

**DISEÑO DE MANUAL OPERATIVO PARA PRESTADORES DE
SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL MIRADOR EL CALVARIO.**

PROYECTO DE GRADO PRESENTADO POR: ARIEL EDMUNDO ARIAS BARROS.

CARRERA: TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA.

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: PATRIMONIO CULTURAL Y TURÍSTICO.

TUTOR ACADÉMICO: LCDO. MARCO GOMEZ

ÍNDICE

ÍNDICE.....	ii
ÍNDICE DE TABLAS.....	v
ÍNDICE DE FIGURAS.....	vii
RESUMEN.....	viii
ABSTRACT.....	ix
INTRODUCCIÓN.....	1
Objetivos de la Investigación.....	2
Objetivo General.....	2
Objetivos Específicos.....	2
Preguntas de Investigación.....	2
Justificación.....	3
CAPÍTULO I: PROBLEMÁTICA.....	6
CAPÍTULO II: MARCO REFERENCIAL.....	10
2.1 Marco Teórico.....	10
2.1.1 <i>Gastronomía Tradicional</i>	10
2.1.2 <i>Procesos y Técnicas Gastronómicas</i>	13
2.1.3 <i>Mercado Turístico</i>	15
2.1.4 <i>Turismo Cultural</i>	18
2.1.5 <i>Calidad del Servicio</i>	18
2.1.6 <i>Calidad Sanitaria en Restaurantes</i>	20
2.1.7 <i>Seguridad Alimentaria</i>	21
2.1.8 <i>Cadena de Procesos en el Área de Prestadores de Servicio en Alimentos y Bebidas</i> ...	23
2.1.9 <i>Manuales operativos</i>	28

2.1.10 Normativas Nacionales Referentes a Prestadores de Servicio en Alimentos y Bebidas	31
2.1.11 Normativa Técnica Sanitaria sobre Prácticas Correctivas de Higiene	34
2.2 Marco Contextual	35
2.3 Marco Conceptual	36
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN.....	38
3.1 Tipo de investigación.....	38
3.2 Enfoque de investigación.....	38
3.3 Métodos.....	39
3.3.1 Método Inductivo - deductivo.....	39
3.4 Técnicas	40
3.4.1 De Campo	40
3.4.2 Bibliográfico	44
3.4.3 Experimental/ Laboratorio.....	45
3.5 Metodología de Trabajo.....	46
3.5.1 Planificación	47
3.5.2 Ejecución	47
3.5.3 Monitoreo y control	48
CAPÍTULO IV: ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS	49
4.1 Encuesta para obtener información sobre el manual operativo	49
4.2 Encuesta para evaluar la aceptación de las propuestas gastronómicas	53
CAPÍTULO V: PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN.....	56
5.1 Manual Operativo	56
5.2 Propuesta Gastronómica	56
5.1.1 Bitácoras de la propuesta gastronómica.....	56

5.1.2 Fichas estandarizadas de la propuesta gastronómica	64
5.1.3 Estandarización de la propuesta gastronómica	64
5.1.4 Ficha técnica de la propuesta gastronómica	64
5.1.5 Base de datos de la propuesta gastronómica.....	64
5.1.6 Fichas estándar de la propuesta gastronómica	68
5.1.7 Fichas de costos de la propuesta gastronómica.....	73
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.....	79
CONCLUSIONES	81
RECOMENDACIONES.....	82
BIBLIOGRAFÍA – WEBGRAFÍA.....	83
ANEXOS.....	95

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 <i>Procesos y técnicas gastronómicas</i>	14
Tabla 2 <i>Tipos de manuales</i>	29
Tabla 3 <i>Normativas nacionales referentes a prestadores de servicio en alimentos y bebidas</i>	33
Tabla 4 <i>Encuesta para obtener información sobre el manual operativo</i>	42
Tabla 5 <i>Encuesta para evaluar la aceptación de las propuestas gastronómicas</i>	43
Tabla 6 <i>Tipos de control de alimentos</i>	50
Tabla 7 <i>Encuesta para evaluar la aceptación de las propuestas gastronómicas</i>	54
Tabla 8 <i>Bitácoras para caldo de gallina criolla</i>	57
Tabla 9 <i>Bitácoras para cuy asado</i>	58
Tabla 10 <i>Bitácoras para el mote asado</i>	59
Tabla 11 <i>Bitácoras para papas locas</i>	60
Tabla 12 <i>Bitácoras para la carne asada</i>	62
Tabla 13 <i>Bitácoras para el locro de papa</i>	63
Tabla 14 <i>Base de datos</i>	65
Tabla 15 <i>Ficha estándar para la preparación del caldo de gallina</i>	68
Tabla 16 <i>Ficha estándar para la preparación de cuy asado</i>	69
Tabla 17 <i>Ficha estándar para la preparación de las papas locas</i>	70
Tabla 18 <i>Ficha estándar para la preparación de la carne asada</i>	71
Tabla 19 <i>Ficha estándar para la preparación de locro de papas</i>	72
Tabla 20 <i>Ficha de costos caldo de gallina criolla</i>	73
Tabla 21 <i>Ficha de costos cuy asado</i>	74
Tabla 22 <i>Ficha de costos mote de papa</i>	75
Tabla 23 <i>Ficha de costos papas locas</i>	76
Tabla 24 <i>Ficha de costos carne asada</i>	77

Tabla 25 <i>Ficha de costos locro de papa</i>	78
Tabla 26 <i>Cronograma de actividades</i>	79

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 <i>Resultados sobre si los proveedores de servicio conocen sobre los riesgos a la salud asociados con la preparación de alimentos y bebidas</i>	49
Figura 2 <i>Resultados sobre si utilizan implementos de seguridad durante la preparación de alimentos</i>	50
Figura 3 <i>Resultados sobre si conocen sobre las buenas prácticas de manejo alimentario</i>	51
Figura 4 <i>Resultados sobre si han sido capacitados en buenas prácticas de manejo alimentario</i>	52
Figura 5 <i>Resultados sobre la disposición a utilizar un manual operativo</i>	52
Figura 6 <i>Resultados sobre lo atractivo que es la propuesta para el turismo gastronómico</i>	53
Figura 7 <i>Resultados de si incorporaría la propuesta gastronómica a su menú actual</i>	54

RESUMEN

Los servicios de alimentación y bebidas (AA) son un elemento esencial en la promoción del turismo, siendo el Mirador el Calvario una zona de interés turístico en Cuenca, por lo que, es importante que los proveedores del área, ofrezcan productos de calidad, que cumplan a cabalidad las normas de higiene y se aseguren la inocuidad de los alimentos. En este sentido, el presente trabajo de investigación, tuvo como objetivo diseñar un manual de operaciones para prestadores de servicio en alimentos y bebidas en el Mirador el Calvario. Para lo cual se utilizó una metodología exploratoria con un enfoque mixto (cualitativo – cuantitativo), implementando el método Inductivo – deductivo y aplicando técnicas de campo, bibliográfica y experimental/laboratorio; para la recolección de información se aplicó una encuesta a los proveedores del servicio con el fin de obtener información que permitió diseñar el manual operativo; observando que aun cuando los proveedores reconocen conocer los riesgos a la salud asociados con la preparación de alimentos y bebidas, no poseen un manual operativo que les sirva de guía; por otro lado, se desarrolló una propuesta compuesta por 6 platos representativos de la gastronomía tradicional, que incluía el caldo de gallina criolla, cuy asado, carne asada, mote pata, papás locas y logro de papas, cuyas recetas fueron estandarizadas a partir del establecimiento de las bitácoras, ficha técnica, base de datos y fichas de costos. Concluyendo que a través del manual operativo los proveedores del servicio pueden disponer de un documento que les permita cumplir con los requerimientos de manipulación higiénica de alimentos, asegurando la calidad del producto final y por lo tanto, la satisfacción del turista, por otro lado, el desarrollo de la propuesta gastronómica será esencial para impulsar el turismo en la zona, asegurando el desarrollo social y económico de los pobladores del Mirador el Calvario.

Palabras clave: gastronomía, manual operativo, Mirador el Calvario, turismo.

ABSTRACT

Food and beverage services (AA) are an essential element in the promotion of tourism, being the Mirador el Calvario an area of tourist interest in Cuenca, so it is important that the providers in the area offer quality products that fully comply with hygiene standards and ensure the safety of food. In this sense, the objective of this research work was to design an operations manual for food and beverage service providers at Mirador el Calvario. For which an exploratory methodology was used with a mixed approach (qualitative - quantitative), implementing the Inductive - deductive method and applying field, bibliographic and experimental/laboratory techniques; For the collection of information, a survey was applied to the service providers in order to obtain information that allowed the design of the operating manual; noting that even when suppliers acknowledge being aware of the health risks associated with the preparation of food and beverages, they do not have an operating manual to guide them; On the other hand, a proposal was developed consisting of 6 representative dishes of traditional gastronomy, which included Creole chicken broth, roast guinea pig, roast beef, mote pata, crazy dads and potato achievement, whose recipes were standardized from the establishment. of the logs, technical sheet, database and cost sheets. Concluding that through the operating manual, service providers can have a document that allows them to comply with the hygienic handling of food requirements, ensuring the quality of the final product and therefore, the satisfaction of the tourist, on the other hand, the Development of the gastronomic proposal will be essential to promote tourism in the area, ensuring the social and economic development of the residents of Mirador el Calvario.

Keywords: gastronomy, operating manual, Mirador el Calvario, tourism.

INTRODUCCIÓN

Los servicios de alimentación y bebidas están cada vez más presentes en el cotidiano de las personas, en particular en los contextos turísticos, con miras a atender las exigencias de las condiciones de vida actual. Por lo tanto, estos lugares deben presentar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, garantizando así la seguridad de los alimentos con el objetivo de no perjudicar la salud de los comensales.

En este escenario, la presente investigación nace de la necesidad de disponer de un procedimiento operativo que incorpore las actividades principales de estos prestadores de servicio, incluyendo desde el proceso de compra hasta la entrega al comensal del producto final, en el cual se aseguren de cumplir los requisitos higiénico-sanitarios para asegurar productos inocuos y libres de contaminantes.

Considerando la particularidad de ofrecer el servicio en un entorno turístico, lo cual revela aún más la importancia de ofrecer alimentos con alto estándares de calidad y en cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, con el fin de asegurar productos inocuos además de presentar una variedad gastronómica asociada a la cultura local.

En este sentido, la seguridad de los alimentos debe controlarse en todas las etapas de los Servicios de Alimentos y bebidas, a través de la implementación de un manual de operaciones, en el cual se establece los procedimientos que deben ser adoptados para garantizar la calidad higiénico-sanitaria en conformidad con la legislación sanitaria; así mismo su implementación también mejora la calidad y seguridad de los alimentos, reduce las quejas de los consumidores, mejora el ambiente de trabajo, a la par que aumenta la productividad así como la motivación de colaboradores.

Objetivos de la Investigación

Objetivo General

Diseñar un manual de operaciones para prestadores de servicio en alimentos y bebidas en el mirador el Calvario.

Objetivos Específicos

- Diagnosticar la problemática presentada en los servicios de alimentación y bebidas de los prestadores de servicio en el mirador del Calvario.
- Recopilar información bibliográfica pertinente para la elaboración del manual.
- Proponer el manual operativo con información recopilada, con el fin de desarrollar una guía para el personal que labora dentro de las empresas.
- Elaborar una propuesta gastronómica acorde a las necesidades del mercado turístico del mirador el Calvario.
- Validar la propuesta desarrollada con los beneficiarios directos.

Preguntas de Investigación

Con base en lo expuesto previamente se estableció la pregunta general como ¿Será posible diseñar un manual de operaciones para prestadores de servicio en alimentos y bebidas en el mirador el Calvario?, constituida a su vez por las siguientes preguntas específicas: ¿Cuál será la problemática presentada en los servicios de alimentación y bebidas de los prestadores de servicio en el mirador del Calvario?, ¿Cuál será la información bibliográfica pertinente para la elaboración del manual?, ¿Cómo será el manual operativo con información recopilada?, ¿Qué elementos contendrá una propuesta gastronómica acorde a las necesidades del mercado turístico del mirador el Calvario? y ¿La propuesta desarrollada será aceptada por los beneficiarios directos?

Justificación

La gastronomía puede actuar como un desencadenante del destino turístico, lo que significa que los viajeros pueden elegir visitar un área en particular debido a las experiencias gastronómicas esperadas, en consecuencia, es un elemento que aumenta el número de visitas, logrando fortalecer este sector, derivando en una mejora de la situación económica local, además de ser una importante fuente de empleos para los habitantes del sector, lo que permitirá a la vez, valorar las culturas locales reconociendo sus tradiciones y su aporte a la sociedad actual.

Sin embargo, los prestadores de este servicio deben estar al tanto de los requisitos para las buenas prácticas de manejo e implementarlos, de manera que puedan garantizar una experiencia positiva para los visitantes, brindando a los turistas alimentos en condiciones adecuadas consumidos, destacando que, la finalidad de un servicio de alimentación no es simplemente alimentar a las personas, sino alimentarlas bien, es decir, además de ofrecer alimentos sabrosos, debe ser seguro desde el punto de vista higiénico-sanitario.

Por lo que, la presente investigación se desarrolla con el fin de ofrecer a los prestadores de este servicio, información sobre cómo desarrollar las actividades de preparación de alimentos, considerando aspectos de higiene sanitaria, lo que les permitirá brindar alimentos seguros para el consumo de los turistas, quienes se sentirán tranquilos al consumir los productos sin temor a enfermarse, dado que se prepararán en un entorno de calidad y que cumple con las normas higiénicas-sanitarias establecidas. Adicionalmente, con la información recolectada en los proveedores de estos servicios, se procederá a definir una propuesta gastronómica acorde a las necesidades del mercado turístico.

Esta investigación se lleva a cabo, dado que a pesar de que la implementación de normas de higiene es un tema actual exigido por la legislación vigente, muchos Servicios de Alimentación, incluido el Área de Alimentos y Bebidas en los contextos turísticos, aún no cumplen con los requisitos exigidos por la misma. La falta de cumplimiento de estos ítems puede estar ligada al

desconocimiento de los profesionales técnicos acerca de las normas, así como de los criterios establecidos, o por el desapego de ellos, frente al manejo de un alimento seguro.

Esta información será presentada en un manual de operaciones en el cual se describirán los elementos requeridos para asegurar la garantía calidad de los alimentos preparados, además de la formación profesional, control de higiene y salud de los manipuladores, gestión de residuos, entre otros, considerando que en muchos casos, el desarrollo de estos documentos no implica inversiones elevadas, sino que solo representan cambios en los procedimientos, así como en el uso correcto de los materiales disponibles.

Destacando que, la falta de información, así como de instrucciones secuenciales para la realización de operaciones rutinarias específicas en la manipulación de alimentos, se asocia con las causas principales del incumplimiento de normas de higiene, lo que a la vez impide identificar, en muchos casos, las causas de las fallas. Por lo que, con la implementación del manual de operaciones se espera una disminución en las no conformidades en los servicios de alimentación, cambios en el comportamiento de los gerentes, así como de los manipuladores de alimentos, mejoras en el ambiente de trabajo y especialmente en la calidad de los alimentos preparados.

En este sentido, Cuenca es un lugar del Ecuador que posee una tradición gastronómica importante además de multicultural, en la cual se incorporan variados ingredientes para su preparación, por lo que, puede servir de sustento para el desarrollo del turismo gastronómico, destacando que puede resultar particularmente relevante para potenciar los atractivos turísticos del Mirador del Calvario, contribuyendo a la dinamización de la economía local y la mejora de la calidad de vida de sus ciudadanos.

Finalmente, con los hallazgos del presente estudio se pretende lograr que los prestadores de servicios en alimentos y bebidas, ofrezcan un producto de calidad, cumpliendo a cabalidad las normas de higiene, asegurando a inocuidad de los alimentos, a través del desarrollo del manual operativo, el cual puede servir de referencia para el desarrollo de proyectos turísticos

gastronómicos en otras áreas significativas del Ecuador, permitiendo lograr la satisfacción de los turistas, favoreciendo el retorno del mismo, así como las buenas recomendaciones para su círculo social. Los principales beneficiarios del proyecto, corresponderá a los habitantes del Mirador del Calvario, seguido de los turistas además de los proveedores de servicios turísticos tanto locales como nacionales.

CAPÍTULO I: PROBLEMÁTICA

La gastronomía tradicional se refiere a la generación de productos alimenticios vinculados a los siguientes elementos: se preparan en área determinada a nivel nacional, regional o local, es una mezcla auténtica de ingredientes, se relaciona con el origen de la materia prima o el proceso de producción, también puede asociarse con la longevidad de una comida o finalmente forman parte del patrimonio gastronómico local (Reinder et al., 2019, p. 1).

En este sentido, la comida no tiene el único fin de sobrevivir, sino que es un elemento cultural y a menudo, se considera un lente para comprender y apreciar la cultura local (Galvez et al., 2017, p. 604). De tal manera, las personas con un fuerte interés en la gastronomía se involucran no solo en comer la comida local sino también en su preparación e investigar el patrimonio culinario (Boesen et al., 2017, p. 74).

Esta situación deriva en el turismo gastronómico, el cual adopta varias formas que incluyen comer y beber en restaurantes locales, festivales y exposiciones gastronómicas, visitas a fincas y centros de producción de alimentos, mercados de agricultores, asistencia a clases y demostraciones de cocina, estancias en casas de familia, clases de cocina casera y comidas en los hogares locales. El turismo gastronómico es, por lo tanto, una forma de comercializar y calificar los destinos turísticos, en pro de aprovechar el patrimonio culinario para el desarrollo turístico (Ellis et al., 2018, p. 252).

Según Vukolic et al. (2020) el turismo gastronómico se define como una actividad de investigación y descubrimiento de la cultura, así como de la historia de una localidad a través de la comida, lo que influye en la formación de experiencias inolvidables (p. 2). Siendo una de las áreas nicho del turismo patrimonial que permite establecer la conexión entre la comida con la cultura anfitriona.

En este escenario, el turismo gastronómico es aquel que enfatiza la gastronomía como la motivación primordial para los turistas, que incluye desde visitas a restaurantes solo para la

alimentación básica, hasta la planificación de todo el viaje basado en las actividades relacionadas con la gastronomía (Pavlidis y Markantonatou, 2020, p. 2).

En otro orden de ideas, el turismo es la cuarta actividad no petrolera más grande de Ecuador, contribuyendo con más del 5 por ciento del PIB del país, así como con la generación de una importante fuente de empleo, dado que, en 2019 408.800 ecuatorianos (5,2 por ciento de la fuerza laboral total) dependían de esta actividad. No obstante, a pesar de los atractivos, el número promedio de turistas que visitan el país ha aumentado solo levemente durante la última década y la pandemia ha empeorado las cosas, derivando en que el turismo en Ecuador se haya estancado casi por completo en los últimos dos años (González, 2022, parr 3-5).

Por lo que, fortalecer el turismo gastronómico puede ser un medio efectivo para mejorar el número de viajeros, logrando apalancar aún más esta actividad, de tal modo que resulta fundamental disponer de servicios de alimentos y bebidas que no solo ofrezcan el producto gastronómico local sino que lo realicen acorde a las normas de seguridad, con el fin de asegurar la inocuidad de los alimentos así como la prevención de enfermedades, ofreciendo un servicio de calidad que logre la satisfacción del turista y lo invite a visitar nuevamente el sector.

Sin embargo, cabe señalar que el cumplimiento de estándares de calidad en los prestadores de servicios de alimentos y bebidas resulta muy importante en los entornos turísticos, dado que los turistas están fuera de sus rutinas alimentarias; por lo que, este cambio es un posible factor de riesgo para la aparición de enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) lo cual no solo causan problemas para la salud de los consumidores, sino que también son responsables de desvalorizar el nombre de la empresa que produjo el alimento.

En este contexto, el Mirador del Calvario, se encuentra ubicado al sur de Cuenca, a 10 kilómetros del Centro Histórico en la parroquia Turi, el cual en los últimos meses ha sido reestructurado, siendo reinaugurado en diciembre del 2021, lo que ha derivado en un aumento del flujo de turistas en la zona, activando la economía local. No obstante, con base en la observación

en conjunto con un estudio de campo, se determinó que existen pocos servicios de comida y bebidas que ofrecen productos propios de la gastronomía local; de igual manera se efectuó una entrevista al Lcdo. Fabián Quito del GAD Parroquial de Turi (Ver Anexo 1), en la cual indica que en la actualidad en el sector, solo se encuentran disponibles unos kiosquitos que ofertan comida rápida, señalando que existe poco interés de los visitantes por la comida gastronómica local; así mismo destacó que aun cuando estos proveedores fueron capacitados brevemente en relación a temas de higiene además de manipulación de alimentos, las preparaciones no cumplen con las normas de higiene, así mismo no poseen capacitaciones en servicio como en atención a los clientes, ni en preparación de alimentos; lo cual puede afectar la satisfacción del turista además de la calidad del servicio.

Para el desarrollo del presente proyecto, también se ha considerado la información obtenida de la materia proyecto integradores de saberes, en la cual se obtuvo los lineamientos para el desarrollo de los diferentes contenidos requeridos en el documento, evaluando los aspectos de comunicación, presentación y análisis de la problemática.

Además, como la promoción y garantía de la seguridad alimentaria viene incorporados en los planes estratégicos de los gobiernos, se está exigiendo mayores condiciones higiénicas así como prácticas de manipulación así como de preparación de alimentos en Ecuador, resaltando la importancia de la calidad en conjunto con el control, que incluye principios generales de higiene de los alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), como base para la implementación efectiva del Sistema de Análisis de Alimentos.

Estos aspectos previamente identificados, pueden ser subsanados a través del diseño de un manual de operaciones, que contribuya a mejorar los conocimientos de las empresas que prestan este tipo de servicios, en términos de manipulación de alimentación, considerando aspectos como BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas), con lo cual se espera lograr una

reducción de riesgos para el consumo humano, al ofrecer alimentos seguros con elevados estándares de calidad e inocuidad alimentaria.

En este contexto, se considera pertinente para mejorar la atención al turista; desarrollar un manual de operaciones para prestadores de servicio en alimentos y bebidas en el Mirador el Calvario, que contenga una propuesta gastronómica tradicional, que permita aumentar el número de prestadores de servicio con conocimientos en la gestión segura de alimentos, que cumplan a cabalidad con los requerimientos higiénicos así como sanitarios relacionados con la manipulación de alimentos, con lo cual se espera asegurar que se suministre un servicio de calidad, que permita satisfacer las necesidades del sector turístico local.

CAPÍTULO II: MARCO REFERENCIAL

A continuación, se presenta el marco referencial que incluye el conjunto de constructos teóricos relacionados con el tema de estudio, que incluyen los antecedentes, así como el desarrollo investigativo previo para las variables de gastronomía, turismo, calidad, seguridad alimentaria y demás conceptos vinculados a los objetivos general, así como los específicos propuestos.

2.1 Marco Teórico

A continuación, se muestran los resultados de la revisión fundamental de las teorías existentes que sirve como hoja de ruta para desarrollar los argumentos que se utilizarán en la presente investigación.

2.1.1 Gastronomía Tradicional

La gastronomía se define frecuentemente como el arte de cocinar y el buen comer; sin embargo, esto es solo una parte de la imagen completa. Muchos expertos afirman que la gastronomía es el estudio de las conexiones entre la cultura con la comida (Chang et al., 2018).

Así mismo, gastronomía y cocina son conceptos diferentes, siendo la cocina no es solo un proceso, sino también un resultado, asociado con la acumulación de los platos resultantes de la cocción que incluye las herramientas, técnicas de elaboración aplicadas a los ingredientes y productos, para crear un resultado que muestre sus características, dando lugar a diferentes categorías, además de variados tipos de cocina. La cocina tradicional es uno de estos tipos mientras que la gastronomía se considera como un concepto más amplio porque incluye la estrecha asociación de la comida, las actividades relacionadas con la comida en conjunto con las prácticas culinarias como parte de la gastronomía (Mendoza et al., 2020).

La gastronomía tradicional refleja una cultura junto con el estilo de vida, la comida y las diferentes prácticas culturales de los habitantes de una región. A su vez, la tradición se deriva de la cultura del lugar, la comida, el arte, los rituales así como las vivencias de un pueblo (Hernández y Huete, 2021).

Experimentar la gastronomía es una atracción importante junto con otras actividades turísticas que pueden afectar la elección del destino, la satisfacción general además de la intención de volver a visitar de los turistas. Dado que la gastronomía local es de fácil acceso a través de los turistas, ya que es una parte inseparable de los productos de cualquier destino, la comida local se convirtió en un elemento integral de la experiencia turística (Hernandez et al., 2021).

Los restaurantes tradicionales se definen como aquellos que utilizan técnicas ancestrales y que basan su oferta en la cocina tradicional de su localidad. Dichos restaurantes revitalizan la producción de ingredientes locales, el sabor de la cocina regional, la tradición gastronómica y la experiencia gastronómica de los consumidores. Los autores han demostrado cómo los restaurantes tradicionales enfatizan la importancia de la comida local y atraen a los visitantes (Chen et al., 2020).

La comida local también representa costumbres, así como patrimonios intangibles que dan como resultado las características únicas del destino, logrando que el turismo gastronómico representa un mercado turístico emergente para muchos países y regiones que crea una fuente única de ventaja competitiva para los destinos turísticos (Chang et al., 2018).

Según Morales y Córdova (2019) los destinos conscientes del papel de la comida en su éxito turístico han comenzado a utilizar sus potencialidades gastronómicas en sus promociones y posicionamiento en el mercado turístico como elemento de identidad nacional.

Destacando que, en el proceso de consumir además de experimentar productos/ingredientes de origen local o cultivados tradicionalmente, los visitantes adoptan los valores asociados con los códigos de identidad locales que satisfacen la mayoría de sus expectativas cuando se trata de experiencias culturales, en consecuencia hoy en día, los establecimientos tradicionales acaparan la importancia de la restauración como fuente de patrimonio y cultura, favoreciendo el turismo gastronómico (Dimitrovski y Crespi, 2018).

2.1.1.1 Productos Gastronómicos Ecuatorianos. La comida ecuatoriana es conocida por su patrón culinario versátil que difiere desde las tierras altas hasta las regiones costeras. Desde platos preparados con papas, frijoles, hierbas en las ciudades de la sierra hasta mariscos y especias con leche de coco cerca de las zonas costeras, pronto descubrirá que los principales restaurantes y hoteles tienen mucho que ofrecer. Combinando la mayoría de sus platos con especias latinas, te enamorarás de las especialidades del país (Nature Galapagos & Ecuador, 2013).

Entre los principales platos se tiene:

2.1.1.1.1 Caldo de Gallina Criolla. Su preparación se inició en Ecuador como resultado de la introducción de los españoles en el siglo XVI, sin embargo, se cree que este tipo de platos eran elaborados desde tiempos prehispánicos, con el paso del tiempo se sirve en ocasiones especiales e inclusive como un medio para atender ciertas enfermedades y de manera cotidiana también. Su preparación incluye aparte del ave, otros ingredientes como yuca, papa, cebolla, zanahoria y arroz (Patrimonio Alimentario del Ecuador, 2016).

2.1.1.1.2 Cuy Asado. Este es uno de los platos más tradicionales de la comida andina, específicamente de los Andes Centrales, su origen se asocia con la época prehispánica. El cuy ha sido parte de la sociedad rural en el Ecuador desde la época precolonial. Las granjas familiares los crían y los preparan minuciosamente con condimentos especiales, su uso es especialmente importante en las fiestas tradicionales andinas como el Inti,

2.1.1.1.3 Raymi. Tarda unos 60 minutos en asarse. El cuy se sirve con papas, ensalada, maíz acompañado de aguacate. La carne es rica en proteínas, baja en grasas y colesterol, además tiene un sabor similar al del conejo. El cuy viene en varias presentaciones, servido frito (chactado o frito), asado (asado) o asado (al horno) (Nature Galapagos & Ecuador, 2013).

2.1.1.1.4 Carne Asada. Es un plato de carne de vacuno que se cocina en un horno.

2.1.1.1.5 Mote Pata. Tiene su origen en la ancestral tradición culinaria de la Atenas del Ecuador, el origen de este nombre es la palabra “patazhca”, la cual es una hibridación kichwa – cañari que significa “mote muy cocido”, este producto es un delicioso caldo de cerdo, considerado un plato típico de las provincias de Azuay y Cañar, en el Ecuador. Esta rica comida de origen campesino, incluye mote, chorizo además de cerdo para su preparación (Ministerio de Turismo, s.f.).

2.1.1.1.6 Papás Locas. Corresponde a la unión de papas cocinadas, arroz, huevo duro además de cuero de cerdo además del infaltable mote. La historia de este preparado criollo no tiene una fecha de origen definida, pero sus ingredientes revelan un mestizaje cultural entre América y Europa, según investigaciones (El Universo, 2019).

2.1.1.1.7 Locro de Papas. Elaborado en tiempos precolombinos por los pobladores de la zona. Uno de los platos más conocidos de la sierra ecuatoriana además de la gastronomía ecuatoriana es, sin duda alguna, el locro de papas. Es una deliciosa sopa de papa que puede llevar queso o cuero, acompañada de algunos ingredientes que pueden ser el aguacate o el maíz tostado. Es una sopa cremosa, además su sabor es tan bueno para todo aquel que la prueba que sin duda es un verdadero manjar para probar si estás de visita en Ecuador. Un dato importante acerca de este delicioso plato ecuatoriano, es que si decides no ponerle los ingredientes como queso o chicharrón es una gran opción también vegetariana además de una alternativa saludable vegana (Nature Galapagos & Ecuador, 2013).

2.1.2 Procesos y Técnicas Gastronómicas

Los tres tipos de técnicas de cocción son la cocción con calor seco, la cocción con calor húmedo y la cocción combinada. Cada uno de estos métodos usa calor para afectar los alimentos de una manera diferente. Todas las técnicas de cocción, desde asar a la parrilla hasta cocinar al vapor, se pueden agrupar bajo uno de estos tres métodos, siendo los principales los que se

describen a continuación (Studential, 2022). En la Tabla 1, se esquematiza los principales procesos y técnicas gastronómicas:

Tabla 1

Procesos y técnicas gastronómicas

Proceso	Descripción
Hornear	Esto implica aplicar un calor de convección seco a su comida en un ambiente cerrado. El calor seco involucrado en el proceso de horneado hace que el exterior de los alimentos se dore y mantiene la humedad atrapada.
Freír	Esto significa cocinar la comida con grasa; hay varias variaciones de freír: Freír, donde la comida se sumerge completamente en aceite caliente, Salteado, donde se frie la comida muy rápidamente a fuego alto en una sartén engrasada, Sartén, donde los alimentos se cocinan en una sartén con aceite; y Saltear, donde se dora la comida por un lado y luego por el otro con una pequeña cantidad de grasa o aceite. Freír es una de las formas más rápidas de cocinar los alimentos, con temperaturas que suelen oscilar entre los 175 y los 225 °C.
Asado	Es básicamente una forma de cocción a altas temperaturas, en la que los alimentos se vuelven más secos y dorados por fuera debido a la exposición inicial a una temperatura de más de 500 °F. Esto evita que la mayor parte de la humedad se cocine fuera de los alimentos.
Grill	Esta es una forma de cocción rápida, seca y muy caliente, donde los alimentos se colocan bajo un intenso calor radiante. Puede usar varias fuentes de calor para asar a la parrilla: leña, carbón, llama de gas o calefacción eléctrica. Antes de asar a la parrilla, la comida se puede marinar o sazonar. Un método similar al asado a la parrilla es el asado a la parrilla, donde la fuente de calor se origina en la parte superior en lugar de en la parte inferior.
Al vapor	Esto significa cocinar la comida en vapor de agua sobre agua hirviendo. Para ello, es útil contar con una vaporera, que consiste en un recipiente con el fondo perforado colocado encima de otro que contiene agua. El vapor sube a medida que el agua hierve, cocinando la comida en el recipiente perforado de arriba.
Caza furtiva	Esto involucra una pequeña cantidad de líquido caliente, idealmente a una temperatura entre 160 y 180F. El líquido de cocción suele ser agua, pero también se puede utilizar caldo, leche o zumo. Los alimentos comunes cocinados por la caza furtiva incluyen pescado, huevos y frutas.
A fuego lento	Esto implica cocinar líquido encima de una estufa en una olla o sartén. Debe llevarse a cabo a fuego lento y verá que aparecen burbujas en la superficie del líquido a medida que se cocina el plato.

Tabla 1*Procesos y técnicas gastronómicas (Continuación)*

Proceso	Descripción
Asar a la parrilla	Similar a la parrilla, la fuente de calor proviene directamente de la parte superior. Debería poder ajustar la configuración de su horno para asar, pero tenga cuidado, ya que este método de cocción funciona rápidamente y su comida podría quemarse fácilmente. Los platos favoritos para asar incluyen pollo, carne de res y pescado.
Blanqueamiento	La comida se cocina parcialmente y luego se sumerge inmediatamente en agua helada para detener el proceso de cocción. Se pueden escaldar todo tipo de verduras, incluidas las judías verdes, los espárragos y las patatas.
Estofado	Primero, la comida se saltea o se chamusca, y luego se hierve a fuego lento en líquido durante un largo período de tiempo hasta que esté tierna. Los asados y guisos se pueden cocinar de esta manera si contienen alimentos más grandes, como patas de ave.
Guisado	Una vez más, la comida se saltea o se chamusca primero y luego se cocina en líquido, pero normalmente se utilizan ingredientes más pequeños, como carnes picadas o verduras.

Nota. Técnicas y procesos gastronómicos que se consideran para la elaboración de procesos y técnicas gastronómicas para la preparación de alimentos. Tomado de Studential, 2022

2.1.3 Mercado Turístico

El turismo es una industria altamente impulsada por los servicios, con características únicas que la distinguen de otras industrias. A diferencia de otras industrias, el turismo contiene múltiples productos o servicios que requieren la cooperación de varios proveedores. Cada una de las empresas proveedoras individuales involucradas contribuye al desarrollo de un producto turístico, pero a menudo no es posible que una empresa individual proporcione todo el producto por sí sola. La industria del turismo es, por tanto, un sector heterogéneo que consta de diferentes campos de productos que de alguna manera están vinculados (Vos, 2020).

A menudo, el turismo se considera simplemente como un sector comercial o una industria, pero también se puede definir a través de un enfoque de movilidad y puede percibirse como un determinante importante de las economías de los países, dado que en la actualidad sigue siendo una fuente importante para la generación de empleo e ingresos en los sectores formal e informal (García et al., 2020). Dado que en las condiciones modernas el turismo es la fuerza impulsora del

desarrollo económico de muchos países, el uso del potencial turístico está recibiendo cada vez más atención (Song et al., 2019).

En la era de la globalización, las naciones del tercer mundo comenzaron el turismo para hacer avanzar su economía, promover la paz, desarrollar recursos humanos además de reducir el nivel de pobreza; el turismo ayuda a mejorar las oportunidades de empleo y también los ingresos, lo que puede ser de gran importancia económica para la población local, en términos de empleo, la comunidad local podría ampliar sus ingresos así como su condición socioeconómica, lo que podría conducir a un mejor nivel de vida. El turismo mejora el desarrollo de la comunidad local y ayuda a reducir la pobreza (Manzoor et al., 2019).

La industria del turismo, como todos los demás sectores de la economía mundial, es un sistema complejo con entradas además de salidas, cuya formación está significativamente influenciada por el entorno externo. Dada la influencia significativa de factores externos, en particular la pandemia de COVID-19, el desarrollo acelerado de las tecnologías de la información, cambios en las condiciones climáticas de cada país, cambios rápidos en los gustos de turistas así como la ampliación de la gama de servicios turísticos, es cada vez es más difícil mantener ventajas competitivas en los mercados nacionales y mundiales de servicios turísticos; además de asegurar el desarrollo de la industria turística del país (región) (Dogru et al., 2020).

Una característica positiva de la industria es que el turismo tiene una capacidad asombrosa para reanudar rápidamente sus actividades, aunque de esta manera una gran cantidad de empresas turísticas quiebran. Para evitar las consecuencias negativas del impacto de los factores ambientales sobre la industria en general, así como de las empresas turísticas en particular, es necesario convertir las crisis en factores motivadores para que las entidades de la industria utilicen sus ventajas competitivas en función de maximizar el potencial turístico existente en la región. También incluye la cooperación transfronteriza entre regiones turísticas (Batyk y Rzeczowski, 2020).

El principal criterio para determinar el nivel de aprovechamiento del potencial turístico de la región (territorio) es el grado de satisfacción de las necesidades de los turistas, es decir, el número de oportunidades ofrecidas, así como aprovechadas en el consumo de los recursos turísticos, es decir, recursos naturales, antropogénicos, beneficios culturales, históricos, sociales, entre otros (Shpak et al., 2021).

A lo largo de la última década, el turismo se ha convertido en un elemento importante para mejorar diversos aspectos de un país, aprovechando la gastronomía como un elemento recursivo, ya que la comida funciona como metáfora de la construcción, expresión de la identidad étnica y cultural. En esta línea, Ellis et al. (2018) indican que los alimentos se utilizan a menudo para el desarrollo rural, por lo tanto, desempeñan un papel destacado como interés principal en el turismo.

2.1.3.1 Sector Turístico en Ecuador. El turismo es un sector importante en la marcha de la economía internacional, la recuperación de la coyuntural crisis económica, así como en la reducción de la pobreza. En Ecuador es la cuarta fuente de ingresos no petroleros, después del banano, lo que muestra la relevancia del sector para la economía ecuatoriana. El Plan Nacional de Turismo 2030 identifica el turismo sostenible como una de las estrategias para el desarrollo económico, así como social del Ecuador (Espín y Rodríguez, 2021).

Uno de los retos más importantes a los que se enfrentan los responsables políticos así como los administradores de turismo, es determinar si la gestión del turismo responde a los principios de la sostenibilidad, dado que los destinos que utilizan sus recursos naturales para el desarrollo turístico deben acordar, entre los actores locales, las políticas en conjunto con las prácticas necesarias para gestionar, de manera sostenible el desarrollo de las actividades turísticas en su frágil entorno natural (Espín y Rodríguez, 2021).

2.1.4 Turismo Cultural

La cultura de un destino ha sido un atractivo importante para los visitantes desde la Gran Vuelta a Europa que tuvo lugar en el siglo XVIII. Mientras que en el siglo XVIII la cultura era algo que solo consumían las élites, hoy en día la cultura es un objeto de consumo masivo que comprende alrededor del 40% del turismo mundial. En el turismo cultural la motivación esencial del visitante es experimentar, aprender, descubrir, consumir los atractivos, así como los productos culturales tangibles e intangibles en un destino turístico (Richards, 2018).

El turismo cultural no sólo constituye la forma más eficaz medios para promover la comprensión así como la visibilidad de la identidad cultural de un país o una región, mientras se contribuye al desarrollo económico, social de regiones menos desarrolladas, sino también es una forma de turismo; dado que no invoca una presión excesiva sobre entorno el natural, social, humano o construido, provocando alteraciones del mismo, como ocurre con otras formas comunes de turismo de masas; el turismo cultural tiene varios aspectos, tanto tangibles como intangibles, como las obras de arte, el lenguaje, la gastronomía, el arte, música, arquitectura, lugares, monumentos históricos, festivales eventos culturales, religión, educación así como la vestimenta (Moira et al., 2016).

2.1.5 Calidad del Servicio

Según Palacios et al. (2021) la calidad del servicio se define como el nivel de satisfacción que produce un evento o experiencia de acuerdo con las necesidades o expectativas individuales, propone cinco componentes principales para analizar la calidad del servicio turístico: atractivos, barrios, instalaciones, servicios, accesibilidad, imagen del destino y tarificación. Los atractivos además de barrios del destino son elementos que en gran medida determinan la elección de los turistas también motivan la visita a este destino, incluyen atractivos tanto naturales como artificiales.

Las instalaciones y servicios incluyen alojamiento, restauración, transporte, deportes u otras actividades además de puntos de venta turística. La accesibilidad incluye elementos relacionados con el transporte y su infraestructura. La imagen del destino es la interpretación subjetiva de la realidad por parte del turista, el quinto componente, así como el precio permite medir la calidad de los diferentes servicios. Por otro lado, Mohaidin et al. (2017) considera otros atributos que se deben tener en cuenta: la seguridad, armonía del entorno, la capacidad de realizar el servicio prometido de manera confiable además de precisa.

El aumento de la demanda gastronómica ha impactado en el punto de vista, así como en las expectativas del turista medido en determinados aspectos, como la calidad de la comida además de la higiene. Esta consideración es particularmente importante para el turista gastronómico, ya que planifica viajes, permanece más tiempo además gasta más dinero discrecional cuando viaja (Williams et al., 2019). Según Almohaimmeed (2017) la calidad de la higiene afecta significativamente la satisfacción del cliente, lo que respalda que la higiene en el servicio de alimentos, es una de las tres consideraciones principales cuando los consumidores eligen un lugar para cenar.

El aumento de la concienciación, además del conocimiento de los consumidores sobre la calidad y la seguridad de la comida callejera puede contrarrestar las prácticas de higiene inadecuadas en diferentes establecimientos (Wiatrowski et al., 2021).

Este factor es vital en los restaurantes operados por grupos étnicos, con tasas significativamente más altas de inspección y violaciones críticas debido a prácticas que pueden involucrar técnicas o métodos que no están validados por los sistemas regulatorios locales (Harris et al., 2015). Por lo tanto, según Impraim et al. (2018) la educación regular, así como la capacitación profesional, tienen un impacto significativo en la seguridad alimentaria y las prácticas higiénicas de los proveedores de servicios de catering también en los gerentes de restaurantes en la industria del turismo.

2.1.6 Calidad Sanitaria en Restaurantes

En cuanto a la calidad en el turismo gastronómico, el manejo de ingredientes y platos procesados, incluye una amplia variedad de medidas de seguridad que previenen inconvenientes como intoxicaciones alimentarias además de la desvalorización higiénica en todo el mundo. Destacando que, en los últimos años, las personas se han preocupado más por la seguridad alimentaria así como de la higiene sanitaria (Guadalupe et al., 2022).

Según ARCSA (2015) todos los alimentos recibidos en una cafetería o restaurante deben estar adecuadamente protegidos y manipulados para evitar adulteraciones no intencionales. Para ello, establece puntos de control, medidas de precaución que se enfocan según el tipo de alimento, temperaturas óptimas, así como sistemas de almacenamiento. Por lo tanto, un sistema regulatorio de inocuidad alimentaria eficaz además de creíble sigue siendo un papel de importancia crítica en la política pública.

En los establecimientos de restauración es fundamental mantener un personal bien preparado y formado con buenas prácticas de fabricación (BPF) (Mahfud y Lastariwati, 2019). Debido a esto, el incumplimiento de los protocolos de control e higiene de los alimentos, así como el HACCP en el turismo gastronómico, pueden contribuir a la aparición de enfermedades (Tsitsifli y Tsoukala, 2019).

Heo y Bae (2020) afirman que un sistema de certificación de grado de higiene puede ayudar a los clientes a realizar un seguimiento de la calidad sanitaria además de controlar aún más los establecimientos de alimentos. En este caso, el gobierno debe proporcionar la política pertinente para los restaurantes certificados, la educación, así como el desarrollo de medios de promoción pertinentes para los clientes.

2.1.7 Seguridad Alimentaria

La seguridad alimentaria es una preocupación mundial, de importancia para muchas empresas de procesamiento de alimentos, así como de reguladores debido a los continuos brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos en conjunto con la seguridad microbiológica inconsistente de los productos alimenticios.

2.1.7.1 Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria (SGSA). Los desafíos incesantes de la seguridad alimentaria requirieron el desarrollo, así como la implementación de sistemas de gestión de seguridad alimentaria (SGSA), ya que las empresas ven esto como una puerta de entrada para mejorar el desempeño de la seguridad alimentaria. Como tal, se han implementado estándares públicos, así como privados para diseñar SGSA, como ISO, BRC y FSSC, para mitigar estos desafíos de seguridad alimentaria. Estos SGSA comprenden políticas además de guías de inocuidad de los alimentos para desarrollar procedimientos operativos estándar y programas de capacitación, asegurando así el cumplimiento de regulaciones (Manning, 2018).

Sin embargo, estos SGSA tienen deficiencias para garantizar un mejor desempeño de la inocuidad de los alimentos, ya que todavía hay problemas con el desempeño de la inocuidad de los alimentos en las economías desarrolladas, así como en las que se encuentran en desarrollo/en transición (Marder et al., 2019). Esto se debe a que el desempeño de estos SGSA depende de su aplicación además de su utilidad, así como del contexto en el que se encuentran las organizaciones. Además, el conocimiento como la comprensión limitados de las personas que implementan el sistema, la capacitación inadecuada en higiene y seguridad alimentaria, la falta de rendición de cuentas además de los recursos inadecuados también contribuye a la ineficacia del SGSA (Manning, 2018).

Con mayor frecuencia, los SGSA se consideran el sistema documentado formal, así como necesario, que no refleja realmente la forma en que se implementan en la práctica real (Griffith et

al., 2017). La infectividad del SGSA se remonta a prácticas de comportamiento (p. ej., prácticas inadecuadas de manipulación de alimentos, negligencia e incumplimiento de los requisitos de higiene y seguridad alimentaria) del personal de estas industrias así como una gestión deficiente (Watson et al., 2018).

2.1.7.2 Enfermedades de Transmisión Alimentaria. Las enfermedades transmitidas por los alimentos son un problema de salud pública cada vez mayor responsable de una morbilidad, así como de mortalidad considerables. Se estima que 600 millones de personas en todo el mundo enferman después de consumir alimentos contaminados, además 420 000 pierden la vida a diario, lo que resulta en al menos 33 millones de muertes de personas sanas cada año (King et al., 2017).

En los países en desarrollo, la aparición de enfermedades transmitidas por los alimentos se ve agravada por los bajos niveles de higiene, la falta de agua potable adecuada, las instalaciones de almacenamiento de alimentos contaminados e inapropiados, la falta de educación sobre la inocuidad de los alimentos, el equipo contaminado, los alimentos de fuentes inseguras y la cocción inadecuada (FAO, 2018).

Además, con la actual pandemia del coronavirus (COVID-19), los manipuladores, así como los consumidores de alimentos, corren un mayor riesgo que nunca de contraer una infección a través del contacto con las superficies de la cocina y los alimentos manipulados por personas infectadas (Liu et al., 2020). En consecuencia, los gobiernos de los países en desarrollo además de los formuladores de políticas, requieren esfuerzos globales en colaboración, financiación, concienciación además de compromiso para gestionar este problema (World Health Organization, 2020).

Entre las causas de las enfermedades transmitidas por los alimentos, se encuentra la inclinación del consumidor hacia un alimento, así como la disposición de un lugar para comer que los exponga a innumerables riesgos, entre los que se incluyen los productos materiales

consumidos, el comportamiento además de la actitud de los empleados del establecimiento de servicio de alimentos, en conjunto con el entorno (característica tangible en el momento de la compra) en el que se preparan y sirven los alimentos (Serrem et al., 2021).

Por lo tanto, el ambiente de comida es un punto de referencia para establecer si un establecimiento de servicio de alimentos proporciona alimentos seguros o no (Szakaly et al., 2020). Como lo han indicado numerosos estudios, sus conocimientos y habilidades prácticas en temas de seguridad alimentaria son limitados, por lo que ponen en peligro su salud al ponerse en riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos (Stratev et al., 2017).

2.1.8 Cadena de Procesos en el Área de Prestadores de Servicio en Alimentos y Bebidas

2.1.8.1 Sistema de Procesos Operativos del Área de Servicio en Alimentos y Bebidas. La planificación de las instalaciones de servicio de alimentos es más compleja que muchos otros tipos de proyectos de planificación. Esto se debe a algunos de sus características únicas, incluidas las siguientes (Anguita, 2016):

- La amplia variedad, elección y grados de materias primas disponibles.
- La alta caducidad de algunas materias primas.
- La gran variedad de semielaborados y preparados disponibles.
- La caducidad del producto final.
- La rotación rápida de algunos alimentos, por ejemplo, los artículos que se entregan frescos por la mañana se pueden preparar además de servir al cliente a la hora del almuerzo, y los ingresos se acumulan por la tarde.
- El producto rara vez se lleva al cliente, el cliente tiene que ir al producto para comprarlo y consumirlo, generalmente en el local.
- El producto no se puede almacenar por ningún período de tiempo.
- Se puede atender a una amplia variedad de clientes dentro del mismo establecimiento.

- Puede haber una variedad de métodos de producción y servicio en funcionamiento en cualquier salida.

2.1.8.2 Componentes de los Procesos Operativos del Área de Servicio en Alimentos

y Bebidas. Según Mapud (2019) los procesos operativos comunes son:

2.1.8.2.1 Procedimientos para el Salón (Atención al Cliente). La experiencia de comer depende de todo, desde la decoración, iluminación, música hasta la temperatura, entonces el personal de atención al cliente debe tener sistemas establecidos para mantener cada uno de estos elementos, así como también deben manejar indicadores o parámetros para ajustarlos de acuerdo con las condiciones variables, considerando las posibles quejas de los clientes. También este personal del salón es responsable de cuidar las necesidades de los clientes, que va desde asignarles asientos a tiempo, tomar su orden, llenar sus vasos con agua (si aplica el caso), entregar su comida cuando esté lista, asegurarse de que la comida, así como el servicio sean lo más satisfactorios posible para ellos.

2.1.8.2.2 Procedimientos en Cocina y Bodega. Este personal es responsable de ordenar además de almacenar el inventario, preparar los ingredientes, ejecutar órdenes y mantener la cocina limpia durante su turno, así como al finalizar la jornada diaria. Por tanto, son los responsables de mantener hojas de cálculo o formatos de estilo, indicando lo que poseen en conjunto con los requerimientos, además de colocar los artículos frecuentemente usados en los lugares más accesibles, permitiendo un espacio adecuado así como suficiente para la rotación de los insumos. Incluso, deben asegurarse de que los ingredientes estén listos cuando se necesiten además se debe hacer limpieza adicional al final del turno.

2.1.8.2.3 Coordinación del Salón con la Cocina. Deben existir sistemas establecidos para coordinar el trabajo de los(as) meseros(as) así como el personal de cocina, ya que los(as) primeros(as) deben entregar órdenes a la cocina de manera puntual, aparte los

cocineros o chefs deben completar todas las órdenes en un ticket al mismo tiempo, además deben tener formas para comunicar a los meseros que sus órdenes están listas, también los meseros deben comunicarse con el personal de cocina acerca de aquellas necesidades especiales de un cliente, tales como alergias a algún alimento o condimento, además cuando surjan algunas dificultades, el personal de servicio deben trabajar juntos para resolverlas de la manera más eficiente posible.

2.1.8.3 Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Los procedimientos operativos estándar, o SOP, son cruciales para el éxito de la producción de alimentos seguros, no contaminados en una instalación. Los SOP son documentos, así como protocolos escritos sobre cómo su instalación manejará y producirá alimentos de manera segura. Documentan las operaciones de rutina dentro de la instalación para garantizar que los empleados realicen esas operaciones de manera consistente además de correcta (LOG10, 2022).

Los procedimientos operativos estándar (POE) de los procesos industriales para lograr eficiencia, calidad, así como uniformidad en el desempeño existen desde hace mucho tiempo. Los POES aseguran que el usuario opere siguiendo procesos consistentes que cumplan con los estándares de las mejores prácticas. Además, el uso de POES garantiza que los procesos se revisen de forma regularmente además que los investigadores dentro o fuera del mismo grupo o instituto puedan reproducir o reutilizar los resultados para ampliar el estudio, así como para otros estudios. A pesar de su importancia, la necesidad del uso de estándares en la investigación en ciencias de la vida ha surgido como crucial para la calidad y la reproducibilidad de los resultados de la investigación solo en los últimos años (Hollman et al., 2020).

2.1.8.4 Beneficios de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Los POES no son solo pautas generales. Deben incluir detalles específicos sobre cómo se ejecutarán los procedimientos operativos estándar de seguridad alimentaria y cuáles serán los pasos discretos de la tarea. Por estas razones, brindan los siguientes beneficios (LOG10, 2022):

2.1.8.4.1 Estandarización y Consistencia. Las instrucciones paso a paso de un POES ayudan a crear estandarización, así como consistencia dentro de las operaciones de las plantas de producción de alimentos. Cuando haya establecido POES, ya no se encontrará con situaciones en las que algunos empleados realizan una tarea de una manera y otros la realizan de otra.

2.1.8.4.2 Claridad. Si algunos empleados no se están desempeñando como deberían, la razón puede ser que no entienden lo que se espera de ellos. Un POES ayuda a proporcionar claridad además de brindar a los empleados el conocimiento necesario para hacer su trabajo como se espera.

2.1.8.4.3 Errores de Comunicación Reducidos. Tener POES reduce los errores de comunicación dentro de sus instalaciones porque todo está escrito. Si un capacitador o gerente se equivoca, o si los empleados no recuerdan todo lo que dijo un gerente, los empleados pueden consultar el POES, donde se escriben todos los detalles correctos.

2.1.8.4.4 Responsabilidad. Un POES crea responsabilidad dentro de una instalación o departamento porque establece expectativas, pasos claros y documentados. Los empleados sabrán exactamente qué se espera de ellos, cómo hacerlo, así como el plazo en el que debe suceder.

2.1.8.4.5 Establecimiento del Uso De Mano de Obra y Suministros. Un POES ayuda a un lugar de trabajo a establecer los requisitos de mano de obra y materiales necesarios para realizar las tareas de rutina.

2.1.8.4.6 Creación de Dispositivos de Seguridad. Si un POES incluye una lista de verificación que los empleados deben poner sus iniciales, la lista de verificación puede servir como una forma de verificar dos veces que se hayan completado todas las tareas necesarias.

2.1.8.4.7 Capacitación y Entrenamiento más Eficientes. Si existen protocolos escritos, pueden ser útiles para capacitar a los nuevos empleados. Ayudan a garantizar que no se omita información esencial en la capacitación, además aseguran que los empleados nuevos y antiguos reciban la misma información no contradictoria.

2.1.8.5 Pasos para el Diseño de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Los SOP mejor escritos no sirven de nada si los empleados no los siguen de manera consistente. Tomar los siguientes pasos puede ayudar a garantizar que se sigan los POES (Padayachee y Munro, 2020):

2.1.8.5.1 Organice una Reunión de Capacitación. Un paso que puede tomar es realizar una sesión de capacitación sobre los nuevos POES. En la capacitación, puede implementarlos además de asegurarse de que todos los empleados sepan lo que deben hacer para seguir los POES correctamente. Enfatique que seguirlos no es opcional. Tenga copias escritas de los nuevos POES disponibles para que los empleados los revisen y se los lleven para una revisión adicional.

2.1.8.5.2 Realice Breves Reuniones de Actualización. Periódicamente, realice actualizaciones sobre los POES. Este paso es particularmente importante cuando ha introducido nuevos procedimientos recientemente. La celebración de breves reuniones de actualización también puede ayudar a poner al día a los nuevos empleados y mantener informados a los empleados a largo plazo sobre los nuevos desarrollos.

2.1.8.5.3 Cree Listas de Verificación. La creación de listas de verificación que los empleados deben iniciar impone un sentido de responsabilidad entre los empleados al pedirles que demuestren que han completado todas las tareas requeridas.

2.1.8.5.4 Incluir Razonamiento. Es más probable que los empleados sigan los POES si entienden las razones de los protocolos. Decir a los empleados la secuencia de pasos detallados que deben seguir sin explicar por qué deben seguirlos es probable que genere confusión y recortes. Pero explicar por qué los pasos son críticos puede ayudar a los empleados a sentirse más involucrados en los procedimientos. Idealmente, cada POES incluiría una descripción de la política que explica por qué es importante.

2.1.8.5.5 Realice una Revisión Anual. Al menos una vez al año, revise sus POES y realice las actualizaciones necesarias. Los cambios de código, los nuevos equipos y los informes de nuevos brotes de enfermedades pueden ser motivo para cambiar sus POES. Además, evalúe qué tan bien están funcionando además de cómo podría simplificarlos, hacerlos más efectivos y aumentar el cumplimiento de los empleados.

2.1.8.5.6 Use un Lenguaje Claro y Conciso. Los POES deben escribirse en un estilo que resulte fácil de leer para cualquier persona con un conocimiento básico de la industria. Es probable que el uso de un lenguaje verboso y demasiado técnico, detalles excesivos o construcciones complicadas conduzca a una disminución del cumplimiento.

2.1.9 Manuales operativos

Los manuales operativos es un conjunto de instrucciones escritas que describen el proceso paso a paso que se debe seguir para realizar correctamente una actividad de rutina, los cuales deben seguirse exactamente de la misma manera cada vez para garantizar que la organización se mantenga consistente además de cumplir con las regulaciones de la industria y los estándares comerciales. Las principales ventajas de los manuales operativos implican que

pueden beneficiar a una empresa al reducir los errores, aumentar la eficiencia, rentabilidad, crear un entorno de trabajo seguro, generar pautas sobre cómo resolver problemas y superar obstáculos (Romero y Zambrano, 2020).

2.1.9.1 Elementos del Manual Operativo. El manual de operaciones debe incluir (Romero y Zambrano, 2020):

2.1.9.1.1 Página del Título. Indica el título del proceso para quién está destinado (la función específica, el departamento, el equipo o la agencia), su número de identificación, los nombres, así como las firmas de las personas que prepararon y aprobaron el manual.

2.1.9.2.2 Tabla de Contenido. Proporciona fácil acceso a las distintas secciones de los manuales extensos.

2.1.9.3.3 Una Lista Paso a Paso de los Procedimientos. Incluye explicaciones del objetivo de la tarea, funciones, responsabilidades, requisitos reglamentarios, terminología, descripciones de lo que se debe hacer para completar cada paso y una discusión de las decisiones que se deben tomar.

En la Tabla 2, se muestra la función y características de los tipos de manuales principales:

Tabla 2

Tipos de manuales

Tipo de manual	Descripción
Manual de servicio	Viene con información detallada sobre la marca y las construcciones de la máquina, información de mantenimiento y protocolos de emergencia sobre lo que se debe hacer si persisten ciertas situaciones con el equipo.
Manual del usuario	Ayuda a las personas a usar un sistema o dispositivo en particular. Proporciona instrucciones tanto para usuarios calificados como no calificados para la configuración, operación y mantenimiento de un producto. Puede tener precauciones, así como pautas de problemas.
Manual de operación	Los manuales de operación también son manuales que se encuentran junto al equipo. Aquí, estos manuales actúan como guías sobre cómo puede operar la máquina. Describe instrucciones para los técnicos sobre cómo manejar el dispositivo y operarlo correctamente. Garantiza que el equipo funcione correctamente y de forma segura por parte del personal.

Tabla 2*Tipos de manuales (Continuación)*

Tipo de manual	Descripción
Manual de capacitación	Contiene instrucciones para mejorar la calidad de las tareas y procesos realizados. Su objetivo es enseñar, así como mejorar las habilidades de los empleados. Puede ser utilizado como documento de referencia en el lugar de trabajo o por un capacitador para revisar el material.
Manual de políticas	Contiene lineamientos de políticas, reglas, resoluciones, así como los procedimientos de una empresa. Ayuda a la gerencia a manejar el negocio además de la toma de decisiones; regula el curso del desarrollo de una empresa.
Manual de organización	Es un documento que orienta a los miembros de una organización o a los empleados de una empresa para desempeñar sus funciones con eficacia. Por lo general, contiene los procedimientos operativos estándar para realizar operaciones de manera segura para crear productos y brindar servicios.
Manual de prácticas administrativas	Brinda métodos estándar para que el personal cumpla con las funciones logrando que cooperen de manera efectiva. Puede contener instrucciones para diferentes departamentos o pautas para la correspondencia corporativa. A veces, puede contener instrucciones sobre cómo mejorar los conocimientos y habilidades del empleado.

Nota. Información correspondiente a tipos de manuales. Tomado de Nice, 2020

2.1.9.2 Ventajas de los manuales operativos. Los manuales tienen las siguientes ventajas (Vivanco, 2017):

- **2.1.9.2.1 Simplificar la aplicación de políticas y procedimientos.** Las reglas simples y claras siempre son más fáciles de entender y seguir. De esta manera, simplifica la gestión diaria al permitir que sus gerentes confíen en este manual para aplicar de manera efectiva las políticas y procedimientos vigentes. El manual del empleado también se convierte en una herramienta indispensable para preparar tus revisiones anuales de desempeño, ya que te proporciona elementos clave que deben formar parte de este proceso, como la gestión de las ausencias y tardanzas, el código de vestimenta, etc.
- **2.1.9.2.2 Útil en el Trabajo Diario.** Un manual contiene detalles de reglas, procedimientos y reglamentos que ayudan a los empleados a comprender el funcionamiento de la

empresa. Los empleados seguirán fácilmente la rutina después de leer el manual, lo que facilitará el trabajo diario.

- **2.1.9.2.3 Evitar Conflictos.** El manual se convierte en un documento de referencia para facilitar el seguimiento con el personal, apoyar la aplicación de políticas y procedimientos y promover una gestión objetiva y justa de los empleados.
- **2.1.9.2.4 Útil para los Nuevos Empleados.** Piense en sus primeros días en un nuevo trabajo. El estrés está ahí, porque quieres causar una buena impresión para integrarte rápidamente en el equipo y demostrar tus habilidades. El manual se convierte en una herramienta de referencia para el empleado que quiere domar su nuevo entorno de trabajo. También es una herramienta muy práctica para supervisar la bienvenida de un nuevo empleado, si su empresa no ha tenido la oportunidad de implementar un proceso de integración más elaborado.
- **2.1.9.2.5 Decisiones Rápidas.** Estructurar esta información en un manual del empleado alienta a su equipo a revisar el documento antes de hablar con usted al respecto, y acelera enormemente el proceso de revisión de políticas y procedimientos que están en marcha.

2.1.10 Normativas Nacionales Referentes a Prestadores de Servicio en Alimentos y

Bebidas

En Ecuador, las normas son administrados por una entidad nacional denominada Servicio Ecuatoriano de Normalización (INEN), que busca preservar la seguridad, así como la salud de las personas, animales, plantas, así como el medio ambiente y la seguridad nacional (INEN, s.f.).

Con el apoyo del INEN, la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia de Alimentos (ARCSA) actúa como el principal ente fiscalizador del país para asegurar la aplicación de una serie de normas y procedimientos estándar, con el objetivo de preservar la excelente calidad e inocuidad de los alimentos para el consumo humano (ARCSA, 2015).

Posteriormente, como organismo especializado en el control directo de los establecimientos de restauración, se encuentra el Ministerio de Turismo del Ecuador, el cual busca apoyar la promoción turística de diversas localidades, así como preservar ciertos estándares de calidad en diversas áreas afines (MINTUR, s.f.). En la Tabla 3, se muestra el resumen de normativas nacionales referentes a prestadores de servicio en alimentos y bebidas:

Tabla 3.

Normativas nacionales referentes a prestadores de servicio en alimentos y bebidas

Marco legal	Artículo
Constitución del Ecuador	<ul style="list-style-type: none"> • Art. 12.- El derecho humano al agua es fundamental e irrenunciable. El agua constituye patrimonio nacional estratégico de uso público, inalienable, imprescriptible, inembargable y esencial para la vida. • Art. 13.-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. • Art. 32.- La salud es un derecho que garantiza el Estado, cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al agua, la alimentación, la educación, la cultura física, el trabajo, la seguridad social, los ambientes sanos y otros que sustentan el buen vivir. • Art. 361.- El Estado ejercerá la rectoría del sistema a través de la autoridad sanitaria nacional, será responsable de formular la política nacional de salud, y normará, regulará y controlará todas las actividades relacionadas con la salud, así como el funcionamiento de las entidades del sector.
Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad	<ul style="list-style-type: none"> • Título I, Objetivo y ámbito de aplicación. Art. 1.- Esta Ley tiene como objetivo establecer el marco jurídico del sistema ecuatoriano de la calidad, destinado a: i) regular los principios, políticas y entidades relacionados con las actividades vinculadas con la evaluación de la conformidad, que facilite el cumplimiento de los compromisos internacionales en ésta materia; ii) garantizar el cumplimiento de los derechos ciudadanos relacionados con la seguridad, la protección de la vida y la salud humana, animal y vegetal, la preservación del medio ambiente, la protección del consumidor contra prácticas engañosas y la corrección y sanción de estas prácticas; y, iii) Promover e incentivar la cultura de la calidad y el mejoramiento de la competitividad en la sociedad ecuatoriana. • Título I, Objetivo y ámbito de aplicación. En su artículo 2 establece como principios del sistema ecuatoriano de la calidad, los siguientes: 1. Equidad o trato nacional.- Igualdad de condiciones para la transacción de bienes y servicios producidos en el país e importados; 2. Equivalencia.- La posibilidad de reconocimiento de reglamentos técnicos de otros países, de conformidad con prácticas y procedimientos internacionales, siempre y cuando sean convenientes para el país; 3. Participación.- Garantizar la participación de todos los sectores en el desarrollo y promoción de la calidad.;4. Excelencia.- Es obligación de las autoridades gubernamentales propiciar estándares de calidad, eficiencia técnica, eficacia, productividad y responsabilidad social; y, 5. Información.- Responsabilidad de las entidades que conforman el sistema ecuatoriano de la calidad en la difusión permanente de sus actividades.
Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG.	<ul style="list-style-type: none"> • Título II. Normativa técnica sanitaria para alimentos procesados, plantas procesadoras de alimentos, establecimientos de distribución, comercialización, transporte y establecimientos de alimentación colectiva. • Capítulo III. De los alimentos procesados elaborados en líneas de Producción Certificadas con Buenas Prácticas De Manufactura: Art. 39.- Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura según línea de producción. - Los alimentos procesados elaborados en líneas de producción certificadas con Buenas Prácticas de Manufactura no requieren obtener la notificación sanitaria. • Capítulo II. De las buenas prácticas de Manufactura. Art 72.- Los establecimientos donde se realicen una o más actividades de las siguientes: fabricación, procesamiento, envasado o empacado de alimentos procesados, podrán obtener el certificado de Buenas Prácticas de Manufactura.

Marco legal	Artículo
Ley Orgánica de Salud.	<ul style="list-style-type: none"> • El artículo 8 literales a, b, c: Son deberes individuales y colectivos en relación con la salud, en el literal a menciona; Cumplir con las medidas de prevención y control establecidas por las autoridades de salud; en el b; Proporcionar información oportuna y veraz a las autoridades de salud, cuando se trate de enfermedades declaradas por la autoridad sanitaria nacional como de notificación obligatoria y responsabilizarse por acciones u omisiones que pongan en riesgo la salud individual y colectiva; en el c; Cumplir con el tratamiento y recomendaciones realizadas por el personal de salud para su recuperación o para evitar riesgos a su entorno familiar o comunitario. • Artículo 129.- El cumplimiento de las normas de vigilancia y control sanitario es obligatorio para todas las instituciones, organismos y establecimientos públicos y privados que realicen actividades de producción, importación, exportación, almacenamiento, transporte, distribución, comercialización y expendio de productos de uso y consumo humano.
Reglamento Turístico De Alimentos Y Bebidas	<ul style="list-style-type: none"> • Artículo 1. El objeto del presente reglamento es regular, clasificar, categorizar, controlar y establecer los requisitos para el ejercicio de la actividad turística de alimentos y bebidas a nivel nacional. • Art. 17.- Requisitos obligatorios. - Son los requisitos mínimos que deben cumplir de forma obligatoria los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas a nivel nacional a excepción debía provincia de Galápagos, sea cual fuere su clasificación y/o categoría. Los requisitos obligatorios estarán contenidos en los anexos B-C-D-E-F-G-H que son parte integrante del presente reglamento. En caso de que el establecimiento no cumpla con estos requisitos dentro de los plazos establecidos por la Autoridad Nacional de Turismo, no podrá registrarse y se procederá con el proceso administrativo conforme a la normativa vigente.

Nota. Elaboración propia, 2022

2.1.11 Normativa Técnica Sanitaria sobre Prácticas Correctivas de Higiene

La Organización Internacional de Normalización (ISO) es una federación mundial de organismos nacionales de normalización (organismos miembros de ISO). Un híbrido del Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001, el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), ISO 22000 se ha desarrollado como una solución internacional para mejorar la seguridad alimentaria en la industria alimentaria. ISO 22000, también conocido como Sistema de gestión de seguridad alimentaria (FSMS), es un estándar internacional auditable (Panghal et al., 2018).

La norma técnica ISO/TS 22002-2 profundiza en los requisitos previos para la seguridad alimentaria durante la preparación de alimentos (las GMP para catering). Estandariza el correcto proceder de varios puntos pertinentes a la manipulación, procesamiento de alimentos, así como las áreas de trabajo para preservar la inocuidad de los alimentos en los establecimientos de

restauración de alimentos. Algunas de estas regulaciones son áreas de trabajo, edificios; distribución de instalaciones, equipos; flujos de circulación humana, estructuras internas, accesorios; almacenamiento de alimentos, embalaje, materiales de embalaje; productos químicos no utilizados en los alimentos; condición así como calidad de los servicios básicos (agua, aire, energía); depósito de basura; higiene personal, saneamiento de equipos/instalaciones; equipo de saneamiento; gestión de materiales comprados; medidas de prevención de la contaminación cruzada y control de plagas (ISO, 2013).

Además, ARCSA aborda la mayoría de los aspectos mencionados anteriormente en cuanto a la inocuidad e higiene alimentaria de las preparaciones para evaluar a los restaurantes y cafeterías como sistema regulatorio en el Ecuador, incluyendo BPM, aspectos sanitarios, legales, a través de la norma ARCSA-DE-067-2015 -GGG, parte III y el Instructivo Externo para la Evaluación de Restaurantes/Cafeterías IE-E.2.2-42 (ARCSA, 2015).

2.2 Marco Contextual

La presente investigación se desarrolló en el Mirador del Calvario, se encuentra ubicado al sur de Cuenca, a 10 kilómetros del Centro Histórico en la parroquia Turi, durante el periodo de noviembre a marzo del año 2022-2023. El mirador se ubica en la ciudad de Cuenca, que se constituye como una zona de encuentro entre culturas, comerciantes, eventos de connotación religiosa y de importancia turística nacional, específicamente en la parroquia Turi, el Mirador fue construido en la Alcaldía de Pedro Córdova Álvarez en el año de 1979 – 1983, su ubicación geográfica hace que este sea un lugar de encuentro en la población, además al haber sido la plaza frontal de la iglesia sugiere toda una connotación religiosa, en el cual se visualiza de forma panorámica toda la ciudad; siendo una zona que es frecuentemente visitada por los turistas (Amoroso y Solarte, 2014). En el contexto de estudio, se determinó que en la actualidad en el Mirador del Calvario se dispone de seis (6) proveedores de servido de alimentos y bebidas.

2.3 Marco Conceptual

- a) Alimento preparado: Producto elaborado, semi elaborado o crudo, destinado al consumo humano que requiera o no mantenerse caliente, refrigerado o congelado, y se expende de forma directa al público para su consumo inmediato (MINTUR, 2018a).
- b) Ambulante: Persona Física o natural, emprendedor, quien para sí mismo o con dependencia o asociación con un tercero, prepara y expende alimentos frescos, procesados o semi procesados en la vía pública o en cualquier lugar que no sea fijo o permanente (MINTUR, 2018a).
- c) Comida rápida: Modalidad en la que toda la oferta de alimentos y bebidas se encuentra lista para su consumo o requiere de un tiempo reducido de terminación, donde lo habitual es que la toma de comanda, facturación y la retirada del pedido por el consumidor se realicen en el mostrador. Contaminación: Introducción o presencia de cualquier peligro biológico, químico o físico, en el alimento, o en el medio alimentario (MINTUR, 2018a).
- d) Contaminación cruzada: Es la introducción involuntaria de un agente físico, biológico, químico por: corrientes de aire, traslados de materiales, alimentos contaminados, circulación de personal, contacto directo o indirecto con alimentos crudos, entre otros aspectos; que puedan comprometer la higiene o inocuidad del alimento (MINTUR, 2018a).
- e) Consumidor: Toda persona natural o jurídica que como destinatario final adquiera, utilice o disfrute bienes o servicios, o bien reciba oferta para ello (MINTUR, 2018a).
- f) Desinfección: Es el tratamiento físico o químico aplicado a instrumentos y superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de reducir los microorganismos indeseables a niveles aceptables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente a la calidad e inocuidad del alimento (MINTUR, 2018a).

- g) Establecimiento turístico de alimentos y bebidas: Son los establecimientos permanentes, estacionales y/o móviles donde se elaboran, expenden comidas preparadas y/o bebidas para el consumo, que cumplan con los parámetros determinados en el presente reglamento, además que se encuentran registrados ante la Autoridad Nacional de Turismo (MINTUR, 2018a).
- h) Manipulación de alimentos: Todas las operaciones realizadas por el manipulador de alimentos como recepción de ingredientes, selección, elaboración, preparación, cocción, presentación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, servicio, comercialización, consumo de alimentos y bebidas (MINTUR, 2018a).
- i) Principio PEPS (Primero en entrar - Primero en salir): Consiste en un método de evaluación de inventarios, que se refiere a la rotación de productos almacenados cuyas siglas significan "primero en entrar, primero en salir", Este principio se aplica con el fin de evitar que los productos o artículos permanezcan en almacenamiento por periodos largos, sin ser utilizados o consumidos (MINTUR, 2018a).
- j) Principio PCPS (Primero en caducar - Primero en salir): Consiste en un método de evaluación de inventarios, que se refiere a la rotación de productos almacenados cuyas siglas significan "próximo en caducar, primero en salir". Este principio se aplica con el fin de consumir o distribuir los productos, seleccionando primero los que se encuentran cercanos a caducarse (MINTUR, 2018a).
- k) Menú: Instrumento de comunicación, venta de alimentos y bebidas, listado de los platos que constituyen la oferta gastronómica de un establecimiento al consumidor (MINTUR, 2018a).

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

A continuación, se describe la metodología en la cual se sustenta la presente investigación, para lo cual se define el enfoque, tipo de investigación, corte, instrumentos, técnicas aplicadas para la recolección de información, así como la estrategia para el procesamiento de datos. Definido según Jilcha (2019) como los procedimientos o técnicas específicas que se utilizan en el proceso de identificación, selección y procesamiento de datos sobre un tema en particular. En un trabajo de investigación, el tipo de investigación permite al lector, validar los procesos de adquisición de datos y por lo tanto establecer la confiabilidad de los hallazgos del estudio.

3.1 Tipo de investigación

La investigación exploratoria como su nombre lo indica, explora la viabilidad y la relevancia de un estudio futuro, en el cual se analiza una situación, fenómeno o problema en un contexto de escala pequeña. Por lo que, el investigador considera pertinente, explorar el tema o problema, además de sus diferentes elementos previo a iniciar el estudio principal (Ramos, 2020). La cual será aplicada en el proceso de elaboración de la guía operativa sustentado en los datos que se recolectarán en el entorno de investigación. Así mismo, se considera de tipo experimental, la cual es definida por Librerías (2015) como aquella en la que se realiza la manipulación de una variable independiente.

3.2 Enfoque de investigación

La presente investigación encuadra con el enfoque mixto, que se comprende como cualitativo - cuantitativo, definido por Dawadi et al. (2020) como el tipo de investigación que tiene sus propios supuestos filosóficos, así como métodos de investigación. Como metodología, incluye suposiciones filosóficas para proporcionar instrucciones para la recopilación, el análisis de datos de múltiples fuentes y naturaleza en un solo estudio.

En este sentido, el objetivo de la investigación cualitativa es el desarrollo de conceptos que ayuden a comprender los fenómenos sociales en escenarios naturales, dando el debido énfasis a los significados, experiencias además de las opiniones de todos los participantes, utilizando para tal fin encuestas o grupo focales entre otras estrategias. Mientras que la cuantitativa tiene como objetivo desarrollar y emplear modelos matemáticos, teorías o hipótesis relativas a los fenómenos para cuantificar la variación de determinada situación, tema, evento o fenómeno (Kandel, 2020).

Con respecto al presente estudio, se aplicará una encuesta a los proveedores del servicio para recoger información relacionada con la manipulación de alimentos, que posteriormente será analizada para obtener el manual de operación requerido.

3.3 Métodos

Los métodos de investigación corresponden a las diversas técnicas utilizadas para el desarrollo del estudio que sustentan la interpretación de los datos recopilados y que permitirán emitir las conclusiones sobre los datos de la investigación (Bouchrik, 2022).

3.3.1 Método Inductivo - deductivo

La diferencia entre estos tipos de razonamiento, es que el inductivo tiene como finalidad es generar una teoría, por otro lado, el deductivo su fin es la de probar una teoría existente; por lo que, el primero se sustenta en observaciones específicas a amplias generalizaciones, mientras que en el segundo caso esta situación se presenta de forma inversa (Rodríguez y Pérez, 2017). En este sentido, cuando los científicos realizan un proyecto de investigación comienzan con un estudio inductivo (desarrollando una teoría), el cual le continua una investigación deductiva para confirmar o invalidar la conclusión.

3.4 Técnicas

Son un conjunto de procedimientos de naturaleza metodológica y sistemática cuyo fin es asegurar la operatividad de la investigación (Universidad La Concordia, 2020). En el presente estudio, se utilizaron las siguientes técnicas:

3.4.1 De Campo

El método de investigación de campo, se presenta cuando los datos del estudio se obtendrán directamente de la fuente, por lo tanto se consideran como primarios, que en el caso del presente estudio corresponde a los proveedores de servicio de alimentos y bebidas en el Calvario lo cual concuerda con lo establecido por Soukup et al. (2016) que implica que el investigador se sumerge en un entorno para observar a los participantes o al grupo de interés en su contexto natural del mundo real. Entre las técnicas asociadas al método de campo, se tiene la observación, encuesta y entrevista. Las técnicas de campo aplicadas en el presente estudio corresponden a:

3.4.1.1 Observación. Este método corresponde según Diaz (2013) se refiere a la acción de observar los fenómenos en estudio, con el fin de obtener la información requerida para posteriormente analizarla como parte del proceso de investigación; permite la adquisición de datos desde la fuente. En este contexto, en el presente estudio se utiliza la observación como herramienta para la recolección de datos a partir de fotografías, apuntes además de notas sobre el fenómeno estudiado y su problemática.

3.4.1.2 Entrevista. Es una herramienta cualitativa que permite consultar a profundidad con base en preguntas estructuradas, así como en las respuestas libres con personas que se considera que tienen un conocimiento particular sobre el tema de interés. La entrevista semiestructurada generalmente se lleva a cabo en un entorno cara a cara que permite al investigador buscar nuevos conocimientos, hacer preguntas además de evaluar fenómenos desde diferentes perspectivas, permitiendo conocer en profundidad los factores influyentes y las

consecuencias del entorno de trabajo actual (Jilcha, 2019). En este contexto, la aplicación de la entrevista en el presente estudio, tendrá dos enfoques:

- Entrevista al representante del GAD, Lcdo. Fabián Quito del Gad Parroquial de Turi, para conocer la problemática en estudio y la necesidad asociada con el desarrollo del presente estudio, enfocadas en la caracterización de las variables e hipótesis planteadas sobre los procesos operativos e higiénicos en los proveedores de servicio de alimentación y bebidas en el área de investigación, para lo cual se aplicó una entrevista semiestructurada con preguntas abiertas (Anexo 1).

3.4.1.3 Encuesta. La encuesta se define como el instrumento a través del cual es posible recoger información de una muestra de individuos que sustentan una investigación y con base en estos datos, se puede aplicar estrategias cuantitativas (aplicando cuestionarios cuyas respuestas requieran valores numéricos), y cualitativas (p. ej., cuando el cuestionario posee preguntas de tipo abierto), o ambas estrategias, que se califican como métodos mixtos (Ponto, 2015).



En general, las encuestas son una técnica de investigación que permite obtener datos sobre atributos, cualidades o acciones de una población a través del diseño de un conjunto de preguntas, que pueden aplicarse a la persona directamente, o ser enviadas por correo, a través de Internet y por teléfono, cuyo objetivo es obtener información adecuada para el análisis estadístico, por lo que se debe establecer como se seleccionan a los encuestados, además, el diseño de las preguntas, el tipo, tamaño de la muestra y los recursos disponibles influyen en el diseño del cuestionario.

En el presente estudio, la aplicación de la encuesta tendrá como fin permitir la adquisición de información, para el desarrollo del manual operativo el cual será aplicado a los proveedores del servicio (Tabla 4), además, se aplicará una segunda encuesta (Tabla 5) con el fin de evaluar la aceptación de la propuesta gastronómica desarrollada, las cuales serán aplicadas a una población

seleccionada de forma estratégica, que corresponde a los proveedores de AA en el área de estudio:

Tabla 4.

Encuesta para obtener información sobre el manual operativo



			
<p>Buenos días/ tardes soy egresado del Instituto Tecnológico Sudamericano y estoy realizando una investigación, agradecemos su colaboración para responder las siguientes preguntas:</p>			
<p>1.- ¿usted conoce y entiende los riesgos a la salud asociados con la preparación de alimentos y bebidas? SI _____ NO _____</p>			
<p>2.- ¿Cuándo se reciben los alimentos, que tipo de control se efectúan?</p>			
	Si	No	
Propiedades organolépticas			
Peso			
Costos			
Fechas de caducidad			
<p>3.- ¿Utiliza implementos de seguridad como guantes, mallas, mandil, durante la preparación de alimentos? SI _____ NO _____</p>			
<p>4.- ¿Conoce usted sobre las buenas prácticas de manejo alimentario? SI _____ NO _____</p>			
<p>5.- ¿Ha sido capacitado en buenas prácticas de manejo alimentario? SI _____ NO _____</p>			
<p>6.- ¿Usted está dispuesto a utilizar un manual operativo, para asegurar la calidad de los alimentos? SI _____ NO _____</p>			

Nota. Elaboración propia, 2022

A continuación, se muestra el modelo de encuesta para evaluar la aceptación de las propuestas gastronómicas:

Tabla 5.

Encuesta para evaluar la aceptación de las propuestas gastronómicas

			
<p>Buenos días/ tardes soy egresado del Instituto Tecnológico Sudamericano y estoy realizando una investigación, agradecemos su colaboración para responder las siguientes preguntas:</p>			
<p>1.- Considera ud, que la propuesta gastronómica presentada es atractiva para el turismo gastronómico</p>			
<p>SI _____ NO _____</p>			
<p>2.- Según su criterio califique los platos que integran la propuesta gastronómica.</p>			
Plato	Bueno	Medio	Malo
Caldo de gallina criolla			
Cuy asado			
Carne asada			
Mote pata			
Papás locas			
Logro de papas			
<p>3.- Incorporaría la propuesta gastronómica a su menú actual</p>			
<p>SI _____ NO _____</p>			

Nota. Elaboración propia, 2022

Población y muestra

Según Gumpili y Vipin (2022) la población corresponde al conjunto integral de elementos sustanciales que integran la investigación, y que pueden ser personas y/o objetos, cuya selección se establece con base en las características definidas por criterios de muestreo propios de la investigación; y comprende tanto la población objetivo y accesible; este último se presenta cuando no es posible por alguna razón estudiar la totalidad de la población, por lo que, se procede a seleccionar un subconjunto de la población que sea capaz de representarla de forma adecuada; este subconjunto se define muestra; en la cual se debe asegurar que todos los individuos posean la misma probabilidad de ser elegidos; y el tamaño de la muestra, corresponde al total de participantes o elementos seleccionados e incluidos en el estudio.

En el presente estudio, la aplicación de la encuesta se efectuó a los 10 proveedores de AA que se encuentran ubicados en el Calvario, dado que la población es pequeña, y es posible muestrearla en su totalidad, se considero la muestra como el 100% de la población objeto de estudio y la cual tuvo como objetivo por un lado conocer la percepción de los proveedores con respecto al manual operativo y por otro lado, validar la aceptabilidad de la propuesta gastronómica.

3.4.2 Bibliográfico

Boon (2022) lo define como cualquier método de investigación que requiera recopilar información de materiales publicados, además, se considera como revisiones sistemáticas de literatura que permiten compilar y analizan datos bibliográficos. Según Nishkala (2021), sus principales características son:

- Se efectúa una profunda revisión documental que permita determinar el estado del arte correspondiente a un tema que se estudia.
- Está definido por un proceso sistemático, formado por actividades de recolectar, seleccionar, analizar y presentar resultados consistentes con la investigación.
- Involucra procesos de cognitivos de alta complejidad, como el análisis, y deducción.
- Se ejecuta de forma secuencia y ordenada, sustentado en objetivos específicos.
- Su objetivo final es el desarrollo del conocimiento.
- Es una estrategia que apoya el proceso investigativo, a la vez que reduce la probabilidad de realizar estudios que ya se hayan ejecutado previamente.

En este contexto, para el desarrollo del presente estudio se efectuará una recolección y análisis de información y constructos teórico que sustenta el diseño del manual de operación para proveedores de servicios de alimentos y bebidas y permitirá sustentar el desarrollo de la propuesta gastronómica. Entre las técnicas que se asocian al método bibliográfico se tiene la técnica de

referencias bibliográficas, fichas bibliográficas y citas paráfrasis. Entre las técnicas asociadas con el método bibliográfico aplicadas en el presente estudio, se tiene:

3.4.2.1 Bibliográficas. Consiste en la presentación de los datos de donde se tomó la información y se entiende como la "dirección" de una fuente, con lo cual se otorga reconocimiento al autor y verifica la autenticidad y la legitimidad de sus ideas y percepciones, permitiendo al lector identificar la fuente original de información referenciada o citada por un autor en el cuerpo principal del texto. El uso de referencias bibliográficas demuestra el valor de un trabajo específico en una variedad de revistas y disciplinas a lo largo del tiempo (Hernández F. , 2013). Las referencias estarán insertadas en el presente documento junto a cada mención efectuada considerando el formato APA 7ma edición y se compilarán en el apartado de referencias bibliográficas.

3.4.2.2 Fichas bibliográficas. En este instrumento por lo general se incorpora: 1) el autor del libro, 2) el título del libro del que obtuvo la información, 3) la editorial, 4) el año y, finalmente, 5) el medio de origen.

3.4.2.3 Citas / paráfrasis. Una cita es la redacción exacta del material de origen (ya sea escrito o hablado). Las citas coinciden con la fuente original palabra por palabra. Una paráfrasis es una reafirmación detallada en sus propias palabras de un material fuente escrito o, a veces, hablado (Purdue University, s.f.).

3.4.3 Experimental/ Laboratorio

Las investigaciones experimentales corresponden a estudios en los cuales, a través del diseño de una prueba justa, las variables son manipuladas, controladas y medidas de forma activa, como resultado del esfuerzo del autor, en recoger datos que servirán de evidencia de respaldo o para refutar una relación causal, además se debe determinar cómo una variable afecta a un grupo e Incluir todas las partes de un experimento (Sirisilla, 2022). En el presente estudio, se empleará el método experimental para el diseño de la propuesta gastronómica, que contendrá el conjunto

de platos y sus preparaciones. Entre las técnicas que se asocian con el método experimental /laboratorio se tiene la base de datos, bitácora y fichas estándar. Entre las técnicas experimental/laboratorio aplicadas en el presente estudio se tiene:

3.4.3.1 Base de datos. Consisten en el conjunto de elementos informativos asociados a la investigación y que se ordenan sistemáticamente, para su posterior procesamiento y análisis, que permitirá la validación de hipótesis y la determinación de las conclusiones de la investigación (Malavassi, 2012). En este sentido, en el presente estudio, esta técnica será utilizada como parte del desarrollo de la propuesta gastronómica, para la compilación de los datos relacionados con la definición de las proporciones para la elaboración de los platos, así como para la gestión de los costos.

3.4.3.2 Bitácora. Es un instrumento para la recolección de datos, que consiste en un cuaderno en el cual se va registrando paulatinamente datos derivados de la investigación, en este caso experimental como observaciones, las hipótesis, hallazgos, ideas y demás elementos que puedan surgir y se desarrolla de forma cronológica con el proceso investigativo (Universidad de las Américas Puebla, s.f.). En el presente proyecto, esta técnica permitirá la estandarización de los platos que integrará la propuesta gastronómica, al permitir llevar un registro de todas las acciones, observaciones y elementos que se presentarán durante la elaboración de los mismos.

3.4.3.3 Fichas estándar. La ficha, es una herramienta en la cual se registra principalmente procesos y procedimientos relacionados con la investigación, este instrumento permitirá el desarrollo del menú de la propuesta, dado que se presentará elementos propios de la preparación como tiempo, tipos y cantidades de materia prima, entre otros.

3.5 Metodología de Trabajo

- Aplicación de los instrumentos diseñados, se efectuará una encuesta a los seis proveedores del servicio.

- Análisis de la información. se efectuará a través del software Excel, sustentado en la estadística descriptiva (medias, frecuencias y porcentajes)
- Desarrollo del manual de operaciones: incluirá la introducción y el conjunto de procedimientos de operaciones que asegurarán a los proveedores del servicio ofrecer un producto de calidad e inocuo.
- Presentación de la propuesta gastronómica: contendrá los siguientes elementos;

3.5.1 Planificación

Permitirá establecer las bases para la implementación en el contexto turístico local de la propuesta; e incluirá las siguientes subfases:

3.5.1.1 Diseño. Consiste en la definición de los platos que integrarán la propuesta y las técnicas a utilizar, así como la materia prima.

3.5.1.2 Socialización. Consiste en efectuar actividades para dar a conocer el proyecto tanto entre los proveedores del servicio como entre los turistas, y se requerirá el apoyo del GAD.

3.5.1.3 Capacitación. En esta etapa se impartirá capacitaciones a los proveedores del servicio tanto de la preparación del plato cómo de las normas de higiene correspondientes, para obtener un producto de alta calidad.

3.5.2 Ejecución

Corresponde a la implementación de la propuesta por los diferentes proveedores del servicio en el Mirador. Contemplará las siguientes subfases;

3.5.2.1 Introducción. Inicio de las actividades de preparación e introducción del plato con la información gastronómica local correspondiente.

3.5.2.2 Desarrollo. Consumo de los platos por parte de los turistas

3.5.2.3 Cierre. Evaluar si la propuesta es atractiva para los turistas.

3.5.3 Monitoreo y control

Consistirá en la última fase del proyecto y requerirá implementar medio para verificar en el largo plazo, si la propuesta gastronómica es aprobada por los turistas o requiere mejoras, y estará compuesta de las siguientes subfases:

3.5.3.1 Inicial. Establecer medios para obtener información del interés de los turistas

3.5.3.2 Proceso. Analizar la información recolectada

3.5.3.3 Final. Proponer mejoras

3.5.3.4 Validación. A través de la encuesta.

CAPÍTULO IV: ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

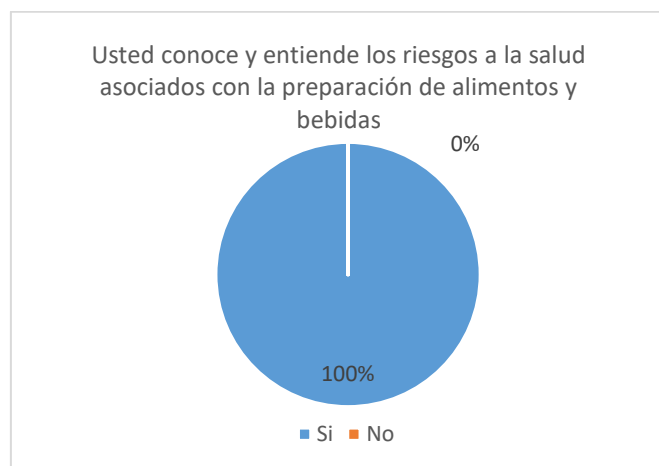
4.1 Encuesta para obtener información sobre el manual operativo

Para diseñar el manual operativo, se procedió a aplicar una encuesta a los 10 proveedores de servicios de AA en el Mirador el Calvario, con el fin de determinar los conocimientos que poseen sobre los riesgos a la salud derivados de la inadecuada manipulación de alimentos, su nivel de capacitación en este tema y el nivel de implementación de buenas prácticas, en pro de ofrecer un servicio de calidad.

1.- ¿Usted conoce y entiende los riesgos a la salud asociados con la preparación de alimentos y bebidas?

Figura 1

Resultados sobre si los proveedores de servicio conocen sobre los riesgos a la salud asociados con la preparación de alimentos y bebidas



Nota. Elaboración propia, 2022

El 100% de los encuestados, conoce y entiende los riesgos a la salud asociados con la preparación de alimentos y bebidas.

2.- ¿Cuándo se reciben los alimentos, que tipo de control se efectúan?

Tabla 6.

Tipos de control de alimentos

Variables	Si	No
Propiedades organolépticas	75%	25%
Peso	75%	25%
Costos	100%	0%
Fechas de caducidad	100%	0%

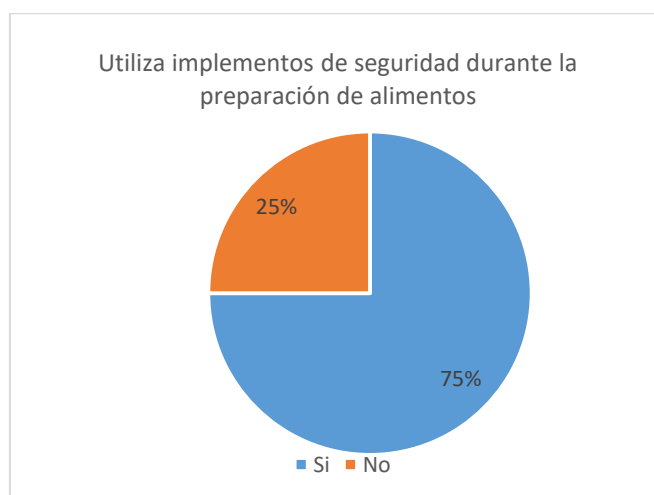
Nota. Elaboración propia, 2022

Los resultados muestran que los costos y la fecha de caducidad son los más importantes para los proveedores de servicio de alimentos y bebidas en el Mirador el Calvario.

3.- ¿Utiliza implementos de seguridad como guantes, mallas, mandil, durante la preparación de alimentos?

Figura 2

Resultados sobre si utilizan implementos de seguridad durante la preparación de alimentos



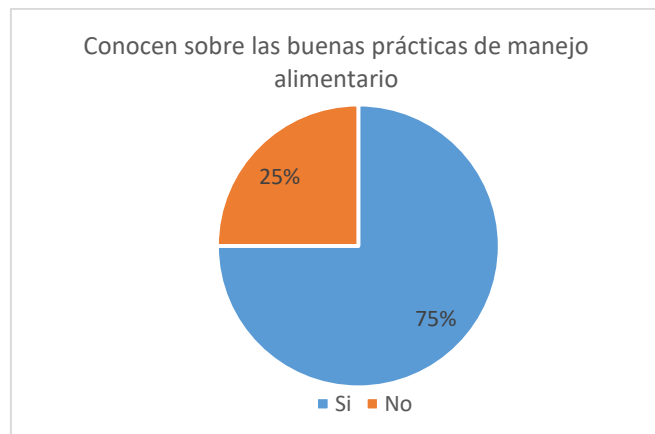
Nota. Elaboración propia, 2022

Los resultados muestran que el 75% de los proveedores de servicio de alimentos y bebidas en el Mirador el Calvario, utilizan implementos de seguridad como guantes, mallas, mandil, durante la preparación de alimentos.

4.- ¿Conoce usted sobre las buenas prácticas de manejo alimentario?

Figura 3

Resultados sobre si conocen sobre las buenas prácticas de manejo alimentario



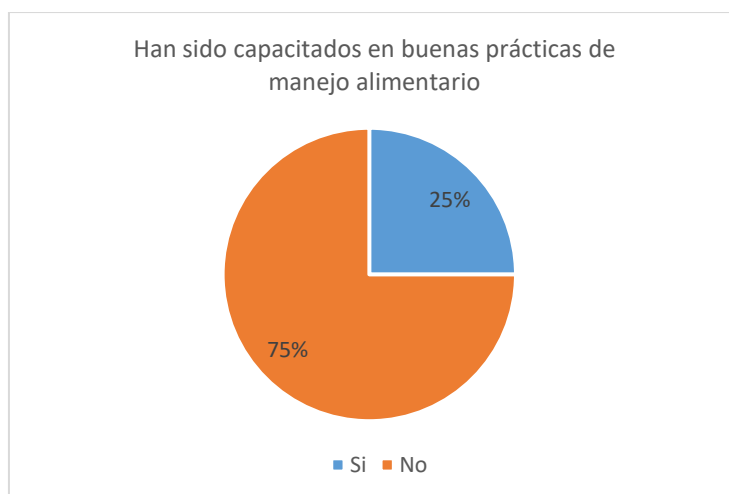
Nota. Elaboración propia, 2022

Los resultados muestran que el 75% de los proveedores de servicio de alimentos y bebidas en el Mirador el Calvario, conocen sobre las buenas prácticas de manejo alimentario.

5.- ¿Ha sido capacitado en buenas prácticas de manejo alimentario?

Figura 4

Resultados sobre si han sido capacitados en buenas prácticas de manejo alimentario



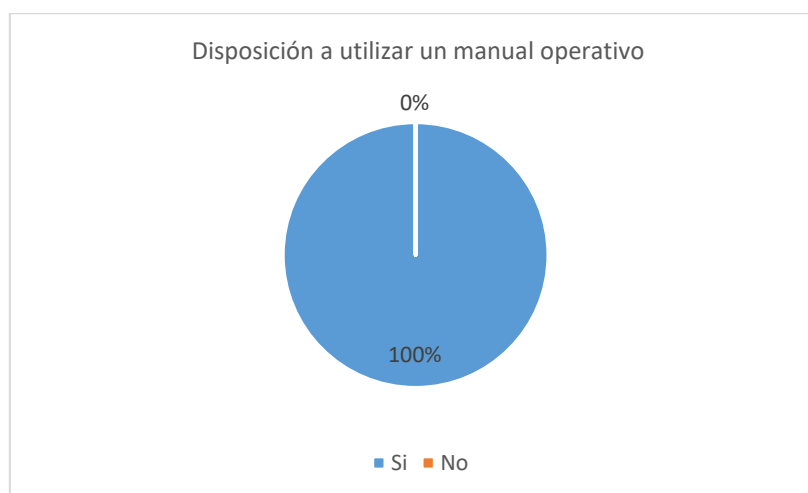
Nota. Elaboración propia, 2022

Los resultados muestran que el 75% de los proveedores de servicio de alimentos y bebidas en el Mirador el Calvario, no han sido capacitados en buenas prácticas de manejo alimentario.

6.- ¿Usted está dispuesto a utilizar un manual operativo, para asegurar la calidad de los alimentos?

Figura 5

Resultados sobre la disposición a utilizar un manual operativo



Nota. Elaboración propia, 2022

Los resultados muestran que el 100% de los proveedores de servicio de alimentos y bebidas en el Mirador el Calvario, están dispuestos a utilizar un manual operativo, para asegurar la calidad de los alimentos.

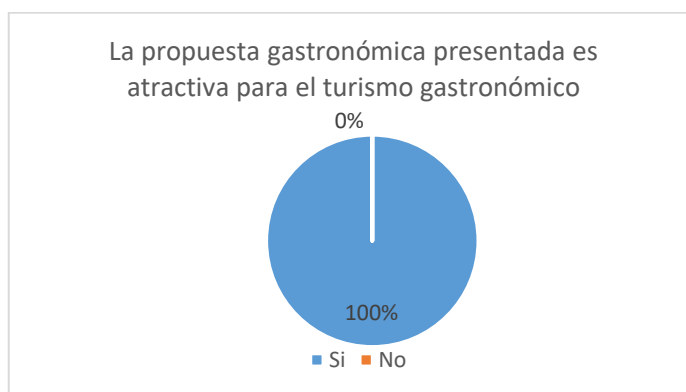
4.2 Encuesta para evaluar la aceptación de la propuesta gastronómica

Para validar la propuesta gastronómica, se procedió a aplicar una encuesta a los 10 proveedores del servicio de AA, en el cual se presentan los diferentes platos que la integran, obteniendo información sobre si les parece atractivo para el turista, si les gusta cada uno de los platos preparados y si la incorporarían a su menú actual:

1.- Considera ud, que la propuesta gastronómica presentada es atractiva para el turismo gastronómico

Figura 6

Resultados sobre lo atractivo que es la propuesta para el turismo gastronómico



Nota. Elaboración propia, 2022

Los resultados muestran que el 100% de los encuestados, considera que la propuesta es atractiva para el turismo gastronómico, lo que revela el gran interés que puede conllevar este proyecto para incrementar los niveles de turismo en el Mirador del Calvario.

2.- Según su criterio califique los platos que integran la propuesta gastronómica.

Tabla 7.

Encuesta para evaluar la aceptación de las propuestas gastronómicas

Plato	Bueno	Medio	Malo
Caldo de gallina criolla	100%		
Cuy asado	100%		
Carne asada	100%		
Mote pata	100%		
Papás locas	100%		
Logro de papas	100%		

Nota. Elaboración propia, 2022

Los resultados muestran que el 100% de los encuestados, calificó los platos que integran la propuesta gastronómica como buena, que incluía el caldo de gallina criolla, cuy asado, carne asada, mote pata, papás locas y logro de papas.

3.- Incorporaría la propuesta gastronómica a su menú actual

Figura 7

Resultados de si incorporaría la propuesta gastronómica a su menú actual



Nota. Elaboración propia, 2022

Los resultados muestran que el 75% de los encuestados, incorporaría la propuesta gastronómica a su menú actual, lo que revela la gran aceptación de la propuesta entre los proveedores de alimentos y bebidas en el área de estudio.

En general los resultados muestran que los proveedores del servicio AA en el Mirador el Calvario, validaron la propuesta gastronómica, considerando que su incorporación puede resultar atractiva para los turistas que visitan la zona, además de representar la cultura del lugar; y en su mayoría la incorporaría a su menú actual.

CAPÍTULO V: PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN

5.1 Manual Operativo

El manual operativo tiene como objetivo, optimizar las actividades que se llevan a cabo en los proveedores de servicio de AA, asegurando la inocuidad de los alimentos y la calidad del producto final. En el Anexo 2, se muestra el manual operativo propuesto.

5.2 Propuesta Gastronómica

La presente propuesta surge con el fin de identificar los platos tradicionales que lograrán posicionar a Ecuador y particularmente al Mirador del Calvario, como un destino gastronómico único, por lo que, para estandarizar el menú, se desarrolló las fichas técnicas, de costo, bitácoras y una base de datos de la materia prima utilizada y finalmente se aplicó una encuesta, para validar la aceptación de la propuesta por los proveedores de servicio de AA en el Mirador el Calvario.

5.1.1 Bitácoras de la Propuesta Gastronómica

A continuación, se presentan las bitácoras gastronómicas de los platos que integran la propuesta, y en las cuales se describe la información necesaria para la preparación del mismo, señalando paso a paso cada una de las actividades, técnicas de cocción y las pruebas correspondientes, para cumplir a cabalidad con las propiedades organolépticas deseadas.

Bitácora del caldo de gallina criolla. En esta presentación se modificó principalmente el volumen de cebolla.

Bitácora del cuy asado. En esta presentación se modificó el uso de cilantro.

Bitácora del mote asado. En esta presentación se modificó el uso del ajo.

Bitácora de las papas locas. En esta presentación se modificó el uso del pimienta.

Bitácora de la carne asada. En esta presentación se modificó el tiempo de cocción de la carne asada.

Bitácora del locro de papa. En esta presentación se modificó la incorporación de la leche.

Tabla 8

Bitácoras para caldo de gallina criolla

Bitácora 1 para caldo de gallina criolla												
Nombre del plato			Caldo de gallina criolla				N° de Bitácora		1	Fecha		19/02/2023
Ingre dientes	Pe so	Unid ad	Caracter ísticas organol épticas	Métod o de cocció n	Temper atura de cocción	Tie mpo de cocción	Método de conserv ación	Tiempo de conserva ción	Método de regener ación	Temper atura de servido	Observa ciones	
Gallina criolla	1	Kg	Textura: Blando Color: blanco Sabor: Salado Olor: gallina	Cocid o	120°C	2 hora s	Refriger ación 4°C	2 días	Calenta miento	70 °C	El sabor acido de la cebolla está muy presente	
Ajo	35	gr										
Apio	25	gr										
Pimient o	25	gr										
Cebolla	10 0	gr										
Cilantro	30	gr										
Perejil	30	gr										
Cebollí n	30	gr										

Bitácora 2 para caldo de gallina criolla												
Nombre del plato			Caldo de gallina criolla				N° de Bitácora		2	Fecha		19/02/2023
Ingre dientes	Pe so	Unid ad	Caracter ísticas organol épticas	Métod o de cocció n	Temper atura de cocción	Tie mpo de cocción	Método de conserv ación	Tiempo de conserva ción	Método de regener ación	Temper atura de servido	Observa ciones	
Gallina criolla	1	Kg	Textura: Blando Color: blanco Sabor: Salado Olor: gallina	Cocid o	120°C	2 hora s	Refriger ación 4°C	2 días	Calenta miento	70 °C	NO se percibe el sabor acido que aporta la cebolla	
Ajo	35	gr										
Apio	25	gr										
Pimient o	25	gr										
Cebolla	20	gr										
Cilantro	30	gr										
Perejil	30	gr										
Cebollí n	30	gr										

Bitácora 2 para caldo de gallina criolla												
Nombre del plato			Caldo de gallina criolla				N° de Bitácora		3	Fecha		19/02/2023
Ingre dientes	Pe so	Unid ad	Caracter ísticas organol épticas	Métod o de cocció n	Temper atura de cocció n	Tie mpo de cocció n	Método de conserv ación	Tiempo de conserva ción	Método de regener ación	Temper atura de servido	Observa ciones	
Gallina criolla	1	Kg	Textura: Blando Color: blanco Sabor: Salado Olor: gallina	Cocido	120°C	2 hora s	Refriger ación 4°C	2 días	Calenta miento	70 °C	Adecuad o para la presenta ción al consumi dor	
Ajo	35	gr										
Apio	25	gr										
Pimiento	25	gr										
Cebolla	40	gr										
Cilantro	30	gr										
Perejil	30	gr										
Cebollín	30	gr										

Nota. Elaboración propia, 2022

Tabla 9

Bitácoras para cuy asado

Nombre del plato			Cuy asado				N° de Bitácora		1	Fecha		19/02/2023
Ingre dientes	Pe so	Unid ad	Caracter ísticas organol épticas	Métod o de cocció n	Temper atura de cocció n	Tie mpo de cocció n	Método de conserv ación	Tiempo de conserva ción	Método de regener ación	Temper atura de servido	Observa ciones	
Cuy	63 3	gr	Textura: duro Color: oscuro Sabor: Salado Olor:	Asado	140°C	45 min	Refriger ación 4°C	1 día	Calenta miento	60 °C	Fuerte sabor amargo, picante	
Papa chola	63 5	gr										
Mote	20 0	gr										
Ajo	50	gr										
Comino	60	gr										
Sal	55	gr										
Achote	30	gr										

Nombre del plato			Cuy asado				N° de Bitácora		2	Fecha		19/02/2023
Ingre dientes	Pe so	Unid ad	Caracter ísticas organol épticas	Métod o de cocció n	Temper atura de cocció n	Tie mpo de cocció n	Método de conserv ación	Tiempo de conserva ción	Método de regener ación	Temper atura de servido	Observa ciones	
Cuy	63 3	gr	Textura: duro Color: oscuro Sabor: Salado Olor:	Asado	140°C	45 min	Refriger ación 4°C	1 día	Calenta miento	60 °C	El sabor a comino sigue dominad o el sabor del cuy final	
Papa chola	63 5	gr										
Mote	20 0	gr										
Ajo	50	gr										
Comino	45	gr										
Sal	55	gr										
Achote	30	gr										

Nombre del plato			Cuy asado				N° de Bitácora	3	Fecha	19/02/2023	
Ingredientes	Peso	Unidad	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Método de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración	Temperatura de servicio	Observaciones
Cuy	633	gr	Textura: duro Color: oscuro Sabor: Salado Olor:	Asado	140°C	45 min	Refrigeración 4°C	1 día	Calentamiento	60 °C	Adecuado para la presentación al consumidor
Papa chola	635	gr									
Mote	200	gr									
Ajo	50	gr									
Comino	25	gr									
Sal	55	gr									
Achote	30	gr									

Nota. Elaboración propia, 2022

Tabla 10

Bitácoras para el mote asado

Nombre del plato			Mote asado				N° de Bitácora	1	Fecha	19/02/2023	
Ingredientes	Peso	Unidad	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Método de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración	Temperatura de servicio	Observaciones
Achote	15	gr	Textura: suave Color: amarillo Sabor: ácido Olor: cerdo	Cocido	120°C	75 min	Refrigeración 4°C	2 días	Calentamiento	70 °C	Fuerte sabor acre, proveniente del ajo
Cebollín	30	gr									
Ajo	50	gr									
Lomo de cerdo	453	gr									
Cebolla	35	gr									
Mote	453	gr									
sal	10	gr									
comino	5	gr									

Nombre del plato			Mote asado				N° de Bitácora	2	Fecha	19/02/2023		
Ingredientes	Peso	Unidad	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Método de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración	Temperatura de servicio	Observaciones	
Achote	15	gr	Textura: suave Color: amarillo Sabor: insípido Olor: cerdo	Cocido	120°C	75 min	Refrigeración 4°C	2 días	Calentamiento	70 °C	Perdió bastante sabor	
Cebollín	30	gr										
Ajo	5	gr										
Lomo de cerdo	453	gr										
Cebolla	35	gr										
Mote	453	gr										
sal	10	gr										
comino	5	gr										

Nombre del plato			Mote asado				N° de Bitácora	3	Fecha	19/02/2023		
Ingredientes	Peso	Unidad	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Método de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración	Temperatura de servicio	Observaciones	
Achote	15	gr	Textura: suave Color: amarillo Sabor: Salado Olor: cerdo	Cocido	120°C	75 min	Refrigeración 4°C	2 días	Calentamiento	70 °C	Adecuado para la presentación al consumidor	
Cebollín	30	gr										
Ajo	10	gr										
Lomo de cerdo	453	gr										
Cebolla	35	gr										
Mote	453	gr										
sal	10	gr										
comino	5	gr										

Nota. Elaboración propia, 2022

Tabla 11

Bitácoras para papas locas

Nombre del plato			Papas locas				N° de Bitácora	1	Fecha	19/02/2023		
Ingredientes	Peso	Unidad	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Método de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración	Temperatura de servicio	Observaciones	
Papa	800	gr	Textura: suave Color: amarillo	Sofrito /cocido	120°C	75 min	Refrigeración 4°C	2 días	Calentamiento	70 °C	Sabor excesivamente fuerte debido a los	
Cuero	200	gr										
Cebolla	250	gr										
Apio	60	gr										
Cilantro	60	gr										

Tabla 12

Bitácoras para la carne asada

Nombre del plato			Carne asada				N° de Bitácora		1	Fecha		19/02/2023
Ingre dientes	Peso	Unidad	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Método de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración	Temperatura de servicio	Observaciones	
Arroz	800	gr	Textura: dura Color: amarillo Sabor: Salado Olor:	Sofrito /cocido	140°C	2 min para la carne	N/A	N/A	N/A	70 °C	El tiempo de cocción de la carne no es adecuada, carne poco cocida	
Lomo falda de res	200	gr										
Frejol	250	gr										
Aguacate	60	gr										

Nombre del plato			Carne asada				N° de Bitácora		2	Fecha		19/02/2023
Ingre dientes	Peso	Unidad	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Método de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración	Temperatura de servicio	Observaciones	
Arroz	800	gr	Textura: DURA Color: amarillo Sabor: Salado Olor:	Sofrito /cocido	140°C	15 min para la carne	N/A	N/A	N/A	70 °C	El tiempo de cocción de la carne no es adecuada, carne muy cocida	
Lomo falda de res	200	gr										
Frejol	250	gr										
Aguacate	60	gr										

Nombre del plato			Carne asada				N° de Bitácora		3	Fecha		19/02/2023
Ingre dientes	Peso	Unidad	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Método de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración	Temperatura de servicio	Observaciones	
Arroz	800	gr	Textura: suave Color: amarillo Sabor: Salado Olor:	Sofrito /cocido	140°C	6 a 8 minutos para la carne	N/A	N/A	N/A	70 °C	Adecuado para la presentación al consumidor	
Lomo falda de res	200	gr										
Frejol	250	gr										
Aguacate	60	gr										

Tabla 13

Bitácoras para el locro de papa

Nombre del plato			Locro de papa				N° de Bitácora		1	Fecha		19/02/2023
Ingredientes	Peso	Unidad	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Método de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración	Temperatura de servicio	Observaciones	
Papas	454	gr	Textura: suave Color: amarillo Sabor: Salado Olor:	Sofrito /cocido	120°C	40 min	Refrigeración 4°C	1 día	Calentamiento	70 °C	La presentación queda muy líquida, le falta consistencia	
Cebolla	35	gr										
Ajo	10	gr										
Queso	40	gr										
Aguacate	25	gr										
Leche	40	ml										
Cilantro	15	gr										
Achote	25	ml										

Nombre del plato			Locro de papa				N° de Bitácora		2	Fecha		19/02/2023
Ingredientes	Peso	Unidad	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Método de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración	Temperatura de servicio	Observaciones	
Papas	454	gr	Textura: suave Color: amarillo Sabor: Salado Olor:	Sofrito /cocido	120°C	40 min	Refrigeración 4°C	1 día	Calentamiento	70 °C	La presentación del plato, queda muy espeso y con mucho sabor a leche	
Cebolla	35	gr										
Ajo	10	gr										
Queso	40	gr										
Aguacate	25	gr										
Leche	550	ml										
Cilantro	15	gr										
Achote	25	ml										

Nombre del plato			Locro de papa				N° de Bitácora		3	Fecha		19/02/2023
Ingredientes	Peso	Unidad	Características organolépticas	Método de cocción	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción	Método de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración	Temperatura de servicio	Observaciones	
Papas	454	gr	Textura: suave Color: amarillo Sabor: Salado Olor:	Sofrito /cocido	120°C	40 min	Refrigeración 4°C	1 día	Calentamiento	70 °C	Adecuado para la presentación al consumidor	
Cebolla	35	gr										
Ajo	10	gr										
Queso	40	gr										
Aguacate	25	gr										
Leche	150	ml										
Cilantro	15	gr										
Achote	25	ml										

Nota. Elaboración propia, 2022

5.1.2 Fichas Estandarizadas de la Propuesta Gastronómica

Este documento tiene como objetivo, recoger y presentar toda la información requerida para la preparación del plato, señalando en particular cantidades, procedimientos de preparación y los procedimientos y es considerado un documento esencial para los proveedores de AA, dado que permite a los trabajadores preparar de forma eficiente el plato correspondiente.

5.1.3 Estandarización de la Propuesta Gastronómica

Los procesos de estandarización, permite la creación de procesos y técnicas que describe los pasos que deben cumplirse para lograr el mismo producto, cumpliendo con parámetros organolépticos establecidos para satisfacer el gusto del cliente.

5.1.4 Ficha Técnica de la Propuesta Gastronómica

Es un documento en el cual se presentan los procesos señalando las técnicas, temperaturas y tiempo de preparación; para la elaboración de la ficha, se debe desarrollar en primera instancia un cuadro para el registro de datos como cantidades, medidas, tipos de corte usados, la forma de preparación y demás elementos, incluyendo toda la información que se necesite para que cualquier persona pueda preparar el plato; además, se debe efectuar una estimación de costos para determinar el valor que se debe pagar del plato.

5.1.5 Base de Datos de la Propuesta Gastronómica

Este documento permite establecer el costo por kilo de cada uno de los ingredientes que se requieren para la preparación de los platos que integran la propuesta; incorpora información sobre los proveedores, cantidad, desperdicio y peso neto de los productos, factor de mermas, y en caso de que se obtenga, alguna observación. A continuación, se muestra la base de datos correspondiente a la propuesta gastronómica elaborada:

A continuación, se muestra la base de datos correspondientes a la propuesta gastronómica desarrollada:

Tabla 14

Base de datos

Grupo	Ingrediente Final	Presentación De Compra	Proveedor	Costo Por Kilo De Compra	Peso Bruto Comprado Kg	Cantidad Neta Comprada	Peso Desperdicio Comprado	Peso Sub Producto Comprado	Peso Equivalente	Cantidad Neta Equivalente	Peso Desperdicio Equivalente	Peso Sub Producto Equivalente	%	Factor	Costo*Kil o Ingrediente Final	Observaciones
Carnes																
	Cuy	Pesada	Feria libre	2,3	1,8	1,5	0,3	0	1	0,83	0,17	0,00	83	1,20	2,76	
	Gallina criolla	Empacado	El AKI	9,23	5,35	4,92	0,43	0	1	0,92	0,08	0,00	92	1,09	10,04	
	Cerdo	Empacado	Coral	13,79	4,33	4,19	0,14	0	1	0,97	0,03	0,00	97	1,03	14,25	
	Cuero	Empacado	Supermaxi	1,5	1,92	1,92	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,50	
	Lomo falda de res	Empacado	Supermaxi	11,2	2,32	2,19	0,13	0	2	1,89	0,11	0,00	94	1,06	5,93	
Hortalizas																
	Cilantro	Atado	Feria libre	3,6	0,53	0,39	0,14	0	1	0,74	0,26	0,00	74	1,36	4,89	
	Perejil	Atado	Feria libre	3,6	0,45	0,36	0,09	0	1	0,80	0,20	0,00	80	1,25	4,50	
	Yuca	Unidad	Feria libre	2,5	1,33	0,92	0,41	0	2	1,38	0,62	0,00	69	1,45	1,81	
	Cebolla paiteña	Unidad	Feria libre	4,57	3,98	3,5	0,48	0	1	0,88	0,12	0,00	88	1,14	5,20	

	Pimiento	Unidad	Feria libre	0,79	2,16	1,95	0,21	0	1	0,90	0,10	0,00	90	1,11	0,88	
	Ajo	Funda	Feria libre	2,2	0,92	0,91	0,01	0	1	0,99	0,01	0,00	99	1,01	2,22	
	Aji	Unidad	Feria libre	2,0	1,34	1,31	0,03	0	1	0,98	0,02	0,00	98	1,02	2,05	
	Aguacate	Unidad	Feria libre	5,0	3,25	2,8	0,45	0	1	0,86	0,14	0,00	86	1,16	5,80	
	Apio	Unidad	Feria libre	2,0	1,93	1,76	0,17	0	1	0,91	0,09	0,00	91	1,10	2,19	
	Cebollín	Atado	Feria libre	7,5	0,62	0,59	0,03	0	1	0,95	0,05	0,00	95	1,05	7,88	
	Papa	Funda	Feria libre	1,2	3,22	3,04	0,18	0	1	0,94	0,06	0,00	94	1,06	1,27	
Lácteos																
	Leche	Funda	Nutri	0,95	0,35	0,35	0	0	1	0,95	0,00	0,00	95	1,05	1,00	
	Queso	Funda	Coral	4,4	1	1	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	4,40	
Abarrotes																
	Arroz	Funda	Coral	1,1	1,3	1,3	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	1,10	
	Pasta de maní	Funda	Coral	5,07	0,22	0,22	0	0	2	2,00	0,00	0,00	100	1,00	2,54	
	Frejol	Funda	Coral	0,8	1	1	0	0	2	2,00	0,00	0,00	100	1,00	0,40	
	Mote	Pelado	Coral	1,1	1,1	1,1	0	0	3	3,00	0,00	0,00	100	1,00	0,37	
	Pimienta negra	Funda	El Aki	20,83	0,12	0,12	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	20,83	
	Achiote	Funda	El Aki	2,6	0,5	0,5	0	0	1	1,00	0,00	0,00	100	1,00	2,60	

	Comino	Funda	El Aki	9,6	0,05	0,05	0	0	1	1,00	0,00	0,00	10 0	1,00	9,60	
	Orégano	Funda	Coral	15,62	0,05	0,05	0	0	1	1,00	0,00	0,00	10 0	1,00	15,62	
	Huevos	Al granel	Tienda del Barrio	2	0,25	0,25	0,05	-0,05	1	1,00	0,20	-0,20	10 0	1,00	2,40	
	Sal	Funda	Tienda del Barrio	1,1	0,2	0,2	0	0	1	1,00	0,00	0,00	10 0	1,00	1,10	



Nota. Elaboración propia, 2022

5.1.6 Fichas Estándar de la Propuesta Gastronómica

A continuación, se muestra la hoja de ruta correspondiente a la propuesta gastronómica elaborada:

Tabla 15




Ficha estándar para la preparación del caldo de gallina

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA:			
Tipo de Plato: Fuerte		Caldo de Gallina Criolla	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	1.000	gr	Gallina Criolla
	35	gr	Ajo
	25	gr	Apio
	25	gr	Pimiento
	40	gr	Cebolla
	30	gr	Cilantro
	30	gr	Perejil
	30	gr	Cebollín
	40	gr	Sal
450	gr	Yuca	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Gallina criolla	En octavos	Ajo	brunoise
Apio	Brunoise	Pimiento	Brunoise
Cebolla	N/A	Cebollín	brunoise
Yuca	En octavos		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
Bowls (pequeños y medianos), cacerolas, sartén, pinzas, cucharetas, molinillo.			
PREPARACIÓN:			
1. Colocar las presas de gallina es una cacerola con bastante agua, dejamos ebullicionar. 2. Incorporamos el ajo, sal, comino, apio, cilantro, cebolla, pimiento. 3. Agregamos la yuca dejamos que se cocine una hora. 4. Picamos e incorporamos el cebollín y el cilantro. 5. Terminada la preparación rectificamos sabores 6. Reservamos la preparación y servimos, acompañado de mote, cilantro, cebollín, opcionales papas.			
Observaciones:			
Esta preparación no contiene condimentos industriales. Este caldo por lo general se cocina alrededor de 2 horas.			

Nota. Elaboración propia, 2022

Tabla 16




Ficha estándar para la preparación de cuy asado

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA:				
Tipo de Plato: Fuerte		Cuy asado		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		633	gr	Cuy
		635	gr	Papa chola
		200	gr	Mote
		50	gr	Ajo
		25	gr	Comino
		55	gr	Sal
		30	gr	Achiote
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Cuy	Porción Octavos	Papa chola	Enteras	
Mote	N/A	Ajo	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Equipos y Utensilios:				
Bowls (pequeños y medianos), cacerolas, sartén, pinzas, cucharetas.				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1.Un día con anticipación se aliña al cuy. 2. Colocamos al cuy en un palo, se lo cocina dándole vueltas constantemente. 3.Colocamos achote en un recipiente. Lo vamos incorporando al cuy completamente 4. Dejamos cocinar alrededor de uno 40 a 50 minutos 5. Pasando 45 minutos el cuy debe estar cocinado completamente. Lo sacamos con ayuda de unas hojas de lechuga. 6.Dejamos reposar, el cuy se lo sirve con papa, mote. 				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1.Procedemos a cocinar la papa chola, con agua, sal y ajo. 2.Realizamos un refrito de aceite de color, cebolla y ajo. 3.Colocamos las papas cocinadas y salteamos. 4. Incorporamos cilantro, rectificamos sabor. 5.Reservamos y servimos. 				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Dejamos en agua el mote pelado. 2. Al siguiente día, cocinamos por unas 2 a 3 horas, hasta que este suave. 				

Nota. Elaboración propia, 2022

Tabla 17




Ficha estándar para la preparación de las papas locas

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA:				
Tipo de Plato: Fuerte		Papas locas		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		800	gr	Papa
		2000	gr	Cuero
		250	gr	Cebolla
		60	gr	Apio
		60	gr	Cilantro
		60	gr	Perejil
		40	gr	Pimientos
		454	gr	Arroz
		15	gr	Orégano
		15	gr	Sal
		2	lt	Agua
36	gr	Pasta De Maní		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Papa	Macedonia	Cuero	Macedonia	
Cebolla	Brunoise	Apio	N/A	
Cilantro	Brunoise	Perejil	Brunoise	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Equipos y Utensilios:				
Bowls (pequeños y medianos), cacerolas, sartén, pinzas, cucharetas.				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizamos un sofrito, colocamos el arroz, colocamos agua, dejamos cocinar por 35 minutos. 2. Realizamos un refrito, con cebolla, achiote y colocamos las papas. 3. En una cacerola cocinamos el cuero, en otra cacerola aparte cocinamos la carne de cerdo. 4. A la preparación de la papa, incorporamos el cuero, rectificamos sabor, colocamos pasta de maní, dejamos cocinar. 5. Cocinar un huevo 6. Una vez lista la preparación dejamos reservar 				
Observaciones:				

Nota. Elaboración propia, 2022

Tabla 18

Ficha estándar para la preparación de la carne asada

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA:				
Tipo de Plato: Fuerte		Carne Asada		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		200	gr	Arroz
		180	gr	Lomo Falda De Res
		60	gr	Frejol
		25	gr	Aguacate
		69	gr	Ajo
		25	gr	Comino
		5565	gr	Sal
		30	gr	Achiote
5	gr	Pimienta		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Arroz	N/A	Lomo falda de res	Fileteado	
Frejol	N/A	Aguacate	Fileteado	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Equipos y Utensilios:				
Bowls (pequeños y medianos), cacerolas, sartén, pinzas, cucharetas.				
PREPARACIÓN:				
1.Colocamos el aliño en las carnes que incluye sal, pimienta, ajo. Dejamos reposar por 20 minutos. 2.Realizamos un refrito para el arroz, colocamos sal, agua y dejamos cocinar aproximadamente 30 minutos 3.Cocinamos el frejol, realizamos un refrito (sal, pimienta, comino, ajo), dejamos espesar, colocamos cilantro, rectificamos sabores. 4.Proceder a cocinar las carnes. Selladas las carnes damos la vuelta por 6 a 8 minutos aproximado. 5.Finalizada la preparación reservamos las carnes.				
Observaciones:				
Tener en cuenta los términos de las carnes.				

Nota. Elaboración propia, 2022

Tabla 19

Ficha estándar para la preparación de locro de papas

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
FICHA TÉCNICA:				
Tipo de Plato: Fuerte		Locro de papas		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		454	gr	Papas
		35	gr	Cebolla
		10	gr	Ajo
		80	gr	Queso
		25	gr	Aguacate
		450	ml	Leche
		15	gr	Cilantro
25	ml	Achiote		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Papas	Porción	Cebolla	Brunoise	
Perejil	Brunoise	Queso	Porción	
Aguacate	Fileteado	Cilantro	Brunoise	
		Perejil	Brunoise	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Equipos y Utensilios:				
Bowls (pequeños y medianos), cacerolas, sartén, pinzas, cucharas.				
PREPARACIÓN:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizamos refrito con cebolla, ajo y achiote. Colocamos las papas para que se cocine 2. A la preparación anterior incorporamos leche dejamos espesar. 3. Lista la preparación dejamos reposar por unos minutos 				
Observaciones:				
Tener en cuenta los términos de las carnes.				

Nota. Elaboración propia, 2022

5.1.7 Fichas de Costos de la Propuesta Gastronómica

En este documento, se presenta la cantidad, unidad de medida de materia prima utilizada para cada plato que integra la propuesta, además de los costos por kilo correspondiente, el gramaje y demás elementos, con lo que se espera estimar el costo de la receta.

Tabla 20

Ficha de costos caldo de gallina criolla

 	
Costos:	Caldo de Gallina Criolla

Chef:	Ariel Edmundo Arias Barros		
Tipo de Plato:	Fuerte	Tamaño porción (gr)	1705
Costo por Plato:	0,56	Raciones:	20

Nº	Cant	Und.	Ingrediente	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	FC
1	1.000	gr	Gallina criolla	9,23	9,23	Empacado	1.090,00	1,09
2	35	gr	Ajo	2,20	0,08	Funda	35,35	1,01
3	25	gr	Apio	2,00	0,05	Unidad	27,50	1,10
4	25	gr	Pimiento	0,79	0,02	Unidad	27,75	1,11
5	40	gr	Cebolla	4,57	0,18	Unidad	45,60	1,14
6	30	gr	Cilantro	3,60	0,11	Atado	40,80	1,36
7	30	gr	Perejil	3,60	0,11	Atado	37,50	1,25
8	30	gr	Cebollín	7,05	0,21	Atado	31,50	1,05
9	40	gr	Sal	1,10	0,04	Funda	40,00	1,00
10	450	gr	Yuca	2,50	1,13	Funda	652,50	1,45
	1705	Peso total receta (gr)			11,16	Costo de receta (\$)		

P.V.P (Precio de Venta al Público):	1,67
--	------

Nota. Elaboración propia, 2022

Tabla 23

Ficha de costos papas locas

 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO www.sudamericano.edu.ec	
Costos:	Papas locas

Chef:	Ariel Edmundo Arias Barros		
Tipo de Plato:	Fuerte	Tamaño porción	3756
Costo por Plato:	0,66	Raciones:	10

Nº	Cant	Und.	Ingrediente	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	FC
1	800	gr	Papa chola	1,20	0,96	Funda	848,00	1,06
2	2.000	gr	Cuero	1,50	3,00	Empacado	2.000,00	1,00
3	250	gr	Cebolla	4,57	1,14	Unidad	285,00	1,14
4	60	gr	apio	2,00	0,12	Unidad	66,00	1,10
5	60	gr	Cilantro	3,60	0,22	Atado	81,60	1,36
6	60	gr	Perejil	3,60	0,22	Atado	75,00	1,25
7	40	gr	Pimientos	0,79	0,03	Unidad	44,40	1,11
8	454	gr	Arroz	1,10	0,50	Funda	454,00	1,00
9	15	gr	Orégano	15,62	0,23	Funda	15,00	1,00
10	15	gr	Sal	1,10	0,02	Funda	15,00	1,00
11	2	lt	Agua	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
12	36	gr	Pasta de maní	5,07	0,18	Funda	36,00	1,00
	3756	Peso total receta (gr)			6,62	Costo de receta (\$)		

P.V.P (Precio de venta al Público):	1,99
--	------

Nota. Elaboración propia, 2022

Tabla 24

Ficha de costos carne asada

 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO www.sudamericano.edu.ec	
Costos:	Carne asada

Chef:	Ariel Edmundo Arias Barros		
Tipo de Plato:	Fuerte	Tamaño porción	6159
Costo por Plato:	0,91	Raciones:	10

Nº	Cant	Und	Ingrediente	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	FC
1	200	gr	arroz	1,10	0,22	Funda	200,00	1,00
2	180	gr	Lomo falda de res	11,20	2,02	Empacado	190,80	1,06
3	60	gr	Frejol	0,80	0,05	Funda	60,00	1,00
4	25	gr	Aguacate	5,00	0,13	Unidad	29,00	1,16
5	69	gr	Ajo	2,20	0,15	Funda	69,69	1,01
6	25	gr	Comino	9,60	0,24	Funda	25,00	1,00
7	5.565	gr	Sal	1,10	6,12	Funda	5.565,00	1,00
8	30	gr	Achiote	2,60	0,08	Funda	30,00	1,00
9	5	gr	Pimienta	20,83	0,10	Funda	5,00	1,00
	3756	Peso total receta (gr)			9,10	Costo de receta (\$)		

P.V.P (Precio de venta al Público):	2,73
--	-------------

Nota. Elaboración propia, 2022

Tabla 25

Ficha de costos locro de papa

 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO www.sudamericano.edu.ec	
Costos:	Locro de papa

Chef:	Ariel Edmundo Arias Barros		
Tipo de Plato:	Fuerte	Tamaño porción	1094
Costo por Plato:	0,35	Raciones:	5

Nº	Cant	Und.	Ingrediente	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto compra	FC
1	454	gr	Papas	1,20	0,54	Funda	481,24	1,06
2	35	gr	cebolla	4,57	0,16	Unidad	39,90	1,14
3	10	gr	ajo	2,20	0,02	Funda	10,10	1,01
4	80	gr	queso	4,40	0,35	Funda	80,00	1,00
5	25	gr	aguacate	5,00	0,13	Unidad	29,00	1,16
6	450	ml	leche	0,95	0,43	Funda	450,00	1,00
7	15	gr	cilantro	3,60	0,05	Atado	20,40	1,36
8	25	ml	achote	2,60	0,07	Funda	25,00	1,00
	1094	Peso total receta (gr)			1,75	Costo de receta (\$)		

P.V.P (Precio de venta al Público):	1,05
--	-------------

Nota. Elaboración propia, 2022

CONCLUSIONES

- Como resultado del diagnóstico en el mirador del Calvario, se observó que debido a la reestructuración a la cual fue sometido se incrementó el flujo de turistas en la zona, no obstante, existen pocos servicios de comida y bebidas que ofrecen productos propios de la gastronomía local, además estos proveedores fueron capacitados brevemente en relación a temas de higiene y manipulación de alimentos, las preparaciones no cumplen con las normas de higienes; lo cual puede afectar la satisfacción del turista y la calidad del servicio.
- Por otro lado, los resultados de la revisión bibliográfica efectuada, se puede establecer que una de las medidas pertinentes para mejorar la prestación del servicio de AA, es desarrollar un manual operativo, por otro lado, se determinó la relevancia que conlleva para los países, la gastronomía tradicional.
- El diseño del manual operativo se desarrolló con base en la información recolectada en las encuestas aplicadas a los proveedores del servicio y en el cual se definen los protocolos para atención, seguridad industrial y riesgos en la cocina, lo que permitirá disponer de una guía para asegurar la elaboración adecuada de productos.
- Para la elaboración de la propuesta gastronómica, se efectuó una bitácora que permitió determinar pruebas para cada plato, obtenido finalmente la definición de la materia prima requerida, la cantidad, técnica de preparación y demás elementos que sustentaron la estandarización de las recetas, lo que resulta esencial para la preparación de las mismas, por los proveedores de servicio en el mirador el Calvario.
- Para validar la propuesta desarrollada, se procedió a encuestar a los proveedores del servicio; obteniendo altos índices de aceptabilidad, y determinando que la propuesta es viable para su implementación lo que aumentará el turismo gastronómico en el área.

RECOMENDACIONES

- A nivel institucional, se recomienda socializar estos resultados en otras áreas turísticas, en las cuales se disponga de una gastronomía tradicional que puede desarrollarse en función de promover este tipo de turismo tanto a nivel local como nacional.
- A nivel técnico, se recomienda a los proveedores del servicio de AA, que estandaricen todas las recetas y platos que actualmente disponen en su menú dado que será un documento de gran valor para la empresa y sus trabajadores, asegurando alcanzar altos estándares de calidad, evitando errores en la preparación de los alimentos y asegurando la repetitividad del sabor y presentación de la receta.
- A nivel teórico, es importante concientizar a los trabajadores de servicios de AA sobre los riesgos a la salud, relacionados con la mala gestión de los alimentos, proporcionando información detallada de riesgos y enfermedades derivadas, lo que conllevará a una mejor constancia en la aplicación del manual operativo propuesto.

BIBLIOGRAFÍA – WEBGRAFÍA

- Agencia Nacional de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria. (2015). *Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG*. Quito. <https://www.gob.ec/regulaciones/arcsa-067-2015-ggg-expidese-normativa-tecnica-sanitaria-unificada-alimentos-procesados-plantas-procesadoras-alimentos-establecimientos-distribucion-comercializacion-transporte-alimentos-establecimientos-alimentacion-colecti>
- Almohaimmeed, B. (2017). Restaurant quality and customer satisfaction. *Int. Rev. Manag. Mark*, 7, 42–49. <https://dergipark.org.tr/en/pub/irmm/issue/32110/355961?publisher=http-www-cag-edu-tr-ilhan-ozturk>
- Amoroso, M., y Solarte, D. A. (2014). *Rediseño del Mirador de Turi*. Cuenca, Ecuador.
- Anguita, L. (2016). *Food and beverage operations: Production and service*. [https://nscpolteksby.ac.id/ebook/files/Ebook/Hospitality/Food%20and%20Beverage%20Management%20\(2008\)/Chapter%207%20-%20Food%20and%20Beverage%20Operations%20-%20Production%20and%20Service.pdf](https://nscpolteksby.ac.id/ebook/files/Ebook/Hospitality/Food%20and%20Beverage%20Management%20(2008)/Chapter%207%20-%20Food%20and%20Beverage%20Operations%20-%20Production%20and%20Service.pdf)
- ARCSA. (2015). *Anexo 1. Guía de usuario “manual de prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos en restaurantes/cafeterías*. <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/08/IE-E.2.2-EST-42-A1-Manual-de-Practicas-Correctas-de-Higiene.pdf>
- Azavedo, M. (2019). Why do tourists attend cooking classes? Some indications from Thailand. *Academic Journal of Economic Studies*, 5(4), 44–51. https://www.researchgate.net/publication/337673138_Why_do_Tourists_Attend_Cooking_Classes_Some_Indications_from_Thailand

- Batyk, I., y Rzeczkowski, D. (2020). Cross-border cooperation at the external border of the European Union in the context of political, economic and social conditions: The case of the Polish-Russian neighbourhood. *Equilibrium. Quarterly Journal of Economics and Economic Policy*, 15, 833–71. <http://economic-research.pl/Journals/index.php/eq/article/view/1835>
- Boesen, M., Sundbo, D., y Sundbo, J. (2017). Local food and tourism: An entrepreneurial network approach. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 17(1), 76–91. Retrieved from <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/15022250.2016.1218629>
- Boon, B. (2022). Research, Bibliographic . *The SAGE Encyclopedia of Communication Research Methods*. <https://dx.doi.org/10.4135/9781483381411>
- Bouchrik, I. (28 de 11 de 2022). *How to Write Research Methodology: Overview, Tips, and Techniques*. <https://research.com/research/how-to-write-research-methodology>
- Chang, M., Kim, J., y Kim, D. (2018). The effect of food tourism behavior on food festival visitor's revisit intention. *Sustainability*. Retrieved from <https://www.mdpi.com/2071-1050/10/10/3534/htm>
- Chen, Q., Huang, R., y Zhang, A. (2020). A bite of nostalgia: The influence of nostalgia in consumers' loyalty intentions at traditional restaurants. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 604–614. <https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0253088#>
- Congreso Nacional. (2007). *Registro Oficial Suplemento 26 de 22-feb-2007. Ley del Sistema Ecuatoriano de Calidad*. http://www.oas.org/juridico/PDFs/mesicic4_ecu_sistema.pdf
- Congreso Nacional. (2015). *Registro Oficial Suplemento 423 de 22-dic.-2006. Ley Orgánica de Salud*. <https://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/2017/03/LEY-ORG%C3%81NICA-DE-SALUD4.pdf>

- Dawadi, S., Shrestha, S., y Giri, R. (2020). Mixed-Methods Research: A Discussion on its Types, Challenges, and. *Journal of Practical Studies in Education*, 1-9. <https://www.researchgate.net/publication/349663713>
- Diaz, L. (2013). *La observación*. México: Universidad Nacional Autónoma De México. https://www.psicologia.unam.mx/documentos/pdf/publicaciones/La_observacion_Lidia_Diaz_Sanjuan_Texto_Apoyo_Didactico_Metodo_Clinico_3_Sem.pdf
- Dimitrovski, D., y Crespi, M. (2018). Urban food markets in the context of a tourist attraction—La Boqueria market in Barcelona. *Spain. Tour. Geogr.*, 17, 397–417. <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/14616688.2017.1399438>
- Dogru, T., Suess, C., y Sirakaya, E. (2020). Why Do Some Countries Prosper More in Tourism than Others? Global Competitiveness of Tourism Development. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 45, 215–56. <https://journals.sagepub.com/doi/full/10.1177/1096348020911706>
- El Universo. (02 de 05 de 2019). Papas locas, plato típico con historia en Cuenca. págs. <https://www.eluniverso.com/noticias/2019/05/03/nota/7313234/papas-locas-plato-tipico-historia-cuenca/>.
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., y Yeoman, I. (2018). What is food tourism? *Tourism Management*, 68, 250–263. https://www.tomorrowstourist.com/pdf/what_is_food_tourism.pdf
- Espín, C., y Rodríguez, J. (2021). Determination of the environmental sustainability of tourism in the Pastaza Province, Ecuador. *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo*, 17(2), 124-135. <https://www.scielo.cl/pdf/riat/v17n2/0718-235X-riat-17-02-124.pdf>
- FAO. (2018). *The state of food security and nutrition in the world 2018. Building climate resilience for food security and nutrition*. Rome. [https://books.google.com.ec/books?hl=en&lr=&id=LC9uDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA3&dq=%2BFAO,%2BIFAD,%2BUNICEF,%2BWFP%2band%2BWHO.%2B\(2018\).%2BThe%2Bstate%2Bof%2Bfood%2Bsecurity%2Band%2B](https://books.google.com.ec/books?hl=en&lr=&id=LC9uDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA3&dq=%2BFAO,%2BIFAD,%2BUNICEF,%2BWFP%2Band%2BWHO.%2B(2018).%2BThe%2Bstate%2Bof%2Bfood%2Bsecurity%2Band%2B)

- nutrition+in+the+world+2018.+Building+climate+resilience+for+food+security+and+nutriti
on.+Rome:+FAO.&ots=0
- Galvez, J., Granda, M., Lopez, T., y Coronel, J. (2017). Local gastronomy, culture and tourism sustainable cities: The behaviour of the American tourist. *Sustainable Cities and Society*, 32, 604–612. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S2210670716307570>
- García, J., Martín, B., y Gutiérrez, C. (2020). A PLS multigroup analysis of the role of businesswomen in the tourism sector in Andalusia. *Forum Scientiae Oeconomia*, 37–57. <http://83.230.104.195/index.php/fso/article/view/298>
- González, M. (02 de 2022). *In Ecuador, plans for a tourism boom boom*. Recuperado el 22 de 09 de 2022, de IFC: https://www.ifc.org/wps/wcm/connect/news_ext_content/ifc_external_corporate_site/news+and+events/news/insights/plans-for-a-tourism-boom-in-ecuador
- Griffith, C., Jackson, L., y Lues, R. (2017). The food safety culture in a large South African food service complex: Perspectives on a case study. *British Food Journal*, 119(4), 729-743. https://www.researchgate.net/publication/315757583_The_food_safety_culture_in_a_large_South_African_food_service_complex_Perspectives_on_a_case_study
- Guadalupe, V., Villagómez, C., Carvache, M., Carvache, W., y Ramón, T. (2022). Evaluation of the Hygienic Quality of the Gastronomic Offer of a Coastal Tourist Destination: A Study in San Pablo, Ecuador. *Foods*, 11(813), 1-9. <https://www.mdpi.com/2304-8158/11/6/813>
- Gumpili, S., y Vipin, A. (2022). Sample size and its evolution in research. *IHOPE J Ophthalmol*, 1(1), 9-13. <https://ihopejournalofophthalmology.com/sample-size-and-its-evolution-in-research/>
- Harris, K., Murphy, K., DiPietro, R., y Rivera, G. (2015). Food safety inspections results: A comparison of ethnic-operated restaurants to non-ethnic-operated restaurants. *Int. J.*

- Hosp. Manag.*, 46, 190–199.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0278431915000274>
- Heo, S., y Bae, H. (2020). A survey on customers' perception of a hygiene grade certification system for restaurants. *J. Nutr. Health*, 53, 203–214. <https://e-jnh.org/DOIx.php?id=10.4163/jnh.2020.53.2.203>
- Hernández, F. (2013). *Referencias bibliográficas*. Universidad de Valencia. https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/18996/Bellas%20Artes_24_01_2013_P_2_REFERENCIAS_BIBLIOGR%C3%81FICAS.pdf?sequence=3
- Hernández, R., y Huete, N. (2021). The role of traditional restaurants in tourist destination loyalty. *Plos One*. <https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0253088#pone.0253088.ref008>
- Hernandez, R., Folgado, J., y Palos, P. (2021). Influence of the restaurant brand and gastronomy on tourist loyalty. A study in Córdoba (Spain). *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 23. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1878450X21000044>
- Hollmann, S., Frohme, M., Endrullat, C., Kremer, A., D'Elia, D., Regierer, B., y Nechyporenko, A. (2020). Ten simple rules on how to write a standard operating procedure. *PLoS Comput Biol.*, 16(9), 1-11. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7470745/>
- Impraim, E., Osae-Akonnor, P., Akrofi-Ansah, H., y Nyantakyi, E. (2018). Evaluation of food safety and hygienic practices in the tourism industry: A case study of some selected restaurants in the Kumasi Metropolis, Ghana. *Int. J. Hosp. Tour. Syst.*, 11(34), 1-14. https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/60755208/425_3_N20191001-84788-kb8r5a-with-cover-page-v2.pdf?Expires=1668593808&Signature=Rfamzywx6rqsCdF1otCFd9rJQA7p7S4tLGh2by

- 3CalcS0taKayn5ztdrlmu9-Xt-L-I~BODMZ66-
vzV5avqro6Cj48SWOHni8z7zzBIGudvp~qkErMsH2wAcnTq5ONJ
- INEN. (s.f.). *Misión y Valores Institucionales*. <https://www.normalizacion.gob.ec/mision-y-valores-institucionales/>
- ISO. (2013). *ISO/TS 22002-2:2013(en) Prerequisite programmes on food safety — Part 2: Catering*. <https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:ts:22002:-2:ed-1:v1:en>
- Jilcha, K. (2019). Research Design and Methodology. *Intechopen*. <https://www.intechopen.com/chapters/68505>
- Kandel, B. (2020). Qualitative Versus Quantitative Research. *Marsyangdi Journal*, 1, 1-6. <https://www.researchgate.net/publication/352550744>
- King, T., Cole, M., Farber, J., Eisenbrand, G., Zabar, D., Fox, E., y Hill, J. (2017). Food safety for food security: Relationship between global megatrends and developments in food safety. *Trends in Food Science y Technology*, 68, 160– 175. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2017.08.014>
- Libraries. (2015). 7.1 Overview of Nonexperimental Research. <https://open.lib.umn.edu/psychologyresearchmethods/chapter/7-1-overview-of-nonexperimental-research/#:~:text=What%20is%20Nonexperimental%20Research%3F,by%20what%20they%20are%20not>.
- Liu, J., Liao, X., Qian, S., Yuan, J., Wang, F., Liu, Y., . . . Zhang, Z. (2020). Community transmission of severe acute respiratory syndrome Coronavirus. *Emerging Infectious Diseases*, 26(6), 1320- 1323. https://wwwnc.cdc.gov/eid/article/26/6/20-0239_article
- LOG10. (2022). *Standard Operating Procedures for the Food-Processing Industry*. <https://log10.com/sop-for-food-processing-industry/>

- Mahfud, T., y Lastariwati, B. (2019). Chef's competencies as a key element in food tourism success: A short literature review. *Geoj. Tour. Geosit*, 26, 1057–1071. https://www.researchgate.net/profile/Tuatul-Mahfud/publication/337652503_CHEF'S_COMPETENCY_AS_A_KEY_ELEMENT_IN_FOOD_TOURISM_SUCCESS_A_LITERATURE_REVIEW/links/5e280f9092851c3aadcfcba1/CHEFS-COMPETENCY-AS-A-KEY-ELEMENT-IN-FOOD-TOURISM-SUCCESS-A-LITERATURE-R
- Malavassi, A. (2012). Las bases de datos como herramienta para la investigación histórica. *Diálogos rev. electr.*, 13(1), 1-7. https://www.scielo.sa.cr/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1409-469X2012000100008
- Manning, L. (2018). The value of food safety culture to the hospitality industry. *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, 10(3), 1-9. https://www.researchgate.net/publication/325129887_The_value_of_food_safety_culture_to_the_hospitality_industry
- Manzoor, F., Wei, L., Asif, M., Zia, M., y Rehman, H. (2019). The Contribution of Sustainable Tourism to Economic Growth and Employment in Pakistan. *Int J Environ Res Public Health*, 16(19)(3785), 1-11. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6801594/>
- Mapud, C. (2019). *Análisis de los procesos operativos de los departamentos de alimentos & bebidas, servicio y marketing en la cadena de cafetería-restaurante vaco y vaca, de la ciudad de Quito, Ecuador*. [Tesis de Pregrado Pontificia Universidad Católica Del Ecuador]. <http://repositorio.puce.edu.ec/handle/22000/17423>
- Marder, E., Griffin, P., Cieslak, P., Dunn, J., Hurd, S., jervis, R., y Smith, K. (2019). Preliminary incidence and trends of infections with pathogens transmitted commonly through food—Foodborne Diseases Active Surveillance Network, 10 US si. *MMWR Morb Mortal Wkly Rep*, 68(16), 369-373. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/31022166/>

- Mendoza, N., Napod, W., y Wook, H. (2020). Gastronomy as a factor of tourists' overall experience: a study of Jeonju, South Korea. *International Hospitality Review*, 35(1), 70-89.
<https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/IHR-08-2020-0031/full/pdf>
- Ministerio de Turismo . (s.f.). *El mote-pata es el sabor del Carnaval cuencano*.
<https://www.turismo.gob.ec/58138-2/>
- MINTUR. (2018). *Acuerdo Ministerial 53. Reglamento turistico de alimentos y bebidas*.
https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf
- MINTUR. (s.f.). *Valores / Misión / Visión*. <https://www.turismo.gob.ec/>
- Mohaidin, Z., Wei, T., y Ali, M. (2017). Factors influencing the tourists' intention to select Sustainable Tourism destination: A case study of Penang Malaysia. , 3(4), . *International Journal of Tourism Cities*, 3(4), 442-465.
<https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/IJTC-11-2016-0049/full/html>
- Moira, P., Mylonopoulos, D., y Kontoudaki, A. (2016). Gastronomy as a form of cultural tourism. *strucni clanak*, 9, 135-148. <https://www.researchgate.net/publication/281365776>
- Morales, O., y Cordova, C. (2019). Gastronomy as a national identity element: the Peruvian case. 21.
- Nature Galapagos y Ecuador. (26 de 08 de 2013). *Ecuador Food y Delicacies | Top 7 Exotic Delicacies Ecuadorian Dishes*. <https://naturegalapagos.com/blog/exotic-ecuadorian-food-cuisine-top-7-delicacies/>
- Nice, B. (07 de 01 de 2020). *Types of Manuals*. <https://medium.com/level-up-web/types-of-manuals-43ba2018f209>
- Nishkala, P. (15 de 12 de 2021). *Bibliographic research*.
<https://www.homeobook.com/bibliographic->

research/#:~:text=Bibliographic%20research%20consists%20in%20the,%2C%20libraries%2C%20newspapers%20and%20archives.

Padayachee, T., y Munro, A. (2020). *Guidelines for writing standard operating procedures*. Vaal University . <https://www.vut-research.ac.za/wp-content/uploads/2021/01/Guidelines-for-writing-standard-operating-procedures.pdf>

Palacios, B., Santo, L., Berbel, J., y Castillo, A. (2021). Sustainable Tourism as a Driving force of the Tourism Industry in a Post-Covid-19 Scenario. *Social Indicators Research*, 158, 991–1011. <https://link.springer.com/article/10.1007/s11205-021-02735-2>

Panghal, A., Chhikara, N., Sindhu, N., y Jaglan, S. (2018). Role of Food Safety Management Systems in safe food production: A review. *J. . Food Saf.*, 38(e12464), 1-12. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/jfs.12464>

Patrimonio Alimentario del Ecuador. (2016). *Caldo de gallina criolla y otras aves*. https://pwiki.usfq.edu.ec/mw36/index.php?title=Caldo_de_gallina_criolla_y_otras_aves

Pavlidis, G., y Markantonatou, S. (2020). Gastronomic tourism in Greece and beyond: A thorough review. *International Journal of Gastronomy and Food Scienc*, 21, 1-10. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100229>

Ponto, J. (2015). Understanding and Evaluating Survey Research. *J Adv Pract Onco*, 6(2), 168–171.

Purdue University. (s.f.). *Quoting, Paraphrasing, and Summarizing*. https://owl.purdue.edu/owl/research_and_citation/using_research/quoting_paraphrasing_and_summarizing/index.html

Ramos, C. (2020). LOS ALCANCES DE UNA INVESTIGACIÓN. *CienciAmérica*, 9(3), 1-5. <https://cienciamerica.edu.ec/index.php/uti/article/view/336>

Reinders, M., Banovic, M., y Guerrero, L. (2019). Chapter 1 - Introduction. *Innovations in Traditional Foods*, 1-26. Retrieved from <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-814887-7.00001-0>

- Richards, G. (2018). Cultural tourism: A review of recent research and trends. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 36, 12-21.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1447677018300755>
- Rodríguez, A., y Pérez, A. (2017). Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento. *Revista Escuela de Administración de Negocios*, 82, 1-26.
<https://www.redalyc.org/pdf/206/20652069006.pdf>
- Romero, G., y Zambrano, A. (2020). *Manual de funciones y procedimientos de la empresa de transporte de carga pesada rapsecon s.a.* Guayaquil. [Tesis de Pregrado Universidad de Guayaquil]. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/55472>
- Serrem, K., Bálint, C., Serrem, C., Atubukha, B., y Dunay, A. (2021). Food safety and sanitation challenges of public university students in a developing country. *Food & Science*, 9(8), 4287-4297. <https://doi.org/10.1002/fsn3.2399>
- Shpak, N., Muzychenko, O., M. G., y Sroka, W. (2021). Simulation of the Influence of External Factors on the Level of Use of the Regional Tourism Potential: A Practical Aspect. *Adm. Sci.*, 11(3). <https://doi.org/10.3390/admsci11030085>
- Sirisilla, S. (19 de 12 de 2022). *Experimental Research Design — 6 Mistakes You Should Never Make!* <https://www.enago.com/academy/experimental-research-design/>
- Song, H., Qiu, R., y Park, J. (2019). A review of research on tourism demand forecasting. *Annals of Tourism Research*, 75, 338–62.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0160738318301312>
- Soukup, T., BenjaminLamb, y Green, J. (2016). Undertaking field research. *Journal of Clinical Urology*, 10(1), 1-11. <https://doi.org/10.1177/20514158166515>
- South African Chamber of Commerce and Industry (SACCI). (2020). *Tandard operating procedures for fast food outlets (FFOs)*. <https://www.cgcsa.co.za/wp->

content/uploads/2020/04/STANDARD-OPERATING-PROCEDURES-WITH-
ANNEXURES-FOR-FAST-FOOD-OUTLETS-30042020.pdf

Stratev, D., Odeyemi, O., Pavlov, A., Kyuchukova, R., Fatehi, F., y Bamidele, F. (2017). Food safety knowledge and hygiene practices among veterinary medicine students at Trakia University, Bulgaria. *Journal of Infection and Public Health*, 10(6)(778), 1-11. <https://doi.org/10.1016/j.jiph.2016.12.001>

Studential. (2022). *Methods of Cooking*. <https://www.studential.com/university/student-cooking/cooking-methods>

Szakaly, Z., Kovacs, B., Szakaly, M., Nagy, D., Gal, T., y M., S. (2020). Examination of the eating behaviour of the Hungarian population based on the TFEQ-R21 model. *Nutrients*, 12(11)(3514), 1-9. <https://www.mdpi.com/2072-6643/12/11/3514>

Tsitsifli, S., y Tsoukalas, D. (2019). Water Safety Plans and HACCP implementation in water utilities around the world: Benefits, drawbacks and critical success factor. *Environ. Sci. Pollut. Res.*, 28, 18837–18849. <https://link.springer.com/article/10.1007/s11356-019-07312-2>

Universidad de las Américas Puebla. (s.f.). *Bitácora de investigación*. <http://biblioteca.udgvirtual.udg.mx/jspui/handle/123456789/993>

Universidad La Concordia. (2020). *Conoce 4 técnicas de investigación que son ideales para universitarios*. <https://universidadlaconcordia.edu.mx/blog/index.php/tecnicas-de-investigacion/>

Vivanco, M. (2017). Los manuales de procedimientos como herramientas de control interno de una organización. *Universidad y Sociedad*, 10-9. http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202017000300038

Vos, A. (2020). *The commodification of indigeneity in the tourism value chain of Cuenca, Ecuador*. Wageningen University & Research. <https://edepot.wur.nl/535104>

- Vukolic, D., Gajic, T., y Penic, M. (2020). The effect of social networks on the development of gastronomy – the way forward to the development of gastronomy tourism in Serbia. *Journal Of Tourism Futures*, 1-16. <https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/JTF-01-2022-0034/full/html>
- Watson, D., Husband, J., Yap, S., Hetherington, K., y Pandi, S. (2018). A Dog's Brexit for UK Food Manufactures, in terms of Food Safety Culture. *Journal of Applied Microbiological Research*, 1(1), 27- 34. <https://www.innovationinfo.org/articles/JAMBR-105.pdf>
- Wiatrowski, M., Czarniecka-Skubina, E., y Trafialek, J. (2021). Consumer Eating Behavior and Opinions about the Food Safety of Street Food in Poland. *Nutrients*, 13(2), 145-152. <https://www.mdpi.com/2072-6643/13/2/594>
- Williams, H., Yuan, J., y Williams, R. J. (2019). Attributes of memorable gastro-tourists' experiences. *J. Hosp. Tour. Res*, 43, 327–348. <https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/1096348018804621>
- World Health Organization. (2020). *Overview of public health and social measures in the context of COVID-19: Interim guidance*. World Health Organization. https://apps.who.int/iris/handle/10665/332115?locale-attribute=ar&order=desc&searchresult=true&scope=&sort_by=score&rpp=10&query=overview%20of%20public%20measures

ANEXOS

Anexo 1. Entrevista Lcdo. Fabián Quito del Gad Parroquial de Turi.

En el Mirador el Calvario se inauguró el 3 de diciembre del 2021 donde se hizo la explotación del espacio.

Preguntas de la entrevista:

¿Aparte de comida rápida existe otras preparaciones?

En el mirador hay unos kiosquitos que ofertan comida rápida como: (Café, humitas, tamales, salchipapas, tipo secos, arroz relleno con pollo, cuy asado, pinchos o como son conocidos los chuzos, manzanas caramelizadas, obleas, fresas con chocolate, espumillas), este tipo de comida se vende dentro del mirador y sus alrededores, también supo aclarar que temporalmente funciona una pequeña cafetería.

Fabián Quito nos supo aclarar que es dueño de un pequeño restaurante que se llama Rosita Canela, tienen área de cafetería, tamales humitas, etc.; que se encuentra justo en la entrada del mirador, el espacio es grande, amplio parqueadero, algunas preparaciones como es caldo de gallina criolla, caldo de patas, algunos platos tipo parrilladas, estas preparaciones ya no se siguen vendiendo por lo que llevaba mucho tiempo de preparación, se tenía que trabajar con muchos temas de márketing, sobre todo las preparaciones entonces no era alta la satisfacción de la demanda.

Pero en si el mirador se activa de lunes a domingo desde las 5 de la tarde hasta altas horas de la noche.

¿Tienen conocimiento de Higiene y manipulación de alimentos?

En el sector en el mirador, con el Gad parroquial de Turi, el año anterior se hizo una capacitación general con toda la parroquia con el "ARCSA" ellos llegaron e hicieron una exposición

de la correcta manipulación de alimentos e incluso se les entregó certificados, en ese entonces no participaron quienes ahora están proponiendo dar los servicios en el mirador el Calvario.

Se podría decir que se puede trabajar con un tipo taller con los emprendedores con los que trabajan en manipulación de alimentos.

¿Cómo son las preparaciones de la comida?

Las preparaciones en sí no cumplen con las diferentes normas de higiene, porque en sí los espacios son improvisados, en los diferentes kiosquitos se ve que con la misma mano que se cobra se prepara los alimentos, no cumplen cadenas de frío, técnicas de conservación, en sí no se puede evidenciar una correcta manipulación.

¿Han tomado en cuenta la comida tradicional?

Si se ha tomado en cuenta, pero se ve que no es lo que el público quiere, entre fines de semana llegan algunas parejas, jóvenes ellos buscan otro tipo de frutos quieren algo de cerveza, tipo bar, cocteles, ellos quieren tomar bebidas alcohólicas, canelazo, entonces no es el fuerte lo que va con nuestra cultura. En sí ya hay espacios delimitados de la ciudad como es Ricaurte, Barabon que son espacios gastronómicos conocidos, el hecho de ser mirador no cuenta con esa característica.

¿Han recibido capacitaciones en servicio y atención a los clientes?

Algunos esfuerzos se han hecho con el Gad parroquial, pero en la mayor prioridad no, en este año en sí no hemos trabajado con ese tema, han venido otras priorizaciones.

¿Han recibido capacitaciones en preparación de alimentos?

En preparación de alimentos estaban haciendo con el Instituto Superior Sudamericano los talleres en las instalaciones de la Universidad, pero más bien ahora queremos retomar, si se han dado algunas elaboraciones en cafetería, como es: capuchino, macacino.

Anexo 2. Manual Operativo



Ariel Arias

Instituto Superior Tecnológico Particular
SUDAMERICANO

Manual Operativo para prestadores de servicios de alimentos y bebidas del mirador "El Calvario".

TURI, CUENCA - ECUADOR



Introducción

El presente manual está destinado a mejorar las operaciones de los restaurantes, que en la actualidad se brinda en el mirador

"El Calvario" que está ubicado en la parroquia de Turi, el cual está aproximadamente a 10 k del centro histórico de Cuenca. El ingreso se realiza por el sector Carmen de Guzho.

Este mirador ofrece una mirada increíble de la ciudad, conjuntamente con una gastronomía tradicional de la sierra, recuerdos, textiles y mucho más. Es un espacio ideal para la deguste de visitantes locales, nacionales e internacionales.



(Google maps, 2023)

Servicio al cliente

Es el soporte que se brinda a los clientes, en tres tiempos:

- 1-. Antes
- 2-. Durante
- 3.- Después

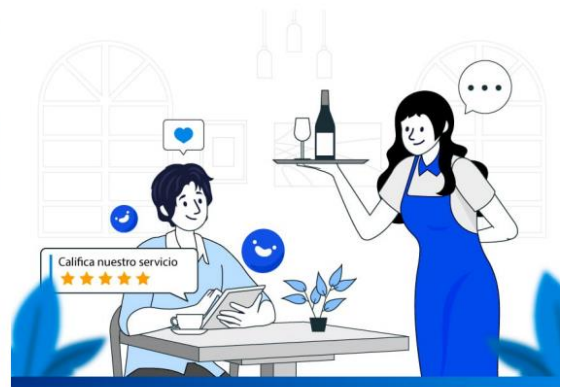
El objetivo es ofrecer deleite a los comensales.



Limited (s. f.)

Protocolo de recepción

- 1.El objetivo es dar una impresión positiva.
- 2.Dar un saludo cordial lo más pronto posible, al momento de llegar el cliente.
- 3.Generar empatía con el cliente.
- 4.Dirigir al cliente a la mesa asignada o una mesa limpia y desocupada.



(Freepik, 2019)

Protocolo de servicio a la mesa



(Access to this page has been denied, s. f.)

**Saludo a los
clientes**

1. Saludar, al cliente.
2. Entregar el menú en sus manos (importante tener un contacto visual)
3. Tomar el pedido (usando la comanda)
4. Servir al cliente (los platos deberán salir al mismo tiempo)
5. Visita de cortesía
6. Ofrecer postre, café o vocativo.



(Chica moda visita restaurante, platos pedidos, camarero sirve a clientes, s. f.)

**Toma de
pedido**



(123RF, s. f.)

**Entrega del
pedido**



(Camarero de dibujos animados png imágenes | PNGWing, s. f.)

**Visita de
cortesía**

Protocolo de cierre

Entrega de la cuenta, no debe exceder de 5 minutos la entrega, después de haber sido solicitada

Finalizar la atención agradecer a los clientes, por preferirnos e invitarlos a regresar



Seguimiento y fidelización enviar futuras promociones, estar pendiente de mi cliente en fechas especiales.

(s. f.)

Tips para un mejor servicio



Cuevas (2020)

- Focalízate en el cliente.
- No te saltes el protocolo.
- Trabaja en equipo.
- Soluciona los problemas de manera rápida.
- Escucha los comentarios y sugerencias de los clientes.



Seguridad Industrial

Conjunto de normas obligatorias establecidas para evitar o minimizar, los riesgos que puedan efectuarse en los ámbitos industriales.

Evitar los perjuicios derivados, de la actividad industrial e incluso las enfermedades ocupacionales.



(s. f.-b)

Seguridad en el trabajo

La seguridad gastronómica tiene como principal objetivo resguardar el correcto desarrollo de las tareas que se llevan a cabo en el interior de la cocina y cuidar la integridad de cada una de las personas que conforman el equipo de trabajo.



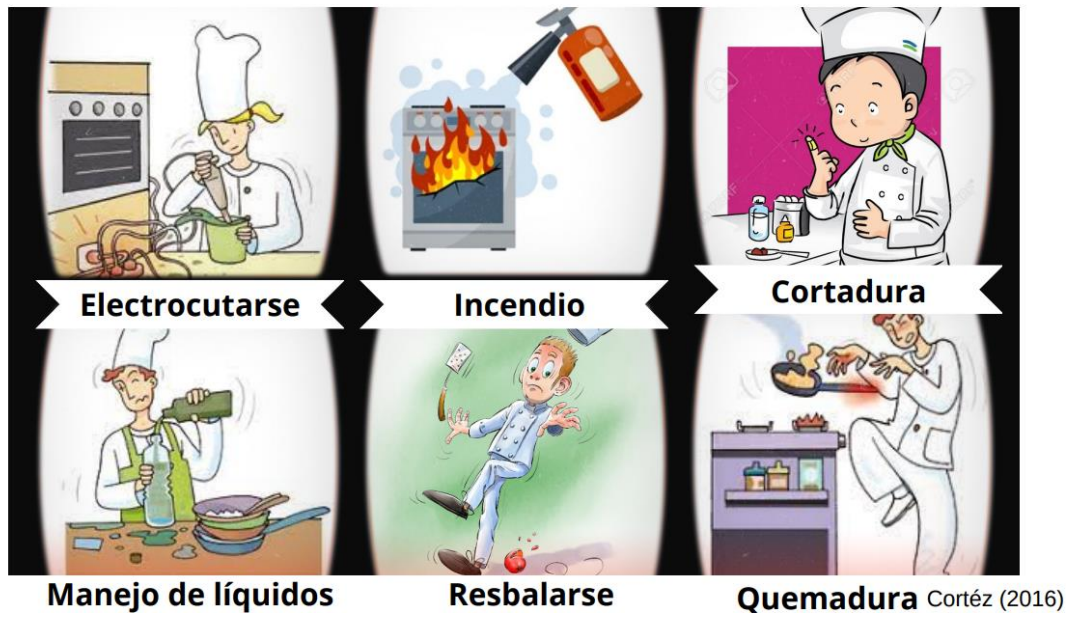
(Access to this page has been denied, s. f.-b)

Principales riesgos en la cocina

- Cortarte al rebanar o picar alimentos.
- Irritación en los ojos al picar alimentos.
- Contaminación cruzada.
- Fuego causado por grasa o migas.
- Resbalarse sobre algo derramado.
- El establecimiento se pueda quemar.
- Temperaturas altas



(Freepik, 2020)



Consejos de seguridad

- Apague los quemadores no siendo usados.
- Evite ropa suelta y mantenga las mangas abrochadas al trabajar alrededor de la estufa, horno, u otras máquinas.
- Evite salpicar agua a la freidora.
- Siempre utilice la canasta, y sumerja la comida lentamente al usar la freidora.



(Chef, La Cocina, De Dibujos Animados imagen png - imagen transparente descarga gratuita, s. f.)

Manejo de corto punzantes

- El cuchillo se utiliza siempre con la mano derecha y en compañía del tenedor.
- Un cuchillo solo se debe utilizar para cortar alimentos y nunca se lleva a la boca.



(Tipos de cuchillos, cuidados y usos en la cocina, 2021)

Consejos del fuego



(Consejos para prevenir incendios en restaurantes, s. f.)

Protocolo en caso de incendios

- Si un sartén se prende fuego, cúbralo con una tapa para extinguir las llamas y apague el quemador. Deje el sartén tapado hasta que esté completamente frío.
- Nunca use harina o agua para apagar el fuego de un sartén.
- Si el fuego está en el horno, apague el fuego y mantenga la puerta cerrada hasta que el fuego se apague.
- Si tiene la más ligera duda sobre cómo combatir un pequeño incendio, no lo intente. ¡Salga! Cuando salga, cierre las puertas detrás de usted para ayudar a contener el fuego.
- Llame al 9-1-1 desde afuera de la casa.

Protocolos para quemaduras

- Si no hay rupturas en la piel.
- Deje correr agua fría sobre la zona de la quemadura o sumerja la zona en agua fría (no helada).
- Mantenga la zona en el agua durante al menos de 5 a 30 minutos.
- Una toalla limpia, húmeda y fría también ayuda a reducir el dolor.
- Acudir al sub centro más cercano.



(s. f.-c)

Botiquín de primeros auxilios

- Apósitos estériles para limpiar y cubrir heridas abiertas.
- Cinta adhesiva para fijar gasas o vendajes.
- Tijera para cortar gasas y vendas o la ropa de la víctima.
- Antisépticos, yodo povidona, agua oxigenada
- Alcohol para prevenir infecciones.



(First Aid Only - Kit de primeros auxilios para 10 personas, funda, s. f.)

Higiene y manipulación de alimentos



(s. f.-b)

- Conjunto de normas, pautas y procedimientos.
- Se deben seguir para asegurar la inocuidad e idoneidad de los alimentos.
- El objetivo es preservar la salud del consumidor respetando estos principios.
En todas las etapas de la cadena alimentaria.

Uniformes

Cuidado del la higiene del personal

- Uniformes: llevar un uniforme limpio todos los días y que solo se debe usar en el lugar de trabajo.
- Delantales: utilizar diferentes delantales completos en diferentes estaciones de preparación.
- Guantes: utilizar diferentes guantes desechables, para la manipulación de alimentos crudos y cocinados.
- Zapatos: utilizar solo zapatos antideslizantes y cubiertos completamente.
- Gorros: llevar el pelo recogido y siempre cubierto con un gorro.



Concejos



(s. f.-b)

- Mantener las uñas cortas y limpias
- Mantén tu cabello y barbas ordenado y limpio, el cabello largo debe ser recogido.
- Lavarse las manos frecuentemente y a fondo con jabón.
- Trabajar en una superficie limpia.
- Usar diferentes tablas de cortar y cuchillos de plástico para la comida cocida y cruda.

Sanitización



Hee (s. f.)

Manipulación de alimentos

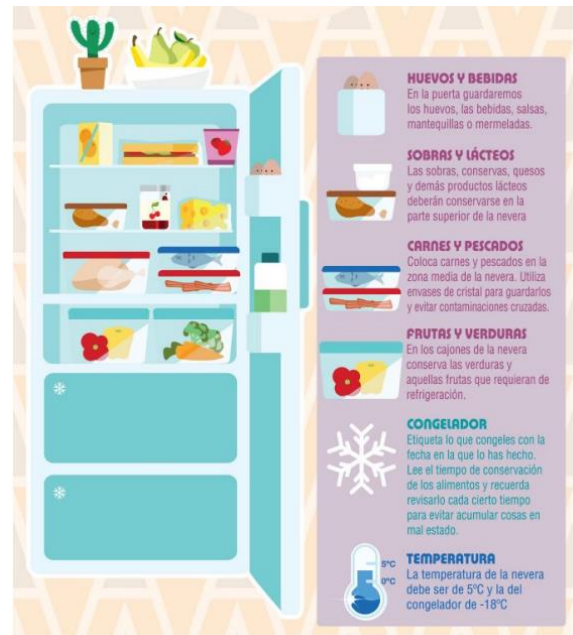


(Freepik, 2020)

- Evitar la contaminación.
- Separar alimentos e ingredientes.
- Cocinar durante periodos de tiempo y temperaturas adecuados.
- Almacenar bajo las condiciones adecuadas.
- Utilizar agua limpia y potable.

Almacenamiento

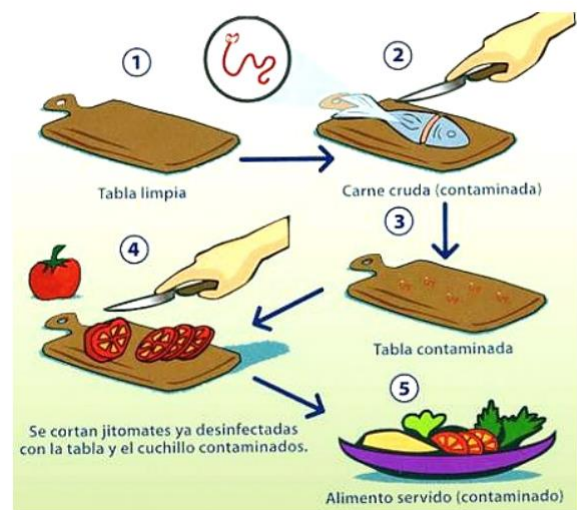
- Es importante mantener un lugar adecuado para cada producto.
- Es muy importante mantener una higiene adecuada en la nevera.



(123RF, s. f.-b)

Contaminación Cruzada

Es la transferencia de microorganismos como bacterias, virus y parásitos, desde alimentos crudos o sin desinfectar hacia alimentos que están listos para el consumo humano.



(Contaminación Ambiental, 2021)

Tipos de Contaminación Cruzada



Capacitaciones (2021)

- Directo: entre un producto crudo y un producto cocinado.
- Indirecto: a través de las manos del manipulador o mediante material de cocina, como utensilios, trapos, al cortar con el mismo cuchillo un pollo crudo y una lechuga limpio.

Temperaturas de coción

Alimentos	Temperatura interior (°C)
Carne de res	74°C 3 minutos
Pollo	74°C 20 minutos
Carne de cerdo	63°C 60 minutos
Papas	100 °C 30-45 minutos

Manejo de basura

- Los contenedores de basura en restaurantes deben ser a prueba de goteo, de agua y de plagas.
- Contar con una tapa que ajuste perfectamente.
- Deben ubicarse fuera del establecimiento o lo más lejos posible del área de preparación de comida.
- Se debe evitar su contacto con los alimentos



(s. f.-d)



Recetas



Caldo de gallina criolla



(Elaboración propia, 2023)

INGREDIENTES:		
Cant.	Und.	Nombre
1	gr	Gallina criolla
35	gr	ajo
25	gr	apio
25	gr	pimiento
40	gr	cebolla
30	gr	cilantro
30	gr	perejil
30	gr	cebollin

Preparación

1. Colocar las presas de gallina es una cacerola con bastante agua, dejamos ebullicionar.
2. Incorporamos el Ajo, sal, comino, Apio, cilantro, cebolla, pimiento.
3. Agregamos la arveja, zanahoria y el arroz, dejamos que se cocine una hora.
4. Colocamos la papa, picamos el cebollin, cilantro.
5. Terminada la preparación rectificamos sabores
6. Reservamos la preparación y servimos, acompañado de mote, cilantro, cebollin, opcional papas.

Papas locas



(Elaboración propia, 2023)

INGREDIENTES:		
Cant.	Und.	Nombre
800	gr	Papa
2000	gr	Cuero
250	gr	Cebolla
60	gr	apio
60	gr	Cilantro
60	gr	Perejil
40	gr	Pimientos
454	gr	Arroz
15	gr	Oregano
15	gr	Sal
2	lt	Agua

Preparación

1. Realizamos un sofrito, colocamos el arroz, colocamos agua, dejamos cocinar por 35 minutos.
2. Realizamos un refrito, cebolla, aceite de color, colocamos la papa.
3. En una cacerola cocinamos el cuero, en otra cacerola aparte cocinamos la carne de cerdo.
4. A la preparación de la papa, incorporamos el cuero y la carne de cerdo, rectificamos sabor, colocamos pasta de maní, dejamos cocinar.
5. Cocinar un huevo
6. Una vez lista la preparación dejamos reservar
7. Servimos el arroz dorado, con las papas con cuero y acompañado con huevo.

Carne asada



(Elaboración propia, 2023)

INGREDIENTES:		
Cant.	Und.	Nombre
200	gr	arroz
180	gr	Lomo falda de res
60	gr	Frejol
25	gr	Aguacate

Preparación

1. Colocamos el aliño en las carnes y chorizo, sal, pimienta, ajo. Dejamos reposar por 20 minutos.
2. Realizamos un refrito para el arroz, colocamos sal, agua y dejamos cocinar aproximadamente 30 minutos
3. Cocinamos el fréjol, realizamos un refrito, dejamos espesar, colocamos cilantro, rectificamos sabores.
4. Proceder a cocinar las carnes.
5. Selladas las carnes, damos la vuelta por 6 a 8 minutos aproximado.
6. Finalizada la preparación reservamos las carnes.

Locro de papas



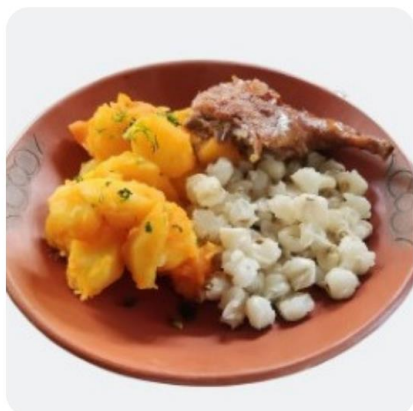
(Elaboración propia, 2023)

INGREDIENTES:		
Cant.	Und.	Nombre
454	gr	Papas
35	gr	cebolla
10	gr	ajo
40	gr	queso
25	gr	aguacate
150	ml	leche
15	gr	cilantro
25	ml	achote

Preparación

1. Realizamos refrito con cebolla, ajo y achote. Colocamos las papas para que se cocine
2. A la preparación anterior incorporamos leche, dejamos espesar.
3. Lista la preparación, dejamos reposar por unos minutos
4. Servimos con aguacate, queso y cilantro.

Cuy asado



INGREDIENTES:		
Cant.	Und.	Nombre
633	gr	Cuy
635	gr	Papa chola
200	gr	Mote
50	gr	Ajo
25	gr	Comino
55	gr	Sal
30	gr	Achote

5. Pasando 45 minutos el cuy debe estar cocinado completamente. Lo sacamos con ayuda de unas hojas de lechuga
6. Dejamos reposar, el cuy se lo sirve con papa, mote
7. Procedemos a cocinar la papa chola, con agua, sal y ajo.
8. Realizamos un refrito de aceite de color, cebolla y ajo.
9. Colocamos las papas cocinadas y salteamos.
10. Incorporamos cilantro, rectificamos sabor.
11. Reservamos y servimos.
12. Dejamos en agua el mote pelado
13. Al siguiente día, cocinamos por unas 2 a 3 horas, hasta que esté suave.

Mote pata



INGREDIENTES:		
Cant.	Und.	Nombre
454	gr	Papas
35	gr	cebolla
10	gr	ajo
40	gr	queso
25	gr	aguacate
150	ml	leche
15	gr	cilantro
25	ml	achote

Preparación

1. Colocar la carne de cerdo en una cacerola con suficiente agua, condimentamos con sal y ajo. Se deja cocinar por 40 minutos.
2. Realizamos un refrito de cebolla, ajo, y carne de cerdo, colocamos agua. Mínimo 15 minutos.
3. Incorporamos a la preparación anterior el mote y el frejol, dejamos cocinar.
4. Rectificamos sabores
5. Dejamos cocinar por 20 minutos
6. Reservamos, incorporamos cebollin.

Bibliográfica

Almohaimmeed, B. (2017). Restaurant quality and customer satisfaction. *Int. Rev. Manag. Mark*, 7, 42–49. Obtenido de <https://dergipark.org.tr/en/pub/irmm/issue/32110/355961?publisher=http-www-cag-edu-tr-ilhan-ozturk>

Marder, E., Griffin, P., Cieslak, P., Dunn, J., Hurd, S., jervis, R., & Smith, K. (2019). Preliminary incidence and trends of infections with pathogens transmitted commonly through food—Foodborne Diseases Active Surveillance Network, 10 US si. *MMWR Morb Mortal Wkly Rep*, 68(16), 369-373. Obtenido de <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/31022166/>

Panghal, A., Chhikara, N., Sindhu, N., & Jaglan, S. (2018). Role of Food Safety Management Systems in safe food production: A review. *J. . Food Saf.*, 38(e12464), 1-12. Obtenido de <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/jfs.12464>

Anexo 3. Registro fotográfico de la aplicación de las encuestas para el desarrollo del manual operativo

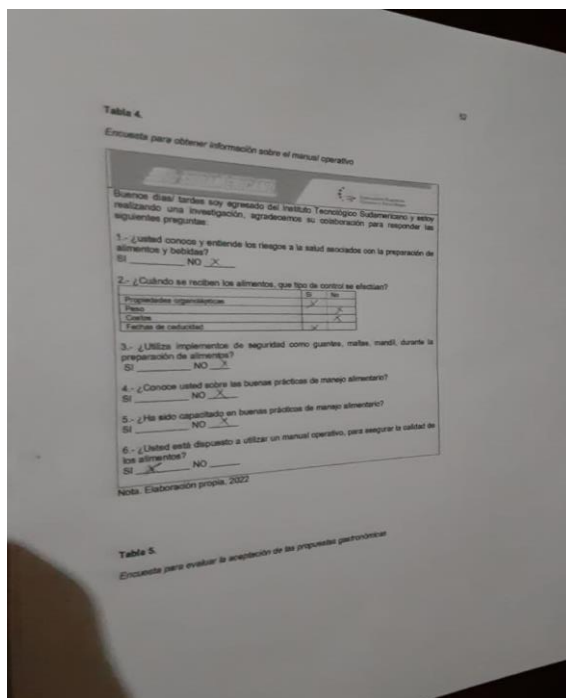
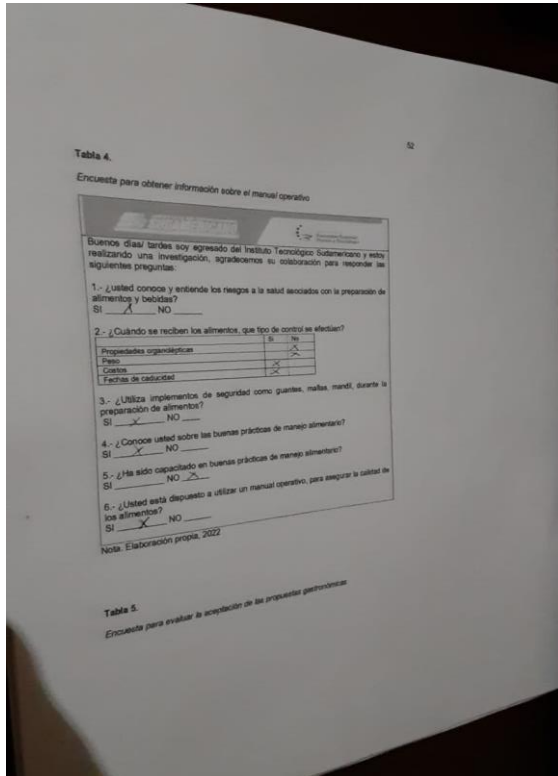


Tabla 4.

Encuesta para obtener información sobre el manual operativo

Buenos días/ tardes soy egresado del Instituto Tecnológico Sudamericano y estoy realizando una investigación, agradeceremos su colaboración para responder las siguientes preguntas:

1.- ¿usted conoce y entiende los riesgos a la salud asociados con la preparación de alimentos y bebidas?
 SI NO

2.- ¿Cuándo se reciben los alimentos, que tipo de control se efectúan?

	SI	NO
Propiedades organolépticas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Peso	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Costos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fechas de caducidad	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3.- ¿Utiliza implementos de seguridad como guantes, mallas, mandil, durante la preparación de alimentos?
 SI NO

4.- ¿Conoce usted sobre las buenas prácticas de manejo alimentario?
 SI NO

5.- ¿Ha sido capacitado en buenas prácticas de manejo alimentario?
 SI NO

6.- ¿Usted está dispuesto a utilizar un manual operativo, para asegurar la calidad de los alimentos?
 SI NO

Nota. Elaboración propia, 2022

Tabla 4.

Encuesta para obtener información sobre el manual operativo

Buenos días/ tardes soy egresado del Instituto Tecnológico Sudamericano y estoy realizando una investigación, agradeceremos su colaboración para responder las siguientes preguntas:

1.- ¿usted conoce y entiende los riesgos a la salud asociados con la preparación de alimentos y bebidas?
 SI NO

2.- ¿Cuándo se reciben los alimentos, que tipo de control se efectúan?

	SI	NO
Propiedades organolépticas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Peso	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Costos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fechas de caducidad	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3.- ¿Utiliza implementos de seguridad como guantes, mallas, mandil, durante la preparación de alimentos?
 SI NO

4.- ¿Conoce usted sobre las buenas prácticas de manejo alimentario?
 SI NO

5.- ¿Ha sido capacitado en buenas prácticas de manejo alimentario?
 SI NO

6.- ¿Usted está dispuesto a utilizar un manual operativo, para asegurar la calidad de los alimentos?
 SI NO

Nota. Elaboración propia, 2022

Anexo 4. Registro fotográfico de la aplicación de las encuestas para la validación de la propuesta gastronómica

Buenos días/ tardes soy egresado del Instituto Tecnológico Sudamericano y estoy realizando una investigación, agradecemos su colaboración para responder las siguientes preguntas:

1.- Considera ud, que la propuesta gastronómica presentada es atractiva para el turismo gastronómico
SI NO

2.- Según su criterio califique los platos que integran la propuesta gastronómica

Plato	Bueno	Medio	Malo
Caldo de gallina criolla	<input checked="" type="checkbox"/>		
Cuy asado	<input checked="" type="checkbox"/>		
Carne asada	<input checked="" type="checkbox"/>		
Mote pata	<input checked="" type="checkbox"/>		
Papás locas	<input checked="" type="checkbox"/>		
Logro de papas	<input checked="" type="checkbox"/>		

3.- Incorporaría la propuesta gastronómica a su menú actual
SI NO

Nota. Elaboración propia, 2022

Buenos días/ tardes soy egresado del Instituto Tecnológico Sudamericano y estoy realizando una investigación, agradecemos su colaboración para responder las siguientes preguntas:

1.- Considera ud, que la propuesta gastronómica presentada es atractiva para el turismo gastronómico
SI NO

2.- Según su criterio califique los platos que integran la propuesta gastronómica

Plato	Bueno	Medio	Malo
Caldo de gallina criolla	<input checked="" type="checkbox"/>		
Cuy asado		<input checked="" type="checkbox"/>	
Carne asada	<input checked="" type="checkbox"/>		
Mote pata	<input checked="" type="checkbox"/>		
Papás locas		<input checked="" type="checkbox"/>	
Logro de papas	<input checked="" type="checkbox"/>		

3.- Incorporaría la propuesta gastronómica a su menú actual
SI NO

Nota. Elaboración propia, 2022

51

EL SUDAMERICANO

Buenos días/ tardes soy egresado del Instituto Tecnológico Sudamericano y estoy realizando una investigación, agradecemos su colaboración para responder las siguientes preguntas:

1.- Considera ud, que la propuesta gastronómica presentada es atractiva para el turismo gastronómico
 SI NO

2.- Según su criterio califique los platos que integran la propuesta gastronómica.

Plato	Bueno	Medio	Malo
Caldo de gallina criolla	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cuy asado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Carne asada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mote pata	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Papás locas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Logro de papas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3.- Incorporaría la propuesta gastronómica a su menú actual
 SI NO

Nota. Elaboración propia, 2022

53

EL SUDAMERICANO

Buenos días/ tardes soy egresado del Instituto Tecnológico Sudamericano y estoy realizando una investigación, agradecemos su colaboración para responder las siguientes preguntas:

1.- Considera ud, que la propuesta gastronómica presentada es atractiva para el turismo gastronómico
 SI NO

2.- Según su criterio califique los platos que integran la propuesta gastronómica.

Plato	Bueno	Medio	Malo
Caldo de gallina criolla	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cuy asado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Carne asada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mote pata	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Papás locas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Logro de papas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3.- Incorporaría la propuesta gastronómica a su menú actual
 SI NO

Nota. Elaboración propia, 2022

Anexo 5. Registro fotográfico de las actividades



