preguntas y respuestas	Evidenciar en los dueños de los restaurantes la comprensión de la clasificación de los residuos de alimentos y el valor importante que transmite la gastronomía como elemento para el desarrollo turístico. Conocer las inquietudes de los dueños de los restaurantes acerca de los temas tratados.	Participativo	Instructores y favorecidos	Hojas de papel bon, lápices, laptop y proyector
<b>12:30pm a 13:00pm</b>	30 minutos	Box lunch y despedida				

Realizado por: Cuenca, J.; Quezada, D., 2023.

**Tabla 5-6:** Presupuestos de recursos humanos, materiales, tecnológicos, económicos y otros.

Presupuesto del programa de la capacitación											
Recursos		Proyecto 1		Proyecto 2		Proyecto 3		Proyecto 4		Sumatoria	
		Cantidad	Costo unitario	Cantidad	Costo unitario	Cantidad	Costo unitario	Cantidad	Costo unitario	Cantidad total	Costo total
<b>Materiales</b>	➤ Lápiz	9	\$ 0,25	9	\$ 0,25	9	\$ 0,25	9	\$ 0,25	36	\$ 9,00
	➤ Hoja de papel bon	9	\$ 0,05	9	\$ 0,05	9	\$ 0,05	9	\$ 0,05	36	\$ 1,80
	➤ Capetas folder de manila	9	\$ 0,20	9	\$ 0,20	9	\$ 0,20	9	\$ 0,20	36	\$ 7,20
<b>Humanos</b>	➤ Instructores de tercer nivel	2	\$ 12,00	2	\$ 12,00	2	\$ 12,00	2	\$ 12,00	8	\$ 96,00
	➤ Profesional de apoyo (opcional)	1	\$ 20,00	1	\$ 20,00	1	\$ 20,00	1	\$ 20,00	4	\$ 80,00
	➤ Directiva del barrio Paraíso Amazónico (opcional 1 o más)	--	-----	--	----	--	---	---	---	--	\$ 00,00
<b>Otros</b>	➤ Box lunch	9	\$ 1,50	9	\$ 1,50	9	\$ 1,50	9	\$ 1,50	36	\$ 54,00

Presupuesto fijo					
Recurso definido		Cantidad	Costo unitario		
Tecnológicos	➤ Proyector	1	\$ 420,00	1	\$ 420,00
	➤ Laptop	1	\$ 300,00	1	\$ 300,00
Otros	➤ Certificados	9	\$ 3,00	9	\$ 27,00
<b>Presupuesto general</b>		La cantidad de recursos que se utilizará son de 201 con un valor monetario de \$ 995,00.		201	\$ 995,00

Realizado por: Cuenca, J.; Quezada, D., 2023

**Fuente del diseño de la propuesta de capacitación:**

[https://www.canva.com/design/DAFmwLroufc/C2vPyPhWtkZT3JQ31GLdgg/edit?utm\\_content=DAFmwLroufc&utm\\_campaign=designshare&utm\\_medium=link2&utm\\_source=sharebutton](https://www.canva.com/design/DAFmwLroufc/C2vPyPhWtkZT3JQ31GLdgg/edit?utm_content=DAFmwLroufc&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton)



## CAPÍTULO VI

### 6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 6.1 Conclusiones

En base al diagnóstico situacional de los restaurantes del barrio Paraíso Amazónico se pudo detectar a través de un análisis FODA, lo cual es un pilar que da contexto a la situación del emprendimiento y que una de las principales debilidades de los restaurantes es que carecen de conocimientos y técnicas higiénicas con respecto a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), lo cual hace que dicho servidores gastronómicos no proporcionen alimentos de buena calidad y haya poca fidelización de clientes.

Se registró a nueve establecimientos gastronómicos mediante la observación directa por lo cual, se pudo determinar que los servidores turísticos culinarios pertenecen a la primera categoría de tenedor, ya que son negocios básicos que cuentan con una infraestructura pequeña e implementos de cocina necesaria, uno o dos baños mixtos y personal que no posee un uniforme adecuado. Los productos ofertados en la localidad varían de las diferentes 4 regiones del Ecuador a turistas tanto locales, nacionales y extranjeros que han visitado dicha localidad.

La propuesta de capacitación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en los alimentos refleja una perspectiva proactiva y dirigida hacia el futuro con el objetivo de mejorar la excelencia en el área de preparación alimentaria y servicio al cliente. Por ende, para llevar a cabo la propuesta de capacitación se requiere de un valor monetario de \$995,00 para proporcionar la información necesaria en base a cuatro proyectos teóricos-prácticos en los periodos establecidos. Al reforzar los conocimientos y destrezas a los dueños de los establecimientos gastronómicos, se asegura la provisión de experiencias culinarias inocuas lo que fortalecerá la imagen y la competitividad de los restaurantes; fomentar la generación de empleo y el crecimiento económico en el barrio Paraíso Amazónico, cantón Francisco de Orellana.

## **6.2 Recomendaciones**

Al implementar la propuesta de capacitación inminente en los restaurantes del barrio Paraíso Amazónico, garantizará a los consumidores y turistas la seguridad alimentaria y evitar enfermedades transmitidas de alimentos mal manipulados, con el fin de mejorar la fidelización de los clientes, la buena imagen de la empresa, calidad gastronómica, ingresos económicos y brindar un buen testimonio del desarrollo turístico de la comunidad local, del cantón Francisco de Orellana.

Se sugiere seguir y obedecer las regulaciones del programa de formación sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), que incluye aspectos teóricos y prácticos relacionados con la preparación de alimentos. Este programa de formación se ha creado de manera interactiva y participativa, involucrando a todos los empleados de restaurantes responsables de la manipulación y preparación de alimentos, desde los cocineros hasta el personal de servicio.

Se recomienda que los instructores obtengan la información o conocimientos apropiados de un profesional de alimentos para la capacitación, mejorando el realce de los temas que se van a tratar para que se pueda respaldar con información verídica y que los beneficiarios puedan implementarlo en sus negocios, fortificando sus conocimientos en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), y contribuyendo así mismo en el mejoramiento de la calidad en la gastronomía y en el factor económico.

## BIBLIOGRAFÍA

**ACLE MENA, Ramón Sebastián; et al.** "La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, (México)" [en línea]. *Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación*. 2020, (México), vol. 10 (2), pp. 237-248. [Consulta: 29 de mayo de 2023] ISSN 2027-8306. Disponible en: [https://revistas.uptc.edu.co/index.php/investigacion\\_uitama/article/view/10624/8993](https://revistas.uptc.edu.co/index.php/investigacion_uitama/article/view/10624/8993)

**ALFARO, Valeria.** *Un viaje por la historia de la gastronomía que resolverá todas tus dudas culinarias* [blog]. crehana: 03 de agosto de 2021. [Consulta: 25 de mayo de 2023]. Disponible en: <https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/historia-gastronomia/>.

**Aprende Institute.** *Aprende cómo realizar el montaje de mesas para un evento* [blog]. Aprende Institute: 2023. [Consulta: 15 de junio de 2023]. Disponible en: <https://aprende.com/blog/emprendimiento/eventos/montaje-de-mesas/>.

**ARELLANO, Ericka.; ROJAS, Irvin & PAUCAR, Luz M. 2016.** "Camu-camu (Myrciaria dubia): Fruta tropical de excelentes propiedades funcionales que ayudan a mejorar la calidad de vida". *Scientia Agropecuaria* [en línea], 2016, (Perú) vol. 7 (4), pp. 433 – 443. [Consulta: 29 de mayo de 2023]. ISSN 2077-9917. Disponible en: <http://www.scielo.org.pe/pdf/agro/v7n4/a08v7n4.pdf>

**BARRERA, Ernesto & BRINGAS ALVARADO, Olivia.** *Las Rutas Alimentarias: Una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos* [blog]. Universidad de Buenos Aires: 20 de septiembre de 2008. [Consulta: 5 de junio de 2023]. Disponible en: <https://www.agro.uba.ar/users/barrera/publicaciones/RUTAS%20ALIMENTARIAS.%20ARQUITECTURA%20TURISTICA.pdf>.

**BEMBIBRE, Cecilia.** *Definición de Comida Étnica* [blog]. Definición ABC: febrero de 2011. [Consulta: 28 de mayo de 2023]. Disponible en: <https://www.definicionabc.com/general/comida-etnica.php>.

**Blog ESAH.** *Tipos de técnicas culinarias* [blog]. Blog Esah: 18 de agosto de 2020. [Consulta: 29 de mayo de 2023]. Disponible en: <https://www.estudiahosteleria.com/blog/gastronomia/tipos-de-tecnicas->



**COQUE ARBOLEDA, Mayra Alexandra.** *LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA*, (Trabajo de titulación) (licenciatura). [en línea] Universidad Técnica de Ambato, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, Carrera de Turismo y Hotelería. Lugar (Ambato-Ecuador). 2013. pp. 1-125 [Consulta: 15 de julio de 2023]. Disponible en: [https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth\\_2013\\_121.pdf](https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth_2013_121.pdf)

**DAHL, Wendy.** *MODIFICACIÓN DE LA TEXTURA DE LOS ALIMENTOS PARA EL ADULTO MAYOR* [blog]. University of Florida: 13 de abril de 2020. [Consulta: 29 de mayo de 2023]. Disponible en: <https://edis.ifas.ufl.edu/publication/FS183>.

**DÍAZ RODRÍGUEZ, Natacha Pahola de las Mercedes; et al.** "EL TURISMO EN LA MATRIZ PRODUCTIVA DE ECUADOR: RESULTADOS Y RETOS ACTUALES". *Revista Científica de la Universidad de Cienfuegos* [en línea]. 2018, (Ecuador) vol. 10 (5), pp. 255-262. [Consulta: 15 de mayo de 2023]. ISSN 2218-3620. Disponible en: <http://scielo.sld.cu/pdf/rus/v10n5/2218-3620-rus-10-05-255.pdf>

**Ecuador travel.** *¿Qué comer en la Amazonía ecuatoriana?* [blog]. Ecuador travel: 19 de noviembre de 2019. [Consulta: 29 de mayo de 2023]. Disponible en: <https://ecuador.travel/press/que-comer-en-la-amazonia-ecuatoriana/#:~:text=La%20gastronom%C3%ADa%20amaz%C3%B3nica%20nos%20ofrece,se%20de%20la%20Amazon%C3%ADa%20ecuatoriana..>

**Ecuador Travel.** *Gastronomía* [blog]. Ecuador Travel: 2023. [Consulta: 20 de junio de 2023]. Disponible en: <https://ecuador.travel/es/actividades/gastronomia/>.

**El Oriente.** *¿Cuáles son las comidas típicas de la costa ecuatoriana?* [blog]. El Oriente: 26 de mayo de 2022. [Consulta: 29 de mayo de 2023]. Disponible en: <https://www.eloriente.com/articulo/cuales-son-las-comidas-tipicas-de-la-costa-ecuatoriana/36189#:~:text=No%20puede%20faltar%20el%20banano,predominan%20en%20sus%20platos%20t%C3%ADpicos.>

**El Oriente.** *Chontacuro, el gusano con sabor exquisito que se come en Ecuador* [blog]. Extra: 2019. [Consulta: 15 de junio de 2023]. Disponible en:

<https://www.eloriente.com/articulo/chontacuro-el-gusano-con-sabor-exquisito-que-se-come-en-ecuador/11792>.

**Frumen.** *¿QUÉ ES MACERAR?* [blog]. Frumen: 2023. [Consulta: 29 de mayo de 2023]. Disponible en: <https://www.frumen.com/que-es-macerar/#:~:text=El%20proceso%20de%20maceraci%C3%B3n%20consiste,vinos%2C%20vinagres%20e%20incluso%20jarabes>.

**FUNDACIÓN FUDE.** *¿En qué consiste la manipulación de alimentos?* [blog]. FUNDACIÓN FUDE: 2023. [Consulta: 15 de junio de 2023]. Disponible en: <https://www.educativo.net/articulos/en-que-consiste-la-manipulacion-de-alimentos-939.html>.

**Futurelearn.** *Calidad de los alimentos* [blog]. Futurelearn: 2023. [Consulta: 29 de mayo de 2023]. Disponible en: <https://www.futurelearn.com/info/courses/revolutionising-the-food-chain-spanish/0/steps/258896>.

**GAD Municipal de San Cristóbal.** *Gastronomía de San Cristóbal en Galápagos* [blog]. GAD Municipal de San Cristóbal: 2022. [Consulta: 20 de junio de 2023]. Disponible en: <https://galapagossancristobal.com/es-ec/galapagos/san-cristobal/rutas-gastronomicas/gastronomia-san-cristobal-galapagos-a8g8sd9zc#:~:text=La%20gastronom%C3%ADa%20de%20las%20islas,es%20decir%2C%20marinado%20con%20lim%C3%B3n>.

**Gob.ec.** *Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas* [blog]. Gob.ec: 05 de octubre de 2018. [Consulta: 29 de mayo de 2023]. Disponible en: <https://www.gob.ec/regulaciones/reglamento-turistico-alimentos-bebidas>.

**GONÇALVES RODRIGUES, Renata; et al.** "EL MOVIMIENTO SLOW FOOD EN EL CONTEXTO DEL TURISMO ENOGASTRONÓMICO El caso de la Serra Gaúcha (RS, Brasil)". *Fundación Dialnet* [en línea], 2020, (Brasil) vol. 29 (2), pp. 1071-1088. [Consulta: 15 de julio de 2023]. ISSN: 1851-1732. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7316506.pdf>

**HERNÁNDEZ ROJAS, Ricardo D. & DANCAUSA MILLÁN, María Genoveva .** "TURISMO GASTRONÓMICO La gastronomía tradicional de Córdoba (España)". *Universidad*

*de Córdoba* [en línea], 2018. (España), vol. 27 (2). pp. 413 – 430 [Consulta: 20 de junio de 2023]. ISSN 1851-1732. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6353751.pdf>

**HERNÁNDEZ, José.; DI CLEMENTE, Elide & LÓPEZ, Tomás.** "El turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Cáceres (España)". *Fundación Dialnet* [en línea], 2015, (España) vol. 1 (68), pp. 407-427. [Consulta: 25 de mayo de 2023]. ISSN 0212-9426. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5138997.pdf>

**Hola.com.** *Cocina al vapor: recetas, trucos y consejos de la técnica más saludable* [blog]. Hola.com: 06 de octubre de 2021. [Consulta: 15 de junio de 2023]. Disponible en: <https://www.hola.com/cocina/tecnicas-de-cocina/20211006197159/como-cocinar-al-vapor/>.

**LARREA, Edson. 2021 .** *Importancia de la gastronomía en la oferta turística de los destinos* [blog]. Escafandra: 18 de mayo de 2021 . [Consultado: 29 de mayo de 2023]. Disponible en: <https://escafandra.news/importancia-de-la-gastronomia-en-la-oferta-turistica-de-los-destinos/>

**MELARA, Josselin. 2020.** *¿Qué es la Cocina de Autor? Todo lo que tienes que saber sobre el tema* [blog]. Cocina fácil: 10 de agosto de 2020. [Consulta: 2023 de mayo de 2023]. Disponible en: <https://www.cocinafacil.com.mx/tips-de-cocina/que-es-la-cocina-de-autor-todo-lo-que-tienes-que-saber>.

**Ministerio de Turismo.** *Gastronomía, cultura y aventura se presentarán en ITB Berlín 2019* [blog]. Ministerio de Turismo: 06 de marzo de 2018. [Consulta: 2023 de mayo de 25]. Disponible en: <https://www.turismo.gob.ec/gastronomia-cultura-y-aventura-se-presentaran-en-itb-berlin-2019/>.

**NORMA TECNICA SANITARIA PARA EL CONTROL DE PRODUCTOS CONSUMO HUMANO.** *Artículo 1 (CAPITULO I OBJETO Y AMBITO DE APLICACION).*

**Ostelea.** *5 estrategias de marketing para restaurantes* [blog]. Ostelea:30 de marzo de 2021. [Consulta: 15 de junio de 2023]. Disponible en: <https://www.ostelea.com/actualidad/blog-turismo/marketing-y-comunicacion/5-estrategias-de-marketing-para-restaurantes>.

**PAREDES, Sandra.** *Montaje de mesa. La primera impresión es lo que cuenta* [blog]. Superior de Gastronomía: 02 de mayo de 2011. [Consulta: 29 de mayo de 2023]. Disponible en: <http://sgastronomia.blogspot.com/2011/05/montaje-de-mesa-la-primera-impresion-es.html>.

**Pérez, Oscar. 2018.** Cómo dar un excepcional servicio al cliente que lo haga sentir único. *Nextup*. [En línea] 23 de octubre de 2018. [Citado el: 29 de mayo de 2023.] <https://blog.nextup.com.mx/como-dar-un-excepcional-servicio-al-cliente-que-lo-haga-sentir-unico/>.

**PINTO DELGADO, Jessica Pamela.** "CONOCIMIENTOS, ACTITUDES Y PRÁCTICAS SOBRE HIGIENE Y CONOCIMIENTOS, ACTITUDES Y PRÁCTICAS SOBRE HIGIENE Y COMEDORES DE UNIVERSIDADES DE LA CIUDAD DE QUITO". *Revista Cubana de Alimentación y Nutrición* [en línea], 2021, (Ecuador) vol. 31 (2), pp. 346-373. [Consulta: 15 de julio de 2023]. ISSN: 1561-2929. Disponible en: <https://revalnutricion.sld.cu/index.php/rcan/article/view/1244/pdf>

**PRIETO, Miguel; et al.** "Concepto de calidad en la industria Agroalimentaria". *SciELO* [en línea], 2008, (Venezuela) vol. 33 (4), pp. 258-264. [Consulta: 15 de junio de 2023]. ISSN 0378-1844. Disponible en: [http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0378-18442008000400006#:~:text=La%20calidad%20higi%C3%A9nico%20sanitaria%20se,un%20riesgo%20para%20la%20salud.](http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0378-18442008000400006#:~:text=La%20calidad%20higi%C3%A9nico%20sanitaria%20se,un%20riesgo%20para%20la%20salud.)

**Próxima a ti.** *Éstas son las técnicas de cocina básicas que debes conocer* [blog]. Próxima a ti: 26 de septiembre de 2022. [Consulta: 29 de mayo de 2023]. Disponible en: <https://www.proximaati.com/hogar/recetas/10-tecnicas-de-cocina-que-debes-conocer.>

**PUJOL, Georgina y BACH, Anna.** *¿Qué son los alimentos procesados?* [blog]. Farmaceuticonline: 2019. [Consulta: 29 de mayo de 2023]. Disponible en: <https://www.farmaceuticonline.com/es/que-son-los-alimentos-procesados/>.

**Quirónsalud.** *Factores que condicionan el valor nutritivo de los alimentos* [blog]. Quirónsalud: 09 de diciembre de 2020. [Consulta: 15 de junio de 2023]. Disponible en: <https://www.quironsalud.com/blogs/es/hablemos-nutricion/factores-condicionan-valor-nutritivo-alimentos#:~:text=La%20calidad%20nutricional%20de%20un,t%C3%A9rminos%20de%20energ%C3%ADa%20y%20nutrientes.>

**Quito Tour Bus.** *Comidas típicas del Ecuador – 9 platos que debes probar* [blog]. Quito Tour Bus: 2 de septiembre de 2021. [Consulta: 15 de junio de 2023]. Disponible en:



<https://quitotourbus.com/comidas-tipicas-del-ecuador/blog#:~:text=Los%20platos%20t%C3%ADpicos%20de%20la,requieren%20mucho%20tiempo%20de%20preparaci%C3%B3n.>

**RAEBURN, Alicia.** *Análisis FODA: qué es y cómo usarlo (con ejemplos)* [blog]. Asana: 01 de julio de 2021. [Consulta: 29 de mayo de 2023]. Disponible en: <https://asana.com/es/resources/swot-analysis>.

**Real Academia Española. 2001.** *Diccionario de la lengua española (2001)* [blog]. Real Academia Española: 2001. [Consulta: 29 de mayo de 2023]. Disponible en: <https://www.rae.es/drae2001/asar>.

**REBÓN, Ana .** Técnicas de emplatado [blog]. Estudios Superiores Abiertos de Hostelería: 05 de noviembre de 2020. [Consulta: 5 de junio de 2023]. Disponible en: <https://www.estudiahosteleria.com/blog/cocina/tecnicas-de-emplatado>.

**REBÓN, Ana.** *Glasear* [blog]. Mami recetas by Fleebly: 12 de abril de 2018. [Consulta: 29 de mayo de 2023]. Disponible en: <https://www.mamirecetas.com/glosario/glasear>.

**Recetas Nestlé.** *Viaja por el mundo a través de la comida internacional* [blog]. Recetas Nestlé: 12 de abril de 2022. [Consulta: 27 de mayo de 2023]. Disponible en: <https://www.recetasnestlecam.com/escuela-sabor/caseras/comida-internacional#:~:text=El%20t%C3%A9rmino%20comida%20internacional%20se,las%20tradiciones%20de%20cada%20pa%C3%ADs..>

**REGLAMENTO TURISTICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. MINISTERIO DE TURISMO.** *Artículo 14 (Capítulo III De Las Inspecciones).*

**Revfine.** *6 Beneficios del Desarrollo Turístico Sostenible* [blog]. Revfine: 2023. [Consulta: 15 de junio de 2023]. Disponible en: <https://www.revfine.com/es/desarrollo-turismo-sostenible/#:~:text=El%20desarrollo%20tur%C3%ADstico%20se%20refiere,sostenibilidad%20ambiental%20cultural%20y%20econ%C3%B3mica.>

**SALAZAR YACELGA, Juan Carlos & GARRIDO PATREL, Andrea Margarita.** "Efectos del covid-19 en el turismo gastronómico del Ecuador". *Domino de las Ciencias* [en línea], 2021,

(Ecuador) vol. 7 (4), pp. 1071-1088. [Consulta: 15 de julio de 2023]. ISSN: 2477-8818. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/8383968.pdf>.

**Secretaría de Salud Jalisco.** *Recomienda SSJ cuidar el tamaño de las porciones de alimentos para mantener un peso saludable* [blog]. Secretaría de Salud Jalisco: 25 de abril de 2014. [Consulta: 20 de junio de 2023]. Disponible en: <https://jalisco.gob.mx/es/prensa/noticias/12213>.

**SheerID.** *¿Qué es el precio promocional?* [blog]. Sheer: 2023. [Consulta: 29 de mayo de 2023]. Disponible en: [https://www.sheerid.com/es/business/resources/promotional\\_pricing/#:~:text=El%20precio%20promocional%20es%20una,clientes%20potenciales%20y%20clientes%20potenciales..](https://www.sheerid.com/es/business/resources/promotional_pricing/#:~:text=El%20precio%20promocional%20es%20una,clientes%20potenciales%20y%20clientes%20potenciales..)

**SILVA, Douglas.** *¿Qué es atención al cliente? Definición, elementos e importancia para las empresas en la actualidad* [blog]. Blog de Zendesk: 05 de abril de 2022. [Consulta: 29 de mayo de 2023]. Disponible en: <https://www.zendesk.com.mx/blog/que-es-atencion-al-cliente/>.

**The Food Tech.** *Gastronomía saludable y sin sacrificar sabor* [blog]. The Food Tech: 7 de mayo de 2020. [Consulta: 20 de junio de 2023]. Disponible en: <https://thefoodtech.com/nutricion-y-salud/gastronomia-saludable-y-sin-sacrificar-sabor/>.

**The food tech.** *Señalan importancia del color en los alimentos* [blog]. The food tech: 26 de septiembre de 2013. [Consulta: 29 de mayo de 2023]. Disponible en: <https://thefoodtech.com/historico/senalan-importancia-del-color-en-los-alimentos/#:~:text=En%20s%C3%ADntesis%2C%20el%20color%20es,la%20calidad%20de%20los%20alimentos..>

**Tiller Systems.** *Las 10 mejores técnicas para emplatar y decorar* [blog]. Tiller Systems: 29 de agosto de 2019. [Consulta: 20 de junio de 2023]. Disponible en: <https://www.tillersystems.com/es/blog/las-10-mejores-tecnicas-para-emplatar-y-decorar/>.

**Universia MX.** *Cursos de gastronomía: ¿qué puedes esperar de ellos?* [blog]. Universia MX: 6 de noviembre de 2020. [Consulta: 15 de junio de 2023]. Disponible en: <https://www.universia.net/mx/actualidad/orientacion-academica/cursos-de-gastronomia-que-puedes-esperar-de-ellos.html>.

**UNWTO.** *GLOSARIO DE TÉRMINOS DE TURISMO* [blog]. UNWTO: 24 de junio de 2023. [Consulta: 29 de mayo de 2023]. Disponible en: <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>.

**VARGAS HERNÁNDEZ, Uriel.** *Clasificación y tipos de restaurantes* [blog]. Aprende Institute: 2023. [Consulta: 15 de julio de 2023]. Disponible en: <https://aprende.com/blog/emprendimiento/restaurantes/tipos-de-restaurante/>.

**VÁSCONEZ VELA, Daniela Margarita.** Modelo de negocios para el turismo gastronómico en el Ecuador (Trabajo de titulación) (licenciatura). [en línea] Universidad San Francisco de Quito, Colegio de Administración para el Desarrollo, Carrera de Administración. Lugar (Quito-Ecuador). 2015. pp. 1-70 [Consulta: 15 de julio de 2023]. Disponible en: <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/4276/1/113848.pdf>

**VIVANCO, Francis.** *Turismo Gastronómico* [blog]. UIDE: 29 de enero de 2021. [Consulta: 25 de mayo de 2023]. Disponible en: <https://www.uide.edu.ec/turismo-gastronomico/>.

**ZAVALA POPE, Mauricio.** *EL CONCEPTO DE CALIDAD EN LOS ALIMENTOS I* [blog]. Ministerio de Agricultura del Perú: 2 de junio de 2011. [Consulta: 15 de junio de 2023]. Disponible en: [https://www.midagri.gob.pe/portal/download/pdf/direccionesyoficinas/dgca/concepto\\_calidad\\_alimentosI.pdf](https://www.midagri.gob.pe/portal/download/pdf/direccionesyoficinas/dgca/concepto_calidad_alimentosI.pdf).

## ANEXOS

### ANEXO A: PRODUCTO PRINCIPAL OFERTADO DEL RESTAURANTE JONÁS “CEVICHERÍA”



### ANEXO B: PRODUCTO PRINCIPAL OFERTADO DEL RESTAURANTE D' TOÑITO “CEVICHERÍA”



**ANEXO C: PRODUCTO PRINCIPAL OFERTADO DEL RESTAURANTE “PASU’S GRILL”**



**ANEXO D: PRODUCTO PRINCIPAL OFERTADO DEL RESTAURANTE CIUDAD AZUL**



**ANEXO E: PRODUCTO PRINCIPAL OFERTADO DEL RESTAURANTE ASADERO DE POLLO**



**ANEXO F: PRODUCTO PRINCIPAL OFERTADO DEL RESTAURANTE MUMO LOUNGE PARRILLADA**



**ANEXO G: PRODUCTO PRINCIPAL OFERTADO DEL RESTAURANTE AL CARBÓN  
HAMBURGUESAS Y BBQ**



**ANEXO H: PRODUCTO PRINCIPAL OFERTADO DEL RESTAURANTE FOOD  
TRUCK “PICADITAS”**



**ANEXO I: PRODUCTO PRINCIPAL OFERTADO DEL RESTAURANTE 'CHANCHO A LA BARBOSA'**



**ANEXO J: ENTREVISTA A LA DUEÑA DEL RESTAURANTE "ASADERO DE POLLOS"**





**ANEXO K: ÁREA DE COCINA DEL RESTAURANTE “ASADERO DE POLLOS”**



**ANEXO L: ENTREVISTA A LA DUEÑA DEL RESTAURANTE “MUMO LOUNGE”**



**ANEXO M: EXTINTOR CONTRA INCENDIOS RESTAURANTE “MUMO LOUNGE”**



**ANEXO N: ENTREVISTA AL DUEÑO DEL RESTAURANTE “FOOD TRUCK”**



**ANEXO Ñ: ÁREA DEL COMEDOR DEL RESTAURANTE “FOOD TRUCK”**



**ANEXO O: ENTREVISTA CON LA DUEÑA DEL RESTAURANTE “AL CARBÓN HAMBURGUESAS Y BBQ”**



**ANEXO P: ÁREA DE COCINA DEL RESTAURANTE “AL CARBÓN  
HAMBURGUESAS Y BBQ”**



**ANEXO Q: ENTREVISTA CON LA DUEÑA DEL RESTAURANTE “CHANCHO A LA  
BARBOSA”**



**ANEXO R: ÁREA DE COCINA DEL RESTAURANTE “CHANCHO A LA BARBOSA”**



## ANEXO S: FORMATO DE LA ENCUESTA ONLINE



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO  
CARRERA DE TURISMO



### **LA GASTRONOMÍA COMO ELEMENTO PARA EL DESARROLLO TURÍSTICO: CASO BARRIO PARAÍSO AMAZÓNICO, CANTÓN FRANCISCO DE ORELLANA.**

**Objetivo de la investigación:** Analizar la situación actual de los restaurantes del sector para poder determinar a través de una jerarquización la categoría de los restaurantes que podrían considerarse turísticos de manera que, se pueda elaborar una propuesta de capacitación para fortalecer los conocimientos, las habilidades y las destrezas de los servidores turísticos en el servicio de alimentación del barrio Paraíso Amazónico.

#### **PREGUNTA 1:**

**¿Cree usted que los dueños de los establecimientos gastronómicos tienen conocimiento sobre las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?**

Si  No  N/D

#### **PREGUNTA 2:**

**¿Ha degustado algunos de los platillos que ofertan los restaurantes del barrio Paraíso Amazónico?**

Si  No  N/D

#### **PREGUNTA 3:**

**¿Considera usted que los establecimientos culinarios cuentan con una guía gastronómica?**

Si  No  N/D

#### **PREGUNTA 4:**

**¿Cree usted que los restaurantes usan implementos de seguridad y de higiene personal?**

Si  No  N/D

#### **PREGUNTA 5:**

**¿Considera usted que los alimentos que proporcionan dichos restaurantes del barrio Paraíso Amazónico son de buena calidad?**

Si  No  N/D

**PREGUNTA 6:**

**¿Cree usted que los restaurantes del sector cuentan con una clasificación de residuos alejados de la zona de preparación de alimentos?**

Si

No

N/D

**PREGUNTA 7:**

**¿Para el desarrollo económico del sector cree usted que los restaurantes cuentan con un Plan de Marketing Gastronómico?**

Si

No

N/D

**PREGUNTA 8:**

**¿Considera usted que los servidores de gastronomía cuentan con el extintor contra incendios?**

Si

No

N/D

**PREGUNTA 9:**

**¿Cree usted que es importante que los servidores gastronómicos cuenten con el uniforme de seguridad y de higiene personal para prestar un buen servicio de atención al cliente?**

Si

No

N/D

**PREGUNTA 10:**

**¿Cree usted que la propuesta de capacitación de buenas prácticas de manufactura (BPM) podría fortalecer la imagen del restaurante y mejorar sus ingresos económicos?**

Si

No

N/D

## ANEXO T: ENCUESTA EN GOOGLE FORM

¿Tienes problemas para ver o enviar este formulario?

**LLENAR EN FORMULARIOS DE GOOGLE**


Te invité a llenar un formulario:

**La gastronomía como elemento para el desarrollo turístico: caso barrio Paraíso Amazónico, cantón Francisco de Orellana.**

**Objetivo de la investigación:**

Analizar la situación actual de los restaurantes del sector para poder determinar a través de una jerarquización la categoría de los restaurantes que podrían considerarse turísticos de manera que, se pueda elaborar una propuesta de capacitación para fortalecer los conocimientos, las habilidades y las destrezas de los servidores turísticos en el servicio de alimentación del barrio Paraíso Amazónico.

## ANEXO U: TOTAL DE LOS ENCUESTADOS EN GOOGLE FORM



The screenshot shows the Google Forms interface for a survey. At the top, there are three tabs: 'Preguntas', 'Respuestas' (with a red circle containing the number 78), and 'Configuración'. Below the tabs, the text '78 respuestas' is displayed. To the right of this text is a green plus icon and the text 'Vínculo a Hojas de cálculo'. Below this is a red banner with the text 'No se aceptan más respuestas' and a toggle switch that is turned off. Underneath the banner is a text box with the message 'Mensaje para los que responden' and the text 'El formulario ya no admite respuestas'. At the bottom of the interface, there are three tabs: 'Resumen' (which is underlined), 'Pregunta', and 'Individual'.

## ANEXO V: ENLACE DE LAS ENCUESTAS EN GOOGLE FORM

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScliBaC-FcTsI0kqR4C5DmnDn8G495mPuSXJGurv9bzsOPAig/viewform?vc=0&c=0&w=1&flr=0&usp=mail\\_form\\_link&urp=gmail\\_link](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScliBaC-FcTsI0kqR4C5DmnDn8G495mPuSXJGurv9bzsOPAig/viewform?vc=0&c=0&w=1&flr=0&usp=mail_form_link&urp=gmail_link)



## ANEXO W: EVIDENCIAS DE LAS ENCUESTAS AL BARRIO PARAÍSO AMAZÓNICO



## ANEXO X: FORMATO DE ENTREVISTA



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**CARRERA DE TURISMO**  
**FORMATO DE LA ENTREVISTA**



**Entrevistadores:** Jefferson Cuenca; Dayanara Quezada

**Formulario N°:** 1

**Tema:** La gastronomía como elemento para el desarrollo turístico: caso barrio Paraíso Amazónico, cantón Francisco de Orellana.

### **ENTREVISTA PARA LOS DUEÑOS DE LOS RESTAURANTES DEL BARRIO PARAÍSO AMAZÓNICO**

La gastronomía es un atractivo turístico importante. Muchos viajeros buscan probar la comida local y experimentar la cultura a través de la gastronomía. Esto puede impulsar el desarrollo turístico y generar ingresos para la comunidad local y región. Además, la gastronomía puede ser una forma de disfrutar y experimentar diferentes sabores y texturas, lo que contribuye al bienestar emocional. Por ello, al establecer una propuesta de capacitación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), para los restaurantes del barrio Paraíso Amazónico garantizará que los alimentos sean seguros para el consumo humano. Estas prácticas incluyen medidas de higiene, control de calidad y manipulación adecuada de los alimentos, lo que reduce el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Tanto así, que los restaurantes puedan lograr mejorar su competitividad en el mercado por lo que, los consumidores valorarán la seguridad y calidad de los alimentos y al cumplir con dichas prácticas sanitarias alcancen a tener una ventaja competitiva.

¿Qué tiempo lleva con su emprendimiento gastronómico?

¿Considera usted que el barrio Paraíso Amazónico puede llegar a tener un potencial turístico gastronómico?

¿Qué tipo de turistas ingresan a su establecimiento alimenticio?

¿Cuáles serían sus mayores fortalezas que tiene su restaurante y cuáles serían sus mayores debilidades que presenta su negocio?

¿Para usted que significan las buenas prácticas de alimentos y de higiene personal?

## **ANEXO Y: ENLACE DE LAS ENTREVISTAS**

[https://liveespochedu-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/gabriel\\_cuenca\\_espoch\\_edu\\_ec/Em3bS-gbGb9Pp7Bv-R5w1M8BNxGH0F5eeYPPeq1ep1iFEw?e=ZquLv5](https://liveespochedu-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/gabriel_cuenca_espoch_edu_ec/Em3bS-gbGb9Pp7Bv-R5w1M8BNxGH0F5eeYPPeq1ep1iFEw?e=ZquLv5)

## ANEXO Z: FORMATO DE LA FICHA DE OBSERVACIÓN



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**CARRERA DE TURISMO**  
**FORMATO DE LA FICHA DE OBSERVACIÓN**



**Observadores:** Jefferson Cuenca; Dayanara Quezada

**Formulario N°:** 2

**Objetivo:** Examinar cuidadosamente el estado actual del área de cocina que presentan los restaurantes con respecto a la calidad de la gastronomía ofertada en el barrio Paraíso Amazónico.

Considerando la siguiente tabla de valorización, sitúe una X en su concerniente casillero para cada indicador.

Escala de valorización	
<b>5</b>	Excelente
<b>4</b>	Muy bueno
<b>3</b>	Bueno
<b>2</b>	Malo
<b>1</b>	Pésimo



INSTALACIÓN	INDICADOR				
	1	2	3	4	5
Suelo de material liso y presentable					
Infraestructura en buen estado					
Área de trabajo suficientemente amplia					
Mesa de trabajo de acero inoxidable					
Ventilación o climatización adecuada					
Sistema de evacuación de aguas residuales					
Clasificación de residuos alejado del área de preparación de alimentos					
Provisión de toallas de papel para un solo uso					
Dispensador de jabón líquido o gel antibacterial					
Vajillas de acero inoxidable					
CONDICIONES DE REFRIGERAMIENTO	INDICADOR				
	1	2	3	4	5
Cámara de refrigeración en buenas condiciones					
Cámara de congelación en buen estado					
Separación de alimentos en congelación					
Separación de alimentos en refrigeración					

<b>SANTIZACIÓN</b>		<b>INDICADOR</b>				
		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Prevenición de la contaminación en el establecimiento						
Limpieza del menaje y vajillas						
Eliminación de restos de comida						
Desinfección con agua caliente para los utensilios						
Desinfección de los vegetales						
<b>HIGIENE PERSONAL</b>		<b>INDICADOR</b>				
		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Vestimenta de trabajo limpio						
Uso de malla o protector para el cabello						
Prohibición del uso de maquillaje						
Uso de mascarilla						
Utilización de guantes para manipular los alimentos						
Lavado frecuente de manos y antebrazos						
Uñas cortadas y sin esmalte						
Prohibición de perfumes o lociones fuertes						
Barba o bigote rasurado						
<b>CAPACITACIÓN AL PERSONAL</b>		<b>INDICADOR</b>				
		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Capacitación del personal con respecto a la manipulación de alimentos						
Capacitación del personal en enfermedades de transmisión de alimentos contaminados						
<b>MATERIA PRIMA</b>		<b>INDICADOR</b>				
		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Proviene de negocios adecuados						
La materia prima al recibirla se encuentra en secciones separadas						
<b>GESTIÓN DE SEGURIDAD</b>		<b>INDICADOR</b>				
		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Botiquín de primeros auxilios						
Extintor contra incendios						
<b>SITUACIÓN DE LOS EQUIPOS DE COCINA</b>		<b>INDICADOR</b>				
		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Cocina/ parrillas se encuentran en buen estado						
Utensilios adecuados						
Tabla de picar en buenas condiciones						
Se evita la contaminación de alimentos cruzados						



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO DE LA GUÍA PARA**  
**NORMALIZACIÓN DE TRABAJOS DE FIN DE GRADO**

**Fecha de entrega:** 02/ 02 / 2024

<b>INFORMACIÓN DE LOS AUTORES</b>
<b>Nombres – Apellidos:</b> Jefferson Gabriel Cuenca Cuenca Dayanara Elizabeth Quezada Gaibor
<b>INFORMACIÓN INSTITUCIONAL</b>
<b>Facultad:</b> Recursos Naturales
<b>Carrera:</b> Turismo
<b>Título a optar:</b> Licenciado/a en Turismo
 <b>Firma del Director del Trabajo de Titulación</b>
 <b>Firma del Asesor del Trabajo de Titulación</b>