



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS**  
**CARRERA DE TURISMO**

**Título:**

Seguridad Alimentaria y Turismo Gastronómico en la ciudad de Riobamba,  
provincia de Chimborazo

**Trabajo de Titulación para optar al título de Licenciada en Turismo**

**Autora:**

Chulli Lliquin, Carolina Estefanny

**Tutor:**

Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero

**Riobamba, Ecuador. 2024**

## DECLARATORIA DE AUTORÍA

Yo, Carolina Estefanny Chulli Lliquin, con cédula de ciudadanía 0605085604, autora del trabajo de investigación titulado: Seguridad alimentaria y turismo gastronómico en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo, certifico que la producción, ideas, opiniones, criterios, contenidos y conclusiones expuestas son de mi exclusiva responsabilidad.

Asimismo, cedo a la Universidad Nacional de Chimborazo, en forma no exclusiva, los derechos para su uso, comunicación pública, distribución, divulgación y/o reproducción total o parcial, por medio físico o digital; en esta cesión se entiende que el cesionario no podrá obtener beneficios económicos. La posible reclamación de terceros respecto de los derechos de autora de la obra referida será de mi entera responsabilidad; librando a la Universidad Nacional de Chimborazo de posibles obligaciones.

En Riobamba, 22 de julio de 2024



---

Carolina Estefanny Chulli Lliquin

C.I: 0605085604

## DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR

Quien suscribe, Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero, de la Facultad de Ciencias Políticas y Administrativas, por medio del presente documento certifico haber asesorado y revisado el desarrollo del trabajo de investigación titulado: Seguridad alimentaria y turismo gastronómico en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo, bajo la autoría de Carolina Estefanny Chulli Lliquin; por lo que se autoriza ejecutar los trámites legales para su sustentación.

Es todo cuanto informar en honor a la verdad; en Riobamba, a los 22 días del mes de julio de 2024



Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero

C.I:1802738276

## CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

Quienes suscribimos, catedráticos designados Miembros del Tribunal de Grado para la evaluación del trabajo de investigación Seguridad alimentaria y turismo gastronómico en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo presentado por Carolina Estefanny Chulli Lliquin, con cédula de identidad número 0605085604, bajo la tutoría de Mgs. Roger Badín Paredes Guerrero; certificamos que recomendamos la APROBACIÓN de este con fines de titulación. Previamente se ha evaluado el trabajo de investigación y escuchada la sustentación por parte de su autor; no teniendo más nada que observar.

De conformidad a la normativa aplicable firmamos, en Riobamba 29 de octubre de 2024.

Dr. José Medardo Álvarez Román. PhD

**PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE  
GRADO**



Mgs. Héctor Germán Pacheco Sanunga

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE  
GRADO**



Mgs. Daniel Marcelo Guerrero Vaca

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE  
GRADO**





Dirección  
Académica  
VICERRECTORADO ACADÉMICO



UNACH-RGF-01-04-08.15  
VERSIÓN 01: 06-09-2021

# CERTIFICACIÓN

Que, **CHULLI LLIQUIN CAROLINA ESTEFANNY** con CC: **0605085604**, estudiante de la Carrera **TURISMO**, Facultad de **CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS**; ha trabajado bajo mi tutoría el trabajo de investigación titulado "**SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TURISMO GASTRONÓMICO EN LA CIUDAD DE RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO**", cumple con el 8 %, de acuerdo al reporte del sistema Anti plagio **TURNITIN**, porcentaje aceptado de acuerdo a la reglamentación institucional, por consiguiente autorizo continuar con el proceso.

Riobamba, 16 de octubre de 2024



---

Mgs. Roger Paredes  
**TUTOR(A)**

## **DEDICATORIA**

Dedico este trabajo a todas las personas que han sido una fuente inagotable de apoyo y motivación a lo largo de este viaje académico. A mis padres Georgina y Oswaldo, por su amor incondicional, comprensión y sacrificio. A mis amigos, por estar siempre, animándome y compartiendo risas en los momentos más estresantes. A mis profesores y mentores, por su sabiduría, paciencia y orientación constante. A todos aquellos que creyeron en mí, incluso cuando yo dudaba de mí mismo. Con todo mi amor y agradecimiento, para ustedes.

## **AGRADECIMIENTO**

Quiero expresar mi sincero agradecimiento a Dios, a mi familia y amigos por su apoyo constante durante este proceso de aprendizaje en la universidad.

Además, quiero agradecer a mis docentes que han formado parte de mi formación académica y por su ardua dedicación. Sus consejos fueron fundamentales para llevar a cabo este trabajo de investigación.

Este logro es el resultado de muchas manos y corazones que creyeron en mí.

## ÍNDICE GENERAL

DECLARATORIA DE AUTORÍA

DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR

CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

CERTIFICADO ANTIPLAGIO

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTO

ÍNDICE DE TABLAS

ÍNDICE DE FIGURAS

RESUMEN

ABSTRACT

CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN.....	14
1.1. Planteamiento del Problema .....	15
1.2. Justificación .....	16
1.3. Objetivos .....	18
1.4. Hipótesis general.....	18
1.5. Hipótesis específicas .....	18
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO.....	19
2.1. Estado del Arte.....	19
2.2. Desarrollo de las variables .....	22
2.2.1. Variable independiente: Seguridad alimentaria .....	22
2.2.1.1. Normativa y regulaciones alimentarias.....	22
2.2.1.1.1. Estándares de higiene .....	22
2.2.1.1.2. Medidas de prevención de enfermedades transmitidas por alimentos	23
2.2.1.1.2.1. Métodos de cocción .....	23
2.2.1.1.2.2. Inocuidad de alimentos .....	23
2.2.1.1.2.3. Desarrollo turístico sostenible .....	23
2.2.1.2. Gestión de riesgos alimentarios .....	24
2.2.1.3. Educación y capacitación en seguridad alimentaria .....	24
2.2.1.4. Acceso a alimentos seguros .....	24
2.2.2. Variable dependiente: Turismo gastronómico .....	25
2.2.2.1. Servidores de alimentos y bebidas .....	25
2.2.2.2. Calidad alimentaria .....	25
2.2.2.3. Experiencia turística .....	26
2.2.2.4. Experiencias culinarias .....	26

2.2.2.5. Gastronomía popular.....	26
2.2.2.6. Impacto económico del turismo gastronómico.....	26
2.2.2.7. Sostenibilidad en el turismo gastronómico.....	27
2.2.2.8. Marketing y promoción del turismo gastronómico.....	27
<b>CAPÍTULO III. METODOLOGÍA.....</b>	<b>28</b>
3.1. Tipo de Investigación.....	28
3.2. Diseño de Investigación.....	28
3.3. Técnicas e instrumento de recolección de Datos.....	28
3.4. Población de estudio y tamaño de muestra.....	29
<b>CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....</b>	<b>31</b>
4.1. Resultados de la variable independiente: Seguridad Alimentaria.....	31
4.2. Confiabilidad del instrumento de la variable: Seguridad Alimentaria.....	32
4.3. Hipótesis específica 1.....	33
4.4. Hipótesis específica 2.....	35
4.5. Hipótesis específica 3.....	36
4.6. Resultados de la variable dependiente: Turismo gastronómico.....	37
4.7. Confiabilidad del instrumento de la variable Turismo Gastronómico.....	38
4.8. Hipótesis.....	41
Análisis FODA.....	42
<b>RECOMENDACIONES.....</b>	<b>46</b>
<b>CAPÍTULO VI. PROPUESTA.....</b>	<b>47</b>
1. GENERALIDADES.....	47
2. ESTRUCTURA DE LA PROPUESTA.....	47
2.1. Objetivos de la propuesta.....	47
2.2. Público Objetivo.....	47
2.3. Contenidos del Plan.....	48
2.4. Metodología.....	55
2.5. Evaluación.....	56
2.6. Recursos Necesarios.....	56
2.7. Cronograma.....	57
2.8. Seguimiento.....	57
<b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>58</b>
<b>ANEXOS 61</b>	

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Población y muestra de la investigación .....	29
Tabla 2. Resultados de la variable: Seguridad Alimentaria.....	31
Tabla 3. Estadística de la fiabilidad del instrumento.....	32
Tabla 4. Discusión de los resultados de la variable Seguridad Alimentaria.....	32
Tabla 5. Métodos de cocción.....	33
Tabla 6. Valor de p y significación estadística.....	34
Tabla 7. Inocuidad de los alimentos .....	34
Tabla 8. Valor de p y significación estadística.....	35
Tabla 9. Desarrollo sostenible .....	36
Tabla 10. Valor de p y significación estadística.....	36
Tabla 11. Resultados de la variable: Turismo gastronómico .....	37
Tabla 12. Estadística de fiabilidad de la variable turismo gastronómico .....	38
Tabla 13. Análisis de la información general de la variable turismo gastronómico	38
Tabla 14. Análisis del parámetro servidores de alimentos y bebidas.....	38
Tabla 15. Análisis del parámetro calidad turística .....	39
Tabla 16. Análisis del parámetro experiencia turística.....	40
Tabla 17. Valor de p y significación estadística.....	41
Tabla 18. Análisis FODA.....	42
Tabla 19. FODA estratégico.....	43
Tabla 20. Cronograma de la propuesta.....	57
Tabla 21. Género de los turistas .....	64
Tabla 22. Edad de los turistas.....	64
Tabla 23. Nivel de instrucción de los turistas.....	65
Tabla 24. Género de los propietarios.....	68
Tabla 25. Edad de los propietarios .....	68
Tabla 26. Nivel de instrucción de los propietarios .....	69

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1.</b> Métodos de cocción .....	33
<b>Figura 2.</b> Inocuidad de los alimentos.....	35
<b>Figura 3.</b> Servidores de alimentos y bebidas .....	39
<b>Figura 4.</b> Análisis del parámetro calidad turística .....	40
<b>Figura 5.</b> Análisis del parámetro experiencia turística .....	41
<b>Figura 6.</b> Género de los turistas .....	64
<b>Figura 7.</b> Edad de los turistas .....	65
<b>Figura 8.</b> Nivel de instrucción de los turistas .....	65
<b>Figura 9.</b> Género de los propietarios .....	68
<b>Figura 10.</b> Edad de los propietarios .....	69
<b>Figura 11.</b> Nivel de instrucción de los propietarios.....	69

## RESUMEN

La investigación analizó la relación entre la seguridad alimentaria y el turismo gastronómico en la ciudad de Riobamba, destacando la importancia de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos en un destino turístico en crecimiento. La problemática abordada reveló deficiencias en las condiciones higiénico-sanitarias de platillos emblemáticos, lo que compromete la reputación de la ciudad y representa una amenaza para la salud pública. Se utilizó un enfoque mixto, con un diseño de investigación no experimental transversal y la recolección de datos a través de encuestas a 110 dueños de establecimientos y 167 turistas. Los principales resultados revelan que la seguridad alimentaria no se relaciona significativamente con el turismo gastronómico en la ciudad, mientras que el desarrollo sostenible sí muestra una correlación positiva. La mayoría de los turistas son mujeres jóvenes con educación universitaria, lo que sugiere un perfil demográfico activo y dinámico. Los propietarios de establecimientos reconocen la importancia de factores como el sabor, la textura y los procesos internos para promover el turismo gastronómico y la satisfacción del cliente, aunque también se identificaron áreas de mejora en infraestructura y calidad del servicio. Estos resultados proporcionan información importante para formular estrategias que fortalezcan la seguridad alimentaria y promuevan una experiencia gastronómica de excelencia en la ciudad de Riobamba.

**Palabras claves:** calidad, desarrollo, gastronomía, inocuidad, seguridad, turismo.

## ABSTRACT

The research analysed the relationship between food safety and gastronomic tourism in the city of Riobamba, highlighting the importance of ensuring food quality and safety in a growing tourist destination. The problems addressed revealed deficiencies in the hygienic-sanitary conditions of emblematic dishes, which compromises the reputation of the city and represents a threat to public health. A mixed approach was used, with a non-experimental cross-sectional research design and data collection through surveys of 110 establishment owners and 167 tourists. The main results reveal that food safety is not significantly related to gastronomic tourism in the city, while sustainable development does show a positive correlation. Most tourists are young women with university education, suggesting an active and dynamic demographic profile. Establishment owners recognize the importance of factors such as taste, texture, and internal processes in promoting gastronomic tourism and customer satisfaction, although areas for improvement in infrastructure and service quality were also identified. These results provide important information to formulate strategies to strengthen food safety and promote a gastronomic experience of excellence in the city of Riobamba.

**Key words:** quality, development, gastronomy, food safety, security, tourism.



El presente documento por:  
MARIO NICOLAS  
SALAZAR RAMOS

Revised by

Mario N. Salazar

English Teacher

## CAPÍTULO I.

### INTRODUCCIÓN

La seguridad alimentaria y el turismo gastronómico son temas de creciente importancia y actualidad en el ámbito mundial, la ciudad de Riobamba, ubicada en la provincia de Chimborazo en la región andina de Ecuador, conocida como "La Sultana de los Andes", no solo posee una rica historia y patrimonio cultural (Padilla & Herrera, 2023), sino también una destacada oferta gastronómica que la convierte en un destino turístico en auge a nivel nacional e internacional.

Riobamba se destaca por su cocina local, que ofrece una amplia variedad de platillos tradicionales de la región andina, tales como el hornado, cuy con papas, cevichochos, y papas con cuero, entre otros. El turismo gastronómico en la ciudad ha experimentado un crecimiento significativo en los últimos años, evidenciado por la apertura de nuevos restaurantes y la promoción de la cocina local como una atracción turística en sí misma (Segura et al., 2021).

En función de lo anterior, la investigación sobre seguridad alimentaria y turismo gastronómico en Riobamba se justifica debido a la necesidad de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos. En un contexto donde la gastronomía local es un atractivo turístico en sí mismo, entender y abordar los desafíos relacionados con la seguridad alimentaria se vuelve imperativo para mantener la reputación de la ciudad como destino gastronómico (García et al., 2021), por lo que la investigación proporciona datos fundamentales para desarrollar estrategias que fortalezcan la seguridad alimentaria y promuevan la excelencia en la experiencia gastronómica en la ciudad de Riobamba.

La revisión del tema de investigación sobre seguridad alimentaria y turismo gastronómico ha encontrado varios aspectos importantes, como el estudio de Carral et al. (2020) que resalta la importancia de garantizar la calidad y diversidad de los alimentos ofrecidos a los turistas para fortalecer la seguridad alimentaria y mejorar la experiencia gastronómica, el análisis de Bellia et al. (2022) sobre la interacción entre comida callejera y seguridad alimentaria sugiere la necesidad de regulaciones adecuadas para proteger la salud de los consumidores y promover la confianza en la oferta gastronómica. Asimismo, el estudio de Zamora et al. (2022) destaca la relevancia de la gastronomía sustentable en la preservación de recursos y la seguridad alimentaria a largo plazo, aspectos fundamentales para el turismo gastronómico sostenible. Estas investigaciones ofrecen perspectivas valiosas sobre cómo abordar los desafíos relacionados con la seguridad alimentaria en el contexto del turismo gastronómico.

El análisis microbiológico de ceviches de chochos en Riobamba (Calvache, 2020) reveló un preocupante déficit en las condiciones higiénico-sanitarias. Se encontraron valores microbiológicos que exceden los límites permisibles, indicando un riesgo de contaminación bacteriana y la posibilidad de ser fuente de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs),

por lo que existe la necesidad urgente de mejorar las prácticas relacionadas con manipulación y capacitación que garantice la seguridad alimentaria de los consumidores en Riobamba.

Así mismo, cuando se aborda la seguridad alimentaria del Hornado, platillo gastronómico insigne de la ciudad, se ha identificado que el análisis microbiológico revela una situación preocupante en términos de higiene y seguridad alimentaria. De un total de muestras analizadas, casi la mitad (48,9%) no cumple con los criterios microbiológicos para comidas preparadas con tratamiento térmico que incluyen ingredientes no sometidos a dicho tratamiento, la presencia de bacterias enterobacteriáceas, incluyendo *Escherichia coli*, señala posibles riesgos para la salud pública (Capelo & Saá, 2022).

Para abordar este fenómeno, la investigación buscó contribuir al entendimiento de la seguridad alimentaria y su relación con el turismo gastronómico en Riobamba, proporcionando información relevante para la formulación de políticas y prácticas que promuevan la seguridad y calidad alimentaria en la ciudad.

### **1.1. Planteamiento del Problema**

La seguridad alimentaria emerge como un tema crítico que trasciende las fronteras de Riobamba, Ecuador, para convertirse en una preocupación de importancia nacional e internacional, aunque no siempre es conceptualizado desde su verdadera importancia (Arellano, 2022). En el contexto del turismo gastronómico, la calidad y seguridad de los alimentos no solo afectan la experiencia de los visitantes, sino que también impactan directamente en la salud pública. Riobamba, conocida por su rica oferta gastronómica, enfrenta desafíos importantes en cuanto a la seguridad alimentaria. El análisis microbiológico de platillos emblemáticos como el hornado y los cevichochos revela deficiencias en las condiciones higiénico-sanitarias, con la presencia de bacterias patógenas y protozoos indicativos de contaminación (Calvache, 2020).

Esta problemática no solo compromete la reputación de Riobamba como destino turístico, sino que también representan una amenaza para la salud pública tanto a nivel local como nacional; la falta de cumplimiento de los estándares microbiológicos y sanitarios en la preparación y comercialización de alimentos pone en riesgo la salud y bienestar de los consumidores, tanto residentes como visitantes y por lo tanto afectar el turismo que se relaciona de forma intrínseca con la alimentación (Capelo & Saá, 2022).

El turismo gastronómico en Riobamba, impulsado por su variada oferta culinaria y productos locales, es una fuente de satisfacción para turistas y visitantes (Villalva & Inga, 2021); sin embargo, este crecimiento presenta problemas significativos en términos de seguridad alimentaria. La mayor demanda de alimentos puede presionar la producción y distribución local, comprometiendo su calidad y, por ende, la salud pública. Es así que, la introducción de nuevas prácticas alimentarias que no garanticen al cien por ciento la forma en que se producen y consumen los alimentos en la ciudad, aumentan el riesgo de contaminación y afectan la inocuidad alimentaria; por lo cual, es importante analizar el fenómeno de tal forma que brinde bases científicas sólidas que contribuyan a garantizar que

el turismo gastronómico beneficie a la ciudad de Riobamba sin comprometer su seguridad alimentaria ni la salud de sus habitantes.

Desde este panorama, surge la necesidad apremiante de abordar la seguridad alimentaria como un tema prioritario que requiere atención integral a nivel local, nacional e internacional. Es fundamental implementar medidas efectivas para mejorar las prácticas de higiene y manipulación de alimentos en Riobamba, así como fortalecer los sistemas de regulación y control sanitario en toda la cadena alimentaria.

### **1.1.1. Formulación del problema general**

¿Cómo influye la seguridad alimentaria en el turismo gastronómico en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo?

### **1.1.2. Problemas Específicos**

- ¿Cómo se relaciona los métodos de cocción con la seguridad alimentaria?
- ¿Cómo se relaciona la inocuidad de alimentos con la seguridad alimentaria?
- ¿Cómo se relaciona el desarrollo sostenible con la seguridad alimentaria?

## **1.2. Justificación**

### **1.2.1. Justificación Teórica**

La investigación se justifica en la necesidad de abordar la relación entre seguridad alimentaria y turismo gastronómico. Desde una perspectiva teórica, esta justificación se sustenta en la importancia del turismo gastronómico como una forma de turismo experiencial en constante crecimiento a nivel mundial (Santana et al., 2023). Este enfoque turístico resalta la relevancia de la gastronomía local como un componente central de la experiencia del viajero, lo que a su vez destaca la necesidad de garantizar la seguridad y calidad de los alimentos ofrecidos (Lopes et al., 2021). Además, la seguridad alimentaria se posiciona como una preocupación global, dado su impacto directo en la salud pública y el bienestar de los consumidores (Li, 2023). En este sentido, investigar la relación entre seguridad alimentaria y turismo gastronómico en Riobamba no solo contribuirá al entendimiento teórico de estos fenómenos, sino que también proporcionará conocimientos prácticos para mejorar la experiencia turística y promover el desarrollo sostenible en la región.

### **1.2.2. Justificación Práctica**

La investigación ofrece beneficios prácticos significativos para la comunidad riobambeña y la economía local, particularmente en el sector del turismo; al comprender mejor la relación entre seguridad alimentaria y turismo gastronómico en la ciudad, se podrán identificar áreas de mejora y oportunidades para fortalecer la oferta gastronómica de la ciudad (Li, 2023), lo que no solo mejorará la experiencia de los visitantes, sino que también generará un impacto positivo en la reputación de Riobamba como destino turístico gastronómico.

Al implementar estrategias recomendadas para mejorar la seguridad alimentaria y la calidad de los servicios gastronómicos, se fortalecerá la confianza de los turistas y visitantes en la oferta culinaria de la ciudad. Esto, a su vez, puede traducirse en un aumento en el número de turistas que eligen Riobamba como destino gastronómico, lo que beneficiará directamente a los negocios locales y a la economía de la ciudad.

Además, al promover la gastronomía local y diversificar la oferta culinaria, la investigación contribuye a la preservación y difusión de la cultura culinaria riobambeña, lo que no solo enriquecerá la experiencia turística, sino que también fomentará el orgullo y la identidad local (Velázquez & Garlobo, 2020).

### **1.2.3. Justificación Metodológica**

La elección de un enfoque metodológico mixto se justifica por la complejidad del fenómeno estudiado, que involucra tanto aspectos objetivos como subjetivos relacionados con la seguridad alimentaria y el turismo gastronómico en Riobamba. La combinación de métodos cuantitativos y cualitativos permitió una comprensión completa del tema, enriqueciendo así la validez y la fiabilidad de los hallazgos. La colaboración directa con restaurantes, lugares típicos de comidas y turistas de la ciudad fue fundamental para obtener una perspectiva completa y variada sobre las variables analizadas. Por un lado, la participación de los restaurantes proporcionó información detallada sobre las prácticas y condiciones higiénico-sanitarias en la preparación y oferta de alimentos, así como sobre los problemas y oportunidades que enfrentan en relación con la seguridad alimentaria y el turismo gastronómico.

Por otro lado, la colaboración con turistas permitió capturar sus percepciones, experiencias y expectativas en relación con la calidad de los servicios gastronómicos y la seguridad alimentaria en la ciudad, lo que proporcionó información valiosa sobre cómo estas variables influyen en la elección del destino turístico y en la satisfacción del visitante.

### **1.2.4. Justificación Epistemológica**

La justificación epistemológica de la investigación radica en la necesidad de explorar y comprender la naturaleza compleja y multidimensional de la seguridad alimentaria y el turismo gastronómico en la ciudad de Riobamba. Desde un enfoque epistemológico, se reconoce que el conocimiento sobre estos fenómenos no puede limitarse a una sola perspectiva o método de investigación, más bien, requiere una aproximación holística que integre múltiples enfoques y fuentes de conocimiento.

El enfoque epistemológico de esta investigación se fundamenta en la idea de que la comprensión profunda de la realidad social y cultural requiere la combinación de métodos cuantitativos y cualitativos, así como la consideración de múltiples puntos de vista y experiencias. Se reconoce que la realidad de la seguridad alimentaria y el turismo gastronómico es inherentemente compleja y está influenciada por una variedad de factores contextuales, culturales y socioeconómicos.

En este sentido, la investigación adopta un enfoque epistemológico constructivista, que reconoce que el conocimiento es construido socialmente a través de la interacción entre investigadores y participantes, y que está sujeto a interpretación y contexto (Levy, 2020). Se valora la importancia de la colaboración y el diálogo con los actores locales, como restaurantes y turistas, para co-construir el conocimiento sobre la seguridad alimentaria y el turismo gastronómico en Riobamba.

### **1.3. Objetivos**

#### **1.3.1. General**

Analizar la relación entre la seguridad alimentaria y el turismo gastronómico en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.

#### **1.3.2. Específicos**

- Identificar la relación entre los métodos de cocción y el turismo gastronómico de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.
- Determinar la relación entre la inocuidad de alimentos y el turismo gastronómico de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.
- Establecer la relación entre el desarrollo sostenible y el turismo gastronómico de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.

### **1.4. Hipótesis general**

H<sub>0</sub>: La seguridad alimentaria no se relaciona significativamente con el turismo gastronómico en la ciudad de Riobamba.

H<sub>1</sub>: La seguridad alimentaria se relaciona significativamente con el turismo gastronómico en la ciudad de Riobamba.

### **1.5. Hipótesis específicas**

HE<sub>1</sub>: Existe una relación significativa entre los métodos de cocción y el turismo gastronómico

HE<sub>2</sub>: Existe una relación significativa entre la inocuidad de los alimentos y el turismo gastronómico

HE<sub>3</sub>: Existe una relación significativa entre el desarrollo sostenible y el turismo gastronómico.

## CAPÍTULO II.

### MARCO TEÓRICO

#### 2.1.Estado del Arte

A nivel internacional, la investigación de Carral et al (2020), llamada *Gastronomy and Tourism: Socioeconomic and Territorial Implications in Santiago de Compostela-Galiza*, se planteó como objetivo analizar el consumo de productos alimentarios por parte de los turistas en Santiago de Compostela, España, con el fin de comprender cómo el turismo gastronómico impacta en el desarrollo cultural, social, económico y territorial de la comunidad anfitriona, se empleó una metodología de investigación multidisciplinaria y holística que incluyó la realización de entrevistas personales con un total de 2081 visitantes y representantes de establecimientos de la industria alimentaria. Entre los principales resultados se observa que: a) la estandarización limita la variedad de alimentos disponibles para los turistas, lo que puede reducir la resiliencia de la comunidad ante posibles problemas de seguridad alimentaria, como la escasez de un producto específico o la dependencia excesiva de ciertos alimentos, b) la focalización en unos pocos platos estandarizados puede desincentivar la producción local de una variedad más amplia de alimentos, lo que a su vez puede afectar negativamente la seguridad alimentaria de la comunidad al limitar su capacidad para producir alimentos diversificados y autónomos, c) si los alimentos servidos a los turistas se basan en productos que no son producidos localmente, la comunidad puede volverse dependiente de suministros externos, lo que aumenta la vulnerabilidad a interrupciones en el suministro y puede afectar negativamente la seguridad alimentaria local, y d) la estandarización de la experiencia gastronómica puede contribuir a la pérdida de la diversidad cultural en la dieta local, lo que a su vez puede afectar la seguridad alimentaria al disminuir el conocimiento y la apreciación de los alimentos tradicionales y locales.

Por otro lado, la investigación de Bellia et al (2022), *Interactions between Street Food and Food Safety Topics in the Scientific Literature—A Bibliometric Analysis with Science Mapping*, se planteó como objetivo proporcionar un marco teórico de las interacciones entre los estudios sobre comida callejera (Street Food, SF) y la seguridad alimentaria (Food Safety, FS), con el fin de descubrir si el tema combinado de "Seguridad Alimentaria en Comida Callejera" (Street Food Safety, SFS) ha sido investigado como un tema independiente. Se llevó a cabo un análisis bibliométrico que examinó 276 contribuciones científicas de los últimos 21 años, indexadas en la base de datos Scopus de Elsevier y en la base de datos Web of Science de Clarivate. El análisis bibliométrico permitió estudiar la interacción entre los temas de SF y FS, así como su relación con otras disciplinas científicas. Los resultados mostraron una interacción muy fuerte entre los dos temas y muchos otros en varios sectores científicos. En particular, el tema de SFS involucra a muchas disciplinas de ciencias sociales. Se destacó que el tema científico de SFS existe, aunque no de manera consciente, y se cree que el interés de investigación en este tema puede crecer considerablemente en los próximos años, también debido a la situación de la pandemia de COVID-19 que se experimentó en años anteriores.

Por su parte, la investigación llamada “Gastronomía sustentable en restaurantes y eventos turísticos de México en el contexto internacional”, llevada a cabo por Zamora et al (2022), se planteó como objetivo analizar el concepto de gastronomía sustentable e identificar los grupos de interés, estrategias, estándares de calidad, lineamientos asociados y beneficios obtenidos de su aplicación en restaurantes y eventos gastronómicos a nivel internacional, para lo que se llevó a cabo una revisión exhaustiva de la literatura existente en fuentes secundarias, como libros, revistas académicas y páginas web, para recopilar la información más relevante. Esta información se organizó en seis rubros: caracterización de la gastronomía sustentable, grupos de interés en la gastronomía, negocios gastronómicos sustentables, eventos gastronómicos, políticas públicas, y estrategias para generar gastronomía sustentable y los beneficios obtenidos. Se compararon las diferencias entre países europeos (Italia, Reino Unido, España) y latinoamericanos (Perú, Chile, Colombia, México) en cuanto a normativas, organismos involucrados y políticas públicas relacionadas con la gastronomía sustentable. Entre los principales resultados se tuvo que en países europeos como Italia, Reino Unido y España, existen normativas que vinculan la gastronomía con la sustentabilidad, así como organismos de chefs bien establecidos y políticas públicas que consideran la participación de entidades privadas para elaborar estrategias. Por otro lado, en Latinoamérica, como en Perú, Chile, Colombia y México, se está comenzando a incorporar aspectos de sustentabilidad al desarrollo creciente de la gastronomía. Mientras que en los países europeos destacan los estándares de calidad y los lineamientos asociados a la gastronomía sustentable, en Latinoamérica la normatividad es escasa, sin embargo, en el caso de México, recientemente se estableció la Política de Fomento a la Gastronomía en 2015, lo que representa una base para el desarrollo de la gastronomía con enfoque en la sustentabilidad.

Es así que, Ramírez et al (2020), en su investigación “La seguridad alimentaria: una revisión sistemática con análisis no convencional” se planteó como objetivo justificar la relevancia de los distintos enfoques para abordar la seguridad alimentaria como un elemento fundamental para la sostenibilidad, a través de una revisión sistemática y análisis de la literatura científica. La metodología utilizada implica la revisión exhaustiva y el análisis de la literatura existente sobre seguridad alimentaria, incluyendo la conceptualización, dimensionamiento, medición y reflexiones profundas en torno a este tema. Los resultados de la investigación resaltan la actualidad del uso de cuestionarios para evaluar la percepción de seguridad o inseguridad alimentaria en los hogares, destacando la relevancia de la escala FIES debido a su validez, fiabilidad y facilidad de aplicación en diversos estudios. Esta conclusión refuerza la importancia de abordar la seguridad alimentaria desde diferentes perspectivas y herramientas para garantizar su sostenibilidad en el contexto actual.

A nivel nacional la investigación de Aguagallo y Barral (2022), “Modelo de gestión empresarial para el patrimonio alimentario”, aborda los desafíos actuales en el ámbito alimentario, con un enfoque en la gestión inadecuada de los establecimientos de alimentos y bebidas que ofrecen gastronomía típica y tradicional. El objetivo de la investigación fue desarrollar un modelo de gestión que facilite la evaluación y la toma de decisiones para preservar el patrimonio alimentario y apoyar el desarrollo del turismo gastronómico en

Ecuador. Se empleó una metodología descriptiva-explicativa, combinando un enfoque mixto de corte transversal y utilizando encuestas y observación directa como técnicas de recolección de datos. Se utilizaron instrumentos previamente validados por expertos para recopilar información sobre la problemática y proponer una solución efectiva. El análisis de los diferentes modelos administrativos conduce a la creación de una tipología que ayuda a los prestadores de servicios gastronómicos a comprender y seleccionar un modelo de gestión adecuado para su negocio, destacando la importancia de su implementación como una herramienta administrativa esencial.

En este mismo contexto, la investigación de Manzo (2021) sobre “Sistemas de control y seguridad alimentaria en los restaurantes del Parque del Marisco de la ciudad de Manta”, se planteó como objetivo, evaluar la implementación de los sistemas de control y seguridad alimentaria en los restaurantes ubicados en el parque del marisco de la ciudad de Manta, Ecuador. Para lograrlo, se empleó un enfoque metodológico descriptivo-cualitativo-cuantitativo, que incluyó técnicas como la observación no estructurada, encuestas y entrevistas dirigidas a trabajadores, administradores y propietarios de los establecimientos. Los resultados obtenidos revelaron un nivel medio-bajo de conocimiento sobre los sistemas de control y seguridad alimentaria entre los participantes, también se identificaron deficiencias en la aplicación de normativas relacionadas con la seguridad alimentaria.

A nivel local, la investigación de Villalva e Inga (2021) sobre “Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo”, se planteó como objetivo la revisión documental sobre los saberes gastronómicos ancestrales como una estrategia para impulsar el turismo cultural en Riobamba y destacar aspectos relacionados con el agroturismo, festividades tradicionales, costumbres y gastronomía local. Se empleó una metodología de revisión bibliográfica, donde se seleccionó información mediante criterios de inclusión y exclusión documental. De un total de 153 escritos, se eligieron 27 artículos considerados más relevantes, los cuales fueron analizados utilizando técnicas cualitativas para identificar eventos, interacciones, actitudes y comportamientos. Los resultados revelaron la riqueza cultural de Riobamba en cuanto a gastronomía, con la presencia de saberes ancestrales, prácticas culinarias, rituales y creencias significativas. Se concluyó que, junto con el empoderamiento cultural de la comunidad y los esfuerzos del sector público en proyectos culinarios, estas manifestaciones culturales podrían potenciar notablemente el turismo gastronómico local.

Así mismo, Rojas (2022) en la investigación “ Promoción y turismo gastronómico en la Ciudad de Riobamba, Provincia de Chimborazo”, se planteó el objetivo de analizar la situación actual del turismo gastronómico en la ciudad, así como su promoción y contribución a la economía local, con especial atención a su rentabilidad en el contexto post-covid, buscando comprender la realidad de estas actividades turísticas y su impacto en la economía urbana, considerando la necesidad de mejorar la difusión de la oferta gastronómica local y de identificar los establecimientos que destacan por su servicio y propuesta. Los resultados indican que la falta de promoción efectiva ha llevado a una imagen negativa del turismo gastronómico en la provincia y el país, lo que se traduce en una baja rentabilidad

económica y escasos ingresos para los trabajadores del sector de alimentos y bebidas tradicionales. Se resalta la importancia de recopilar datos que reflejen el verdadero estado de la gastronomía tradicional de Riobamba y su contribución al turismo local, así como identificar las ventajas de los establecimientos y sus estrategias de promoción, con el fin de desarrollar las mejores estrategias para mejorar la situación actual precaria.

## **2.2. Desarrollo de las variables**

### **2.2.1. Variable independiente: Seguridad alimentaria**

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), desde la Cumbre Mundial de la Alimentación (CMA) de 1996, la Seguridad Alimentaria “a nivel de individuo, hogar, nación y global, se consigue cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana”(Saray, 2020).

#### **2.2.1.1. Normativa y regulaciones alimentarias**

La normativa y regulaciones establecidas a nivel nacional e internacional para garantizar la seguridad alimentaria. Incluye aspectos como los estándares de higiene, etiquetado de alimentos, control de calidad y medidas de prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

##### **2.2.1.1.1. Estándares de higiene**

El servicio Ecuatoriano de Normalización, INEN, establece las normas para garantizar la inocuidad de los alimentos en Ecuador, misma que es conceptualizada por el INEN como: “La inocuidad de los alimentos es la ausencia del peligro que pueda estar presente en los alimentos y perjudicar la salud de las personas, es decir, los niveles seguros y aceptables que permiten que los alimentos sean considerados inocuos” (*Conoce las Normas que debes tomar en cuenta para garantizar la inocuidad de los alimentos – Servicio Ecuatoriano de Normalización INEN*, s. f.).

La Norma NTE INEN-ISO 22000 establece los requisitos para que organizaciones involucradas de forma directa o indirecta en la cadena alimentaria, puedan implementar un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (SGIA), brindándoles la capacidad de proporcionar regularmente alimentos y productos inocuos y servicios que satisfagan las necesidades de los consumidores, así como los requisitos legales o reglamentarios que sean aplicables. La NTE INEN-ISO/TS 22002-1 especifica los requisitos para establecer, implementar y mantener programas de requisitos previos con el fin de ayudar a controlar los peligros asociados a la inocuidad de los alimentos presentes en los procesos de fabricación. La especificación técnica ETE INEN-ISO/TS 22002-4 proporciona los requisitos para establecer, implementar y mantener programas de requisitos previos con el fin de ayudar a controlar los peligros para la inocuidad presentes en la fabricación de envases y empaques para alimentos (Conoce las Normas que debes tomar en cuenta para garantizar la inocuidad de los alimentos – Servicio Ecuatoriano de Normalización INEN, s. f.).

#### **2.2.1.1.2. Medidas de prevención de enfermedades transmitidas por alimentos**

Las medidas de prevención de enfermedades transmitidas por alimentos son esenciales para garantizar la seguridad alimentaria y proteger la salud pública.

##### **2.2.1.1.2.1. Métodos de cocción**

Se le denomina método de cocción al conjunto de pasos que se requieren para transformar los alimentos a través de calor. Los métodos de cocción se clasifican por el medio en el que se realiza: cocción en medio seco, cocción en medio líquido, cocción en medio graso y cocción mixta. Los métodos de cocción se basan en las formas de conducción de calor; es decir, la manera de cómo el calor, cómo energía, se transmiten por medio de moléculas. En el mundo de la física, sólo hay tres formas de conducir el calor: por convección, o fluidos como el agua o el vapor; por radiación, o gracias a ondas que irradian calor; y, por último, por conducción a través de materiales conductores de calor (Métodos de cocción, s. f.).

Los métodos de cocción son los procedimientos empleados para preparar alimentos a través de la acción de calor, para su posterior consumo. Mediante la cocción se logra:

- Transformar los alimentos con el fin de tomarlos apetecibles y digeribles.
- Desarrollar, reducir y transformar sus propiedades olorosas y presentación.
- Concentrar los jugos y sabores, extraerlos o ligarlos a otros para obtener nuevos sabores.
- Ablandar algunos alimentos

Las cocciones comienzan a partir de los 36°C logrando así eliminar las bacterias, los alimentos quedan esterilizados y los hacen más digestivos (Hernández et al., 2021)

##### **2.2.1.1.2.2. Inocuidad de alimentos**

La inocuidad se refiere a todos aquellos riesgos asociados a la alimentación que pueden incidir en la salud de las personas, tanto riesgos naturales, como originados por contaminaciones, por incidencia de patógenos, o bien que puedan incrementar el riesgo de enfermedades crónicas como cáncer, enfermedades cardiovasculares y otras.

La inocuidad es una condición necesaria para que haya seguridad alimentaria, pero es un solo aspecto de la misma, puesto que no valdría de nada tener alimentos inocuos si no existen en cantidad suficiente o si la población no tiene acceso a los mismos (Fragoso Castilla et al., 2020). La inocuidad de los alimentos puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud (*Calidad e inocuidad de alimentos*, s. f.)

##### **2.2.1.1.2.3. Desarrollo turístico sostenible**

El desarrollo turístico sostenible se refiere a un enfoque integral y equilibrado en la planificación, gestión y promoción de actividades turísticas que garantiza la conservación del medio ambiente, respeta la autenticidad cultural y socioeconómica de las comunidades

locales, y satisface las necesidades actuales sin comprometer las oportunidades de las generaciones futuras. Se basa en la optimización de los recursos naturales, la promoción de la participación comunitaria, la distribución equitativa de los beneficios económicos y el fomento del turismo responsable y ético. Este enfoque busca asegurar la viabilidad a largo plazo de las actividades turísticas, preservando los recursos y valores culturales para las generaciones venideras (Gonzales et al., 2021).

#### **2.2.1.2. Gestión de riesgos alimentarios**

La gestión de los riesgos relacionados con la producción, procesamiento, distribución y consumo de alimentos es crucial para garantizar la seguridad alimentaria, este proceso implica identificar, evaluar y controlar los peligros biológicos, químicos y físicos que podrían afectar la calidad e inocuidad de los alimentos. Se deben implementar medidas preventivas en todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción agrícola hasta el consumo final, con el fin de minimizar los riesgos para la salud pública. Esto incluye prácticas adecuadas de higiene y manipulación de alimentos, controles de calidad en la producción y procesamiento, y sistemas de vigilancia epidemiológica para detectar y responder a posibles brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (Paredes et al., 2022).

#### **2.2.1.3. Educación y capacitación en seguridad alimentaria**

La educación y capacitación en seguridad alimentaria hace referencia a las prácticas seguras de manipulación de alimentos y procedimientos que se llevan a cabo para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos durante su manipulación, preparación, almacenamiento y servicio. Esto incluye medidas de higiene personal, como el lavado adecuado de manos, el uso de uniformes limpios y la prevención de la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos. Asimismo, implica el control de la temperatura de los alimentos para prevenir el crecimiento de microorganismos patógenos, la limpieza y desinfección de utensilios y superficies de trabajo, y el etiquetado adecuado para una identificación clara de los productos y su fecha de vencimiento. Estas prácticas son fundamentales para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y garantizar la seguridad alimentaria de los consumidores (López, 2024).

#### **2.2.1.4. Acceso a alimentos seguros**

El acceso a alimentos seguros se refiere a la capacidad de las personas para obtener alimentos que sean inocuos para el consumo humano y que no representen riesgos para la salud. Esto implica no solo la disponibilidad física de alimentos en términos de su acceso geográfico y económico, sino también la garantía de que dichos alimentos cumplen con los estándares de seguridad alimentaria establecidos. Además, el acceso a alimentos seguros incluye la promoción de prácticas adecuadas de producción, procesamiento, almacenamiento y distribución de alimentos, así como la educación y concienciación sobre la importancia de una alimentación saludable y segura. En resumen, el acceso a alimentos seguros es fundamental para proteger la salud de las personas y promover el bienestar general de la población (Ramírez et al., 2020).

### **2.2.2. Variable dependiente: Turismo gastronómico**

Son los viajes cuya motivación principal sea de tipo culinario, como experimentar la gastronomía de determinada región, visitar determinado restaurante, catas, rutas gastronómicas (*Glosario de Conceptos*, s. f.)

El turismo gastronómico resulta en la actualidad como una de las mejores expresiones de la sociedad posmoderna en donde el hecho de ver, oler y degustar se convierte en una actividad completamente experiencial que es generada por esas “industrias” (productores, transformadores, restauradores) cuya principal finalidad o producto, es poder otorgarle al turista una experiencia que pueda ser vivida a través de los alimentos (Pla, 2021).

De acuerdo con la Organización mundial del turismo (OMT), se define al turismo gastronómico como “Visitantes y turistas que planifican sus viajes con el fin de probar la cocina del lugar al que van o realizar actividades relacionadas con la gastronomía”(Cuba, 2020).

#### **2.2.2.1. Servidores de alimentos y bebidas**

Un servicio de alimentos es una organización o empresa que se dedica a la transformación de los alimentos crudos en comida preparada u otras elaboraciones culinarias, mediante procesos de preparación, cocción, conservación y cumpliendo con la normativa sanitaria de manipulación de los alimentos (▷ *¿Qué es un Servicio de Alimentos? Definición y Ejemplos*, s. f.)

Los prestadores de servicios de alimentos y bebidas son profesionales encargados de la preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas a los clientes (Ibarra et al., 2021).

#### **2.2.2.2. Calidad alimentaria**

La calidad alimentaria se refiere a las propiedades y atributos de un producto alimenticio, que están relacionados con diversos aspectos como los ingredientes utilizados, su composición, pureza, origen y trazabilidad. También abarca los procesos de elaboración, almacenamiento, envasado y comercialización, así como la presentación del producto final, incluyendo su contenido y la información proporcionada al consumidor, especialmente a través del etiquetado (*Calidad alimentaria*, s. f.).

La falta de inocuidad de los alimentos conlleva a pérdidas significativas en términos de vidas humanas y productividad, lo que destaca la importancia de la inocuidad alimentaria como uno de los pilares esenciales en la política agropecuaria. Actualmente se trabaja para posicionar a Ecuador como un país reconocido internacionalmente por su trazabilidad, inocuidad y calidad alimentaria, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, garantizar la inocuidad alimentaria implica un proceso complejo que abarca desde la producción agrícola hasta el consumidor final (*Inocuidad de alimentos es pilar fundamental de las políticas públicas agropecuarias – Ministerio de Agricultura y Ganadería*, 2020.)

### **2.2.2.3.Experiencia turística**

La experiencia turística se refiere al conjunto de sensaciones, emociones y percepciones que experimenta un individuo durante su viaje o visita a un destino turístico, va más allá de la simple observación de lugares y atracciones, involucrando aspectos como la interacción con la cultura local, la participación en actividades recreativas, la degustación de la gastronomía regional y la inmersión en el entorno natural o histórico del lugar. Esta experiencia puede ser influenciada por diversos factores, como las expectativas del viajero, la calidad de los servicios turísticos, la autenticidad del destino y las interacciones con otros visitantes y residentes locales (Helena, 2022).

Las experiencias turísticas son fundamentales para el desarrollo y la promoción del turismo en cualquier destino, estas experiencias no solo enriquecen la vida de los viajeros, sino que también contribuyen al crecimiento económico y al fortalecimiento de la industria turística en general. Ofrecer experiencias memorables y significativas a los turistas no solo aumenta la satisfacción del cliente, sino que también genera recomendaciones positivas y fidelidad a la marca, lo que puede impulsar el crecimiento del turismo en un destino específico (Alcaraz et al., 2020).

### **2.2.2.4.Experiencias culinarias**

Se refieren a las vivencias únicas y sensoriales que los individuos experimentan al participar en actividades relacionadas con la comida, como la degustación de platos locales, la visita a mercados tradicionales, la participación en clases de cocina o la exploración de la gastronomía de un destino turístico. Estas experiencias no solo implican el aspecto gustativo, sino también el cultural, social y emocional, ya que permiten a los individuos conocer la historia, tradiciones y costumbres culinarias de una región específica, enriqueciendo así su viaje con memorias sensoriales perdurables (Rojas, 2022).

### **2.2.2.5.Gastronomía popular**

Hace referencia al conjunto de platos, ingredientes, técnicas culinarias y tradiciones alimentarias propias de una región o localidad específica. Incluye la producción y consumo de alimentos que son característicos de esa área geográfica y que reflejan la identidad cultural y el patrimonio gastronómico del lugar. La gastronomía popular es el resultado de la interacción entre factores históricos, geográficos, climáticos y culturales, y suele ser transmitida de generación en generación, manteniendo su autenticidad y singularidad a lo largo del tiempo (Menor et al., 2022).

### **2.2.2.6.Impacto económico del turismo gastronómico**

El turismo gastronómico tiene un efecto económico directo en las áreas locales y regionales, en este caso, en la ciudad de Riobamba, ya que promueve el crecimiento de distintos sectores, como: agricultura, producción alimentaria, hotelería, contribuyendo a la promoción de productos locales y regionales, incrementando su demanda y valor en el mercado. Además, impulsa la actividad comercial y el emprendimiento, facilitando la creación de nuevos negocios y la diversificación de la oferta turística, atrayendo a visitantes en busca de experiencias únicas, lo que aumenta los ingresos del turismo y beneficia a la

economía local mediante el gasto en alojamiento, transporte, compras y actividades adicionales (Mejía & Guiomar, 2020).

#### **2.2.2.7.Sostenibilidad en el turismo gastronómico**

La sostenibilidad del turismo gastronómico se refiere a la práctica de desarrollar experiencias turísticas basadas en el patrimonio alimentario, que no solo destacan los productos locales, sino también los productores y el entorno físico y humano en el que se encuentran, esto se traduce en proteger el patrimonio gastronómico y promover el turismo gastronómico de acuerdo con los objetivos de desarrollo sostenible, contribuyendo al desarrollo económico, ambiental, cultural y social (Loya & Fusté, 2021).

#### **2.2.2.8.Marketing y promoción del turismo gastronómico**

El marketing y la promoción del turismo gastronómico se refieren a las estrategias y acciones dirigidas a promover destinos turísticos basados en su oferta culinaria, esto implica la identificación de los elementos distintivos de la gastronomía local, como la alimentación saludable y la calidad del producto, así como el uso de precios que reflejen estos atributos y generen una ventaja competitiva en el mercado. Entre otras cosas, implica la segmentación del mercado para identificar grupos específicos de turistas, como ejecutivos, parejas jóvenes y familias, que valoran una propuesta de valor centrada en la alimentación saludable y la procedencia de los insumos (Acosta & Cornejo, 2021).

La promoción del turismo gastronómico busca destacar estos aspectos distintivos y de valor añadido a través de campañas publicitarias, branding culinario, presencia en redes sociales y colaboraciones con chefs y restaurantes destacados para atraer a estos segmentos específicos de clientes y potenciar la experiencia culinaria del destino turístico.

## CAPÍTULO III.

### METODOLOGÍA

#### 3.1. Tipo de Investigación

La investigación se fundamenta en un enfoque mixto, que combina métodos cualitativos y cuantitativos. Este tipo de investigación ha ganado relevancia como un enfoque esencial en la investigación científica contemporánea, mientras que la investigación cualitativa se enfoca en entender fenómenos sociales desde una perspectiva integral, explorando percepciones y significados, la investigación cuantitativa se centra en recolectar y analizar datos numéricos para identificar patrones y correlaciones (Hernández-Sampieri & Mendoza, 2020).

La integración de ambos enfoques permite una comprensión más amplia del fenómeno estudiado, potencializando la validez y fiabilidad de los resultados al validar y complementar los hallazgos obtenidos de ambos métodos, por lo que la investigación mixta se emplea para abordar de manera más completa las complejidades de los fenómenos sociales y científicos como el que se trata en la presente investigación.

El tipo de investigación es descriptivo y correlacional. Para Arias y Covinos (2021), tomado de (Sousa, Driessnack, y Costa, 2007, p. 3), la investigación descriptiva: “en este tipo de estudio se observa, describe y fundamentan varios aspectos del fenómeno, no existe la manipulación de las variables, tampoco la búsqueda de causa efecto”. De igual manera Arias y Covinos (2021), respecto del alcance correlacional establece que “el propósito principal de este estudio es saber cómo se puede comportar una variable según la otra variable correlacionada (...) se plantean hipótesis correlacionales”.

#### 3.2. Diseño de Investigación

La investigación es de diseño no experimental transversal, porque como indica Arias y Covinos (2021), en este diseño “no hay estímulos o condiciones experimentales a las que se sometan las variables de estudio, los sujetos del estudio son evaluados en su contexto natural sin alterar ninguna situación; así mismo, no se manipulan las variables de estudio”.

Dentro del diseño no experimental, el tipo transversal se caracteriza por “recoge los datos en un solo momento y solo una vez. Es como tomar una foto o una radiografía para luego describirlas en la investigación, pueden tener alcances exploratorios, descriptivos y correlaciones” (Arias Gonzáles & Covinos Gallardo, 2021)

#### 3.3. Técnicas e instrumento de recolección de Datos

La técnica utilizada por la investigación para recolectar la información es la encuesta y como su instrumento a un cuestionario estructurado. Para Gonzáles (2020), “la encuesta es una herramienta (...) direccionado solamente a personas y proporciona información sobre sus opiniones, comportamientos o percepciones. La encuesta puede tener resultados

cuantitativos o cualitativos y se centra en preguntas preestablecidas con un orden lógico y un sistema de respuestas escalonado. Mayormente se obtienen datos numéricos”.

El cuestionario aplicado contiene una escala de Likert. Como lo indica Lee y Joo, 2019, mencionado por Canto et al (2020), “las escalas de valor y de estimación tipo Likert son aquellas que se utilizan para determinar la percepción de alguna variable cualitativa que por su naturaleza denota algún orden”

La confiabilidad de los instrumentos de recolección de la información se comprueba con el estadígrafo Alfa de Cronbach, cuyos valores calculados se muestran en el capítulo de resultados y el estadístico SPSS.

### 3.4.Población de estudio y tamaño de muestra

#### 3.4.1. Población de estudio

La población de la investigación se ha tomado en cuenta a los dueños de establecimientos de alimentos y bebidas, quienes proporcionaron datos sobre la variable independiente, considerando información del catastro de los establecimientos registrados en el mismo de marzo del año 2023, información brindada por el tutor de investigación, mientras que para la variable dependiente se consideró a los turistas que visitaron la ciudad de Riobamba en el año 2022.

**Tabla 1** Población y muestra de la investigación

Nro.	Variable abordada	Población	Población	Muestra
1	V.D. Turismo Gastronómico	Establecimientos de servicio de alimentos y bebidas en la ciudad de Riobamba	154	110
2	V.I. Seguridad alimentaria	Turistas que visitaron la ciudad de Riobamba en el año 2022	49334	167

#### 3.4.2. Tamaño de la muestra

Como se conoce el tamaño de cada población, se procede a calcular la muestra (n) de cada una de ellas, con la siguiente fórmula:

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

Para los establecimientos de servicio de alimentos y bebidas en la ciudad de Riobamba

N= Universo 154

p = Variabilidad positiva 50%	
(0.5)	0,5
q = Variabilidad negativa 50%	
(0.5)	0,5
E= Error de muestra 5%	0,05
z = Nivel de confianza 95%	
(1,96)	1,96

$$n = \frac{1.96^2 * 0.5 * 0.5 * 154}{0.05^2(154 - 1) + 1.96^2 * 0.5 * 0.5}$$

$$n = 110$$

Así mismo, para los turistas que visitaron la ciudad de Riobamba en el año 2022, se procede con el cálculo de la muestra.

N= Universo 49334	49334
p = Variabilidad positiva 50%	
(0.5)	0,5
q = Variabilidad negativa 50%	
(0.5)	0,5
E= Error de muestra 7%	0,07
z = Nivel de confianza 93%	
(1,81)	1,81

$$n = \frac{1.81^2 * 0.5 * 0.5 * 49334}{0.07^2(49334 - 1) + 1.81^2 * 0.5 * 0.5} n = 167$$

$$n = \frac{1.81^2 * 0.5 * 0.5 * 49334}{0.05^2(49334 - 1) + 1.81^2 * 0.5 * 0.5}$$

$$n = 325$$

## CAPÍTULO IV.

### RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los resultados de la investigación se dividen en dos componentes, el primero que corresponde a la variable independiente llamada Seguridad Alimentaria y el segundo que corresponde a la variable Turismo Gastronómico.

#### 4.1. Resultados de la variable independiente: Seguridad Alimentaria

La tabla 2 muestra un resumen de los resultados obtenidos de la aplicación del cuestionario a los turistas o clientes en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.

**Tabla 2.** Resultados de la variable: Seguridad Alimentaria

Información general																
Edad  Género			18-30 años		31-40 años		41-50 años		51-60 años		más de 60 años		Total			
			f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%		
Masculino			67	40	25	37	15	22	18	27	8	12	1	1	67	100
Femenino			100	60	51	37	37	10	10	2	2	0	0	100	100	
Total			167	100	76		52		28		10		1		167	
Nivel de Instrucción Masculino y femenino por rango de edades																
Primaria			4	5	11	21	4	14	0	0	0	0	19	11		
Secundaria			19	25	27	52	6	21	6	60	0	0	58	35		
Técnico/Tecnólogo			15	20	6	12	0	0	1	10	0	0	22	13		
Tercer nivel			36	47	8	15	18	64	2	20	0	0	64	38		
Cuarto nivel			2	3	0	0	0	0	1	10	1	100	4	2		
Total			76	100	52	100	28	100	10	100	1	100	167	100		
Información específica																
Parámetro			1 Totalmente desacuerdo		2 En desacuerdo		3 Imparcial		4 De acuerdo		5 Totalmente de acuerdo		Total			
			f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%		
Métodos de cocción																
Textura de los alimentos y expectativas del cliente			6	3	16	10	24	14	50	30	71	43	167	100		
Sabor de alimentos y su influencia en la selección del establecimiento			9	4	11	7	25	15	51	31	71	43	167	100		
Métodos de cocción y seguridad del comensal			8	5	14	8	18	11	67	40	60	36	167	100		
Inocuidad de alimentos																
Regulaciones estrictas y seguridad alimentaria para clientes			15	9	13	8	24	14	58	35	57	34	167	100		
Preparación inadecuada y daños a la salud de clientes			24	14	15	9	16	10	54	32	58	35	167	100		
Condiciones para recibir productos alimenticios y manejo adecuado de alimentos			5	3	17	10	21	13	62	37	62	37	167	100		
Desarrollo sostenible																
Seguridad alimentaria y desarrollo sostenible de la ciudad de Riobamba			6	4	21	11	26	16	58	35	56	34	167	100		
Desarrollo sostenible y su relación con turismo gastronómico			2	1	9	6	25	15	67	40	64	38	167	100		
Turismo gastronómico y desarrollo económico de la ciudad			4	2	10	7	16	8	61	37	76	46	167	100		

## 4.2. Confiabilidad del instrumento de la variable: Seguridad Alimentaria

**Tabla 3.** Estadística de la fiabilidad del instrumento

Alfa de Cronbach	N de elementos
0,762	167

El valor del Alfa de Cronbach calculado para la variable Seguridad Alimentaria de 0,762, corresponde a un rango de “muy confiable”.

La tabla 4 muestra un análisis de la información general obtenida respecto de la variable: Seguridad Alimentaria.

**Tabla 4.** Discusión de los resultados de la variable Seguridad Alimentaria

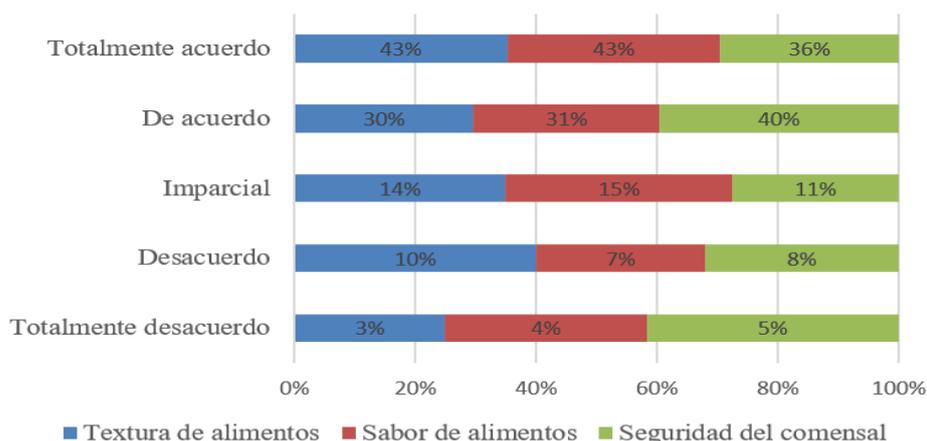
<b>Información general</b>	
Pregunta	Análisis
1. Género de los turistas	Hubo más turistas de género femenino que masculino. Considerando que el 60% de los turistas corresponden al género femenino y un 40% son hombres.
2. Edad de los turistas	Del total de turistas de género masculino, el 59% son personas con edad entre 18-40 años, de igual forma del total de turistas de género femenino, el 88% son personas entre 18-40 años. El predominio de turistas jóvenes en Riobamba sugiere una tendencia hacia un perfil demográfico más activo y dinámico. Esta información orienta las estrategias de marketing y promoción del turismo gastronómico hacia este segmento de edad, adaptando la oferta culinaria a sus preferencias y estilos de vida.
3. Nivel de instrucción de los turistas	En forma general el nivel de instrucción de los turistas de la ciudad de Riobamba considerando el género masculino y femenino, con un 64% poseen tercer nivel de educación. Es decir, los turistas que visitan Riobamba son profesionales formados con educación universitaria. El porcentaje de turistas con educación universitaria en Riobamba sugiere un perfil de visitantes con mayor capacidad adquisitiva y demanda por experiencias gastronómicas sofisticadas y culturalmente enriquecedoras, lo que puede influir en la oferta gastronómica y estrategias de marketing.

La tabla 5 y figura 1, refleja el análisis sobre el parámetro: método de cocción relacionada con la variable: Seguridad Alimentaria.

**Tabla 5. Métodos de cocción**

Pregunta	Análisis
4. ¿La textura de los alimentos debe ser apropiada para satisfacer las expectativas de los clientes al momento de consumirlos?	En suma, el 73% de los turistas están de acuerdo y totalmente de acuerdo con esta pregunta. Dejando ver la importancia que los turistas dan a la textura de los alimentos como factor relacionado con su decisión de consumirlos. Esto resalta la necesidad de garantizar una textura adecuada para satisfacer las expectativas del cliente y mejorar la calidad del servicio.
5. ¿El sabor de los alimentos es un factor de suma importancia para los clientes al momento de seleccionar un establecimiento de alimentos y bebidas?	El 74% de los turistas están de acuerdo y totalmente de acuerdo con esta pregunta. Lo que denota la importancia que los turistas dan al sabor de los alimentos y su decisión de escoger un establecimiento para alimentarse.
6. ¿Los métodos de cocción empleados en los diferentes servicios de alimentos y bebidas deben ser apropiados tanto para garantizar una experiencia de consumo satisfactoria así también para garantizar la seguridad del comensal?	Así mismo, el 76% de los turistas están de acuerdo y totalmente de acuerdo con esta pregunta. Dejando ver la importancia que los turistas dan al método de cocción aplicado a la preparación de alimentos y bebidas y su relación con la consolidación de una experiencia de consumo satisfactoria para ellos como turistas, así como también a su seguridad como comensales de estos alimentos.

**Figura 1. Métodos de cocción**



### 4.3. Hipótesis específica 1

#### a. Planteamiento de la hipótesis

H<sub>1</sub>: Existe una relación significativa entre los métodos de cocción y el turismo gastronómico.

H<sub>0</sub>: No existe una relación significativa entre los métodos de cocción y el turismo gastronómico.

## b. Estadístico de prueba: Chi cuadrado

**Tabla 6.** Valor de *p* y significación estadística

Chi-square, df	0.5582, 1
P value	0,455
P value summary	ns
One- or two-sided	NA
Statistically significant (P < 0.05)?	No
Data analyzed	
Number of rows	3
Number of columns	2

*Nota:* Elaborado en el software SPSS

## c. Significancia

*Sig.* = 0,455

## d. Decisión

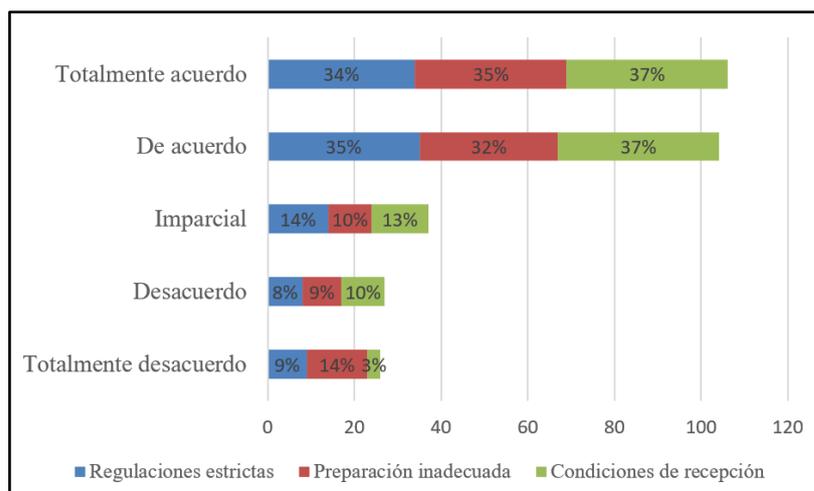
Considerando el nivel de significancia se determina que, el  $\text{sig} = 0,455 > \alpha = 0,05$  por lo que se acepta la hipótesis nula,  $H_0$ ; que dice: No existe una relación significativa entre los métodos de cocción y el turismo gastronómico.

La tabla 7 y figura 2, refleja el análisis sobre el parámetro: inocuidad de los alimentos relacionada con la variable: Seguridad Alimentaria.

**Tabla 7.** Inocuidad de los alimentos

Pregunta	Análisis
7. ¿Es necesario establecer regulaciones más estrictas para todos los restaurantes que ofrecen servicios de alimentos y bebidas con el fin de mejorar la seguridad alimentaria de los clientes?	Con un 69% y escogiendo las opciones de acuerdo y totalmente de acuerdo, los turistas indican que es necesario establecer regulaciones estrictas sobre los restaurantes para de esta forma mejorar la seguridad alimentaria de los turistas, lo que reforzaría el prestigio de la ciudad como destino gastronómico.
8. ¿La preparación inadecuada de alimentos puede ocasionar daños en la salud de los clientes?	Con un 67%, los turistas indican que están de acuerdo y totalmente de acuerdo con que, si existiese una preparación inadecuada de alimentos, esto puede ocasionar daños en la salud de los turistas de la ciudad de Riobamba, lo que crearía un mal precedente sobre los alimentos de un destino turístico, denotando la importancia de garantizar altos estándares de seguridad alimentaria en el turismo gastronómico para mantener la confianza del cliente y la reputación del destino.
9. ¿Las condiciones en las que los productos alimenticios son recibidos por un restaurante son fundamentales para garantizar un manejo adecuado de los alimentos?	Un 74% de los turistas, escogiendo las opciones de acuerdo y totalmente de acuerdo, dejan ver su percepción sobre la importancia de que las condiciones en las cuales un restaurante recibe los productos alimenticios deben ser las mejores para garantizar una seguridad alimentaria y proteger de esta forma al turista de una mala experiencia.

**Figura 2. Inocuidad de los alimentos**



#### 4.4. Hipótesis específica 2

##### a. Planteamiento de la hipótesis

H<sub>1</sub>: Existe una relación significativa entre la inocuidad de los alimentos y el turismo gastronómico.

H<sub>0</sub>: No existe una relación significativa entre la inocuidad de los alimentos y el turismo gastronómico.

##### b. Estadístico de prueba: Chi cuadrado

**Tabla 8. Valor de p y significación estadística**

Chi-square, df	2.227, 2
P value	0,3285
P value summary	ns
One- or two-sided	NA
Statistically significant (P < 0.05)?	No
Data analyzed	
Number of rows	3
Number of columns	2

*Nota:* Elaborado en el software SPSS

##### c. Significancia

*Sig.* = 0,3285

##### d. Decisión

Considerando el nivel de significancia se determina que, el  $\text{sig} = 0,3285 > \alpha = 0,05$ , por lo que se acepta la hipótesis nula, H<sub>0</sub>; que dice: No existe una relación significativa entre la inocuidad de los alimentos y el turismo gastronómico.

La tabla 9 y figura 3, refleja el análisis sobre el parámetro: desarrollo sostenible relacionada con la variable: Seguridad Alimentaria.

**Tabla 9. Desarrollo sostenible**

Pregunta	Análisis
10. ¿La seguridad alimentaria desempeña un papel crucial en el logro de un desarrollo ambientalmente sostenible en la ciudad?	El 69% de los turistas, escogiendo las opciones de acuerdo y totalmente de acuerdo, consideran que la seguridad alimentaria desempeña un papel crucial en el logro de un desarrollo ambientalmente sostenible en la ciudad de Riobamba. Esto deja ver la comprensión de cómo las prácticas alimentarias pueden impactar positivamente en la conservación del medio ambiente, promoviendo así la sostenibilidad en la ciudad.
11. ¿Es importante que el desarrollo sostenible se incluya dentro del turismo gastronómico?	El 78% de los turistas que visitan la ciudad de Riobamba, considerando las opciones de acuerdo y totalmente de acuerdo que el desarrollo sostenible debe incluirse dentro del turismo gastronómico de la ciudad de Riobamba, por lo que existe la necesidad de promover prácticas responsables que contribuyan a la conservación del entorno y la cultura local, beneficiando tanto a la comunidad como al medio ambiente
12. ¿El turismo gastronómico influye en gran manera dentro del desarrollo económico de la ciudad?	El 83% de los turistas indican que el turismo gastronómico tiene influencia en el desarrollo económico de la ciudad. Esta correlación positiva resalta el potencial económico de la gastronomía como motor para impulsar la actividad turística y generar ingresos locales.

#### 4.5. Hipótesis específica 3

##### a. Planteamiento de la hipótesis

H<sub>1</sub>: Existe una relación significativa entre el desarrollo sostenible y el turismo gastronómico.

H<sub>0</sub>: No existe una relación significativa entre el desarrollo sostenible y el turismo gastronómico.

##### b. Estadístico de prueba: Chi cuadrado

**Tabla 10.** Valor de *p* y significación estadística

Chi-square, df	9.412, 2
P value	0,009
One- or two-sided	NA
Statistically significant (P < 0.05)?	Yes
Data analyzed	
Number of rows	3
Number of columns	2

*Nota:* Elaborado en el software SPSS

##### c. Significancia

*Sig.* = 0,009

#### d. Decisión

Considerando el nivel de significancia,  $\text{sig.} = 0,009 < \alpha = 0,05$ ; se acepta la hipótesis alterna,  $H_1$ ; que dice: Existe una relación significativa entre el desarrollo sostenible y el turismo gastronómico.

#### 4.6. Resultados de la variable dependiente: Turismo gastronómico

La tabla 11 muestra un resumen de los resultados obtenidos de la aplicación del cuestionario a los dueños de establecimientos de servicio de alimentos y bebidas en la ciudad de Riobamba.

**Tabla 11.** Resultados de la variable: Turismo gastronómico

<b>Información general</b>														
Edad			18-30 años		31-40 años		41-50 años		51-60 años		más de 60 años		Total	Total
			f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Género	F	%												
			f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Masculino	51	46	22	43	15	29	9	18	4	8	1	2	51	100
Femenino	59	54	15	25	24	41	14	24	5	8	1	2	59	100
Total	110	100	37		39		23		9		2		110	
<b>Nivel de Instrucción Masculino y femenino por rango de edades</b>														
	Primaria	1	3	7	18	9	39	1	11	2	100	20	18	
	Secundaria	9	24	13	33	6	26	4	44	0	0	32	29	
	Técnico/Tecnólogo	8	22	6	15	0	0	1	11	0	0	15	14	
	Tercer nivel	19	51	11	28	7	30	3	33	0	0	40	36	
	Cuarto nivel	0	0	2	5	1	4	0	0	0	0	3	3	
	Total	37	100	39	100	23	100	9	100	2	100	110	100	
<b>Información específica</b>														
Parámetro	1 Totalmente desacuerdo		2 En desacuerdo		3 Imparcial		4 De acuerdo		5 Totalmente de acuerdo		Total	Total		
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%		
<b>Servidores de alimentos y bebidas</b>														
Sabores culinarios y recomendación de Riobamba como turismo gastronómico	15	14	5	5	10	9	30	27	50	45	110	100		
Servidores de alimentos y conocimiento de saberes tradicionales	3	3	19	17	21	19	20	18	47	43	110	100		
Calidad de la oferta gastronómica en la ciudad	3	3	14	12	25	23	46	42	22	20	110	100		
<b>Calidad turística</b>														
Los procesos de un restaurante y la promoción del turismo gastronómico	11	10	8	7	7	6	35	32	49	45	110	100		
Servicios de alimentos y normas que regulen la calidad turística	11	10	7	6	12	11	47	43	33	30	110	100		
Infraestructura adecuada de restaurantes para clientes	8	7	11	10	16	15	44	40	31	28	110	100		
<b>Experiencia turística</b>														
Buena experiencia de los clientes en los establecimientos gastronómicos	11	10	11	10	10	9	42	38	36	33	110	100		
Servicio adecuado de los restaurantes para los turistas	6	6	10	9	15	14	51	46	28	25	110	100		
Servicios de alimentos y satisfacción de los clientes	8	7	7	7	11	10	43	39	41	37	110	100		

*Nota:* información obtenida de los dueños de establecimientos de servicio y bebidas de Riobamba

#### 4.7. Confiabilidad del instrumento de la variable Turismo Gastronómico

**Tabla 12.** Estadística de fiabilidad de la variable turismo gastronómico

Alfa de Cronbach	N de elementos
0,651	110

El valor del Alfa de Cronbach calculado para la variable Turismo Gastronómico de 0,651, corresponde a un rango de “confiable”.

La tabla 13 muestra el análisis de los resultados de la información general correspondiente a la variable Turismo gastronómico.

**Tabla 13.** Análisis de la información general de la variable turismo gastronómico

Pregunta	Análisis
1. Género de dueños de establecimientos	Hay más mujeres dueñas de establecimientos de servicio de alimentos y bebidas que hombres, porque el 54% pertenecen al género femenino y el 46% son de género masculino
2. Edad de los dueños de establecimientos	Haciendo referencia al género femenino, el 41% de las dueñas de establecimientos tienen edades que oscilan entre 31-40 años, en cambio, el 43% de los dueños de establecimientos tienen edades comprendidas entre 18-30 años.
3. Nivel de instrucción de los dueños de establecimientos	Con un 51%, los dueños de establecimientos de servicio de alimentos y bebidas son personas jóvenes con un nivel de formación universitario. Es decir, es gente joven y capacitada académicamente la que se encuentra al frente de los establecimientos de servicios de alimentos y bebidas en la ciudad de Riobamba.

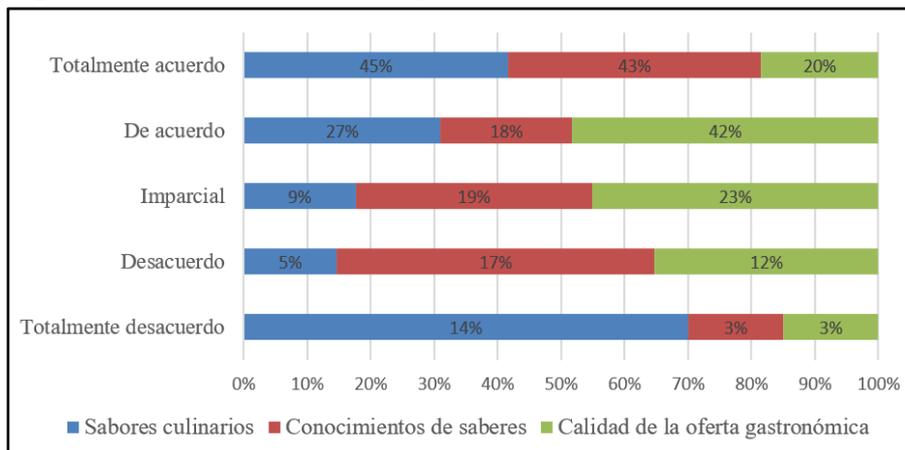
La tabla 14 y la figura 4, muestran el análisis de los resultados de la información específica correspondiente al parámetro servidores de alimentos y bebidas, relacionada con la variable Turismo gastronómico.

**Tabla 14.** Análisis del parámetro servidores de alimentos y bebidas

Pregunta	Análisis
4. ¿Los sabores de las preparaciones culinarias de los servidores de alimentos y bebidas son importantes para que los turistas recomienden a Riobamba como lugar de turismo gastronómico?	El 72% de los propietarios consideran estar de acuerdo y totalmente de acuerdo con que los sabores de preparaciones culinarias son importantes para que los turistas recomienden a Riobamba como lugar de turismo gastronómico.
5. ¿Los servidores de alimentos y bebidas deben conocer sobre los saberes culinarios tradicionales?	El 61% de los dueños de establecimientos están de acuerdo y totalmente de acuerdo con que es necesario se conozca sobre los saberes culinarios tradicionales locales.
6. ¿La oferta gastronómica dentro de la ciudad es de calidad?	El 62% de los encuestados considera estar de acuerdo y totalmente de acuerdo con que la oferta gastronómica en la ciudad de Riobamba es de calidad, lo que deja ver una preocupación, si bien el 62% es un porcentaje alto, que

esta respuesta venga de los mismos dueños de establecimientos de alimentos es preocupante, pues deja ver que la calidad de la oferta gastronómica aún debe cubrir un porcentaje representativo y será necesario realizar un análisis más detallado de los factores que influyen en la percepción de calidad y tomar medidas para elevar los estándares gastronómicos en la ciudad.

**Figura 3. Servidores de alimentos y bebidas**



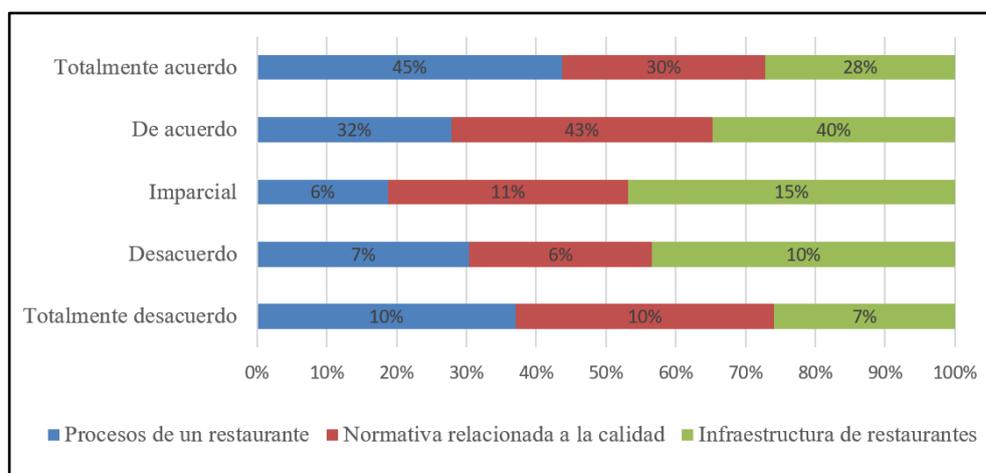
La tabla 15 y la figura 5, muestran el análisis de los resultados de la información específica correspondiente al parámetro calidad turística, relacionada con la variable Turismo gastronómico.

**Tabla 15. Análisis del parámetro calidad turística**

Pregunta	Análisis
7.¿Los procesos aplicados dentro de un restaurante son importantes para promover el turismo gastronómico?	El 77% de los propietarios están de acuerdo y totalmente de acuerdo con que los procesos que se manejen dentro del restaurante son importantes para promover el turismo gastronómico. Esta percepción resalta la necesidad de estándares operativos sólidos y prácticas de gestión eficientes para ofrecer experiencias culinarias atractivas y consistentes, lo que puede impulsar la reputación del destino gastronómico y atraer a más visitantes
8.¿Los servicios de alimentos y bebidas de la ciudad deben agregar nuevas normativas que regulen la calidad turística?	Con un 73% los propietarios están de acuerdo y totalmente de acuerdo con que los servicios que se brinden de alimentos y bebidas deben estar relacionados con normativas que regulen la calidad turística. La adopción de normativas puede contribuir a fortalecer la reputación del destino, aumentar la satisfacción del cliente y fomentar la lealtad del turista; sin embargo, también puede implicar desafíos adicionales en términos de cumplimiento y costos para los propietarios de establecimientos. Por lo tanto, se requiere un equilibrio entre la implementación efectiva de normativas y la mitigación de posibles impactos negativos en la industria de alimentos y bebidas.
9.¿La infraestructura de los restaurantes de alimentos y bebidas de la ciudad es adecuada para promover el turismo gastronómico?	El 68% de los propietarios expresan estar de acuerdo y totalmente de acuerdo en que la infraestructura de sus

bebidas de Riobamba son adecuados para los clientes? restaurantes es adecuada para los clientes. Si bien el porcentaje de respuesta es alto, un 68%, este valor dista mucho de 100%, es interesante este valor porque se esperaría que en esta pregunta donde son los mismos dueños quienes responden sobre la infraestructura de sus propios restaurantes se obtuviera un porcentaje más alto, dejando ver un aspecto preocupante a considerar. Esta discrepancia entre la percepción de los propietarios y una respuesta ideal, señala áreas de mejora en la infraestructura de los restaurantes de Riobamba, quedando claro la importancia de realizar evaluaciones continuas y realizar mejoras según las necesidades de los clientes.

**Figura 4. Análisis del parámetro calidad turística**



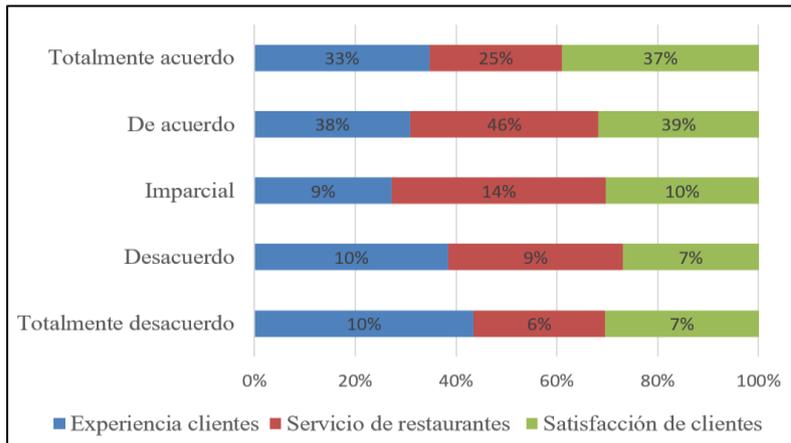
La tabla 16 y la figura 6, muestran el análisis de los resultados de la información específica correspondiente al parámetro experiencia turística, relacionada con la variable turismo gastronómico.

**Tabla 16. Análisis del parámetro experiencia turística**

Pregunta	Análisis
10. ¿Los clientes han podido percibir una buena experiencia dentro de los establecimientos gastronómicos de la ciudad?	El 71% de los propietarios de establecimientos están de acuerdo y totalmente de acuerdo con que sus clientes han podido percibir una buena experiencia dentro de sus establecimientos gastronómicos. Este valor deja ver que hay aspectos negativos dentro de los establecimientos gastronómicos que no están permitiendo que la experiencia satisfactoria sea del 100% que sería el valor ideal para un restaurante. Es fundamental identificar y abordar estos aspectos negativos para mejorar continuamente la calidad del servicio y la experiencia del cliente.
11. ¿El servicio de los restaurantes de la ciudad es adecuado para los turistas?	El 71% de los propietarios de los establecimientos considera que siempre y casi siempre el servicio que ofrecen los restaurantes es el adecuado para los turistas, esta situación es preocupante porque deja ver de forma clara que hay aspectos que no están permitiendo que se consoliden experiencias turísticas de calidad en la ciudad de Riobamba, pero es más preocupante que esta información provenga de los mismos dueños de establecimientos gastronómicos.

12. ¿Los servicios de alimentos y bebidas promueven la satisfacción de los clientes de la ciudad de Riobamba?	El 76% de los encuestados consideran estar de acuerdo y totalmente de acuerdo con que los servicios de alimentos y bebidas promueven la satisfacción de los clientes de la ciudad de Riobamba, es decir, hay un representativo 24% de insatisfacción sobre los servicios de alimentos y bebidas de los clientes. Es fundamental abordar estas deficiencias para optimizar la experiencia del cliente y fortalecer la reputación gastronómica de la ciudad.
---	--

**Figura 5. Análisis del parámetro experiencia turística**



#### 4.8. Hipótesis

##### a. Planteamiento de la hipótesis

H<sub>0</sub>: La seguridad alimentaria no se relaciona significativamente con el turismo gastronómico en la ciudad de Riobamba.

H<sub>1</sub>: La seguridad alimentaria se relaciona significativamente con el turismo gastronómico en la ciudad de Riobamba.

##### b. Estadístico de prueba: Chi cuadrado

**Tabla 17. Valor de p y significación estadística**

Chi-square, df	30.03, 24
P value	0,1839
P value summary	ns
One- or two-sided	NA
Statistically significant (P < 0.05)?	No
Data analyzed	
Number of rows	9
Number of columns	4

*Nota:* Elaborado en el software SPSS

##### c. Significancia

Sig. = 0,1839

##### d. Decisión

Considerando el nivel de significancia, se determina que, el sig= 0,1839 >  $\alpha$  = 0,05 por lo que se acepta la hipótesis nula, H<sub>0</sub>, que dice: La seguridad alimentaria

no se relaciona significativamente con el turismo gastronómico en la ciudad de Riobamba.

Se plantea un análisis FODA y FODA estratégico, como herramienta para determinar la propuesta a considerar, la cual será la mejor opción para el desarrollo del tema propuesto en la investigación al poder evidenciar que según la comprobación de hipótesis no existe relación entre las variables en la sociedad, conociendo académicamente que, si existe relación para un adecuado surgimiento del turismo gastronómico, mediante la seguridad alimentaria.

### Análisis FODA

El análisis FODA de las hipótesis de investigación sugiere la necesidad de implementar un Plan de capacitación de salubridad e inocuidad alimentaria en Riobamba.

**Tabla 18.** *Análisis FODA*

<b>Fortalezas</b>	<b>Debilidades</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• F1: Riobamba tiene una rica oferta gastronómica y una historia culinaria destacada.</li> <li>• F2: Existe una creciente demanda de turismo gastronómico en la región central del país.</li> <li>• F3: La ciudad cuenta con recursos naturales y culturales que pueden respaldar la promoción del turismo gastronómico.</li> <li>• F4 Hay una base de establecimientos gastronómicos establecidos que pueden beneficiarse de mejoras en la seguridad alimentaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• D1: Deficiencias en las condiciones higiénico-sanitarias de algunos establecimientos gastronómicos.</li> <li>• D2: Falta de capacitación adecuada en salubridad e inocuidad alimentaria para los trabajadores del sector.</li> <li>• D3: Insuficiente conciencia sobre la importancia de la seguridad alimentaria entre los propietarios y trabajadores de establecimientos gastronómicos.</li> <li>• D4: Riesgo de pérdida de reputación debido a problemas de seguridad alimentaria.</li> </ul>
<b>Oportunidades</b>	<b>Amenazas</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• O1: Potencial para fortalecer la reputación de Riobamba como destino gastronómico de alta calidad.</li> <li>• O2: Posibilidad de atraer inversiones en infraestructura gastronómica y turística.</li> <li>• O3: Apoyo gubernamental y de organizaciones locales para iniciativas de desarrollo turístico.</li> <li>• O4: Creación de empleo y oportunidades económicas en el sector gastronómico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A1: Competencia de otros destinos turísticos gastronómicos que tienen estándares más altos en seguridad alimentaria.</li> <li>• A2: Cambios en la regulación gubernamental que podrían afectar la operación de los establecimientos gastronómicos.</li> <li>• A3: Riesgo de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos que podrían afectar la confianza del consumidor.</li> <li>• A4: Impacto negativo en la industria gastronómica debido a eventos imprevistos como desastres naturales o crisis sanitarias.</li> </ul>

**Tabla 19. FODA estratégico**

	<b>Fortalezas</b>	<b>Debilidades</b>
<b>FODA Estratégico</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• F1: Riobamba tiene una rica oferta gastronómica y una historia culinaria destacada.</li> <li>• F4 Hay una base de establecimientos gastronómicos establecidos que pueden beneficiarse de mejoras en la seguridad alimentaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• D1: Deficiencias en las condiciones higiénico-sanitarias de algunos establecimientos gastronómicos.</li> <li>• D2: Falta de capacitación adecuada en salubridad e inocuidad alimentaria para los trabajadores del sector.</li> </ul>
<b>Oportunidades</b>	<b>Estrategias FO</b>	<b>Estrategias DO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• O3: Apoyo gubernamental y de organizaciones locales para iniciativas de desarrollo turístico.</li> <li>• O4: Creación de empleo y oportunidades económicas en el sector gastronómico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• F1O3: Establecer un Programa de Colaboración Público-Privada para Mejorar la Infraestructura y Capacitación en el Sector Gastronómico</li> <li>• F4O4: Desarrollar e implementar un programa de mejora continua en seguridad alimentaria dirigido a los establecimientos gastronómicos ya establecidos en Riobamba</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• D1O3: Lanzar campañas de promoción para informar a los propietarios y empleados sobre la importancia de mantener altos estándares de higiene, y al público sobre los esfuerzos de los establecimientos para mejorar sus condiciones sanitarias.</li> <li>• D2O4: Implementar un plan de capacitación adaptados a las necesidades del sector gastronómico en inocuidad y salubridad para garantizar la seguridad alimentaria.</li> </ul>
<b>Amenazas</b>	<b>Estrategias FA</b>	<b>Estrategias DA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A1: Competencia de otros destinos turísticos gastronómicos que tienen estándares más altos en seguridad alimentaria.</li> <li>• A3: Riesgo de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos que podrían afectar la confianza del consumidor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• F1A1: Enfatizar la autenticidad y la tradición de la oferta gastronómica de Riobamba como un punto de venta único incluyendo la promoción de platos y recetas tradicionales que reflejen la rica historia culinaria de la región, destacando los ingredientes locales y las técnicas de cocina tradicionales que la distinguen de otros destinos turísticos.</li> <li>• F4A3: Fortalecer los mecanismos de vigilancia y control sanitario para prevenir y detectar posibles brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en Riobamba.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• D1A3: Implementar un plan de capacitación adaptados a las necesidades del sector gastronómico en inocuidad y salubridad para garantizar la seguridad alimentaria.</li> <li>• D2A3: Establecer incentivos para que los establecimientos gastronómicos en Riobamba inviertan en la capacitación de su personal en temas de seguridad alimentaria.</li> </ul>

El análisis de las investigaciones utilizadas deja ver varias coincidencias y diferencias significativas en relación con los resultados obtenidos en esta investigación sobre la seguridad alimentaria y el turismo gastronómico en Riobamba. Carral et al (2020) en su estudio sobre el impacto del turismo gastronómico en Santiago de Compostela, enfatizan que la estandarización de alimentos puede reducir la diversidad alimentaria y afectar negativamente la seguridad alimentaria al crear dependencia de suministros externos. Este hallazgo se refleja en los resultados de Riobamba, donde se resalta la necesidad de garantizar una textura y sabor adecuados en los alimentos para mejorar la experiencia del cliente y, por

ende, la calidad del servicio. La dependencia de productos no locales en Riobamba podría aumentar la vulnerabilidad a interrupciones en el suministro, similar a lo observado en Santiago de Compostela.

Bellia et al (2022) realizaron un análisis bibliométrico sobre la seguridad alimentaria en la comida callejera, destacando una fuerte interacción entre la seguridad alimentaria y la comida callejera como temas de investigación. Este enfoque multidisciplinario coincide con la investigación en Riobamba, donde se evalúan las percepciones de los turistas sobre la inocuidad de los alimentos y se resalta la necesidad de regulaciones más estrictas para mejorar la seguridad alimentaria, lo cual es crucial para mantener la confianza del cliente y la reputación del destino.

Zamora et al (2022) abordaron la gastronomía sustentable en un contexto internacional, identificando diferencias entre normativas y políticas públicas en Europa y Latinoamérica. En Riobamba, la falta de promoción efectiva y la escasa normatividad reflejan un desafío similar al identificado en países latinoamericanos, donde se está comenzando a incorporar aspectos de sustentabilidad. La importancia de estándares de calidad y lineamientos asociados es evidente en la necesidad de garantizar métodos de cocción apropiados y la recepción adecuada de productos alimenticios en los restaurantes de Riobamba.

Ramírez et al (2020) resaltan la relevancia de utilizar cuestionarios para evaluar la percepción de seguridad alimentaria, destacando la validez y fiabilidad de la escala FIES. Este enfoque es consistente con la investigación en Riobamba, donde se emplearon encuestas para recolectar datos sobre la percepción de los turistas en relación con la seguridad alimentaria y la importancia de la inocuidad de los alimentos.

A nivel nacional, Aguagallo y Barral (2022) desarrollaron un modelo de gestión para preservar el patrimonio alimentario en Ecuador, subrayando la importancia de una gestión adecuada en establecimientos de alimentos y bebidas. En Riobamba, la evaluación de los métodos de cocción y la inocuidad de los alimentos refleja la necesidad de implementar modelos de gestión que mejoren la seguridad alimentaria y la experiencia del turista.

Las investigaciones locales de Villalva e Inga (2021) y Rojas (2022) sobre la gastronomía ancestral y el turismo gastronómico en Riobamba destacan la riqueza cultural y la importancia de mejorar la promoción de la oferta gastronómica local. Los resultados en Riobamba muestran una tendencia hacia un perfil demográfico joven y educado, lo que sugiere la necesidad de adaptar la oferta culinaria a sus preferencias, así como mejorar las estrategias de marketing para potenciar el turismo gastronómico.

Los hallazgos de las investigaciones mencionadas encuentran coincidencias en los resultados de la investigación realizada en la ciudad de Riobamba, destacando la importancia de la diversidad alimentaria, la seguridad alimentaria, la sostenibilidad, y la promoción efectiva para fortalecer el turismo gastronómico y mejorar la experiencia del turista.

## CAPÍTULO V.

### CONCLUSIONES

Con base en los objetivos de la investigación sobre el turismo gastronómico en Riobamba y los resultados obtenidos, se pueden extraer las siguientes conclusiones:

A pesar de la importancia cultural y culinaria de los métodos de cocción en Riobamba, los resultados de la investigación indican que no existe una relación significativa entre estos métodos y el turismo gastronómico. La prueba Chi-cuadrado arrojó un valor de significancia de 0.455, que es mayor al nivel crítico de 0.05, lo cual indica que, aunque los turistas puedan apreciar diferentes técnicas culinarias, estas no son un factor determinante en su decisión de visitar Riobamba para fines gastronómicos.

La investigación también encontró que no hay una relación significativa entre la inocuidad de los alimentos y el turismo gastronómico en Riobamba. Los datos estadísticos mostraron un valor de significancia de 0.328, que es superior a la significancia de 0.05, indicando que, aunque la seguridad de los alimentos es crucial para la salud de los turistas, no es un factor que influya significativamente en la atracción turística gastronómica. Esto permite concluir que los turistas pueden confiar en la inocuidad de los alimentos sin que esta percepción impacte directamente en su decisión de visitar Riobamba.

En contraste con los otros factores, se encontró una relación significativa entre el desarrollo sostenible y el turismo gastronómico en Riobamba. Con un valor de significancia de 0.009, menor al nivel crítico de 0.05, se demuestra que las prácticas de desarrollo sostenible tienen un impacto positivo en la atracción del turismo gastronómico. Esto implica que las iniciativas sostenibles, como el uso de productos locales y prácticas respetuosas con el medio ambiente, son valoradas por los turistas y pueden ser un atractivo clave para la promoción del turismo gastronómico en la ciudad.

La investigación revela que los métodos de cocción y la inocuidad de los alimentos no se relacionan significativamente con el turismo gastronómico en Riobamba, ya que estos factores, aunque importantes, no son decisivos en la elección de destinos turísticos. Por otro lado, el desarrollo sostenible sí muestra una relación significativa. Esto se debe a que los turistas modernos, en su mayoría jóvenes, valoran las prácticas sostenibles que apoyan el medio ambiente y la comunidad local, diferenciando a Riobamba de otros destinos. Así, mientras la diversidad culinaria y la seguridad son expectativas básicas, el enfoque en la sostenibilidad ofrece un valor añadido que atrae a los turistas, enriqueciendo la experiencia gastronómica y fomentando el turismo gastronómico en la ciudad.

## RECOMENDACIONES

A los propietarios de establecimientos gastronómicos en la ciudad de Riobamba, dado que la percepción de los turistas sobre la calidad de los alimentos puede estar influenciada por la forma en que se preparan, se recomienda que presten especial atención a los métodos de cocción utilizados, ya que es fundamental asegurar que los procesos de preparación de alimentos cumplan con estándares de calidad e higiene para garantizar una experiencia gastronómica satisfactoria y promover la reputación del destino turístico. Adicional, la capacitación del personal en técnicas de cocina seguras y de alta calidad contribuye significativamente a mejorar la percepción del cliente.

Ante la creciente preocupación de los turistas sobre la seguridad alimentaria, se recomienda a las autoridades turísticas y de salud de la ciudad de Riobamba, implementar programas de inspección y regulación más estrictos en los establecimientos gastronómicos. Es importante establecer medidas de control y monitoreo para garantizar la inocuidad de los alimentos y proteger la salud pública. Asimismo, se sugiere promover campañas de concientización dirigidas tanto a propietarios de establecimientos como a turistas sobre la importancia de la seguridad alimentaria en la experiencia gastronómica.

Considerando la relación significativa entre el desarrollo sostenible y el turismo gastronómico, se recomienda al sector turístico y ambiental en Riobamba continuar promoviendo prácticas sostenibles y responsables, esto incluye fomentar el uso de ingredientes locales y orgánicos, minimizar el desperdicio de alimentos y reducir la huella ambiental de los establecimientos gastronómicos. También, se insta a desarrollar programas de educación ambiental dirigidos a turistas y residentes para crear conciencia sobre la importancia de la sostenibilidad en la experiencia turística.

A pesar de que la seguridad alimentaria puede no ser un factor decisivo para atraer turistas, su importancia en mantener la excelencia en la experiencia gastronómica es innegable; por lo tanto, se recomienda a los gestores de destino y promoción turística en Riobamba enfocar sus esfuerzos en destacar las medidas de seguridad alimentaria implementadas en la ciudad. Esto puede incluir la promoción de certificaciones de calidad, testimonios de clientes satisfechos y colaboraciones con medios de comunicación para transmitir un mensaje de confianza y transparencia en la oferta gastronómica de Riobamba.

Al Gobierno Autónomo Descentralizado, GAD Riobamba, continuar con la línea de esta investigación para profundizar el conocimiento sobre este fenómeno que está muy relacionado con el turismo de la ciudad que representa un factor clave para el desarrollo y progreso de misma.

A la Universidad Nacional de Chimborazo, fomentar las investigaciones académicas relacionadas con la seguridad alimentaria y la potencialización de la ciudad de Riobamba como turismo gastronómico.

## **CAPÍTULO VI.**

### **PROPUESTA**

Tema: **Plan de capacitación de salubridad e inocuidad alimentaria**

#### **1. GENERALIDADES**

Una vez que se identifica el problema, es importante crear y poner en marcha un plan para solucionarlo. En la práctica, es difícil separar la creación del plan y su ejecución, ya que ambos aspectos están muy conectados. Generalmente, a medida que se avanza en la ejecución, surgen nuevas oportunidades o problemas que hacen necesario ajustar el plan original.

#### **2. ESTRUCTURA DE LA PROPUESTA**

La estructura de la propuesta es fundamental para organizar y presentar de manera clara y efectiva las estrategias y acciones destinadas a promover el turismo gastronómico en Riobamba. A continuación, se detalla la estructura del plan de capacitación.

##### **2.1. Objetivos de la propuesta**

Los objetivos planteados proporcionan una guía clara para el diseño, implementación y evaluación efectiva del plan, asegurando su relevancia y efectividad.

###### **2.1.1. Objetivo general**

Mejorar la calidad y seguridad alimentaria en los establecimientos gastronómicos de Riobamba mediante la sensibilización, capacitación y promoción de estándares de higiene y seguridad, garantizando la salubridad e inocuidad de los alimentos para proteger la salud de los consumidores y fortalecer la reputación y competitividad del sector gastronómico local.

###### **2.1.2. Objetivos específicos**

- Sensibilizar a los propietarios y trabajadores de establecimientos gastronómicos sobre la importancia de la salubridad e inocuidad alimentaria.
- Capacitar al personal en prácticas adecuadas de higiene, manipulación y almacenamiento de alimentos.
- Promover la implementación de estándares de seguridad alimentaria en todos los establecimientos gastronómicos de Riobamba.

##### **2.2. Público Objetivo**

La capacitación está dirigida a: Propietarios, Gerentes y empleados de establecimientos gastronómicos en Riobamba.

La selección de Propietarios, Gerentes y empleados de establecimientos gastronómicos en Riobamba como público objetivo se justifica por su papel importante en la garantía de la seguridad alimentaria. Su participación en el plan de

capacitación fortalecerá la protección del consumidor y elevará los estándares de calidad en la oferta gastronómica de la ciudad.

### **2.3. Contenidos del Plan**

El plan de capacitación está formado por cuatro módulos que persiguen cumplir con los objetivos planteados por la propuesta. A continuación, se desarrollan los temas propuestos en cada módulo.

#### **Módulo 1: Fundamentos de salubridad alimentaria**

La salubridad alimentaria es fundamental para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos que se consume.

#### **Conceptos básicos de salubridad e inocuidad alimentaria.**

A continuación, se analizan algunos conceptos básicos.

##### **a. Higiene personal**

La práctica de mantener una adecuada limpieza personal, incluyendo el lavado regular de manos con agua y jabón, el uso de indumentaria limpia y protección adecuada, como guantes y gorros, para prevenir la contaminación de los alimentos. **Manipulación segura de alimentos**

Procedimientos y prácticas correctas para manipular alimentos de manera segura, evitando la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos, así como el uso de utensilios y superficies limpios y desinfectados. **Almacenamiento adecuado**

Conservación de los alimentos en condiciones óptimas de temperatura, humedad y ventilación para prevenir el crecimiento de microorganismos patógenos y garantizar su calidad y seguridad durante todo su ciclo de vida.

##### **b. Control de Plagas**

Implementación de medidas preventivas y correctivas para evitar la presencia de insectos, roedores y otras plagas que puedan contaminar los alimentos y el ambiente de trabajo en los establecimientos gastronómicos.

##### **c. Seguridad Alimentaria**

Cumplimiento de normativas y estándares de seguridad alimentaria establecidos por autoridades sanitarias y reguladoras, que garantizan la inocuidad de los alimentos desde su producción hasta su consumo final, protegiendo la salud del consumidor.

#### **Principales riesgos para la salud asociados con la manipulación de alimentos.**

Los riesgos asociados con la manipulación de alimentos pueden darse por diferentes vías.

##### **1. Proveedores de alimentos**

Los proveedores deben proporcionar materia prima e ingredientes que cumplan con los requisitos establecidos en las normativas específicas. Es fundamental que la empresa proveedora, ya sea un establecimiento mayorista o una industria, cuente con el registro sanitario.

Existen varios riesgos asociados con el incumplimiento de estas normativas:

- Posibilidad de que la materia prima suministrada contenga gérmenes.
- Potencial crecimiento de gérmenes debido a la falta de refrigeración de las materias primas.
- Contaminación de las materias primas por parte de los manipuladores o superficies sucias.
- Presencia de peligros químicos, como clembuterol, nitratos, pesticidas, entre otros.
- Presencia de tierra en productos vegetales, lo que puede representar un riesgo para la salud.

La forma de evitar estos riesgos se lo puede hacer, a través de:

- Comprar únicamente a proveedores que estén autorizados por las autoridades sanitarias ecuatorianas. Esto garantiza que los productos provienen de fuentes confiables y cumplen con los estándares de seguridad establecidos.
- Al realizar una compra, solicitar al proveedor la documentación correspondiente que respalde la legalidad y la calidad de los productos. Esto puede incluir el Registro Sanitario Único de Alimentos.
- Antes de adquirir los productos, es importante inspeccionar su estado para asegurarse de que no presenten signos de deterioro, manipulación inadecuada o contaminación evidente.
- Solicitar al proveedor información sobre las prácticas de manipulación, almacenamiento y transporte de los productos para garantizar que se hayan seguido los procedimientos adecuados para prevenir la contaminación.
- Verificar que los productos cuenten con etiquetado adecuado que incluya información sobre ingredientes, fecha de caducidad, condiciones de almacenamiento, y cualquier otra información relevante para la seguridad alimentaria.
- Priorizar la compra de productos que puedan rastrearse hasta su origen, lo que facilita la identificación y el control de cualquier problema de seguridad alimentaria que pueda surgir.

## **2. Transporte**

Algunos alimentos requieren ser transportados a una temperatura específica y ser almacenados correctamente para evitar riesgos.

Algunos de estos riesgos son:

- Posible crecimiento de gérmenes.

- Riesgo de contaminación por parte de superficies y manipuladores. Estos riesgos pueden prevenirse de la siguiente forma:
  - Controlando la temperatura del vehículo mediante el uso de termómetros o termógrafos.
  - Verificando la posesión del "Certificado de autorización para vehículos que transporten productos perecederos".
  - Asegurándose de la adecuada protección de los alimentos durante el transporte.
  - Siguiendo prácticas correctas de manipulación e higiene personal.
  - Utilizando neveras isotérmicas para el transporte de alimentos perecederos, manteniéndolos separados según su naturaleza.
- **Legislación y normativas ecuatorianas e internacionales sobre seguridad alimentaria**

### **1. Legislación Nacional Ecuatoriana**

La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) supervisa el cumplimiento de estas normativas y emite autorizaciones sanitarias para establecimientos y productos alimenticios. La legislación nacional ecuatoriana en seguridad alimentaria está respaldada por leyes que garantizan la calidad y la inocuidad de los alimentos. La Ley Orgánica de Salud y el Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones establecen normativas para la producción, distribución y comercialización de alimentos. Es crucial cumplir con los requisitos establecidos en la legislación para asegurar la protección de la salud pública y el acceso a alimentos seguros para la población ecuatoriana.

### **2. Normativas Internacionales**

La seguridad alimentaria es fundamental para proteger la salud pública. Asegura que los alimentos sean seguros desde su producción hasta su consumo. Los principios básicos incluyen la higiene personal, la limpieza de alimentos y utensilios, el control de temperatura y la prevención de la contaminación cruzada.

Capacitar en seguridad alimentaria implica entender las regulaciones locales e internacionales, identificar riesgos alimentarios y aplicar medidas preventivas. Promover una cultura de seguridad alimentaria en cada etapa de la cadena de suministro es esencial para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos que llegan a la mesa del consumidor.

### **3. Estándares de Calidad y Seguridad Alimentaria**

Los Estándares de Calidad y Seguridad Alimentaria se centra en garantizar la producción, manipulación y distribución de alimentos seguros y de alta calidad. Esto implica el cumplimiento de normativas y regulaciones establecidas para prevenir riesgos de contaminación, enfermedades alimentarias y asegurar la satisfacción del cliente.

## **Módulo 2: Higiene personal y del ambiente**

La higiene personal y del ambiente es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria. Los temas que se analizan exponen la importancia de mantener estándares elevados de higiene para prevenir la contaminación y proteger la salud de los consumidores.

### **Prácticas de higiene personal para manipuladores de alimentos.**

Las prácticas de higiene personal son esenciales para prevenir la contaminación de alimentos. El lavado frecuente de manos, el uso de indumentaria limpia y la higiene personal adecuada son fundamentales para garantizar la seguridad alimentaria.

Las prácticas de higiene personal para manipuladores de alimentos incluyen:

- Lavado frecuente de manos con agua y jabón.
- Uso de indumentaria limpia y adecuada, como mandil y gorro.
- Mantenimiento de uñas cortas y limpias.
- No fumar, comer ni manipular objetos no relacionados con la preparación de alimentos.
- Evitar tocar alimentos con las manos cuando sea posible, utilizando utensilios adecuados.
- Cubrir heridas con vendajes impermeables y guantes.
- Mantener una buena higiene general, incluyendo ducharse regularmente y evitar el contacto con enfermedades transmisibles.

### **1. Limpieza y desinfección de equipos, utensilios y áreas de trabajo.**

La limpieza y desinfección son fundamentales en la industria alimentaria para prevenir la contaminación cruzada y garantizar la seguridad de los alimentos. Se deben seguir protocolos rigurosos para limpiar y desinfectar equipos, utensilios y áreas de trabajo regularmente, utilizando productos adecuados y asegurando la eliminación de cualquier residuo o contaminante.

A continuación, se propone un proceso para limpiar y desinfectar equipos, utensilios y áreas de trabajo.

- a. Reúne los materiales necesarios, como detergente, desinfectante, cepillos y paños limpios.
- b. Elimina los residuos de alimentos con agua y detergente.
- c. Utiliza cepillos y paños para limpiar a fondo los equipos y utensilios con detergente, prestando especial atención a las áreas difíciles de alcanzar.
- d. Enjuaga con agua limpia para eliminar los residuos de detergente.
- e. Aplica un desinfectante aprobado según las instrucciones del fabricante, asegurándote de cubrir todas las superficies.

- f. Enjuaga nuevamente con agua limpia para eliminar cualquier residuo de desinfectante.
- g. Deja que los equipos y utensilios se sequen al aire o utiliza paños limpios para secarlos.
- h. Almacena los equipos y utensilios en áreas limpias y secas hasta su próximo uso.

## **2. Manejo adecuado de residuos y control de plagas.**

El manejo adecuado de residuos implica su segregación, almacenamiento y disposición final adecuada para prevenir contaminaciones. El control de plagas requiere medidas preventivas como la limpieza regular, el sellado de grietas y el uso de trampas no tóxicas para proteger los alimentos y el entorno.

Procedimiento para el Manejo Adecuado de Residuos y Control de Plagas:

- a. Identifica los tipos de residuos generados y las áreas propensas a plagas en el lugar de trabajo.
- b. Separa los residuos en contenedores adecuados según su tipo (orgánicos, plásticos, vidrios, etc.).
- c. Almacena los residuos en contenedores cerrados y etiquetados correctamente, lejos de las áreas de preparación de alimentos.
- d. Programa la recolección y disposición final de los residuos de acuerdo con los protocolos establecidos por las autoridades locales de salud y medio ambiente.
- e. Realiza inspecciones regulares para detectar signos de plagas y asegúrate de que los contenedores de residuos estén bien cerrados.
- f. Implementa medidas preventivas como la limpieza regular, el sellado de grietas y el uso de trampas para controlar plagas potenciales.
- g. Proporciona capacitación al personal sobre prácticas de manejo de residuos y control de plagas para garantizar su cumplimiento continuo.

## **Módulo 3: Manipulación y almacenamiento de alimentos**

La manipulación y almacenamiento adecuados de alimentos son fundamentales para garantizar su seguridad y calidad. En este módulo se explorarán prácticas esenciales para prevenir la contaminación y mantener la frescura de los alimentos a lo largo de su cadena de suministro.

### **1. Técnicas seguras de manipulación, preparación y cocción de alimentos.**

Es crucial emplear técnicas seguras al manipular, preparar y cocinar alimentos para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos. Garantizar la higiene, la adecuada cocción y el almacenamiento correcto son pasos esenciales para proteger la salud de los consumidores.

A continuación, se propone un procedimiento para técnicas seguras de manipulación, preparación y cocción de alimentos:

- a. Lávate las manos y desinfecta las superficies de trabajo.

- b. Utiliza utensilios limpios y corta alimentos en áreas separadas.
- c. Cocina los alimentos a temperaturas seguras según las recomendaciones y verifica la cocción completa.
- d. Sirve los alimentos inmediatamente o refrigéralos adecuadamente para evitar contaminación.

## **2. Almacenamiento adecuado de materias primas y productos terminados.**

El almacenamiento adecuado de materias primas y productos terminados es esencial para preservar su calidad y seguridad. Proporciona condiciones óptimas que previenen la contaminación, el deterioro y aseguran la satisfacción del cliente.

A continuación, se propone un procedimiento para almacenamiento adecuado de materias primas y productos terminados:

- a. Inspecciona y registra las materias primas y productos terminados al llegar, verificando su calidad y fecha de vencimiento.
- b. Etiqueta claramente cada producto con información como fecha de recepción, lote y fecha de vencimiento.
- c. Almacena las materias primas y productos terminados en áreas designadas y separadas según su tipo y temperatura requerida.
- d. Utiliza el método FIFO (primero en entrar, primero en salir) para garantizar que los productos más antiguos se utilicen primero y evitar el deterioro.
- e. Monitorea y registra regularmente la temperatura de almacenamiento para asegurar que se mantenga dentro de los rangos adecuados.
- f. Mantén las áreas de almacenamiento limpias y ordenadas para prevenir la contaminación y facilitar la inspección y manejo de los productos.
- g. Lleva registros precisos de las entradas y salidas de materias primas y productos terminados, incluyendo cualquier incidencia o desviación del procedimiento estándar

## **3. Control de la temperatura y prevención de la contaminación cruzada.**

Controlar la temperatura y prevenir la contaminación cruzada son cruciales para asegurar la seguridad alimentaria. Mantener alimentos a temperaturas adecuadas y evitar la transferencia de microorganismos entre alimentos evita enfermedades transmitidas por alimentos y garantiza su calidad.

A continuación, se propone un procedimiento para el control de la temperatura y prevención de la contaminación cruzada:

- a. Guarda alimentos perecederos a temperaturas seguras en refrigeradores o congeladores.
- b. Verifica regularmente las temperaturas de almacenamiento y de cocción utilizando termómetros calibrados.
- c. Separa alimentos crudos de los cocidos y utilice utensilios y tablas de cortar diferentes para evitar la contaminación cruzada.

- d. Lava y desinfecta equipos y superficies regularmente, especialmente después de manipular alimentos crudos.
- e. Proporciona entrenamiento al personal sobre prácticas seguras de manipulación de alimentos y control de temperatura para garantizar el cumplimiento continuo.

#### **Módulo 4: Seguridad alimentaria en la atención al cliente**

La seguridad alimentaria en la atención al cliente es esencial para garantizar la salud y satisfacción del cliente. Cumplir con normas de higiene y manipulación segura de alimentos reduce el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos y promueve la confianza del cliente en el establecimiento.

##### **1. Buenas prácticas en el servicio de alimentos y bebidas.**

Es crucial abordar el tema de las buenas prácticas en el servicio de alimentos y bebidas para garantizar la calidad y seguridad de los productos ofrecidos. Adoptar estándares de higiene, manipulación adecuada y atención al cliente mejora la experiencia y la reputación del establecimiento.

A continuación, se propone un procedimiento para la aplicación de buenas prácticas en el servicio de alimentos y bebidas:

- a. Capacita al personal en higiene personal, manipulación de alimentos y servicio al cliente.
- b. Mantén las áreas de servicio limpias y ordenadas, incluyendo mesas, utensilios y equipos.
- c. Sigue protocolos estrictos de manipulación de alimentos para prevenir la contaminación y garantizar la seguridad.
- d. Sirve los alimentos y bebidas de manera atractiva y segura, siguiendo estándares de presentación y porciones adecuadas.
- e. Ofrece un servicio cortés y eficiente, atendiendo las necesidades y preocupaciones de los clientes.
- f. Realiza inspecciones periódicas para asegurar el cumplimiento de las buenas prácticas y realizar mejoras continuas.

##### **2. Manejo de quejas y situaciones de emergencia relacionadas con la seguridad alimentaria.**

Es fundamental abordar el manejo de quejas y situaciones de emergencia relacionadas con la seguridad alimentaria para garantizar la satisfacción del cliente y proteger su salud. Responder de manera rápida y efectiva contribuye a mantener la reputación y confianza en el establecimiento.

A continuación, se propone un procedimiento para el manejo de quejas y situaciones de emergencia relacionadas con la seguridad alimentaria:

- a. Recibe la queja o identifica la emergencia, asegurando la calma y empatía con el cliente afectado.

- b. Investiga la causa raíz de la queja o emergencia, recopilando información relevante y documentando los detalles.
- c. Toma medidas inmediatas para resolver la situación y evitar riesgos adicionales, como retirar productos contaminados o realizar ajustes en los procesos.
- d. Informa a las partes interesadas relevantes, incluyendo al personal y autoridades pertinentes, sobre la situación y las acciones tomadas.
- e. Realiza un seguimiento de la situación para garantizar que se implementen medidas preventivas y se evite la recurrencia de problemas similares.
- f. Documenta todos los detalles relacionados con la queja o emergencia, incluyendo acciones tomadas, comunicaciones realizadas y medidas preventivas implementadas, para futuras referencias y análisis.

### **3. Educación del cliente sobre prácticas seguras de consumo de alimentos.**

Es fundamental educar a los clientes sobre prácticas seguras de consumo de alimentos para promover la salud y prevenir enfermedades. Informar sobre el almacenamiento adecuado, la manipulación higiénica y la temperatura adecuada de los alimentos mejora la seguridad alimentaria y protege la salud del consumidor.

A continuación, se propone un procedimiento para la educación del cliente sobre prácticas seguras de consumo de alimentos:

- a. Diseña materiales educativos claros y accesibles sobre prácticas seguras de consumo de alimentos.
- b. Proporciona folletos, carteles o recursos en línea en áreas de alto tráfico y puntos de venta.
- c. Ofrece información sobre la manipulación segura de alimentos, almacenamiento adecuado, y la importancia de cocinarlos a temperaturas seguras.
- d. Fomenta la interacción con el personal para responder preguntas y proporcionar orientación adicional según sea necesario.
- e. Evalúa la comprensión y el cumplimiento de las prácticas seguras de consumo de alimentos y revisa regularmente los materiales educativos para mantenerlos actualizados.

### **2.4. Metodología**

La metodología propuesta garantiza una formación integral al combinar la teoría con la práctica, facilitando una comprensión profunda de los conceptos y técnicas de salubridad e inocuidad alimentaria. Esta combinación asegura una aplicación efectiva de los conocimientos adquiridos en el entorno gastronómico real de Riobamba. La metodología se caracteriza por:

- Sesiones presenciales teórico-prácticas.
- Material didáctico audiovisual y folletos informativos.
- Evaluaciones periódicas para medir la comprensión y retención del contenido.

## Duración

El plan de capacitación se llevará a cabo en cuatro sesiones de ocho horas cada una, distribuidas en un mes. En este lapso de tiempo se abordarán los módulos propuestos en el contenido del plan.

## 2.5.Evaluación

La evaluación en el plan de capacitación es fundamental para asegurar la efectividad y relevancia de los contenidos impartidos, porque permite medir el nivel de comprensión y aplicación de los conocimientos por parte de los participantes, así como identificar áreas de mejora para ajustar el programa según las necesidades específicas del contexto gastronómico de Riobamba. En la capacitación la evaluación se dará a través de:

- Evaluaciones escritas al final de cada módulo.
  - Técnica de evaluación: prueba escrita.
  - Instrumento de evaluación: cuestionario con preguntas de opción múltiple y preguntas abiertas
  
- Observación directa de las prácticas de higiene y manipulación de alimentos en los establecimientos participantes.
  - Técnica de evaluación: observación directa, que implica la presencia física del evaluador en los establecimientos participantes para visualizar las prácticas de higiene y manipulación de alimentos.
  - Instrumento de evaluación: lista de verificación estructurada, donde se detallan los criterios específicos a observar, como el uso de guantes, la limpieza de superficies, la manipulación adecuada de alimentos, entre otros.
  
- Encuestas de satisfacción al finalizar el programa.
  - Técnica de evaluación: encuesta de satisfacción.
  - Instrumento de evaluación: cuestionario estructurado, con preguntas cerradas que aborden aspectos como la utilidad del contenido, la claridad de la información, la calidad de la enseñanza y la satisfacción general con el programa.

## 2.6.Recursos Necesarios

Los recursos que se consideran a continuación para el plan de capacitación juegan un papel fundamental en la implementación efectiva de las estrategias de capacitación en salubridad e inocuidad alimentaria, se consideran como recursos a:

- Espacios adecuados para la realización de las sesiones.
- Material didáctico y equipos audiovisuales.
- Instructores capacitados en seguridad alimentaria.

## 2.7. Cronograma

Tabla 20. Cronograma de la propuesta

Nro. de semana	Contenido	Cantidad de horas
1	• Sesión introductoria	8
2	• Módulo 1: Fundamentos de salubridad alimentaria	8
3	• Módulo 2: Higiene personal y del ambiente	8
3	• Módulo 3: Manipulación y almacenamiento de alimentos	8
4	• Módulo 4: Seguridad alimentaria en la atención al cliente	8
	• Evaluaciones finales	

## 2.8. Seguimiento

El seguimiento es fundamental en cualquier proyecto para garantizar su efectividad y cumplimiento de objetivos. En el caso del plan de capacitación en salubridad e inocuidad alimentaria, el seguimiento permite evaluar el progreso, identificar áreas de mejora y asegurar la implementación adecuada de las prácticas aprendidas. Por lo que se propone para el seguimiento:

- Visitas de seguimiento a los establecimientos para verificar la implementación de las prácticas aprendidas.
- Actualización periódica del contenido del plan de capacitación según cambios normativos o mejores prácticas en seguridad alimentaria.

## BIBLIOGRAFÍA

- ▷ *¿Qué es un Servicio de Alimentos? Definición y Ejemplos.* (s. f.). Recuperado 14 de abril de 2024, de <https://ingenieriademenu.com/servicio-de-alimentos/>
- Acosta Reátegui, J. M., & Cornejo Pinto, G. E. (2021). *Plan estratégico de marketing para fomentar el turismo gastronómico a través del biohuerto en el restaurante El Rocoto en la ciudad de Lima.*
- Aguagallo, C. F. I., & Barral, O. P. (2022). Modelo de gestión empresarial para el patrimonio alimentario. *Contabilidad y Negocios: Revista del Departamento Académico de Ciencias Administrativas*, 17(33), 141-166.
- Alcaraz, J. O. R., Palafox-Muñoz, A., & Macías-Ramírez, A. (2020). El marketing interno para la experiencia turística. *Revista Latino-Americana De Turismología.*
- Arellano-Esparza, C. A. (2022). Seguridad alimentaria y política pública: Un desafío civilizatorio. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 32(59).
- Arias Gonzáles, J. L., & Covinos Gallardo, M. (2021). Diseño y metodología de la investigación. *Enfoques Consulting EIRL*, 1, 66-78.
- Bellia, C., Bacarella, S., & Ingrassia, M. (2022). Interactions between street food and food safety topics in the scientific literature—A bibliometric analysis with science mapping. *Foods*, 11(6), 789.
- Calidad alimentaria.* (s. f.). Recuperado 16 de abril de 2024, de <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/control-calidad/>
- Calidad e inocuidad de alimentos.* (s. f.). Recuperado 14 de abril de 2024, de <https://www.minsalud.gov.co/salud/Paginas/inocuidad-alimentos.aspx>
- Calvache Andramuño, L. V. (2020). *Análisis microbiológico y resistencia bacteriana en el ceviche de chocho (Lupinus mutabilis sweet) y su impacto en la salud pública de Riobamba–2019.*
- Canto de Gante, Á. G., Sosa González, W. E., Bautista Ortega, J., Escobar Castillo, J., & Santillán Fernández, A. (2020). Escala de Likert: Una alternativa para elaborar e interpretar un instrumento de percepción social. *Revista de la alta tecnología y sociedad*, 12(1).
- Capelo Ríos, S. D., & Saá Miniguano, E. S. (2022). *Estudio microbiológico y parasitológico de muestras de hornado en los puestos de venta con mayor concurrencia en la ciudad de Riobamba.*
- Carral, E. V., Del Río, M., & López, Z. (2020). Gastronomy and tourism: Socioeconomic and territorial implications in santiago de compostela-galiza (NW Spain). *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17(17), 6173.
- Conoce las Normas que debes tomar en cuenta para garantizar la inocuidad de los alimentos – Servicio Ecuatoriano de Normalización INEN.* (s. f.). Recuperado 14 de abril de 2024, de <https://www.normalizacion.gob.ec/conoce-las-normas-que-debes-tomar-en-cuenta-para-garantizar-la-inocuidad-de-los-alimentos/>
- Cuba, X. H. P. (2020). Turismo gastronómico en Perú roles de agentes involucrados. *Revista Científica Investigación Andina*, 19(2).

- Fragoso Castilla, P. J., Prada Herrera, J. C., Peña Córdoba, R. E., Herrera Demares, P. del C., Giraldo Jaramillo, S., Pedraza Claros, B., Ruidiaz Méndez, Y. E., Morales López, S. E., & Mejía Padilla, F. (2020). *La inocuidad de alimentos y su aporte a la seguridad alimentaria*.
- García-Pulido, Y. A., Frías-Jiménez, R. A., & Medina-León, A. A. (2021). Evaluación higiénico-sanitaria de restaurantes vinculados a la actividad turística. *Revista Médica Electrónica*, 43(6), 1617-1633.
- Glosario de Conceptos. (s. f.). Recuperado 14 de abril de 2024, de <https://www.ine.es/DEFIne/es/concepto.htm?c=5338&tf=&op=>
- González, J. (2020). Técnicas e instrumentos de investigación científica. *Arequipa, Arequipa, Perú*.
- Gonzales, T. P., Alvarado, G. P., & Ríos, J. G. (2021). Desarrollo turístico promotor socioeconómico. *Revista Científica ECOCIENCIA*, 8(2), 71-86.
- Helena. (2022, marzo 21). ¿Qué diferencia un Producto Turístico de un Experiencia Turística? *Pirinature Consultoria*. <https://www.pirinatureconsultoria.com/que-diferencia-un-producto-turistico-de-un-experiencia-turistica/>
- Hernández, B. A. L., Hernández, A. S., & Díaz, A. L. (2021). Aplicación de métodos de cocción saludables. *Boletín Científico de Las Ciencias Económico Administrativas Del ICEA*, 9(18), 55-56.
- Hernández-Sampieri, R., & Mendoza, C. (2020). *Metodología de la investigación: Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*.
- Ibarra, I. H. O., Ibarra, E. O., & Rodríguez-López, E. (2021). Administración de servicios de alimentación a colectividades desde el enfoque del nutriólogo. *Educación y Salud Boletín Científico Instituto de Ciencias de la Salud Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo*, 10(19), 179-187.
- Inocuidad de alimentos es pilar fundamental de las políticas públicas agropecuarias – Ministerio de Agricultura y Ganadería*. (s. f.). Recuperado 16 de abril de 2024, de <https://www.agricultura.gob.ec/inocuidad-de-alimentos-es-pilar-fundamental-de-las-politicas-publicas-agropecuarias/>
- Levy, A. (2020). La construcción del conocimiento y las decisiones estratégicas: Un enfoque constructivista de la dinámica estratégica-operacional. *Revista de Investigación en Modelos Financieros*, 1, 1-17.
- Li, Y. (2023). *La importancia de la seguridad alimentaria en la experiencia turística china en España*.
- Lopes, C., Rengifo Gallego, J. I., & Leitão, J. (2021). La relación de los productos agroalimentarios de calidad diferenciada con el turismo en España y Portugal. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, 89.
- López, A. J. R. (2024). Evaluación de las prácticas de higiene y su impacto en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos en restaurantes de Panamá. *Multidisciplinary & Health Education Journal*, 6(1), 808-812.
- Loya, M. M., & Fusté-Forné, F. (2021). Turismo gastronómico sostenible para la preservación del patrimonio culinario: Las rutas del vino en Girona (Catalunya, España) y Querétaro (México). *Turismo y Patrimonio*, 17, 45-60.

- Manzo, E. V. (2021). Sistemas de control y seguridad alimentaria en los restaurantes del Parque del Marisco de la ciudad de Manta. *RECUS: Revista Electrónica Cooperación Universidad Sociedad*, 6(3), 64-73.
- Mejía-Rivas, M., & Guiomar, L. (2020). La gastronomía como medio para el desarrollo de innovaciones sociales. *Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación*, 11(1), 23-33.
- Menor-Campos, A., Hidalgo Fernández, A., & López-Felipe, T. (2022). *Gastronomía local, cultura y turismo en Ciudades Patrimonio de la Humanidad: El comportamiento del turista extranjero*.
- Métodos de cocción: Origen del manejo del fuego* ★ Larousse Cocina. (s. f.). Larousse Cocina. Recuperado 14 de abril de 2024, de <https://laroussecocina.mx/blog/metodos-de-coccion-origen-del-manejo-del-fuego/>
- Padilla Samaniego, J. P., & Herrera Chávez, R. H. (2023). Patrimonio cultural inmaterial y desarrollo turístico en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Revista de Ciencias Humanísticas y Sociales (ReHuSo)*, 8(2), 1-16.
- Paredes-Rodriguez, A. M., Chud-Pantoja, V. L., & Peña-Montoya, C. C. (2022). Gestión de riesgos operacionales en cadenas de suministro agroalimentarias bajo un enfoque de manufactura esbelta. *Información tecnológica*, 33(1), 245-258.
- Pla Rusca, E. (2021). *Turismo y gastronomía: Una propuesta de modelo metodológico para el análisis territorial del turismo gastronómico*.
- Ramírez, R., Vargas, P. L., & Cardenas, O. (2020). La seguridad alimentaria: Una revisión sistemática con análisis no convencional. *Espacios*, 41(45), 319-328.
- Rojas Andrade, E. M. (2022). *Promoción y turismo gastronómico en la Ciudad de Riobamba, Provincia de Chimborazo*.
- Rojas, G. (2022, septiembre 4). *¿Qué es una experiencia gastronómica?* ▷ Bagre: Revista Digital en Ecuador. <https://bagre.life/contenido/opinion/experiencia-gastronomica-cangrejos-musica/>
- Santana, W. M. R., del Carmen López, L., & Acosta, D. R. (2023). Potencialidades de América Latina en el sector turístico. *Negonotas Docentes*, 21, 57-69.
- Saray, G. (2020). Seguridad Alimentaria y Nutricional Conceptos Básicos. *Inseguridad Aliment.*
- Segura, S. G. T., Araúz, M. B. B., & Guerrero, R. B. P. (2021). Crecimiento de los Emprendimientos de alimentos y bebidas sector turístico gastronómico y económico período 2016-2020, cantón Riobamba. *Polo del Conocimiento: Revista científico-profesional*, 6(9), 224-242.
- Velázquez, A. I. U., & Garlobo, E. R. (2020). La gastronomía, la cultura y el patrimonio para un turismo sostenible. *Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*.
- Villalva, M., & Inga, C. (2021). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Revista Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades*, 13, 129-142.
- Zamora, A. del P. S., Piñar-Alvarez, M. A., Aguilar, M. Á. E., & Leal, A. W. (2022). Gastronomía sustentable en restaurantes y eventos turísticos de México en el contexto internacional. *El Periplo Sustentable*, 43, 120-153.

## ANEXOS

### Anexo 1



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE LAS CIENCIAS POLITICAS Y ADMINISTRATIVAS**  
**CARRERA DE TURISMO**

**DIRIGIDA A:** TURISTAS Y CLIENTES, EN LA PROVINCIA DE CHIMBORAZO,  
CIUDAD DE RIOBAMBA.

**(Variable Independiente: Seguridad Alimentaria)**

**Formulario Numero:**

**Fecha de la encuesta:**

**Encuestador:** Chulli

Carolina

#### OBJETIVO DE LA ENCUESTA

La presente encuesta tiene como objetivo, obtener información cuantitativa y cualitativa del proyecto “Seguridad Alimentaria y Turismo Gastronómico en la ciudad de Riobamba, Provincia de Chimborazo”

#### CONFIDENCIALIDAD

Los datos obtenidos serán de carácter anónimo, porque son de uso exclusivo para la presente investigación.

Lea detenidamente y responda con una (X) según su criterio a las siguientes preguntas.

#### ESCALA DE VALORACION

1= Totalmente en desacuerdo    2 = En desacuerdo

3 = Imparcial

4 = De acuerdo

5= Totalmente de acuerdo

#### • ¿Cuál es su edad?

a. 18 – 30	
b. 31 – 40	
c. 41 – 50	
d. 51 – 60	
e. Más de 60	

#### • ¿Cuál es su nivel de instrucción?

a. Primaria	
b. Secundaria	
c. Técnico/tecnológico	

d. Tercer nivel	
e. Cuarto nivel	

## 2. Información específica

Ítems	Parámetro				
	Cree usted qué...				
Métodos de cocción	1	2	3	4	5
1. ¿La textura de los alimentos debe ser apropiada para satisfacer las expectativas de los clientes al momento de consumirlos?					
2. ¿El sabor de los alimentos es un factor de suma importancia para los clientes al momento de seleccionar un establecimiento de alimentos y bebidas?					
3. ¿Los métodos de cocción empleados en los diferentes servicios de alimentos y bebidas deben ser apropiados tanto para garantizar una experiencia de consumo satisfactoria así también para garantizar la seguridad del comensal?					
Inocuidad de alimentos					
4. ¿Es necesario establecer regulaciones más estrictas para todos los restaurantes que ofrecen servicios de alimentos y bebidas con el fin de mejorar la seguridad alimentaria de los clientes?					
5. ¿La preparación inadecuada de alimentos puede ocasionar daños en la salud de los clientes?					
6. ¿Las condiciones en las que los productos alimenticios son recibidos por un restaurante					

son fundamentales para garantizar un manejo adecuado de los alimentos?					
<b>Desarrollo sostenible</b>					
<b>7.</b> ¿La seguridad alimentaria desempeña un papel crucial en el logro de un desarrollo ambientalmente sostenible en la ciudad?					
<b>8.</b> ¿Es importante que el desarrollo sostenible se incluya dentro del turismo gastronómico?					
<b>9.</b> ¿El turismo gastronómico influye en gran manera dentro del desarrollo económico de la ciudad?					

**Gracias Por Su Colaboración**

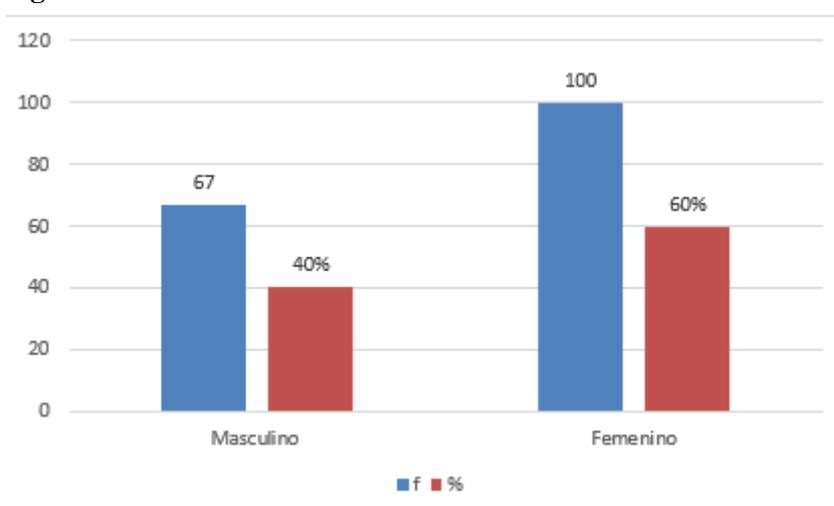
## Cuestionario aplicado a los turistas de la ciudad de Riobamba, variable seguridad alimentaria

### 4. Género de los turistas

**Tabla 21.** Género de los turistas

	f	%
Masculino	67	40
Femenino	100	60
Total	167	100

**Figura 6.** Género de los turistas

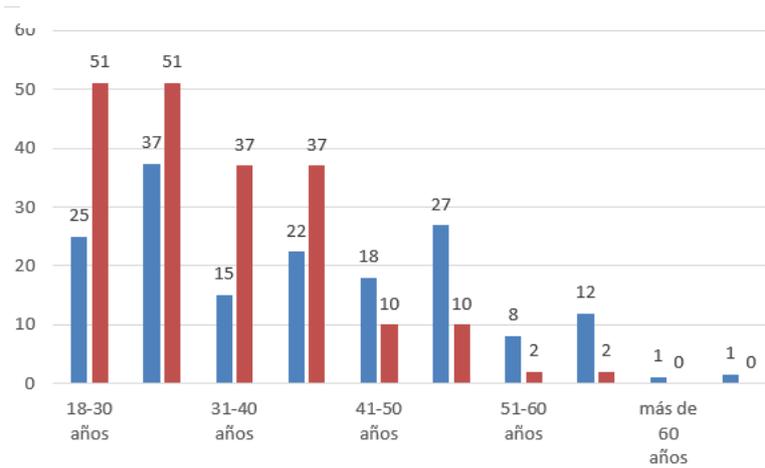


### 5. Edad de los turistas

**Tabla 22.** Edad de los turistas

Género	18-30 años		31-40 años		41-50 años		51-60 años		más de 60 años		Total	Total
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%		
Masculino	25	37	15	22	18	27	8	12	1	1	67	100
Femenino	51	51	37	37	10	10	2	2	0	0	100	100
Total	76		52		28		10		1		167	

**Figura 7. Edad de los turistas**

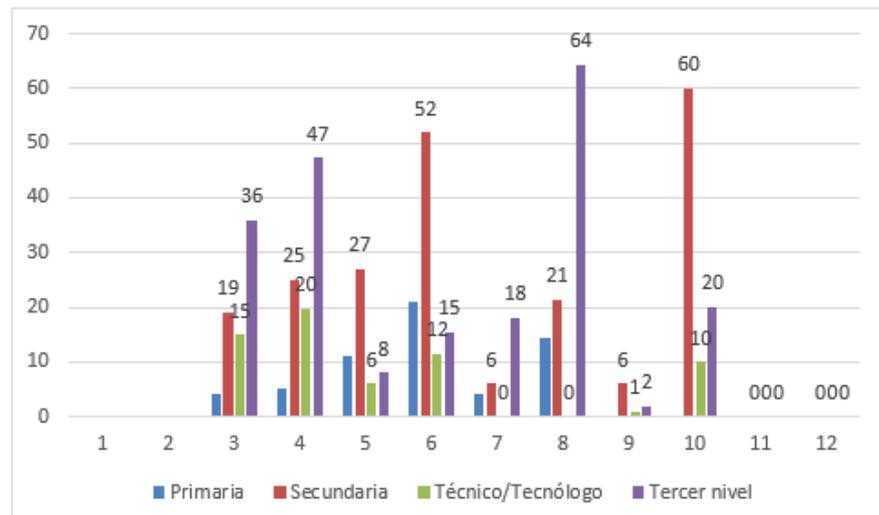


6. Nivel de instrucción de los turistas

**Tabla 23. Nivel de instrucción de los turistas**

	18-30 años		31-40 años		41-50 años		51-60 años		más de 60 años	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Primaria	4	5	11	21	4	14	0	0	0	0
Secundaria	19	25	27	52	6	21	6	60	0	0
Técnico/Tecnólogo	15	20	6	12	0	0	1	10	0	0
Tercer nivel	36	47	8	15	18	64	2	20	0	0
Cuarto nivel	2	3	0	0	0	0	1	10	1	100
Total	76	100	52	100	28	100	10	100	1	100

**Figura 8. Nivel de instrucción de los turistas**



Anexo 2.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE LAS CIENCIAS POLITICAS Y ADMINISTRATIVAS  
CARRERA DE TURISMO

DIRIGIDA A: ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS,  
EN LA PROVINCIA DE CHIMBORAZO, CIUDAD DE RIOBAMBA.

(Variable Dependiente: Turismo Gastronómico)

Formulario Numero:

Fecha de la encuesta:

Encuestador: Chulli

Carolina

**OBJETIVO DE LA ENCUESTA**

**La presente encuesta tiene como objetivo, obtener información cuantitativa y**

**CONFIDENCIALIDAD**

Los datos obtenidos serán de carácter anónimo, porque son de uso exclusivo para la presente investigación.

Lea detenidamente y responda con una (X) según su criterio a las siguientes preguntas.

**ESCALA DE VALORACIÓN**

1= Totalmente en desacuerdo

2 = En desacuerdo

3 = Imparcial

4 = De acuerdo

5= Totalmente de acuerdo

<b>g.</b> 31 - 40	
<b>h.</b> 41 - 50	
<b>i.</b> 51 - 60	
<b>j.</b> Más de 60	

• **¿Cuál es su nivel de instrucción?**

<b>f.</b> Primaria	
<b>g.</b> Secundaria	
<b>h.</b> Técnico/tecnológico	
<b>i.</b> Tercer nivel	
<b>j.</b> Cuarto nivel	

**4. INFORMACIÓN ESPECÍFICA**

Ítems	Parámetro				
	Considera usted qué...				
<b>Servidores de alimentos y bebidas</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>

1. ¿Los sabores de las preparaciones culinarias de los servidores de alimentos y bebidas son importantes para que los turistas recomienden a Riobamba como lugar de turismo gastronómico?					
2. ¿Los servidores de alimentos y bebidas deben conocer sobre los saberes culinarios tradicionales?					
3. ¿La oferta gastronómica dentro de la ciudad es de calidad?					
<b>Calidad turística</b>					
4. ¿Los procesos aplicados dentro de un restaurante son importantes para promover el turismo gastronómico?					
5. ¿Los servicios de alimentos y bebidas de la ciudad deben agregar nuevas normativas que regulen la calidad turística?					
6. ¿La infraestructura de los restaurantes de alimentos y bebidas de Riobamba son adecuados para los clientes?					
<b>Experiencia turística</b>					
7. ¿Los clientes han podido percibir una buena experiencia dentro de los establecimientos gastronómicos de la ciudad?					
8. ¿El servicio de los restaurantes de la ciudad es adecuado para los turistas?					
9. ¿Los servicios de alimentos y bebidas promueven la satisfacción de los clientes de la ciudad de Riobamba?					

**Gracias Por Su Colaboración**

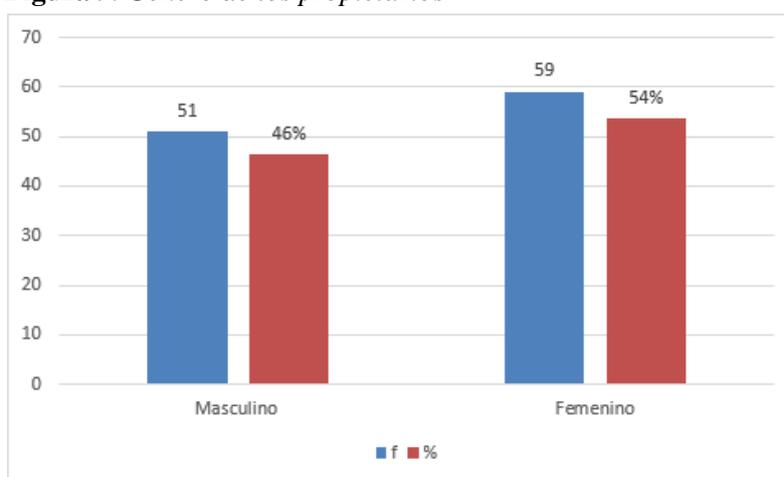
**Cuestionario aplicado dueños de establecimientos de servicio de alimentos y bebidas en la ciudad de Riobamba, variable turismo gastronómico**

1. Género de los propietarios

**Tabla 24.** *Género de los propietarios*

	f	%
Masculino	51	46
Femenino	59	54
Total	110	100

**Figura 9.** *Género de los propietarios*

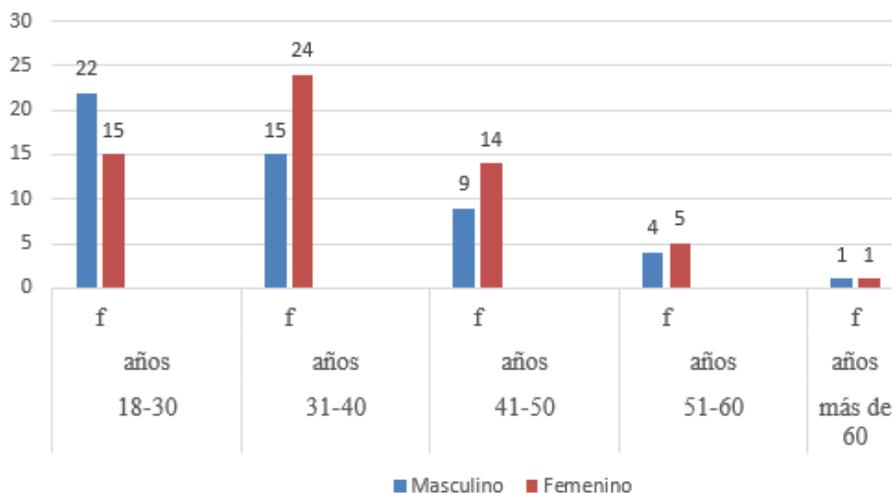


2. Edad de los propietarios

**Tabla 25.** *Edad de los propietarios*

Género	18-30 años		31-40 años		41-50 años		51-60 años		más de 60 años	
	f	%	f	%	f	%	f	%	F	%
Masculino	22	43	15	29	9	18	4	8	1	2
Femenino	15	25	24	41	14	24	5	8	1	2
Total	37		39		23		9		2	

**Figura 10.** Edad de los propietarios



### 3. Nivel de instrucción de los propietarios

**Tabla 26.** Nivel de instrucción de los propietarios

	18-30 años		31-40 años		41-50 años		51-60 años		más de 60 años	
	f	%	f	%	f	%	F	%	f	%
Primaria	1	3	7	18	9	39	1	11	2	100
Secundaria	9	24	13	33	6	26	4	44	0	0
Técnico/Tecnólogo	8	22	6	15	0	0	1	11	0	0
Tercer nivel	19	51	11	28	7	30	3	33	0	0
Cuarto nivel	0	0	2	5	1	4	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>37</b>	<b>100</b>	<b>39</b>	<b>100</b>	<b>23</b>	<b>100</b>	<b>9</b>	<b>100</b>	<b>2</b>	<b>100</b>

**Figura 11.** Nivel de instrucción de los propietarios

