



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

Seguridad Alimentaria y Turismo Gastronómico en la ciudad de Guano provincia de
Chimborazo

Trabajo de Titulación para optar al título de Licenciado en turismo

Autor:

Saquina Moreno Juan José

Tutor:

MgSc. Roger Badin Paredes Guerrero

Riobamba, Ecuador. 2024

DECLARATORIA DE AUTORÍA

Yo, Juan José Saquina Moreno, con cédula de ciudadanía 1850206739, autor del trabajo de investigación titulado: Seguridad Alimentaria y Turismo Gastronómico en la ciudad de Guano, 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 autor de la obra referida, será de mi entera responsabilidad; librando a la Universidad Nacional de Chimborazo de posibles obligaciones.

En Riobamba, a la fecha de su presentación 01 de abril de 2024.



Juan José Saquina Moreno

C.I. 1850206739

DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR

Quien suscribe, Roger Badin Paredes Guerrero catedrático adscrito a 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 Guano, provincia de Chimborazo, bajo la autoría de Juan José Saquina Moreno; por lo que se autoriza ejecutar los trámites legales para su sustentación.

Es todo cuanto informar en honor a la verdad; en Riobamba a 01 de ABRIL 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 Guano, provincia de Chimborazo, presentado por Juan José Saquina Moreno, con cédula de identidad número 1850206739, bajo la tutoría de Mg. Roger Badin 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 a la fecha de su presentación 02 de abril de 2024.

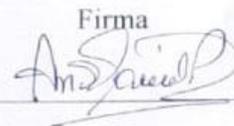
Danilo Quintana Mgs.

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE GRADO

Firma


Andrea Garrido Mgs.

MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO

Firma


Margoth Cali Mgs.

MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO

Firma




CERTIFICACIÓN

Que, **SAQUINGA MORENO JUAN JOSE** con CC: **185020673-9**, estudiante de la Carrera de **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 GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO**", cumple con el 8 %, de acuerdo al reporte del sistema anti plagio **URKUND**, porcentaje aceptado de acuerdo a la reglamentación institucional, por consiguiente, autorizo continuar con el proceso.

Riobamba, 09 de enero de 2024



Firmado electrónicamente por:
**ROGER BADIN PAREDES
GUERRERO**

Mgs. Roger Paredes
TUTOR TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

DEDICATORIA

La presente investigación la dedico a mis padres y en especial a mi hija, a mis padres por su apoyo incondicional, que me impulso a seguir adelante con mi carrera, enseñándome a no rendirme y apoyándome en todo momento. A mi hija, que la tuve al último nivel de mi carrera, convirtiéndose en mi motor para culminar con mis estudios.

Juan José Saquina Moreno

AGRADECIMIENTO

Agradezco en primer lugar a Dios, ya que gracias a él pude seguir adelante, guiándome en todo el camino hasta poder culminar mis estudios.

Agradezco a mis padres, quienes me han brindado desde niño todos los valores para ser una persona de bien y que siempre saldrá adelante.

A mis hermanos quienes han estado apoyándome en seguir adelante con mi carrera.

Juan José Saquina Moreno

Índice

DECLARATORIA DE AUTORIA

DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR

CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

CERTIFICADO ANTIPLAGIO

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTO

RESUMEN

ABSTRACT

CAPÍTULO I. INTRODUCCION.....	1
1.1. Antecedentes.....	1
1.2. Planteamiento del Problema	3
1.2.1. Situación Problemática	3
1.2.2. Formulación del Problema.....	3
1.3 Justificación	4
1.3.1 Justificación Teórica.....	4
1.3.2 Justificación Práctica	4
1.3.3 Justificación Metodológica.....	4
1.4 Objetivos.....	4
1.4.1 Objetivo General.....	4
1.4.2 Objetivos Específicos	5
1.5 Hipótesis	5
1.5.1 Hipótesis General	5
1.5.2 Hipótesis Especificas	5
CAÍTULO II. MARCO TEÓRICO	5
2.1 Estado del arte	5
2.1.1 Seguridad Alimentaria	5
2.1.2 Turismo Gastronómico	6
2.2 Marco Teórico	7
2.2.1 Seguridad Alimentaria	7
2.2.2. Turismo Gastronómico	8
CAPÍTULO III. METODOLOGIA.....	8
3.1. Métodos	8
3.2. Tipo de investigación	8

3.2.1. Investigación descriptiva	8
3.2.2. Investigación correlacional.....	9
3.3. Diseño de investigación.....	9
3.3.1. Diseño no experimental	9
3.4. Corte	9
3.4.1. Corte transversal o transeccional	9
3.5. Población	10
3.5.1. Población: Turismo Gastronómico	10
3.6. Técnicas e instrumentos de investigación	12
3.6.2. Instrumentos	13
3.6.3. Validez de los instrumentos.....	13
3.6.4. Confiabilidad de los instrumentos	13
CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	14
4.1 Análisis e interpretación de resultados	14
4.2 Prueba de Hipótesis	19
4.2.1. Hipótesis General	19
4.2.2 Hipótesis específica 1	20
4.2.3 Hipótesis específica 2	21
4.2.4 Hipótesis específica 3	21
4.3 Análisis FODA	22
CAPÍTULO V. CONCLUSIONES y RECOMENDACIONES	23
5.1 Conclusiones.....	23
5.2 Recomendaciones	24
CAPÍTULO VI. PROPUESTA	25
6.1 Título de la propuesta	25
6.2 Introducción.....	25
6.3.1 Objetivo general	25
6.3.2 Objetivos específicos.....	25
6.4 Desarrollo de la propuesta	26
6.4.1 Alcance del manual de buenas prácticas culinarias	26
6.4.2 Sostenibilidad en la producción y consumo de alimentos	37
6.4.3 Capacitación del Personal.....	39
6.5. Conclusiones.....	43
6.6 Recomendaciones	43
BIBLIOGRAFÍA	44

7. ANEXOS	47
7.1 Árbol de problemas	47
7.2 Matriz de Operacionalización de variable	48
Manejo de alimentos.....	48
Desarrollo humano	49
7.3 Matriz de consistencia	51
7.4 Asignación del tribunal.....	52
7.5 Acta de aprobación del perfil	53
7.6 Encuesta variable independiente	54
7.7 Encuesta variable dependiente.....	56
7.8 Tabulación y Gráficos: Seguridad Alimentaria	58
7.9 Dimensión Técnicas de cocción	60
7.10 Dimensión Desarrollo Humano	66
7.11 Tabulación y Gráficos: Turismo Gastronómico	69
7.12 Dimensión Servidores de alimentos y bebidas	71
7.13 Dimensión Calidad	74
7.14 Dimensión Experiencia	77

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Establecimientos Gastronómicos de la ciudad de Guano provincia de Chimborazo	10
Tabla 2. Proyección Poblacional nivel Cantonal periodo 2020-2025	11
Tabla 3. Población del cantón Guano	11
Tabla 4. Estadístico Alfa de Cronbach Seguridad Alimentaria	13
Tabla 5. Estadístico Alfa de Cronbach Turismo Gastronómico	14
Tabla 6. Interpretación de resultado – Seguridad Alimentaria	14
Tabla 7. Interpretación de resultado – Seguridad Alimentaria	17
Tabla 8. Prueba de Hipótesis General.....	20
Tabla 9. Prueba de Hipótesis Especifica 1.....	20
Tabla 10. Prueba de Hipótesis Especifica 2.....	21
Tabla 11. Prueba de Hipótesis Especifica 3.....	22
Tabla 12. Foda	22
Tabla 13. Foda Cruzado.....	23
Tabla 14. Servicios de planta	27
Tabla 15. Higiene Personal.....	28
Tabla 16. Almacenamiento de alimentos.....	32
Tabla 17. Estándares de la atención al cliente	36
Tabla 18. Plan de capacitaciones	39
Tabla 19. Mantenimiento Preventivo	41
Tabla 20. Género	58
Tabla 21. Edad	59
Tabla 22. Proceso culinario	60
Tabla 23. Sabores	61
Tabla 24. Textura.....	62
Tabla 25. Bacterias	63
Tabla 26. Contaminación cruzada	64
Tabla 27. Calidad organoléptica	65
Tabla 28. Inocuidad	66
Tabla 29. Alimentos Nutritivos	67
Tabla 30. Alimentos Suficientes.....	68
Tabla 31. Género	69
Tabla 32. Edad.....	70

Tabla 33. Preparación	71
Tabla 34. Presentación.....	72
Tabla 35. Servicio.....	73
Tabla 36. Planificación	74
Tabla 37. Normativa	75
Tabla 38. Seguridad.....	76
Tabla 39. Sensación	77
Tabla 40. Emociones	78
Tabla 41. Producto Turístico	79

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Género.....	58
Figura 2. Edad	59
Figura 3. Proceso culinario.....	60
Figura 4. Sabores	61
Figura 5. Textura	62
Figura 6. Bacterias.....	63
Figura 7. Contaminación cruzada.....	64
Figura 8. Calidad organoléptica	65
Figura 9. Inocuidad.....	66
Figura 10. Alimentos Nutritivos.....	67
Figura 11. Alimentos Suficientes	68
Figura 12. Género.....	69
Figura 13. Edad	70
Figura 14. Preparación.....	71
Figura 15. Presentación	72
Figura 16. Servicio	73
Figura 17. Planificación	74
Figura 18. Normativa	75
Figura 19. Seguridad	76
Figura 20. Sensación	77
Figura 21. Emociones.....	78
Figura 22. Producto Turístico.....	79

INDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Limpieza de utensilios de cocina.....	31
Ilustración 2. Manual.....	42

RESUMEN

En la presente investigación, se muestra la problemática sobre la ineficiencia de la seguridad alimentaria en la ciudad de Guano, provincia de Chimborazo y el escaso conocimiento sobre el turismo gastronómico en la localidad. Se empleó la metodología en la base a la investigación documental, es decir en la búsqueda de información en fuentes bibliográficas, artículos científicos, revistas, tesis de pregrado y sitios web. El diseño de la investigación es no experimental, es decir la investigación se basa en la observación y medición de las variables, por tanto, se utilizó la encuesta como instrumento para la búsqueda de información. El tipo de investigación empleada fue la investigación descriptiva y correlacional, tratando de relacionar variables para llegar a hipótesis más válidas. La ejecución de los instrumentos estuvo orientada a los representantes de los establecimientos de alimentos y bebidas, para poder evaluar su conocimiento en los diferentes aspectos como, las técnicas de cocción, el manejo de alimentos y el desarrollo humano. Por otra parte, se evaluó el conocimiento a la población en cuanto a, la calidad, experiencia y al trato que brindan los servidores de alimentos y bebidas, orientado al turismo gastronómico. Gracias a los resultados obtenidos se pudo proseguir con la propuesta de un manual de buenas prácticas culinarias, el cual tiene la finalidad de ser una herramienta de ayuda a los prestadores de alimentos y bebidas para poder manejar de mejor manera la seguridad alimentaria y poder desarrollar un turismo gastronómico ideal para el visitante.

Palabras claves: Turismo gastronómico, seguridad alimentaria, manejo de alimentos, desarrollo humano, calidad.

ABSTRACT

The current research presents the issue of inefficiency in food security in Guano City, Chimborazo province, and the limited knowledge about gastronomic tourism in the area. The methodology was based on documentary research, which is the search for information in bibliographic sources, scientific articles, journals, undergraduate theses, and websites. The research design is non-experimental, which means that the research is based on the observation and measurement of variables; therefore, surveys were also used as a tool to collect information. The type of research employed was descriptive and correlational, attempting to relate variables to arrive at more valid hypotheses. The implementation of the instruments was oriented towards representatives of food and beverage establishments to evaluate their knowledge in different aspects such as cooking techniques, food handling, and human development. Additionally, the population's knowledge regarding quality, experience, and the treatment provided by food and beverage servers, oriented towards gastronomic tourism, was assessed. Thanks to the results obtained, it was possible to proceed with the proposal of a manual of good culinary practices, which aims to be a helpful tool for food and beverage providers to manage food security better and develop an ideal gastronomic tourism experience for visitors.

Key words: gastronomic tourism, food security, food handling, human development, quality.



DARIO JAVIER
CUTIOPALA LEON

Reviewed by:
Mg. Dario Javier Cutiopala Leon
ENGLISH PROFESSOR
c.c. 0604581066

CAPÍTULO I. INTRODUCCION.

La presente investigación está centrada en la seguridad alimentaria y el turismo gastronómico en la ciudad de Guano, ya que según (Calero León, 2011) “La definición de seguridad alimentaria contiene cuatro dimensiones, la disponibilidad de alimentos, acceso a los alimentos, estabilidad, y utilización biológica de los alimentos” (pág. 12). Se entiende así que la seguridad alimentaria contempla campos, que deben cumplirse para que los alimentos que se van a distribuir sean saludables para el ser humano, ya que se han dado casos en los cuales, comensales, han probado platos de comida, que han tenido ingredientes de los cuales son alérgicos para ellos, desatando así enfermedades en los mismos y deteriorando su salud.

El turismo gastronómico va de la mano con una adecuada seguridad de los alimentos que se consumen, puesto que, para poder promoverlo este debe contemplar alimentos frescos, de buena calidad y que sea apetecible al público. Por tanto, la seguridad alimentaria está encargada de que se pueda desarrollar ferias gastronómicas con un alto índice de seguridad en los alimentos y que el turista pueda disfrutar sin mayor problema. Este es un tema muy importante que los prestadores de servicios de alimentos deben conocer, ya que del conocimiento que tengan depende su desarrollo, sus ventas y que el cliente no sufra algún daño en su salud, para ello diversos establecimientos promueven normas de higiene, revisión de los alimentos que estén frescos, los espacios de preparación tengan todas las medidas de higiene y seguridad, esto conlleva a que los alimentos sean preparados de manera saludable, generando así alimentos de calidad que aporten todos los nutrientes al ser humano.

El turismo gastronómico en la ciudad de Guano es una actividad que no se la realiza de manera óptima, ya que existen diferentes puestos de comida que expenden alimentos propios de la ciudad y en que en muchas ocasiones el visitante desconoce de las mismas. Promover la comida ancestral de la ciudad es un pilar importante para el desarrollo de este tipo de turismo y tiene la posibilidad de llegar a convertirse en una de las actividades económicas con mayores ingresos económicos, todo depende de la correcta promoción y difusión del turismo gastronómico en la ciudad de Guano.

1.1. Antecedentes

Según (Onofre Ruiz, 2015) en la investigación titulada “Seguridad alimentaria en el Ecuador y la provincia del Carchi, caso de estudio y medición de la escala del componente de acceso de la seguridad alimentaria en las zonas rurales del cantón Mira”. Donde se analiza la seguridad alimentaria, la misma que se define como, la seguridad que tiene una persona al consumir un alimento sin que este le cause algún daño a la salud.

Por otro lado, se analiza la disponibilidad, acceso, consumo y utilización de alimentos, ya que todas estas variables constan dentro de la seguridad alimentaria, el acceso a alimentos de calidad, el consumo adecuado de alimentos y la utilización y manejo de estos.

Se analizó la seguridad alimentaria y la inseguridad alimentaria, siendo estos dos términos clave para el desarrollo de la investigación, ya que, al hablar de inseguridad alimentaria, se entiende que los alimentos que una persona va a consumir están en mal estado y son dañinos para la salud, nace así la contra respuesta, la seguridad alimentaria, que busca

que el visitante tenga la total confianza de servirse un alimento sin que este le cause daño alguno a su salud.

En cambio (Salazar, Salazar, Parra, & Guerrero, 2020) en su investigación “Turismo y nuevas tecnologías: aplicación móvil para promover el turismo gastronómico”. Mencionan que existe una amplia variedad de cocina tradicional disponible en el Ecuador, gran parte de ella se distribuye a través de pequeños comercios, situados en los mercados o puestos estratégicos.

En la actualidad, la actividad turística se encuentra fuertemente ligada al ámbito digital, y su evolución depende en gran medida de las herramientas de comunicación en línea. En este contexto, resulta crucial disponer de una guía culinaria mediante una aplicación móvil que facilite la promoción de la industria alimentaria, posicionándola como un destino turístico fundamental.

Por otro lado (Andrade & Ayaviri, 2018) en su investigación titulada “Cuestiones Ambientales y Seguridad Alimentaria en la ciudad de Guano, Ecuador” indaga en el estudio de examinar los problemas ambientales que tienen un impacto en la producción del cultivo de papa y su conexión con la seguridad alimentaria del cantón Guano en Ecuador.

Su objetivo es explicar la relación entre las preocupaciones ambientales y la seguridad alimentaria a través del cultivo continuo desde naturaleza experimental, contempla un diseño transversal para la recopilación de datos y emplea un enfoque de métodos mixtos para analizar los datos recopilados.

Por otra parte, según (García Barreto, 2019) en su estudio “Marketing y el turismo gastronómico del cantón Guano, provincia de Chimborazo”. Su objetivo es explicar la relación entre los aspectos ambientales y la seguridad alimentaria a través del cultivo continuo de papa.

Según la investigación de (Sigcho Veloz & López Brunett, 2021) titulada "Análisis de la propuesta culinaria de la provincia del Guayas y su influencia en el desarrollo del turismo gastronómico ecuatoriano. Caso de estudio: 2021-2022", el estudio se centra en examinar la oferta culinaria de la provincia del Guayas y su impacto en el crecimiento del turismo gastronómico en Ecuador. El objetivo principal es analizar los elementos que constituyen los atractivos turísticos y cómo tanto entidades gubernamentales como privadas pueden fomentar el desarrollo de las cabañas gastronómicas para ampliar la oferta culinaria, satisfacer la demanda turística y promover el crecimiento sostenible en este sector específico. Así mismo (Flores Aldás, 2014) en su investigación titulada “Diseño y ejecución de un plan de capacitación en seguridad alimentaria y técnicas de cocción, para mejorar la calidad alimentaria en los niños de 6 a 12 años de las comunidades de la parroquia Quisapincha, cantón Ambato, provincia de Tungurahua”. El objetivo principal de este estudio es desarrollar e implementar un programa de capacitación enfocado en seguridad alimentaria y técnicas de cocina. El propósito de esta estrategia es mejorar la calidad nutricional de los niños en la parroquia Quisapincha. El programa aspira a motivar a la comunidad a mejorar los métodos de preparación de alimentos, maximizando así los nutrientes presentes en los alimentos y promoviendo un adecuado manejo de los alimentos desde su recepción hasta su consumo.

1.2.Planteamiento del Problema

1.2.1. Situación Problemática

El turismo gastronómico no es una actividad reconocida, tanto a nivel internacional como nacional, por lo tanto, al hablar de seguridad alimentaria se entiende como la seguridad que tiene un turista al consumir un alimento, ya que se ha dado casos en que los turistas han sufrido algún daño por la ingesta de algún alimento en mal estado o que simplemente es alérgico.

La seguridad alimentaria en el campo turístico es muy delicada, ya que se trata de la salud de un turista, es así que la inseguridad alimentaria, se da por el desconocimiento del tema. Los prestadores de servicios, en la ciudad de Guano provincia de Chimborazo, carecen de amplio conocimiento sobre la seguridad alimentaria, que va desde la adquisición de un alimento, hasta el momento que se sirve al comensal.

Analizar la seguridad alimentaria en el turismo gastronómico, es un tema de mucha importancia, ya que, si se desea implementar este tipo de turismo en la ciudad de Guano, se debe tener en cuenta como realizarlo, cuáles son sus directrices, sus pros y contras, ya que al estar de por medio la salud de un turista se debe tener un amplio conocimiento en el manejo de los alimentos y su preparación. Por otra parte, una vez que se logra comprender estas temáticas, se debe analizar la comercialización de este tipo de turismo en la localidad, ya que, para que tenga éxito, este debe promocionarse con diferentes estrategias de marketing, y poder lograr un turismo seguro en el campo gastronómico.

El desconocimiento del turismo gastronómico en la ciudad es uno de los problemas más relevantes, ya que al no conocer cómo se desarrolla se pierde ingresos económicos y atenta a las comidas patrimoniales de la ciudad. El desarrollo de esta clase de turismo abre las puertas a toda la población que desee emprender en el campo alimentario de la mano del turismo, ya que al conocer su utilidad y finalidad logra generar grandes oportunidades de empleo para la población.

1.2.2. Formulación del Problema

1.2.2.1. Problema General

¿Cómo se relaciona la seguridad alimentaria con el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, Provincia de Chimborazo?

1.2.2.2. Problemas Específicos

- ¿Cómo se relaciona las técnicas de cocción con el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, Provincia de Chimborazo?
- ¿Cómo se relaciona el manejo de alimentos con el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, Provincia de Chimborazo?
- ¿Cómo se relaciona el desarrollo humano con el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, Provincia de Chimborazo?

1.3 Justificación

1.3.1 Justificación Teórica

La presente investigación tiene como finalidad dar a conocer la relación entre la seguridad alimentaria y el turismo gastronómico, para lo cual se requiere la búsqueda de información sobre, las técnicas de cocción, el manejo de alimentos y el desarrollo humano, siendo temas relevantes dentro de la seguridad alimentaria y el buen manejo del turismo gastronómico.

Se busca así desarrollar una propuesta que englobe estrategias de mejora e innovación en relación a la seguridad alimentaria y el turismo gastronómico que ayuden a solucionar los problemas presentes en la ciudad de Guano provincia de Chimborazo.

1.3.2 Justificación Práctica

Los principales beneficiarios en la presente investigación son los prestadores de servicios de alimentos y bebidas, la población local y los turistas que visiten la ciudad de Guano, siendo una ayuda en cuanto al desarrollo de la economía y el fortalecimiento de la identidad local, demostrando la calidad de la seguridad alimentaria en los alimentos que se provee en la localidad referente al turismo gastronómico.

1.3.3 Justificación Metodológica

La presente investigación será descriptiva, correlacional, de diseño no experimental y de corte transversal, ya que estos tipos de investigación permiten conocer más a fondo los detalles de la información a buscar. Según (Guevara Alban, Verdesoto Arguello, & Castro Molina, 2020) La investigación descriptiva, se encarga de puntualizar las características de la población que está estudiando. Se define a esta investigación científica como, registro, análisis e interpretación de la naturaleza actual y la composición o procesos de los fenómenos. El enfoque se hace sobre conclusiones dominantes o sobre cómo una persona, grupo o cosa se conduce o funciona en el presente.

La investigación descriptiva permite obtener detalle a detalle la información que se busca, ya que describe el funcionamiento de la vida cotidiana de las personas, el funcionamiento de su economía local, entre otros.

Para (Huamani Mantari, 2019) “La investigación correlacional determina el grado de asociación o relación existente entre dos o más variables, en primer lugar, se miden las variables, posteriormente mediante prueba de hipótesis correlacionales y estadísticas se estima la correlación”.

Analizar cada variable por separado y generar conclusiones e hipótesis, permite relacionarla con las demás variables, generando de esta manera una hipótesis general de todas las variables a investigar, este tipo de investigación busca la relación que existe en las variables y por tanto genera una información más valedera.

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo General

Identificar si existe relación entre la seguridad alimentaria y el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, provincia de Chimborazo.

1.4.2 Objetivos Específicos

- Determinar si existe relación entre las técnicas de cocción y el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, provincia de Chimborazo.
- Determinar si existe relación entre el manejo de alimentos y el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, provincia de Chimborazo.
- Determinar si existe relación entre el desarrollo humano y el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, provincia de Chimborazo.

1.5 Hipótesis

1.5.1 Hipótesis General

H1: La seguridad alimentaria incide con el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, provincia de Chimborazo.

Ho: La seguridad alimentaria no incide con el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, provincia de Chimborazo.

1.5.2 Hipótesis Específicas

H1: Las técnicas de cocción inciden con el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, Provincia de Chimborazo.

Ho: Las técnicas de cocción no inciden con el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, Provincia de Chimborazo.

H1: El manejo de alimentos incide con el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, Provincia de Chimborazo.

Ho: El manejo de alimentos no incide con el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, Provincia de Chimborazo

H1: El desarrollo humano incide en el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, Provincia de Chimborazo.

Ho: El desarrollo humano no incide en el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, Provincia de Chimborazo.

CAÍTULO II. MARCO TEÓRICO

2.1 Estado del arte

2.1.1 Seguridad Alimentaria

La seguridad alimentaria contempla el acceso a una alimentación adecuada y de calidad para todas las personas, garantizando alimentos con una producción y comercialización adecuadas para el consumo.

“La FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) define la seguridad alimentaria como el acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos que satisfagan las necesidades alimentarias para desarrollar una vida activa y sana” (Montesinos, 2017).

Según (Linares Díaz, 2019) en su investigación nombrada “Análisis de la sostenibilidad de proyectos pecuarios con enfoque en seguridad alimentaria y nutricional”. La propuesta MESMIS subraya que la seguridad alimentaria y nutricional (SAN) no

constituye un concepto novedoso, sino más bien una definición de naturaleza multidimensional que ha sido empleada de diversas maneras según el contexto en el que se presente. Un elemento común en esta definición es la dependencia de la disponibilidad de alimentos, la cual está directamente ligada a la producción y estabilidad de los mismos. Esta producción, a su vez, se ve afectada por las condiciones climáticas y la estacionalidad de los cultivos. Se destaca que la SAN responde, principalmente, a factores económicos, pautas de consumo y necesidades biológicas, interactuando entre sí para evaluar si lo que las personas consumen satisface sus necesidades nutricionales mínimas.

Para (Adriana Ivette, 2021) “La seguridad alimentaria es el estado de certeza en la disponibilidad y acceso de provisiones de comestibles de consumo humano”. La seguridad alimentaria abarca la garantía de la disponibilidad de alimentos en cantidades adecuadas para satisfacer las necesidades de la población, asegurándose de que dichos alimentos sean seguros para el consumo y contribuyan al desarrollo humano. Este enfoque implica no solo la cantidad de alimentos disponibles, sino también su calidad, haciendo hincapié en la inocuidad y su capacidad para promover el bienestar y crecimiento de las personas.

Se entiende de esta manera que la presente investigación busca encontrar una perspectiva clara de lo que es la seguridad alimentaria, cuáles son sus componentes y utilidades, por tanto, los alimentos presentes en el expendio de comida deben estar regidos a las normas de seguridad alimentaria, como una correcta inocuidad y manejo de alimentos, la forma correcta de almacenamiento de estos y su higiene.

2.1.2 Turismo Gastronómico

Existen diferentes formas de turismo entre las cuales destaca el turismo gastronómico, que se enfoca en conocer y experimentar la gastronomía típica de un país o región dirigidas especialmente a personas amantes y exploradores de la comida o personas conocedoras del arte (chefs) interesados en la historia y el inicio de esta (Vasquez Parada, 2022).

El turismo gastronómico se entiende como la actividad que realizan las personas cuando visitan algún destino y consumen algún alimento en el lugar. Este tipo de turismo genera gran demanda de turistas ya que existen ciertos destinos que poseen una gastronomía muy variada y es muy buscada por las personas amantes al turismo gastronómico.

La industria del turismo gastronómico puede haber experimentado un crecimiento significativo en los últimos diez años. Una de sus principales virtudes es la vinculación directa entre los actores de la cadena de valor, tales como agricultores, participantes del mercado tradicional y distribuidores, entre otros (Silva Barrera, Cote Daza, & Barón Chivara, 2022).

El turismo gastronómico engloba varios actores en su desarrollo, por lo cual se lo considera cada vez más, como una fuente de ingresos en la economía de las localidades que practiquen esta actividad. El mantener e innovar el turismo gastronómico, representa que las personas o lugares que practiquen este tipo de turismo logren un desarrollo socio económico significativo en sus hogares o localidades.

Según (Montecinos, 2014) define al turismo gastronómico como "El flujo de personas que durante sus viajes realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial, en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un

periodo de tiempo consecutivo inferior a un año, con el principal fin de consumir y disfrutar de la gastronomía local". Durante los desplazamientos ya sea por motivos recreativos o laborales, las personas necesitan satisfacer sus necesidades alimenticias, lo que implica visitar diversos establecimientos de alimentos y bebidas. Esto conduce a la práctica del turismo gastronómico, donde se exploran y disfrutan comidas que difieren de las habituales en el lugar de residencia.

Para (Díaz Salcedo & Pabón Méndez, 2015) el turismo gastronómico es una forma muy particular de hacer turismo, donde la gastronomía del país visitado es el hecho fundamental que guía la visita, este tipo de turismo se presenta hoy como otra alternativa, siendo una forma particular de conocer el mundo, concentrándose principalmente en las manifestaciones de la cultura culinaria de cada país.

El turismo gastronómico se centra en la experiencia de consumir alimentos fuera del lugar habitual de residencia del visitante, la experiencia y las expectativas que tiene un cliente sobre un alimento y su lugar de destino, son factores muy importantes para el desarrollo de este tipo de turismo.

2.2 Marco Teórico

2.2.1 Seguridad Alimentaria

a. Métodos de cocción

De acuerdo con (Guzmán, 2020), se utiliza el término "método de cocción" para referirse al conjunto de pasos necesarios para modificar los alimentos mediante la aplicación de calor. Estos métodos de cocción se categorizan según el medio en el que se llevan a cabo, abarcando la cocción en medio seco, la cocción en medio líquido, la cocción en medio graso y la cocción mixta.

b. Manejo de alimentos

Según la definición proporcionada por (Martín, 2021, pág. 3) se entiende por manipulación de alimentos cualquier actividad comercial en la que participen individuos en aspectos como la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro o servicio de productos alimenticios dirigidos al consumidor.

Al manejo de los alimentos e los define como la manera en que un alimento es manipulado para su elaboración, se destacan detalles como, usar guantes, el lavado de manos y el uso de mascarilla, esto garantiza que los alimentos no posean bacterias que afecten la salud del consumidor.

d. Desarrollo humano

El desarrollo humano es un proceso inacabado y pertinente en el ciclo de vida de las personas. Su medición se realiza a través del Índice de Desarrollo Humano (IDH), indicador diseñado para hacer seguimiento al desarrollo entre los países a través de tres dimensiones básicas: salud, educación e ingresos (Rosales, 2017).

2.2.2. Turismo Gastronómico

a) Servidores de alimentos y bebidas

Un servidor de alimentos y bebidas es un individuo que labora en un restaurante o establecimiento de comida y bebida, asumiendo responsabilidades que incluyen la toma de pedidos de los clientes, el servicio de la comida y bebida, y la garantía de que los clientes disfruten de una experiencia placentera. (Viceministro de Turismo, 2022)

b) Calidad

Una definición sólida de calidad es aquella que establece una conexión entre la calidad y la constante y eficiente adaptación de nuestros servicios a las expectativas de nuestros clientes. En este enfoque, la percepción positiva del cliente no solo se traduce en una ventaja competitiva para nuestra empresa, sino que también nos brinda la oportunidad de apropiarnos de una parte del valor que generamos. (Gasco, 2017)

c) Experiencia

Es la forma en que el turista percibe y aprehende todo lo que le sucede durante su práctica en otro lugar. El turismo de experiencias se enfoca en proporcionar servicios que brindan una experiencia al consumidor a través de actividades que involucran emociones y sentimientos (Zarate Martin, 2016).

La durabilidad en el mercado turístico de un destino, restaurante, producto o servicio está intrínsecamente vinculada a la experiencia que brinda al visitante. La experiencia del turista, junto con sus expectativas, juega un papel fundamental en la decisión de regresar a un lugar. En este sentido, la calidad de la experiencia proporcionada se convierte en un factor diferenciador clave que influye en la fidelidad del turista hacia un destino específico

CAPÍTULO III. METODOLOGIA.

3.1. Métodos

En la presente investigación se utilizó la investigación documental, ya que la misma proporciona información relevante en antecedentes de la seguridad alimentaria y el turismo gastronómico. Siendo la seguridad alimentaria un pilar fundamental en la investigación, ya que de la misma está basada en la salud de una persona en cuanto a la realización de la actividad del turismo gastronómico en un determinado lugar.

“En una investigación documental, el investigador es responsable de recopilar noticias sobre libros, expedientes, informes de laboratorio o trabajos de campo que se hayan publicado en relación con el tema para estudiarlo desde dos ángulos: el general y el muy específico. Los primeros trabajos para serán revisados aquellos que aborden el tema de interés desde una perspectiva amplia” (Baena Paz, 2017).

3.2. Tipo de investigación

3.2.1. Investigación descriptiva

Para (Guevara Alban, Verdesoto Arguello, & Castro Molina, 2020) la investigación descriptiva tiene como objetivo describir algunas características fundamentales de conjuntos

homogéneos de fenómenos, utilizando criterios sistemáticos que permiten establecer la estructura o el comportamiento de los fenómenos en estudio, proporcionando información sistemática y comparable con la de otras fuentes. El investigador puede elegir entre ser un observador completo, observar cómo participante, un participante observador o un participante completo.

Este tipo de investigación se basa en la descripción de los aspectos de las variables a analizar, sus componentes, sus indicadores y como es su comportamiento en el tema de estudio. Es una investigación importante ya que permitirá adquirir información detallada del problema a tratar en la investigación.

3.2.2. Investigación correlacional

Para (Huamani Mantari, 2019) “La investigación correlacional determina el grado de asociación o relación existente entre dos o más variables, en primer lugar, se miden las variables, posteriormente mediante prueba de hipótesis correlacionales y estadísticas se estima la correlación”.

Analizar cada variable por separado y generar conclusiones e hipótesis, permite relacionarla con las demás variables, generando de esta manera una hipótesis general de todas las variables a investigar, este tipo de investigación busca la relación que existe en las variables y por tanto genera una información más valedera.

3.3. Diseño de investigación

3.3.1. Diseño no experimental

El término no experimental investigación se refiere a un tipo de estudio que se basa en la observación y medición de variables tal como ocurren naturalmente en lugar de la manipulación de variables independientes. En otras palabras, experimentos controlados, experimentos en el que se cambian variables para observar su impacto. No se realizan cambios de variables para observar su impacto en otras variables. En cambio, los datos se recolectan a través de la observación, encuestas, entrevistas, análisis de documentos y otros análisis métodos comparables. y otros métodos comparables (Manjarrez Ponton & Romero Rincón, 2022).

Esta clase de diseño de investigación se dan sin la presencia directa del investigador, es decir que el investigador no altere el objeto de investigación. Aquí el propósito se encuentra basado en describir las variables y analizar su interrelación en un momento acordado.

3.4. Corte

3.4.1. Corte transversal o transeccional

La presente investigación contiene el corte transversal o transeccional ya que se analizará los datos que poseen cada una de las variables de estudio, esto se realizará en un periodo de tiempo determinado y tomando en cuenta la población de estudio y la muestra de esta que estará presente en la investigación.

3.5. Población

La población de la variable independiente, seguridad alimentaria está conformado por personas representantes de los establecimientos gastronómicos de la ciudad de Guano, de entre los cuales se ha tomado como muestra de estudio un total de 27 establecimientos que servirían para la recolección de datos. Dichos establecimientos fueron escogidos por el investigador mediante un análisis de observación de afluencia de comensales en sus establecimientos y por opiniones de personas que han asistido a dichos lugares, los cuales de detallan a continuación:

Tabla 1. *Establecimientos Gastronómicos de la ciudad de Guano provincia de Chimborazo*

N°	Representante/ Propietario	Clasificación
1	Guamán Sanunga María Teresa	Picantería
2	Altamirano Guevara Fausto	Restaurante
3	Allauca Pallmay Abel Manuel	Restaurante
4	Usca Tixe Leida Patricia	Restaurante
5	Tene Choto Carmen Alicia	Restaurante
6	Condo Domínguez Jaime Felipe	Restaurante
7	Becerra Colcha Gloria María	Restaurante
8	Totoy Ladino Roberto Carlos	Restaurante
9	Ayala Barreno Marcia Del Pilar	Restaurante
10	Ayala Barreno Laura Azucena	Restaurante
11	Morocho Inamagua Maria Dolores	Restaurante
12	Allauca Pallmay Mercedes Yolanda	Restaurante
13	Guaño Adriano Silvia Lorena	Restaurante
14	Centeno Pilco Juan Rigoberto	Restaurante
15	Barreno Cevallos María Elevación	Restaurante
16	Orbe Torres Jhonatan Aníbal	Restaurante
17	Novillo Cajas Jonnathan David	Restaurante
18	Allauca Guapulema Rosa Elena	Restaurante
19	Chavarrea Arévalo María Paulina	Restaurante
20	Moyon Vizuite Gladys Alexandra	Restaurante
21	Castro Johanna Jazmín	Restaurante
22	Bonilla Cortez Mishelle Alexandra	Restaurante
23	Corral Riofrio Alonso David	Restaurante
24	Condo Quisnia Sonia Isabel	Restaurante
25	Vargas Allauca María Alejandra	Restaurante
26	Villacrés Mera Ana Del Roció	Restaurante
27	Chacha Ramírez María Juana	Restaurante

Nota: Ajustado al Catastro Establecimientos Regidos Por El Ministerio De Gobierno En El Cantón Guano. Saquinga (2023)

3.5.1. Población: Turismo Gastronómico

La población por estudiar en la variable dependiente, turismo gastronómico, se basa en la población de la ciudad de Guano. Mediante un análisis proporcionado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), en el sistema de proyecciones para el año 2023,

se trabajó con la población del cantón Guano en un rango de edad de los 20 años en adelante, ya que dicha población es económicamente activa y puede proporcionar los datos necesarios para la investigación.

a) Selección de la muestra

Tabla 2. Proyección Poblacional nivel Cantonal periodo 2020-2025

Cantones	Grupos de edad	2023		
		Hombre	Mujer	Total
Guano	menores de 1 año	6.292	5.906	12.198
	1 a 4 años	25.746	25.167	50.913
	5 a 9 años	32.649	31.921	64.570
	10 a 14 años	33.621	33.133	66.754
	15 a 19 años	34.814	34.329	69.143
	20 a 24 años	32.993	34.685	67.678
	25 a 29 años	28.985	31.787	60.772
	30 a 34 años	22.773	26.752	49.525
	35 a 39 años	18.642	23.165	41.807
	40 a 44 años	15.732	20.678	36.410
	45 a 49 años	14.582	18.785	33.367
	50 a 54 años	12.161	15.733	27.894
	55 a 59 años	10.192	12.771	22.963
	60 a 64 años	8.464	10.453	18.917
	65 a 69 años	6.590	8.866	15.456
	70 a 74 años	4.878	6.678	11.556
75 a 79 años	3.616	4.787	8.403	
80 y más	4.844	7.237	12.081	
	Total	317.574	352.833	670.407

Fuente: INEC (2023)

Tabla 3. Población del cantón Guano

Estrato	Población
a) Menores de 1 año hasta los 19 años	263.578
b) 20 años en adelante	406.829
Total: Población = Estrato a – Estrato b	143.251

Saquina (2023)

Muestra

Para la selección de la muestra de estudio se aplica la fórmula para la población finita:

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

(A.N, 2019)

Donde:

N: universo de estudio = 143.251

P: probabilidad de ocurrencia de un evento = 0.5

Q= probabilidad de no ocurrencia de un evento = 0.5

E: margen de error = 0,07%

Z: margen de confiabilidad = 1,81

N= muestra

Calculo:

$$n = \frac{1.81^2 * 0.5 * 0.5 * 143251}{143251 * 0.07^2 + 1.81^2 * 0.5 * 0.5}$$

n= 167

Nota: el uso del 0.07 por ciento de margen de error en la fórmula del cálculo de población finita en la presente investigación se justifica en función del margen de error aceptable, el nivel de confianza deseado y el tamaño de la población.

3.6. Técnicas e instrumentos de investigación

Según (Moya, 2022) “Define la encuesta como una técnica que permite dar respuestas a problemas en términos descriptivos y de relación de variables, tras la recogida sistemática de información según un diseño previamente establecido que asegure el rigor de la información obtenida”. En el desarrollo de la presente investigación, se emplearon cuestionarios como instrumentos para recopilar datos tanto para la variable independiente como para la variable dependiente. Estos cuestionarios fueron administrados tanto a los establecimientos gastronómicos como a la población residente en la ciudad de Guano, provincia de Chimborazo. Cada encuesta contenía preguntas pertinentes al tema de investigación y sus respectivas variables, posibilitando así la obtención de datos precisos y la recopilación de información detallada al principio del formulario.

3.6.1. Técnicas

Según (Bastis Consultores, 2020), las técnicas de recolección de datos se definen como los procedimientos y actividades que proporcionan al investigador el acceso necesario para obtener la información requerida y cumplir con los objetivos de la investigación. Estas técnicas se consideran esenciales para recopilar datos tanto cuantitativos como cualitativos de manera precisa, facilitando así el levantamiento de la información necesaria en el proceso de investigación.

3.6.2. Instrumentos

La encuesta se estructuró tomando como referencia la matriz de operacionalización de variables, incorporando 9 preguntas en cada variable de estudio. Estas preguntas se diseñaron considerando los indicadores asociados a las variables y se midieron mediante la escala de Likert, que abarca desde una calificación alta hasta una baja, ofreciendo 5 opciones de respuesta. Estas opciones reflejan el nivel de satisfacción de la persona encuestada. Además de las cuestiones específicas de las variables, se incluyeron preguntas generales sobre la edad y el género de los encuestados.

Los instrumentos se aplicaron en la primera variable a representantes de los establecimientos de la ciudad de Guano, los mismos que proporcionaron datos verificables; en la segunda variable se aplicó la encuesta a la población en un segmento de edad desde los 20 años hasta los 50 años o más de edad de la población en la ciudad de Guano.

3.6.3. Validez de los instrumentos

Una vez culminado los procesos de elaboración y revisión de los instrumentos de evaluación (encuestas) por medio del consentimiento del tutor, Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero, se procedió con la validación del instrumento, ya que el tutor presente analizó, revisó y aprobó el contenido de los cuestionarios de las 2 variables.

3.6.4. Confiabilidad de los instrumentos

3.6.4.1 Confiabilidad Variable Independiente (Seguridad Alimentaria)

Según (Gonzales Alonso & Pazminiño Santacruz, 2015) para evaluar el coeficiente de Cronbach se recomienda lo siguiente:

- Coeficiente alfa > 0.9 es excelente
- Coeficiente alfa > 0.8 es bueno
- Coeficiente alfa > 0.7 es aceptable
- Coeficiente alfa > 0.6 es cuestionable
- Coeficiente alfa > 0.5 es pobre
- Coeficiente alfa < 0.5 es inaceptable

Mediante el análisis de fiabilidad aplicado al instrumento de la variable independiente, seguridad alimentaria, se procedió con la realización de las encuestas a los representantes de los establecimientos gastronómicos de la ciudad de Guano, provincia de Chimborazo, obteniendo los siguientes resultados:

Tabla 4. Estadístico Alfa de Cronbach Seguridad Alimentaria

Estadísticas de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,785	9

Nota: Adaptado del Software SPSS Versión 26. Saquinga (2023)

Se determina que el instrumento para la variable independiente posee un grado de fiabilidad de 0.785, por lo que se considera en el criterio de aceptación y confiabilidad como **Aceptable**.

3.6.4.2. Confiabilidad de la Variable Dependiente (Turismo Gastronómico)

Mediante el análisis de fiabilidad aplicado al instrumento de la variable dependiente, turismo gastronómico, se procedió con la realización de las encuestas a la población de 20 años de edad en adelante en la ciudad de Guano, provincia de Chimborazo, obteniendo los siguientes resultados:

Tabla 5. Estadístico Alfa de Cronbach Turismo Gastronómico

Estadísticas de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,784	9

Nota: Adaptado del Software SPSS Versión 26. Saquina (2023)

Se determina que el instrumento para la variable independiente posee un grado de fiabilidad de 0.784, por lo que se considera en el criterio de aceptación y confiabilidad como **Aceptable**.

CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 Análisis e interpretación de resultados

Conforme a la información recolectada mediante la aplicación de encuestas en la ciudad de Guano, provincia de Chimborazo, se presenta el análisis e interpretación de los resultados obtenidos de las variables independiente (turismo gastronómico) y dependiente (seguridad alimentaria).

4.1.1 Análisis e interpretación de resultados: Seguridad Alimentaria

Tabla 6. Interpretación de resultado – Seguridad Alimentaria

N° ÍTEMS	INTERPRETACIÓN
	INFORMACIÓN GENERAL
a) Género	Se evidencia que del total de los dueños o representantes de los establecimientos gastronómicos encuestados: el 55,6% son de género masculino y el 44, % son del género femenino, concluyéndose así que el mayor número de personas encuestados fueron de género masculino.
b) Edad en años	Se observa que del total de los dueños o representantes de los establecimientos gastronómicos: el 18,5% están en un rango de 20 a 25 años, el 14,8% están en un rango de 26 a 31 años, el 25,9% están en un rango de 32 a 37 años, el 11,1% están en un rango de 38 a 43 años, el 14,8% están en un rango de 44 a 49 años y el 14,8% están un rango de 50

años o más. Se concluye que el porcentaje mayor es 25,9% correspondiendo al rango de 32 a 37 años.

TÉCNICAS DE COCCION

1. **¿Qué tan importante considera usted contar con un correcto proceso culinario para la elaboración de los alimentos y bebidas, dentro de su establecimiento?** Como resultado de los representantes de los establecimientos gastronómicos encuestados, se observa que el 37,0% opta por la opción, Importante, en cuanto a contar con un correcto proceso culinario en la elaboración de alimentos, mientras que el 63,0% opta por la opción de, Muy importante, en cuanto a contar con un correcto proceso culinario en la elaboración de alimentos. Se concluye que el contar con un correcto proceso culinario en la elaboración de alimentos es muy importante dentro de un establecimiento gastronómico.

2. **¿Qué tan importante considera usted el sabor de una preparación culinaria al momento de servir el alimento o bebida a los comensales?** Se observa como resultado que, el 3,7% de encuestados considera medianamente importante el sabor de una preparación culinaria, el 29,6% considera importante el sabor de la preparación culinaria y el 66,7% opta por la opción de muy importante en consideración del sabor en una preparación culinaria al momento de servir el alimento o bebida a los comensales. Se concluye que el 66,7% es el valor más alto, por tanto, el sabor de las preparaciones culinarias es muy importante al momento de servir a los clientes.

3. **¿Qué tan importante considera usted la textura de los alimentos ofertados en las preparaciones culinarias, como indicador de frescura y calidad?** Se establece que el 3,7% de los representantes de los establecimientos gastronómicos consideran medianamente importante la textura de los alimentos que ofertan, el 29,6% consideran importante la textura de los alimentos y el 66,7% consideran muy importante la textura de los alimentos que ofertan. Por lo que se concluye que el 66,7% es el valor más alto y se entiende así que la textura de los alimentos es muy importante al momento de ser ofertados.

MANEJO DE ALIMENTOS

4. **¿Qué tan importante considera usted la sanidad de alimentos ofertados a sus comensales?** Se observa que el 22,2% de encuestados opta por la opción de medianamente importante en cuanto a la sanidad de los alimentos, mientras que el 44,4% considera importante la sanidad de los alimentos y el 33,3% considera muy importante la sanidad de los alimentos que se ofertan. Por tanto, se concluye que la sanidad de los alimentos ofertados es importante en razón de los resultados obtenidos,

reflejándose en el 44,4% como importante.

5. ¿Qué tan importante considera usted el evitar la contaminación cruzada en los alimentos que oferta? Conforme a los resultados obtenidos en las encuestas a los representantes de establecimientos gastronómicos, el 7,4% considera medianamente importante el evitar la contaminación cruzada, mientras que el 40,7% considera importante evitar la contaminación cruzada y el 51,9% a considerado muy importante evitar la contaminación cruzada en los alimentos que se oferta. Se concluye en razón de la respuesta con mayor porcentaje, el 51,9% que el evitar la contaminación cruzada en los alimentos que se oferta es muy importante.

6. ¿Qué tan importante considera usted la calidad organoléptica de los alimentos y bebidas que se va a ofertar dentro de su establecimiento? Se observa que el 7,4% de encuestados considera medianamente importante la calidad organoléptica de los alimentos y bebidas, el 40,7% considera importante la calidad organoléptica y el 51,9% de encuestados consideran muy importante la calidad organoléptica en los alimentos y bebidas que se va a ofertar. Por tanto, se concluye que el valor más alto es el 51,9% considerando muy importante la calidad organoléptica.

DESARROLLO HUMANO

7. ¿Qué tan importante considera usted la correcta inocuidad en los alimentos durante su producción, almacenamiento, distribución y preparación? Se observa del total de encuestados que el 7,4% considera medianamente importante la inocuidad alimentaria, mientras que el 29,6% considera importante la inocuidad alimentaria y el 63% considera muy importante la inocuidad alimentaria. Por tanto, se concluye que la inocuidad de los alimentos es muy importante, en razón del porcentaje más alto obtenido que es el 63% con la opción muy importante.

8. ¿Qué tan importante considera usted los alimentos nutritivos con altos índices de beneficios en la salud de sus comensales? Se establece que el 22,2% de encuestados optan por la opción, medianamente importante en razón de los alimentos nutritivos, el 44,4% considera importante los alimentos nutritivos y el 33,3% considera muy importante los alimentos nutritivos. Se concluye en razón del porcentaje más alto, 44,4% que los alimentos nutritivos son importantes en beneficio de la salud.

9. ¿Qué tan importante considera usted contar con los alimentos suficientes para la elaboración de preparaciones culinarias? Conforme a los resultados obtenidos de los encuestados, el 7,4% considera medianamente importante los alimentos suficientes en las preparaciones culinarias, el 40,7% considera importante los alimentos suficientes y el 51,9% considera muy importante contar con los alimentos suficientes para sus preparaciones culinarias. Por lo que se concluye en razón del porcentaje más alto, 51,9% de los

encuestados, consideran muy importante el contar con los alimentos suficientes en sus establecimientos.

Saquina (2023)

4.1.2 Análisis e interpretación de resultados: Turismo Gastronómico

Tabla 7. Interpretación de resultado – Seguridad Alimentaria

N° ÍTEMS	INTERPRETACIÓN
INFORMACIÓN GENERAL	
a) Género	Se evidencia del total de la población encuestada: un 48,5% pertenece al género masculino y un 51,5% al género femenino. Se concluye que el género femenino fue el mayor encuestado en la investigación con un 51,5% por delante del género masculino.
b) Edad en años	Se observa en el total de la población encuestada: un 25,7% tiene una edad de entre 20 a 25 años, el 26,3% tiene 26 a 31 años, el 16,8% tiene 32 a 37 años, el 13,2% tiene 38 a 43 años, el 11,4% tiene 44 a 49 años y el 6,6% tiene 50 años o más. Por lo tanto, se concluye que la población de la ciudad de Guano mayormente encuestada, fueron personas de entre 26 a 31 años, correspondiendo a un porcentaje del 26,3% del total de la muestra a encuestar.

SERVIDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. ¿Qué tan importante considera usted que los prestadores de servicios de alimentos y bebidas cumplan con una correcta preparación culinaria?	Se establece en base al total de las personas encuestadas que: el 0,6% considera poco importante una correcta preparación culinaria, el 2,4% considera medianamente importante, el 37,1% considera importante la correcta preparación culinaria y el 59,9% considera muy importante una correcta preparación culinaria de los alimentos. Por lo tanto, se concluye que el contar con una correcta preparación culinaria es muy importante, ya que se evidencia en los resultados obtenidos que el 59,9% considera muy importante la correcta preparación culinaria.
2. ¿Qué tan importante considera usted la presentación de un alimento o bebida a ser consumido por los clientes?	Se evidencia que: el 5,4% considera medianamente importante la presentación de en los alimentos, el 32,3% considera importante la presentación en los alimentos y el 62,3% considera muy importante la presentación de los alimentos que se va a consumir. Se concluye que el porcentaje de mayor valor es 62,3% correspondiendo a la respuesta de la presentación de los alimentos como muy importante.
3. ¿Qué tan importante considera usted contar con un servicio de calidad dentro de los	Se establece conforme a los encuestados que: el 1,2% opta por la opción de poco importante en contar con un servicio de calidad dentro de establecimientos gastronómicos, el 6,0% considera medianamente importante la calidad, el 37,7%

establecimientos de alimentos y bebidas?	considera importante contar con el servicio de calidad y el 55,1% considera muy importante un servicio de calidad. Por lo tanto se concluye que el porcentaje de mayor valor es el 55,1%, entendiéndose que contar con un servicio de calidad dentro de un establecimiento gastronómico es muy importante.
-------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

CALIDAD

4. ¿Qué tan importante considera usted la planificación de procesos para la elaboración de alimentos que se expenden en los establecimientos gastronómicos?	Conforme a las personas encuestadas se evidencia que: el 1,8% considera poco importante la planificación de procesos para la elaboración de alimentos, el 9,6% considera medianamente importante la planificación, el 47,9% considera importante la planificación de procesos y el 40,7% considera muy importante la planificación de procesos. Por lo tanto, se concluye que la planificación de procesos para la elaboración de alimentos es importante, en base a los resultados obtenidos, siendo el porcentaje de mayor valor el 47,9% con la respuesta importante.
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5. ¿Qué tan importante considera usted que un establecimiento de alimentos y bebidas cuente con normativas (pasos a seguir) para mejorar la calidad de sus alimentos?	Se evidencia que: el 0,6% considera poco importante las normativas para mejorar la calidad de los alimentos, el 8,4% considera medianamente importante las normativas, el 42,5% considera importante las normativas para mejorar la calidad de los alimentos y el 48,5% considera muy importante contar con las normativas para mejorar la calidad de los alimentos. Se concluye que el porcentaje de mayor valor es el 48,5%, considerándose como muy importante las normativas para mejorar la calidad de los alimentos.
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6. ¿Qué tan importante considera usted la seguridad personal al ingerir un alimento en un establecimiento de alimentos y bebidas?	Por medio de los resultados obtenidos en base a los encuestados se evidencia que: el 1,8% considera poco importante la seguridad personal al ingerir un alimento o bebida, el 12,0% considera medianamente importante la seguridad personal, el 36,5% considera importante la seguridad personal y el 49,7% considera muy importante la seguridad personal al ingerir un alimento en un establecimiento de alimentos y bebidas. Por lo que se concluye que la seguridad personal al momento de ingerir un alimento es muy importante en base a los resultados obtenidos del porcentaje de mayor valor el 49,7% correspondiente a la respuesta muy importante.
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

EXPERIENCIA

7. ¿Qué tan importante considera usted la sensación de bienestar al experimentar la actividad del turismo gastronómico?	Se establece que: el 9,0% considera medianamente importante la sensación de bienestar al experimentar el turismo gastronómico, el 35,3% considera importante la sensación de bienestar y el 55,7% considera muy importante la sensación de bienestar al experimentar la actividad del turismo gastronómico. Por lo que se concluye, en base al porcentaje de
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	mayor valor, el 55,7% que la sensación de bienestar en razón del turismo gastronómico es muy importante.
8. ¿Qué tan importante considera usted las emociones que le transmite un prestador de servicios de alimentos y bebidas dentro de un establecimiento gastronómico?	Conforme a los encuestados se evidencia que: el 1,8% considera poco importante las emociones que le transmite un prestador de alimentos y bebidas, el 6,0% considera medianamente importante las emociones, el 38,3% considera importante las emociones que le transmiten y el 53,9% considera muy importante las emociones que le transmite un prestador de alimentos y bebidas. Se concluye que el porcentaje de mayor valor es 53,9%, considerándose como muy importante las emociones que transmite un prestador de alimentos y bebidas.
9. ¿Qué tan importante considera usted la existencia de un producto turístico (suma de atractivos, servicios, bienes y equipamientos que se ofrecen al turista y responden a sus expectativas) dentro la ciudad de Guano?	Se evidencia que: un 3,0% de encuestados consideran medianamente importante la existencia de un producto turístico en la ciudad de Guano, el 27,5% considera importante la existencia de un producto turístico y un 69,5% considera muy importante la existencia de un producto turístico en la ciudad de Guano. Por lo tanto, se concluye en base al porcentaje de mayor valor, el 69,5%, que la existencia de un producto turístico en la ciudad de Guano es muy importante.

Saquinga (2023)

4.2 Prueba de Hipótesis

4.2.1. Hipótesis General

a) Planteamiento de la Hipótesis

H1: La seguridad alimentaria incide con el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, provincia de Chimborazo.

H0: La seguridad alimentaria no incide con el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, provincia de Chimborazo.

b) Nivel de significancia

$\alpha = 0,05$

c) Elección del estadístico de prueba

Para la prueba de hipótesis general en la presente investigación, se procedió con el análisis de las dos variables, para cual se aplicó la correlación de Chi-cuadrado de Pearson para determinar su influencia.

d) Lectura de P_Valor

Tabla 8. Prueba de Hipótesis General

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	df	Significación (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	151,093 ^a	110	,006
Razón de verosimilitud	83,859	110	,970
Asociación lineal por lineal	22,238	1	,000
N de casos válidos	27		

Nota: Adaptado al Software SPSS versión 26. Saquinga (2023)

e) Decisión

En el cálculo de chi cuadrado para la prueba de hipótesis general, se obtuvo un nivel de significancia de (0.05=5%), muestra que el Pvalor = 0,006 < a = 0,05, por lo que se rechaza la hipótesis nula (Ho) y se acepta la hipótesis alternante (H1).

4.2.2 Hipótesis específica 1

a) Planteamiento de hipótesis

H1: Las técnicas de cocción inciden con el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, Provincia de Chimborazo.

Ho: Las técnicas de cocción no inciden con el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, Provincia de Chimborazo.

b) Nivel de significancia

a= 0,05

c) Elección del estadístico de prueba

Para la prueba de hipótesis específica 1 en la presente investigación, se procedió con el análisis de las dos variables, para cual se aplicó la correlación de Chi-cuadrado de Pearson para determinar su influencia.

d) Lectura de P_Valor

Tabla 9. Prueba de Hipótesis Especifica 1

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	df	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	34,930 ^a	30	,245
Razón de verosimilitud	36,847	30	,182
Asociación lineal por lineal	10,443	1	,001
N de casos válidos	27		

Nota: Adaptado al Software SPSS versión 26. Saquinga (2023)

e) Decisión

En el cálculo de chi cuadrado para la prueba de hipótesis general, se obtuvo un nivel de significancia de (0.05=5%), muestra que el Pvalor = 0,245 > a = 0,05, por lo que se rechaza la hipótesis alternante (H1) y se acepta la hipótesis nula (Ho).

4.2.3 Hipótesis específica 2

a) Planteamiento de hipótesis

H1: El manejo de alimentos incide con el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, Provincia de Chimborazo.

Ho: El manejo de alimentos no incide con el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, Provincia de Chimborazo

b) Nivel de significancia

a= 0,05

c) Elección del estadístico de prueba

Para la prueba de hipótesis específica 2 en la presente investigación, se procedió con el análisis de las dos variables, para cual se aplicó la correlación de Chi-cuadrado de Pearson para determinar su influencia.

d) Lectura de P_Valor

Tabla 10. Prueba de Hipótesis Específica 2

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	df	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	87,143 ^a	50	,001
Razón de verosimilitud	67,005	50	,054
Asociación lineal por lineal	20,434	1	,000
N de casos válidos	27		

Nota: Adaptado al Software SPSS versión 26. Saquinga (2023)

e) Decisión

En el cálculo de chi cuadrado para la prueba de hipótesis general, se obtuvo un nivel de significancia de (0.05=5%), muestra que el Pvalor = 0,001 < a = 0,05, por lo que se rechaza la hipótesis nula (Ho) y se acepta la hipótesis alternante (H1).

4.2.4 Hipótesis específica 3

a) Planteamiento de hipótesis

H1: El desarrollo humano incide en el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, Provincia de Chimborazo.

Ho: El desarrollo humano no incide en el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, Provincia de Chimborazo.

b) Nivel de significancia

a= 0,05

c) Elección del estadístico de prueba

Para la prueba de hipótesis específica 3 en la presente investigación, se procedió con el análisis de las dos variables, para cual se aplicó la correlación de Chi-cuadrado de Pearson para determinar su influencia.

d) Lectura de P_Valor

Tabla 11. Prueba de Hipótesis Específica 3

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	df	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	57,276 ^a	40	,038
Razón de verosimilitud	55,628	40	,051
Asociación lineal por lineal	18,965	1	,000
N de casos válidos	27		

Nota: Adaptado al Software SPSS versión 26. Saquinga (2023)

e) Decisión

En el cálculo de chi cuadrado para la prueba de hipótesis general, se obtuvo un nivel de significancia de (0.05=5%), muestra que el Pvalor = 0,038 < a = 0,05, por lo que se rechaza la hipótesis nula (Ho) y se acepta la hipótesis alternante (H1).

4.3 Análisis FODA

El análisis FODA se lo realiza en razón de la prueba de hipótesis específica 1, que muestra un resultado de hipótesis nula, en cuanto a las técnicas de cocción que no inciden con el turismo gastronómico de la ciudad de Guano.

Tabla 12. Foda

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<ol style="list-style-type: none">1. Prestadores de alimentos y bebidas con aptitudes de innovación.2. Variedad gastronómica.3. Espacios patrimoniales.	<ol style="list-style-type: none">1. Ferias gastronómicas de la comida del lugar.2. Programas de difusión en redes sociales, Tv, radio y demás, en la cultura, gastronomía y sector turístico.3. Capacitaciones sobre buenas prácticas gastronómicas.
DEBILIDADES	AMENAZAS
<ol style="list-style-type: none">1. Escaso interés en los prestadores de alimentos y bebidas sobre el conocimiento del buen manejo de la seguridad alimentaria.	<ol style="list-style-type: none">1. Fenómenos naturales2. Escaso apoyo económico a emprendedores.3. Desarrollo del turismo gastronómico en localidades aledañas.

-
- 2. Inexistencia de estrategias de marketing para la promoción de productos locales.
 - 3. Escaso conocimiento sobre la gastronomía ancestral
-

Saquinga (2023)

4.3.1 Estrategias FODA Cruzado

Tabla 13. Foda Cruzado

OFENSIVAS	DEFENSIVAS
<ul style="list-style-type: none"> • F1-O2. Implementación de guías en los espacios patrimoniales sobre la historia de las artes culinarias. • F2-O1. Implementación de ferias u exposiciones sobre la gastronomía del lugar. • F3-O3. Implementación de espacios de difusión en las ferias gastronómicas, sobre los diferentes espacios patrimoniales de la localidad. 	<ul style="list-style-type: none"> • F1-A2. Impulsar a los prestados de alimentos y bebidas a la búsqueda de financiamiento interno y externo. • F2-A3. Implementación de un plan de marketing sobre la variedad gastronómica de la localidad. • F3-A1. Implementar un plan de salvaguarda en desastres naturales, para el bienestar de la población, turistas y espacios patrimoniales.
ADAPTATIVA	SUPERVIVENCIA
<ul style="list-style-type: none"> • D1-O1. Implementar en ferias gastronómicas talleres sobre el buen manejo de la seguridad alimentaria. • D2-O2. Desarrollo de material publicitario en redes sociales sobre la producción local de la ciudad de Guano. • D3-O3. Desarrollo de capacitaciones a los prestadores de alimentos y bebidas sobre las buenas prácticas gastronómicas. 	<ul style="list-style-type: none"> • D1-A1. Crear un plan de recuperación ante desastres naturales. • D2- A2. Generar alianzas estratégicas • D3- A3. Desarrollo de planes de salvaguardia sobre la información relevante en la gastronomía ancestral.

Saquinga (2023)

CAPÍTULO V. CONCLUSIONES y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

- En base a los resultados obtenidos en el transcurso de la investigación se logra evidenciar que los prestadores de alimentos y bebidas, al igual que la población poseen conocimiento limitado sobre la seguridad alimentaria, entendiéndose así, que

las preparaciones culinarias de los alimentos, no cuentan con un correcto proceso relevante en la seguridad alimentaria, tales como las técnicas de cocción adecuadas.

- De acuerdo a los resultados, se pudo evidenciar que las técnicas de cocción no se relacionan con el turismo gastronómico, ya que la población y los prestadores de alimentos y bebidas no mantienen actualmente el conocimiento ancestral sobre las preparaciones de alimentos de las comidas típicas, sino más bien se han centrado en el modernismo de las preparaciones de los alimentos, adaptando técnicas fuera de su lugar de origen a nivel internacional.
- Mediante los resultados obtenidos se pudo determinar que el manejo de alimentos incide con el turismo gastronómico, puesto que la población tiene conocimiento en cuanto al manejo de los alimentos, es decir los alimentos que se consumen, están en perfectas condiciones de consumo, ya sea en salubridad, higiene y frescura.
- Conforme a la investigación realizada se pudo determinar que el desarrollo humano incide en el turismo gastronómico, ya que, una buena alimentación conlleva a un correcto desarrollo de la salud de una persona, además el turismo gastronómico es una opción viable para encontrar nuevos alimentos que sean beneficiosos para salud, por tanto, el turismo gastronómico conlleva a un buen desarrollo humano.

5.2 Recomendaciones

- Impulsar el desarrollo del conocimiento en los prestadores de alimentos y bebidas y la población en cuanto a la seguridad alimentaria, ya que la misma al desarrollarse manera adecuada, genera que el turismo gastronómico en la ciudad sea fuente de ingresos económicos rentable.
- Implementar ferias sobre el turismo gastronómico, centrándose en rescatar los saberes ancestrales de las preparaciones culinarias de los platos típicos de la ciudad, además de presentar información sobre el turismo gastronómico y su utilidad dentro de un lugar como fuente de ingresos económicos.
- Realizar estrategias de difusión enfocadas en el turismo gastronómico, que sirva de ayuda a los prestadores de alimentos y bebidas para que puedan promocionar la gastronomía de la ciudad, al igual que los platillos típicos que se ofertan, además centrando la difusión, con la seguridad alimentaria, promocionando un turismo gastronómico seguro para los visitantes.
- Promover el desarrollo de la investigación presente, ya que el turismo gastronómico y la seguridad alimentaria, son temas importantes a investigar para los prestadores de servicios turísticos, además la seguridad alimentaria está presente en el día a día de una persona, sin la necesidad de realizar la actividad de turismo gastronómico, la seguridad alimentaria es un pilar base para el desarrollo de la salud de una persona, por tanto, continuar desarrollando la investigación de la seguridad alimentaria y el turismo gastronómico es de mucha utilidad en el campo turístico.

CAPÍTULO VI. PROPUESTA

6.1 Título de la propuesta

Manual de buenas prácticas culinarias enfocado al desarrollo del turismo gastronómico en la ciudad de Guano, provincia de Chimborazo.

6.2 Introducción

Guano, ciudad ecuatoriana con un legado gastronómico envidiable, abre las puertas a una experiencia culinaria sin igual. Este manual, creado con el firme propósito de elevar la calidad y seguridad de la oferta gastronómica local, se convierte en su brújula en este viaje hacia la excelencia. La evidencia principal que respalda esta iniciativa se basa en la escasa comprensión que tienen tanto los proveedores de alimentos y bebidas como la población en general sobre la seguridad alimentaria y las prácticas adecuadas necesarias para impulsar el turismo gastronómico.

Una herramienta fundamental para garantizar la calidad, seguridad e integridad de la experiencia culinaria brindada al turista es un manual de buenas prácticas culinarias enfocado al turismo gastronómico. Este tipo de manual ofrece instrucciones completas sobre manipulación de alimentos, emplatado, conservación de alimentos, higiene del establecimiento para lograr una experiencia culinaria excepcional. Siguiendo estas prácticas, los establecimientos gastronómicos podrán garantizar la satisfacción de los clientes, estimular la cultura culinaria local y preservar la autenticidad de los platos.

Este servirá de guía para que los prestadores de alimentos y bebidas puedan ofertar sus productos de manera segura para el consumo de los comensales, así mismo la población y los visitantes se sientan seguros al momento de degustar algún alimento, además, el manual consta el proceso para el desarrollo del turismo gastronómico, al igual que su modo de aplicación y beneficios.

El Manual de Buenas Prácticas Culinarias de Guano no solo es una herramienta para el presente, sino también un legado para las futuras generaciones. Un legado que permitirá preservar la riqueza culinaria de la ciudad y posicionar a Guano como un referente del turismo gastronómico a nivel nacional e internacional

6.3 Objetivos

6.3.1 Objetivo general

- Desarrollar un manual de buenas prácticas culinarias enfocado al desarrollo del turismo gastronómico en la ciudad de Guano, provincia de Chimborazo.

6.3.2 Objetivos específicos

- Establecer el alcance del manual de buenas prácticas culinarias enfocado al turismo gastronómico.
- Definir prácticas sostenibles en la producción y consumo de alimentos.
- Realizar un plan de capacitaciones para el personal de los establecimientos gastronómicos.

6.4 Desarrollo de la propuesta

6.4.1 Alcance del manual de buenas prácticas culinarias

Dentro del alcance del manual se encuentran aspectos clave para el desarrollo del mismo, tales como, las normativas y regulaciones, la higiene, seguridad alimentaria, limpieza de utensilios, almacenamiento de alimentos, la preparación de alimentos, la presentación de platos, recetario y la atención al cliente. El correcto desarrollo de los aspectos propuestos, permitirán que el manual de buenas prácticas culinarias sea de utilidad para el desarrollo del turismo gastronómico, en la ciudad de Guano, provincia de Chimborazo.

- ***Normativas y Regulaciones del registro y licencia única de funcionamiento***

Dentro de las normativas y regulaciones que en el Ecuador se encuentra, el Reglamento de Alimentos y Bebidas, destacando, del registro y licencia única de funcionamiento, el cual menciona los requisitos del registro del local de comida. Por tanto, según en el Acuerdo Ministerial, (575, AM ROEE, 2018), menciona que “Art. 8.- Requisitos para obtención de registro. - Las personas naturales o jurídicas que se registren como prestadores de servicios turísticos de alimentos y bebidas, deberán cumplir con los siguientes requisitos;

- a) Personas Jurídicas, escritura de constitución y de existir último aumento de capital y reforma de estatutos, debidamente inscritas en el Registro Mercantil;
 - b) Detalle de inventario valorado de activos fijos de la persona natural o jurídica, para el ejercicio de la actividad comercial; o, el balance presentado a la Superintendencia, si tuviere, y que contenga los activos de su establecimiento a registrar;
 - c) Registro Único de Contribuyentes (RUC) o Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano (RISE), para persona natural o jurídica, según corresponda;
 - d) Pago del 1 x 1000 sobre el valor de los activos fijos, en los formatos y procedimientos establecidos por a la Autoridad Nacional de Turismo para personas naturales y jurídicas;
 - e) Certificado de informe de compatibilidad positiva o favorable de uso de suelo otorgado por el Gobierno Autónomo Descentralizado. Para el caso de los establecimientos móviles se sujetarán a lo establecido por el Gobierno Autónomo Descentralizado competente, de ser el caso.
 - f) Documento que habilite la situación legal del local si es arrendado, cedido o propio. (p.6)”
- Dicha reglamentación permite que los prestadores de alimentos y bebidas puedan realizar sus actividades de forma legal y conforme a la ley. Por tanto, un local de comida que este regido bajo este reglamento, está en todas sus competencias de brindar alimentos de calidad y brindar seguridad al consumidor.

Tabla 14. Servicios de planta

Servicios	Descripción	Recomendación
Instalaciones	Son los elementos físicos y estructurales necesarios para el funcionamiento y desempeño de las actividades culinarias	Asegurarse de que las instalaciones cumplan con los estándares de seguridad y eficiencia, y que estén actualizadas para satisfacer las necesidades actuales y futuras.
Equipamiento	Los dispositivos, máquinas o herramientas necesarias para realizar las actividades culinarias.	Mantener el equipamiento en buen estado, realiza un mantenimiento regular y actualizar los utensilios y equipos según sea necesario para mejorar la eficiencia y la seguridad.
Dotaciones	Se refiere a los recursos disponibles para satisfacer las necesidades de una actividad o servicio. Se puede sacar provecho del mismo a favor de la entidad que lo practica.	Es importante tener las dotaciones adecuadas para operar un restaurante de manera eficiente y efectiva. Las dotaciones adecuadas pueden ayudar a los restaurantes a: Preparar alimentos de manera segura y eficiente. Brindar un buen servicio al cliente. Mantener un ambiente limpio y ordenado. Controlar los costos.
Servicios básicos	Se refiere a los servicios esenciales necesarios para el funcionamiento, puede proceder mediante capacitaciones, promociones, redes sociales, sostenibilidad, investigación y desarrollo y financiamiento.	Asegúrate de que los servicios básicos estén bien mantenidos y actualizados para garantizar un funcionamiento eficiente y seguro.

Servicios de mantenimiento	Los servicios de mantenimiento son esenciales para asegurar el correcto funcionamiento y la vida útil de equipos, instalaciones y propiedades. Estos servicios abarcan una amplia gama de actividades, desde tareas básicas de limpieza y reparación hasta inspecciones y pruebas exhaustivas.	Verificar que los servicios de mantenimiento sean regulares y eficientes para garantizar un funcionamiento seguro y eficiente. Así se podrán evitar percances ante cualquier situación.
-----------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Saquina (2023)

- **Higiene**

La higiene en un establecimiento gastronómico desempeña un papel crucial debido a que el personal que trabaja en estos lugares sigue normativas específicas relacionadas con la higiene. Estas normas incluyen prácticas como el lavado de manos, el uso de gorras para cubrir el cabello, el empleo de mascarillas y otras medidas similares. Estos protocolos aseguran un ambiente limpio y seguro, contribuyendo a la prevención de posibles riesgos sanitarios y garantizando la calidad y salubridad de los alimentos servidos.

Según la referencia de (Builes Angel, 2016), el concepto de higiene personal abarca prácticas como el baño, el acicalamiento y la limpieza general del cuerpo, siendo fundamental para la salud y el bienestar de las personas. Los hábitos de higiene personal desempeñan un papel esencial en la prevención de enfermedades y contribuyen a mantener un entorno más saludable, especialmente en lugares como el aula de clases y el hogar.

Tabla 15. Higiene Personal

Practicas	Descripción
No fumar	El consumo de tabaco tanto para el personal, como para los clientes, es restringido ya que el consumo de tabaco dentro del establecimiento afecta al aire que se respira dentro del mismo, provocando daños en la salud de las personas.
Control médico	Se trata a la atención médica que una persona recibe para curar o aliviar lesiones o enfermedades relacionadas con el trabajo.
Lavado de manos	El lavado de manos es una práctica de higiene personal que consiste en lavarse las manos con agua y jabón para eliminar es, gérmenes y otros microorganismos que puedan causar enfermedades.

Ropa y calzado limpios	Es fundamental que, en los establecimientos gastronómicos, el personal use ropa y calzado limpio, preferiblemente de uso exclusivo para manipulación de alimentos y de color claro para identificar mejor el nivel de satisfacción.
No toser o estornudar	En cuanto a lo tos en un restaurante, es imprescindible que los empleados que se encuentren enfermos se abstengan de tocar alimentos o bebidas, y en caso de enfermedad, podrán ser asignados en otras áreas.
Recoger el cabello	Para asegurar la higiene y la seguridad alimentaria, es habitual que el personal de un establecimiento de alimentos y bebidas mantenga el cabello largo recogido. El cabello se recoge totalmente mediante gorros, pañuelos o redes.
Evitar la barba	La barba dentro de un establecimiento de comida, es un riesgo de contaminación de los alimentos, ya que pueden caerse en los alimentos que se van a consumir.
No usar joyería	Mantener joyería puesta al momento de la preparación de los alimentos, es un factor de contaminación, ya que la joyería, como pulseras, aretes o anillos, almacenan una gran cantidad de suciedad, albergando bacterias que son perjudiciales para la salud.
Uñas limpias	Las uñas sucias es uno de los principales factores de contaminación al momento de preparar algún alimento, la suciedad se almacena dentro de las mismas y conlleva a que se produzca contaminación de los alimentos, se recomienda mantener el lavado constante de manos y uñas de manera cuidadosa.
Suspender labores en caso de enfermedad	En caso de enfermedad, el personal que labora en los establecimientos de comida, debe suspender sus labores, ya que dependiendo de la enfermedad que este posea, se convierte en un riesgo de contaminación de los alimentos, ya que, en el caso de gripe o tos, la persona afectada contaminara los alimentos mediante el estornudo.
Baño Diario	El baño es un hábito saludable que favorece la calma, la relajación y la estimulación de la circulación sanguínea. Limpiar la piel con agua y jabón ayuda a prevenir malos olores en diversas partes del cuerpo.

Saquina (2023)

- ***Seguridad Alimentaria***

La seguridad alimentaria es un componente esencial del Manual de Buenas Prácticas Culinarias de la ciudad de Guano. Implementar las medidas mencionadas contribuirá a

fortalecer la confianza de los consumidores y el desarrollo del turismo gastronómico en la ciudad.

- a) Peligros alimentarios: Identificar los peligros biológicos, químicos y físicos que pueden contaminar los alimentos.
- b) Puntos críticos de control: Establecer puntos críticos de control (PCC) en las diferentes etapas de la producción para prevenir la contaminación.
- c) Prevención de la contaminación: Implementar medidas de control para evitar la contaminación cruzada, como usar diferentes tablas de cortar para carne cruda y vegetales.
- d) Conservación de alimentos.
- e) Almacenamiento adecuado: Almacenar los alimentos a la temperatura adecuada en refrigeradores, congeladores o despensas.
- f) Control de temperaturas: Monitorear las temperaturas de almacenamiento y cocción de los alimentos para asegurar su seguridad.
- g) Manejo de perecederos: Desechar los alimentos perecederos que no se hayan consumido dentro del tiempo adecuado.
- h) Capacitación: Capacitar al personal del restaurante en higiene y seguridad alimentaria.
- i) Brindar información sobre los peligros alimentarios, los PCC y las medidas de control.
- j) Promover una cultura de seguridad alimentaria en el restaurante.

- ***Limpieza de utensilios***

Según (Seo-Factoria, 2023), la adecuada limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de cocina en la industria culinaria es de suma importancia. Estos elementos desempeñan un papel crucial para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir la contaminación cruzada, motivo por el cual muchas empresas optan por contratar profesionales especializados en esta tarea.

La correcta limpieza de los utensilios de cocina no solo es esencial en establecimientos de comida, sino también en el hogar. Esta práctica previene la contaminación de los alimentos y la posibilidad de enfermedades asociadas al consumo de alimentos contaminados. Además, llevar a cabo una limpieza adecuada de los utensilios es indicativo de la calidad y buen estado de los alimentos, asegurando que estén libres de bacterias y aptos para el consumo.

Para lograr una limpieza efectiva de los utensilios y otros elementos de cocina, la " (GUIA DE P, 2015)" sugiere seguir las siguientes recomendaciones.

- Realizar la limpieza y desinfección general de la cocina después de cada servicio.
- Se debe prestar especial atención a la limpieza y desinfección de cualquier equipo que haya entrado en contacto con los alimentos mientras se sirven.
- Si la sustancia está blanda y cubierta de grasa, retírela con agua tibia y jabón para platos. Tras ello, cepillar hasta eliminar todos los residuos y, para finalizar, limpiarlo.
- Usar un desinfectante químico después de la limpieza, para disminuir o eliminar los microbios de las superficies y de los utensilios a través de la limpieza.

- Evitar que el agua sucia de un equipo o pieza de equipo limpio contamine otros elementos limpios y no contaminados.
- Es fundamental mantener las superficies secas y alejadas de la humedad ya que esto favorece el crecimiento de microorganismos.
- Después de que estén limpios los materiales de cocina, no coloque los equipos en el suelo ni en otras superficies blandas.
- Para evitar la contaminación de los alimentos, la contaminación cruzada bacteriana, limpie y descontamine las superficies de trabajo y los utensilios de cocina usados.
- Limpiar los basureros de manera regular, ya que en los mismos se encuentran bacterias que se pueden transmitir por el aire, y contaminar las superficies que se toquen.

Ilustración 1. Limpieza de utensilios de cocina



Nota: Adaptado a la IA Shutterstock. Saquinga (2023)

- ***Almacenamiento de alimentos***

El almacenamiento de alimentos es una actividad fundamental dentro de establecimientos gastronómicos y el hogar, para garantizar el buen estado de los productos alimenticios, además, el correcto almacenamiento asegura la higiene en los alimentos a consumir y brinda seguridad al consumidor. De acuerdo con la fuente (THE FOOD TECH, 2023), se destaca que el almacenamiento de alimentos es una práctica esencial para asegurar la seguridad e inocuidad de los mismos en los establecimientos de hostelería y restauración. Este proceso abarca distintas áreas como la refrigeración, la congelación y las bodegas de almacenamiento en seco, lo que facilita la clasificación y disposición de cada alimento según sus necesidades particulares. Esta clasificación no solo organiza eficientemente los alimentos, sino que también contribuye a preservar su calidad.

Tabla 16. Almacenamiento de alimentos

Refrigeración	Congelación	Almacenamiento en seco
<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura de la nevera por debajo de los 5 °C • Mantener la nevera ordenada, con los productos necesarios, dejando espacio entre los alimentos, para que el aire pueda circular. • No colocar alimentos con temperaturas altas, de lo contrario altera la temperatura dentro de la nevera. • Guardar carnes rojas, pollo o mariscos, alejados de los demás alimentos como legumbres u hortalizas, ya que las carnes poseen microbios y pueden contaminar los demás alimentos. • Realizar limpieza constante a la nevera, para evitar la proliferación de bacterias. (EUFIC, 2017) 	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura del congelador a -18 °C o por debajo. • Uso de envases adecuados para proteger los alimentos, uso de bolsas para sellar alimentos o envases de plástico. • No guardar alimentos con temperaturas altas, ya que aumentaría la temperatura del congelador. • Mantener limpieza constante del congelador. • Mantener un orden adecuado de almacenamiento, carnes en una sección, legumbres en otra sección y demás. (EUFIC, 2017) 	<ul style="list-style-type: none"> • Evitar los embalajes sucios, con presencia de tierra, pelo u otro organismo. • Los productos a almacenar deben mantenerse la mayor parte del tiempo cerrados. • Evitar que los productos almacenados estén en contacto con el suelo, se puede optar por estanterías y organizar los productos. • Implementar espacios para almacenar los productos caducados. • No almacenar productos de limpieza o químicos, con los alimentos. • Mantener una correcta limpieza y desinfección de los espacios de almacenamiento. (Papelmatic, 2018)

Saquina (2023)

• **Preparación de Alimentos**

Según la perspectiva de (Bembibre, 2009), la preparación de alimentos se define como la mezcla o combinación de ciertos ingredientes. En este contexto, los ingredientes deben ser integrados, cocidos o manipulados de maneras específicas para transformarse en comidas

más elaboradas. De esta manera, la preparación de alimentos desempeña un papel crucial en la determinación del sabor, la textura y la calidad de un platillo gastronómico.

Dentro de la correcta preparación de los alimentos, encontramos diversas técnicas de preparación culinaria, ya que según (Nieto, 2014), detalla las siguientes:

- **Asado**

La cocción a fuego lento se lleva a cabo con el objetivo de distribuir uniformemente el calor por todo el alimento, creando un anillo alrededor del exterior y asegurando que el interior se mantenga jugoso. En este proceso, los alimentos se exponen a una fuente de calor con un mínimo de grasa, como el horno, las brasas o el fuego. Esta técnica culinaria no solo preserva las cualidades nutricionales al cocinar los alimentos a temperaturas elevadas durante un breve período, sino que también conserva el sabor y el color original de los ingredientes. Además, la cocción a fuego lento facilita que todos los alimentos alcancen su punto óptimo, ya que la base circular y las paredes altas favorecen una distribución homogénea del calor a lo largo de todo el proceso de cocción.

- **Vapor**

El vapor de agua caliente es el responsable de la cocción de los alimentos en esta técnica, que es la mejor de la nutrición sana. Para ello se utiliza una vaporera, que es un tipo de recipiente similar a una rejilla o malla, en el que se colocan los alimentos y luego se coloca sobre otro recipiente lleno de agua hervida. Estos vapores se liberan al hervir el líquido, el cual cocina los alimentos de manera uniforme y lenta. La comida al vapor es una de las mejores opciones para las personas que tienen problemas estomacales, ya que este tipo de preparación ayuda al buen estado de la salud, al cocinar los alimentos sin ningún tipo de aceite, harina o grasa, que en gran cantidad son perjudiciales para la salud.

- **Fritura**

El proceso consiste en cocción total de un alimento en aceite, un medio graso, a temperaturas elevadas de 160 a 200 °C. Es uno de los métodos de cocción más rápidos y con mayor densidad calórica. Los alimentos siempre deben introducirse en aceite muy caliente, para formar una capa exterior y evitar que el interior del alimento se contamine. La técnica de cocción de la fritura es una de las más usadas dentro de los establecimientos gastronómicos, ya que los alimentos al estar en contacto con el aceite caliente se cocinan de manera de rápida, pero, por otra parte, las frituras conllevan a que los alimentos contengan grasas saturadas, que son malas para la salud, sin embargo, la técnica de la fritura es una opción viable y rápida para la preparación de alimentos.

- **Cocción en agua**

Consiste en sumergir el alimento en agua en un recipiente y exponerlo al calor durante un tiempo predeterminado. El proceso de cocción conserva el sabor de los alimentos, reduce el riesgo de intoxicaciones alimentarias y hace que los alimentos sean más sabrosos. Esta técnica permite brindar mayor seguridad al comensal de consumir los alimentos, ya que las bacterias presentes en algunos alimentos mueren al estar en contacto con temperaturas altas de agua.

- **Estofado**

Los alimentos se cuecen en su propio jugo, lo que produce una concentración de minerales que se conservan en su totalidad y reducen al mínimo la pérdida de los restos de sustancias minerales. Para una correcta preparación del estofado, se recomienda tapar el

recipiente en el que se está cocinando, ya sea sartén u ollas, para poder preservar los vapores emitidos por los ingredientes.

- **A presión**

Los alimentos se pueden cocinar en muy poco tiempo con una olla a presión porque la temperatura de cocción es superior a los 100°C. La cocción normal requiere menos cantidad de líquido, esta técnica asegura que los alimentos conserven la mayoría de sus nutrientes.

- **Cocción en microondas**

Las ondas electromagnéticas emitidas por los hornos microondas actúan en las moléculas de agua que contienen los alimentos, causando vibraciones y calor mediante la fricción de ellas. Uno de los beneficios de utilizar el microondas es que con él se puede preparar prácticamente cualquier alimento de forma sana y ligera, ya que es un método que conserva las vitaminas de los alimentos y requiere una preparación mínima.

- ***Presentación de platos***

La presentación de los platos gastronómicos es una parte muy importante al momento de ofertarlo al consumidor, ya que, por medio de la vista, se puede dar la primera observación sobre el alimento a consumir, de cómo está organizado el plato de comida, además una buena organización permite al comensal diferenciar los ingredientes dentro del alimento que va a ser consumido.

Según la perspectiva de (Bonis, 2021), la presentación de alimentos se define como la acción de colocar los elementos de una preparación alimenticia en un plato u otro recipiente, con el propósito de brindar comodidad al comensal para que consuma de manera fácil y placentera. En el ámbito de la presentación de platos, existen diversos componentes que hacen que una comida sea atractiva al observador, sin un orden o pauta específica para la preparación de un plato y su composición. No obstante, a continuación, se menciona un ejemplo de componentes que podrían integrar un plato:

1. **Proteínas:** se encuentran todo tipo de carnes, rojas, blanca o pescado, también las proteínas vegetales, tales como las lentejas, todas estas, son fuente importante de energía y de vital importancia para la salud.
2. **Guarnición de almidón:** comúnmente conocido como carbohidratos, se encuentran en el arroz, papas, cereales y demás.
3. **Guarnición de verduras:** son las hortalizas o verduras, permiten dar un ambiente fresco al plato de comida, además son fuente de fibra que ayudan a la flora intestinal.
4. **Salsa:** también conocida como la firma del chef, puesto que las salsas pueden ser de sal o de dulce, por ejemplo, salsa de tomate, mayonesa, salsa agridulce y demás, al ser de elaboración artesanal, su sabor diferencia al plato de comida de los demás.
5. **Decoraciones:** aquí se encuentran las hierbas, frituras o ensaladas, si finalidad es decorar el plato de comida, dando un ambiente equilibrado entre los demás ingredientes. (Bonis, 2021)

- ***Recetario***

El desarrollo del turismo gastronómico en Guano ha generado la necesidad de contar con un manual que establezca lineamientos para la elaboración y el servicio de alimentos de

forma segura, higiénica y de calidad. El manual de buenas prácticas culinarias de la ciudad de Guano busca ser una herramienta fundamental para fortalecer este sector, ofreciendo a los visitantes una experiencia culinaria memorable y segura. Por ello es importante tomar en cuenta la importancia de dar a conocer los distintos platillos gastronómicos de esta localidad por medio de un buen recetario. Los puntos a tomar en cuenta son:

1. Recetas emblemáticas de Guano:

Diversidad: Incluir una amplia variedad de platos representativos de la gastronomía local, desde entradas y platos fuertes hasta postres y bebidas.

Recetas tradicionales: Rescatar las recetas ancestrales y tradicionales de Guano, transmitiendo la historia y la cultura culinaria de la ciudad.

Recetas innovadoras: Incorporar recetas que reinterpreten la tradición culinaria con un toque moderno y creativo.

2. Información detallada:

Ingredientes: Listar todos los ingredientes necesarios para cada receta, incluyendo cantidades precisas y unidades de medida.

Pasos de preparación: Describir cada paso de la preparación de forma clara, concisa y secuencial, utilizando un lenguaje sencillo y comprensible.

Tiempos de cocción: Indicar el tiempo de cocción o preparación de cada receta, incluyendo el tiempo de precalentamiento del horno o la temperatura de cocción.

Fotografías: Añadir fotografías de alta calidad de cada plato terminado, que sean atractivas y representen fielmente la receta.

3. Consideraciones especiales:

Opciones vegetarianas y veganas: Ofrecer alternativas para personas con preferencias vegetarianas o veganas, adaptando las recetas tradicionales o incluyendo opciones específicas.

Alergias e intolerancias: Indicar los alérgenos presentes en cada receta y sugerir alternativas para personas con alergias o intolerancias alimentarias.

Información nutricional: Incluir información nutricional básica de cada receta, como calorías, grasas, proteínas y carbohidratos.

4. Organización y formato:

Índice ordenado por categorías: Organizar las recetas por categorías (entrantes, platos fuertes, postres, etc.) para facilitar la búsqueda.

Diseño atractivo y visual: Utilizar un diseño atractivo y visual que represente la cultura e identidad de Guano, con una tipografía legible y un buen uso del espacio.

Formato digital e impreso: Ofrecer el recetario en formato digital (PDF, epub) e impreso para mayor accesibilidad y comodidad.

5. Recursos adicionales:

Glosario de términos culinarios: Incluir un glosario de términos culinarios para aclarar dudas y facilitar la comprensión de las recetas.

Consejos y sugerencias: Añadir consejos y sugerencias útiles para la preparación de las recetas, técnicas culinarias y trucos de cocina.

Enlaces a sitios web y videos: Incluir enlaces a sitios web y videos con información adicional sobre la gastronomía de Guano, recetas y técnicas culinarias.

- **Atención al Cliente**

Conforme a la perspectiva de (Silva, 2020), el servicio al cliente, también conocido como servicio de atención al cliente, se considera una herramienta de marketing que se encarga de establecer puntos de contacto con los clientes a través de diversos canales. Su objetivo es construir relaciones con los clientes tanto antes, durante como después de la venta.

En el ámbito de un establecimiento gastronómico, la atención al cliente adquiere una relevancia significativa. Se refiere al trato que se dispensa a los clientes dentro del local de comida, abarcando aspectos que van desde el saludo hasta la atención durante el proceso de realizar el pedido. Atender a todas las necesidades e inquietudes que pueda tener el cliente se considera fundamental para ofrecer un servicio de calidad.

Estándares de la atención al cliente según (Azevedo, 2023):

Tabla 17. Estándares de la atención al cliente

Estándares	Descripción	Recomendación
Mejora imagen de marca.	Establecer estándares claros y bien definidos para el servicio al cliente, ayuda a garantizar que todos sean tratados por igual, independientemente de quién brinde el servicio. Esto aumenta su confianza en la empresa y ayuda a crear una percepción positiva de la marca.	Mantener la mejora continua de la marca de la empresa, innovando y mejorando los estándares establecidos.

Aumento de la satisfacción y fidelización de clientes	Una buena experiencia de servicio al cliente es crucial para la lealtad del cliente. Estarán satisfechos y más propensos a seguir comprando en el futuro si se sienten bien atendidos y valorados por la empresa. Además, estarán abiertos a recomendar la empresa a otras personas.	Implementación de planes de mejora de la atención al cliente, enfocados en las necesidades y demandas del consumidor.
Aumento de las ventas.	La calidad del servicio tiene una relación directa con el crecimiento de las ventas porque fomenta la satisfacción, la lealtad y las recomendaciones del cliente, además de abrir oportunidades de venta cruzada.	Brindar al cliente un servicio de calidad, que cada vez vaya mejorando y adaptándose a las necesidades del mismo.
Aumento de la satisfacción de los empleados.	La existencia de estándares también aumenta la satisfacción de los empleados porque saben cómo comunicarse, manejar problemas y brindar un servicio de calidad, lo que ayuda a disminuir la molestia y la insatisfacción de los empleados.	Brindar espacios confortables y adecuados para la comunicación y el correcto trabajo en equipo, para fomentar la satisfacción de los empleados.
Mejora continua	Tener estándares facilita que la empresa supervise el desempeño de los empleados en el servicio al cliente e identifique áreas de mejora. Esto permite optimizar los procesos de servicio público y hacerlos más eficaces.	Mantener controles constantes de evaluación del desempeño de los empleados.

Saquina (2023)

6.4.2 Sostenibilidad en la producción y consumo de alimentos

Según (UN Environment, 2017), el Consumo y la Producción Sostenibles (CPS) se centran en la premisa de hacer más y mejor con menos, desvinculando el crecimiento económico de la degradación ambiental, mejorando la eficiencia de los recursos y promoviendo estilos de vida sostenibles. En el contexto del desarrollo del manual de buenas

prácticas, la sostenibilidad se orienta hacia la implementación de prácticas respetuosas con el medio ambiente, como la producción adecuada de alimentos agrícolas que sirven como base para la creación de platos gastronómicos.

La CPS se fundamenta en tres objetivos principales, de acuerdo con (UN Environment, 2017):

- ***Desvincular la degradación ambiental del crecimiento económico:***

Busca lograr más y mejor con menos, aumentando los rendimientos netos positivos de las actividades económicas al reducir el consumo de recursos, la degradación y la contaminación a lo largo del ciclo de vida, al mismo tiempo que mejora la calidad de vida.

- ***Aplicar el pensamiento del ciclo de vida:***

Su objetivo es aumentar la gestión sostenible de los recursos y lograr la eficiencia de los recursos en todas las fases del ciclo de vida, abarcando la extracción de recursos, la producción de consumo intermedio, la distribución, la comercialización, el uso, la eliminación de residuos y la reutilización de productos y servicios.

- ***Dimensionar oportunidades para los países en desarrollo y dar saltos:***

La CPS contribuye a la erradicación de la pobreza y al logro de los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM) de la ONU. Proporciona oportunidades como la creación de nuevos mercados, empleos verdes y decentes, así como una gestión más eficiente y generadora de bienestar de los recursos naturales para los países en desarrollo.

Dentro de la sostenibilidad también tomamos en cuenta puntos críticos como:

- 1. Abastecimiento responsable:**

- Priorizar la compra de ingredientes locales y frescos: Apoyar a la economía local, reducir la huella de carbono y garantizar la frescura de los productos.
- Establecer relaciones con proveedores locales: Asegurar la calidad de los productos y fomentar prácticas agrícolas sostenibles.
- Utilizar productos de temporada: Aprovechar la disponibilidad natural de productos y reducir el desperdicio.

- 2. Eficiencia en el uso de recursos:**

- Reducir el consumo de agua y energía: Implementar medidas como el uso eficiente de grifos, el apagado de equipos cuando no se usan y la instalación de sistemas de energía renovable.
- Minimizar la generación de residuos: Implementar un sistema de separación de residuos para su posterior reciclaje, compostaje o disposición final responsable.
- Utilizar productos biodegradables y comportables: Reducir el impacto ambiental de los envases y otros materiales.

- 3. Valoración de la cultura alimentaria local:**

- Promover la cocina tradicional de Guano: Preservar la identidad cultural y ofrecer una experiencia culinaria auténtica a los visitantes.
- Rescatar y revalorizar ingredientes autóctonos: Fomentar la biodiversidad y la producción local.

- Educar a los consumidores sobre la importancia de la cultura alimentaria local: Generar conciencia sobre el valor de la gastronomía tradicional.

4. Implementación y seguimiento:

- Establecer un plan de acción para la implementación de prácticas sostenibles en el restaurante.
- Monitorear y evaluar el impacto de las medidas implementadas.
- Realizar ajustes y mejoras al plan de acción de forma continua.

6.4.3 Capacitación del Personal

El objetivo de la capacitación al personal es garantizar que el personal del restaurante comprenda y aplique las buenas prácticas culinarias descritas en el manual, para ofrecer una experiencia gastronómica segura, de calidad y memorable a los visitantes. La capacitación al personal es un componente esencial para la implementación exitosa del Manual de Buenas Prácticas Culinarias de Guano. Invertir en la formación del personal es clave para fortalecer el desarrollo del turismo gastronómico en la ciudad.

Tabla 18. Plan de capacitaciones

Semanas	Tema de Capacitación	Objetivos de Aprendizaje	de Metodología	Recursos Necesarios
Semana 1	Introducción a la Seguridad Alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> • Comprender la importancia de la seguridad alimentaria en el establecimiento gastronómico. • Conocer las normativas locales y estándares de seguridad alimentaria. 	Charla magistral	Proyector, material visual.
Semana 2	Higiene Personal y Manipulación de Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Promover prácticas de higiene personal entre el personal. • Enseñar técnicas seguras de manipulación de alimentos para prevenir contaminaciones. 	Demostraciones prácticas de correcto lavado de manos y uso de uniformes.	Área de cocina, material de limpieza.
Semana 3	Buenas prácticas en la cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Conocer las normas de almacenamiento y manipulación segura de alimentos. 	Simulaciones de escenarios de cocina para aplicar las buenas prácticas.	Área de cocina, alimentos de práctica, utensilios.

		<ul style="list-style-type: none"> • Aprender a mantener la limpieza y orden en la cocina. 		
Semana 4	Atención al Cliente y Servicio Eficiente	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar habilidades de comunicación y empatía con los clientes. • Mejorar la eficiencia en la toma de pedidos y servicio de alimentos. 	Juego de roles para practicar situaciones comunes en el servicio.	Área de servicio, mesas y sillas, material de escritura.
Semana 5	Manejo de Conflictos y Trabajo en Equipo	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar y resolver conflictos en el entorno laboral. • Mejorar la colaboración y comunicación entre los miembros del equipo. 	Dinámicas de grupo para fomentar la resolución colaborativa de problemas.	Sala de reuniones, material de escritura, dinámicas de grupo.
Semana 6	Conocimiento del Menú y Maridaje	<ul style="list-style-type: none"> • Familiarícese con el menú del establecimiento. • Aprender a asesorar a los clientes en la elección de platos y vinos. 	Degustación de platos y bebidas para comprender los sabores y maridajes.	Menú del restaurante, alimentos y bebidas para degustación.
Semana 7	Actualización en Tendencias Gastronómicas	<ul style="list-style-type: none"> • Conocer las tendencias actuales en la gastronomía. • Inspirar la creatividad en la elaboración de nuevos platos. 	Conferencias de expertos en el campo gastronómico.	Proyector, sistema de sonido, expertos invitados.
Semana 8	Evaluación y retroalimentación	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluar los conocimientos adquiridos durante las capacitaciones. 	Exámenes escritos y prácticos, seguidos de sesiones de	Material de evaluación, espacio para retroalimentación

- Recopilar retroalimentación de sugerencias para mejorar futuras capacitaciones.

Saquina (2023)

- ***Mantenimiento preventivo basado en las buenas prácticas culinarias***

Este plan de mantenimiento preventivo para las actividades culinarias es una guía flexible que puede adaptarse a las necesidades específicas del sector gastronómico de la ciudad de Guano. Aplicar las disposiciones descritas anteriormente permitirá asegurar que las actividades culinarias descritas en el Manual de Buenas Prácticas Culinarias se realicen de manera segura, higiénica y eficiente. A continuación, se detalla los puntos clave que se necesitan para que el plan se lleve a cabo.

Tabla 19. Mantenimiento Preventivo

Mantenimiento preventivo basado en las buenas prácticas culinarias			
Componentes	Frecuencia	Responsable	Metodología
1. Mantenimiento de equipos e instalaciones	Diaria, semanal y mensual y anual, según el tipo de equipo e instalación.	Personal del restaurante, con apoyo de técnicos especializados si es necesario e instalación.	*Limpieza y desinfección diaria de las áreas de trabajo, equipos y utensilios. *Inspección y mantenimiento periódico de equipos de cocción, refrigeración y almacenamiento. *Calibración de instrumentos de medición como básculas y termómetros. *Reparación o reemplazo inmediato de equipos e instalaciones en mal estado.
2. Control de plagas	Semanal o mensual, según la necesidad.	Empresa especializada en control de plagas.	*Implementación de medidas de prevención como limpieza, eliminación de posibles criaderos y sellado de accesos. *Inspección regular para detectar presencia de plagas. *Aplicación de métodos de control de plagas no tóxicos y seguros para la salud pública.
3. Gestión de inventarios	Semanal o mensual, según el volumen de operación.	Personal del restaurante.	*Rotación de inventarios para asegurar el uso de productos frescos. *Control de fechas de vencimiento y almacenamiento adecuado de productos. *Descarte de productos en mal estado o vencidos.

4. Monitoreo y evaluación	Semestral o anual.	Comité de gestión manual.	de *Inspecciones periódicas de las áreas de trabajo, equipos e instalaciones. *Análisis de registros de limpieza y desinfección. *Evaluación de la satisfacción del cliente con la calidad de la comida.
----------------------------------	--------------------	---------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Saquina (2023)

La inversión en un plan de mantenimiento efectivo, con los recursos y el personal adecuado, es una decisión estratégica que ofrece un retorno de la inversión significativo a través de una mayor productividad, eficiencia, seguridad y satisfacción del cliente. El manual de mantenimiento juega un papel fundamental en este proceso, por lo que es vital que sea completo, preciso y actualizado.

Recursos:

- ✓ Presupuesto para la compra de materiales de limpieza y desinfección.
- ✓ Contrato con empresa especializada en control de plagas.
- ✓ Equipo técnico para la calibración de instrumentos de medición.
- ✓ Colaboración de instituciones públicas y privadas del sector gastronómico.

Beneficios:

- ✓ Garantiza la seguridad e higiene de las actividades culinarias.
- ✓ Reduce el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.
- ✓ Mejora la calidad de la experiencia culinaria para los visitantes.
- ✓ Fortalece la imagen del restaurante como un lugar seguro y confiable.

Ilustración 2. Manual de buenas prácticas culinarias enfocado al desarrollo del turismo gastronómico en la ciudad de Guano, provincia de Chimborazo.



Saquina (2023)

6.5. Conclusiones

- Mediante la realización del manual de buenas prácticas culinarias, se puede concluir que el alcance del mismo permitirá a los prestadores de alimentos y bebidas y población en general, de la ciudad de Guano, a tener buenos hábitos y practicas al momento de preparar un alimento y ser mucho más cuidadosos si los alimentos son para comercializarlos, además el manual permite tener aspiraciones a futuro de como poder mejorar cada vez más la calidad de los alimentos.
- Conforme a la investigación realizada para la realización del manual, se puede evidenciar practicas sostenibles en la producción y consumo de alimentos, siendo estas prácticas una base que permite al prestador de alimentos y bebidas, preparar los alimentos sin causar daño al medio ambiente, como puede ser el exceso de humo industrial, además las practicas sostenibles permiten crear una producción de alimentos equilibrada.
- En base al manual de buenas prácticas, se concluye con la realización de un plan de capacitaciones para el personal de establecimientos gastronómicos, el mismo que está enfocado en mejorar las buenas prácticas culinarias, como la higiene, manejo de alimentos, lavado de vajillas, y demás. El plan de capacitaciones enfoca temas básicos y generales sobre la seguridad alimentaria y permite tener una guía de cómo mejorar la calidad de los alimentos.
- Se obtuvo como resultado la publicación del manual de buenas prácticas culinarias, en la plataforma Scribd.

6.6 Recomendaciones

- Hacer uso del manual en todo momento, ya que el mismo permite tener hábitos de cómo mejorar y mantener una correcta preparación de alimentos.
- Mediante el manual se pudo evidenciar de manera general el trato que se le debe dar al manejo de alimentos, sin embargo, la investigación y desarrollo del manual debe proseguir, por tanto, se recomienda continuar con la investigación y mejorar el manual de buenas prácticas culinarias

BIBLIOGRAFÍA

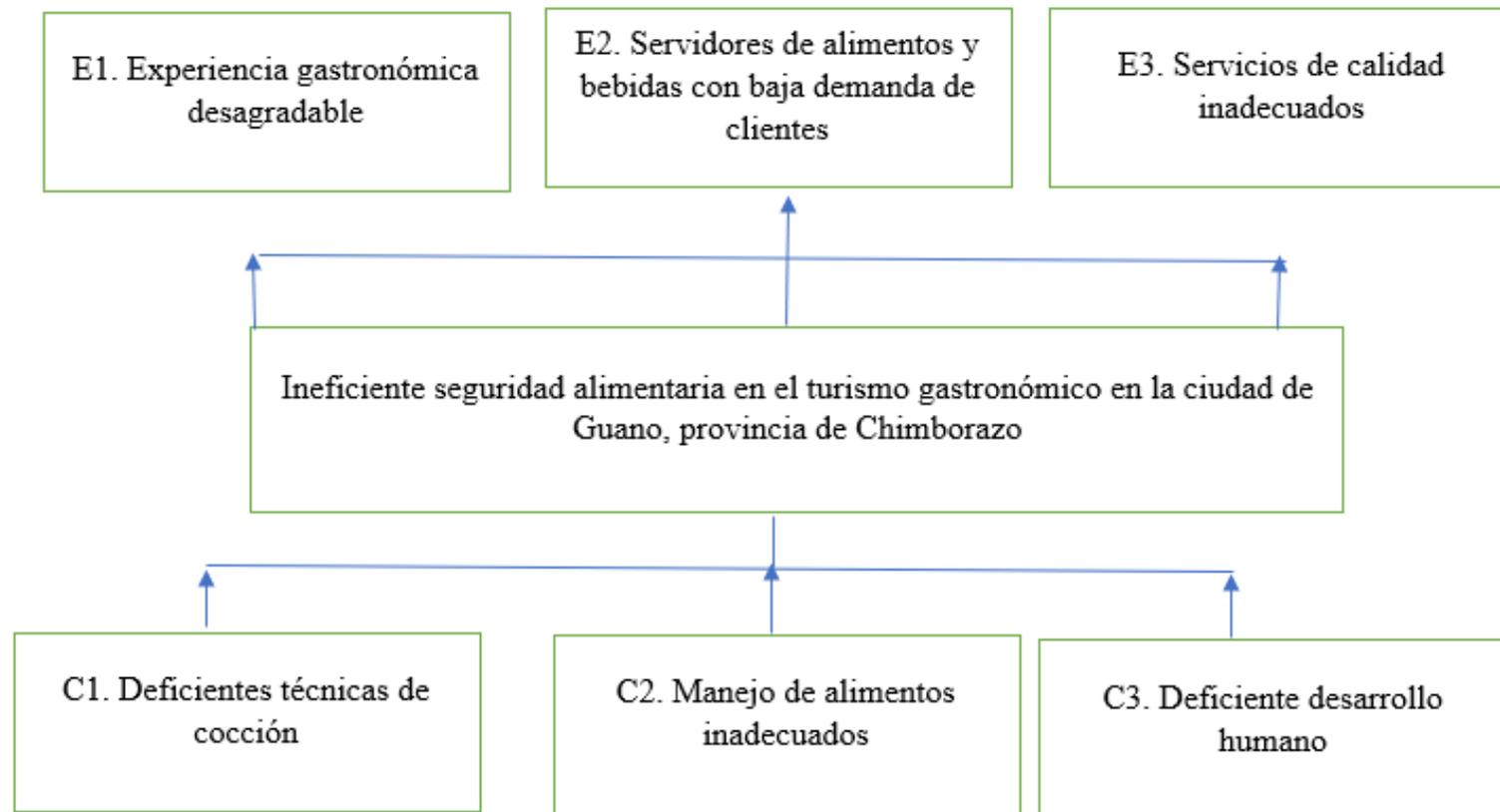
- 575, AM ROEE. (05 de 10 de 2018). *REGLAMENTO TURISTICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS*. Obtenido de https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf
- A.N, K. (2019). Evolucion de las investigaciones en poblaciones finitas . *Idus*, 1.
- Adriana Ivette. (2021). Seguridad Alimentaria. *Economipedia*, 1.
- Andrade, C., & Ayaviri, V. (2018). Cuestiones Ambientales y Seguridad Alimentaria en el Cantón Guano, Ecuador. *Dspace Epoch*, 233.
- Angellois. (2016). El Concepto de Calidad en Turismo. *FOROTourism*.
- Azevedo, S. (19 de 09 de 2023). *Kaizen*. Obtenido de <https://kaizen.com/es/insights-es/estandares-atencion-cliente/>
- Baena Paz, G. (2017). Metodología de la investigación. *Grupo Editorial Patria*, 69.
- Bastis Consultores. (2020). TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS PARA REALIZAR UN TRABAJO DE INVESTIGACIÓN. *Online Tesis*, 1.
- Bembibre, C. (07 de 2009). *DefiniciónABC*. Obtenido de <https://www.definicionabc.com/general/preparacion.php>
- Bonis, G. (07 de 08 de 2021). *germandebonis*. Obtenido de <https://germandebonis.com/presentacion-del-plato/>
- Builes Angel, S. (2016). LA HIGIENE PERSONAL COMO ESTILO DE VIDA SALUDABLE AYUDANDO EN LOS PROCESOS DE SOCIALIZACION EN EL AULA DE CLASE DE LOS NIÑOS Y NIÑAS DE LA UPA POPULAR N.1. *Repositorio Uniminuto*, 5.
- Calero León, C. J. (2011). Seguridad alimentaria en el Ecuador desde un enfoque de acceso a alimentos. *FLACSO*, 14.
- Díaz Salcedo, J., & Pabón Méndez, A. (2015). Turismo Gastronómico. *Revista Caribeña de Ciencias Sociales*, 1.
- EUFIC. (31 de 03 de 2017). *Eufic.org*. Obtenido de <https://www.eufic.org/es/seguridad-alimentaria/articulo/safe-food-storage-at-home>
- FAO. (2014). Seguridad alimentaria y nutrición en el mundo. *Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación*.
- FAO. (2016). Seguridad alimentaria y nutricional. *Cuadernos sobre desarrollo humano*, 30,128.
- Flores Aldás, J. (2014). DISEÑO Y EJECUCIÓN DE UN PLAN DE CAPACITACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TÉCNICAS DE COCCIÓN, PARA MEJORAR LA CALIDAD ALIMENTARIA EN LOS NIÑOS E 6 A 12 AÑOS DE LAS COMUNIDADES DE LA PARROQUIA QUISAPINCHA, CANTÓN AMBATO, PROVINCIA DE TUNGURAHIA. *Dspace Uniandes*, 1,3,9.
- García Barreto, A. A. (2019). MARKETING Y EL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO. *Dspace Unach*, 12.
- Gasco, J. (06 de 07 de 2017). *Informacion* . Obtenido de <https://www.informacion.es/opinion/2017/07/06/turismo-calidad-5906599.html>
- Gencat. (2023). Contaminación cruzada y cómo evitarla. *Gencat*.

- Gonzales Alonso, J., & Pazminiño Santacruz, M. (2015). Cálculo e interpretación del Alfa de Cronbach para. *Open Acces Repository*, 4,5.
- Guevara Alban, G., Verdesoto Arguello, A., & Castro Molina, N. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptiva, experimentales, participativas y de investigación-acción). *Recimundo*, 4.
- Guevara Alban, G., Verdesoto Arguello, A., & Castro Molina, N. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *Reci Mundo*, 1.
- GUIA DE P. (2015). *GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE PARA RESTAURANTES*. Obtenido de Gencat.cat
- Guzmán, M. (14 de 10 de 2020). *La rousse Cocina*. Obtenido de <https://laroussecocina.mx/blog/metodos-de-coccion-origen-del-manejo-del-fuego/>
- Huamani Mantari, S. (2019). Habilidades de investigación pedagógica en los docentes de primaria. *Repositorio Untumbes*, 19.
- Linares Díaz, A. (2019). Análisis de la sostenibilidad de proyectos pecuarios con enfoque en seguridad alimentaria y nutricional: la propuesta MESMIS. *Perspectivas Rurales*, 86.
- Lopez, A. (2019). *De rechupete*. Obtenido de <https://www.recetasderechupete.com/tecnicas-de-cocina-tipos-de-tecnicas-culinarias/26537/>
- Manjarrez Ponton, C., & Romero Rincón, Y. (2022). Análisis de las estrategias instruccionales utilizadas para el aprendizaje significativo de la definición de derivada de funciones de una variable. *ReHuSo*, 113,115,116.
- Martin, E. (2021). *Consumoteca*. Obtenido de <https://www.consumoteca.com/alimentacion/manipulador-de-alimentos/>
- Montecinos, A. (2014). Turismo Gastronomico. *Definicion e Inventario*, 1.
- Montesinos, A. (23 de 02 de 2017). *CEGAHO BLOG*. Obtenido de <https://cegaho.wordpress.com/2017/02/23/turismo-con-seguridad-alimentaria-y-salud/>
- Moya, D. (23 de 09 de 2022). *Filosofía*. Obtenido de <https://filosofia.co/ejemplos/definicion-de-la-encuesta-segun-autores/>
- Nieto, C. (2014). Técnicas de cocción: sabor, color, textura y nutrientes a buen recaudo. *Farmacia profesional*, 15-19.
- Onofre Ruiz, D. (2015). Seguridad alimentaria en el Ecuador y la provincia del carchi, caso de estudio y medición de escala del componente de acceso de inseguridad alimentaria en las áreas rurales del cantón Mira. *Repositorio Puce*, 2.
- Ortega, I., Ortega Ibarra, E., & Roriguez Lopez, E. (2021). Administración de servicios de alimentación a colectividades desde el enfoque del nutriólogo. *UAEH*.
- Otra Piel. (1 de 9 de 2021). *Otra Piel*. Obtenido de <https://www.otrapieldesign.com/post/experiencias-turisticas>
- Papelmatic. (13 de 12 de 2018). *Papelmatic*. Obtenido de <https://papelmatic.com/como-debe-ser-el-almacenaje-de-alimentos-en-seco/>
- Rosales, M. (2017). El desarrollo humano: una propuesta para su medición. *Redalyc*, 3.
- Salazar, D., Salazar, L., Parra, D., & Guerrero, M. (2020). Turismo y nuevas tecnologías: aplicación móvil para promover el turismo gastronómico. *ESPACIOS*, 1.

- Seo-Factoria. (13 de 02 de 2023). *Facility*. Obtenido de <https://ldfacility.es/blog/la-importancia-de-la-limpieza-profunda-de-cocinas-industriales/>
- Sigcho Veloz, N., & López Brunett, A. (2021). Análisis de la propuestaculinaria de la provincia del guayas y su influencia en el desarrollo del turismo gastronómicoecuadoriano. Caso de estudio: 2021-2022. *Centro Sur*, 3.
- Silva Barrera, C., Cote Daza, S., & Baròn Chivara, J. (2022). Importancia del Maíz en el Turismo Gastronómico en Cuatro Municipios de Cundinamarca, Colombia. *Equidad y Desarrollo*, 1.
- Silva, D. (01 de 06 de 2020). *Zendesk MX*. Obtenido de <https://www.zendesk.com.mx/blog/que-es-atencion-al-cliente/>
- Smith, J., & Garcia, M. (2018). Turismo Gastronómico: Una perspectiva global. En G. M. Smith J, *Turismo Gastronómico: Una perspectiva global* (pág. 45). XYZ.
- THE FOOD TECH. (03 de 10 de 2023). *THE FOOD TECH*. Obtenido de <https://thefoodtech.com/seguridad-alimentaria/la-importancia-del-almacenamiento-de-los-alimentos-para-cuidar-la-inocuidad/>
- UN Environment. (02 de 10 de 2017). *UNEP - UN Environment Programme*. Obtenido de <https://www.unep.org/explore-topics/resource-efficiency/what-we-do/sustainable-consumption-and-production-policies>
- Vasquez Parada, J. (7 de 9 de 2022). *Entorno Turístico* . Obtenido de <https://www.entornoturistico.com/que-es-el-turismo-gastronomico/>
- Viceministro de Turismo. (2022). Guía legal de los prestadores de servicios turísticos; Gastronomía y bares turísticos. *Mincit*, 4.
- Zarate Martin, M. (2016). La experiencia turística: ¿una experiencia de los ambitos de experiencia turística? *OpenEdition*, 1.

7. ANEXOS

7.1 Árbol de problemas



Elaborador por: Saquina (2023)

7.2 Matriz de Operacionalización de variable

VARIABLE	DEFINICIÓN	DIMENSIONES O CATEGORÍAS	DEFINICIÓN	INDICADORES	MÉTODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS
VARIABLE INDEPENDIENTE Seguridad Alimentaria	La seguridad alimentaria se refiere a la disponibilidad, acceso y consumo de alimentos suficientes, seguros y nutritivos para satisfacer las necesidades nutricionales y de vida saludable de las personas. El <u>manejo adecuado de los alimentos</u> , incluyendo las <u>técnicas de cocción</u> , es esencial	Técnicas de cocción Manejo de alimentos	Las técnicas de cocción son procesos culinarios que se aplican a los alimentos para modificar su textura, sabor y consistencia a través del calor. (Lopez, 2019) El manejo de alimentos se refiere a las prácticas y procedimientos utilizados para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos. Es importante tener en cuenta la presencia de bacterias y la contaminación cruzada, que es la transferencia de microorganismos dañinos a través de superficies,	<ul style="list-style-type: none"> • Proceso culinario • Sabores • Texturas • Bacterias • Contaminación cruzada • Calidad 	<p>Métodos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descriptivo • Correlacional <p>Técnica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Encuesta <p>Instrumentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuestionario • Excel • Spss

	para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir la contaminación. Además, la seguridad alimentaria tiene un impacto directo en el desarrollo humano, ya que una alimentación adecuada y saludable es esencial para un crecimiento y desarrollo óptimo. (FAO, 2014)	Desarrollo humano	utensilios, manos y otros alimentos. (Gencat, 2023) El desarrollo humano implica el acceso a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos. Por lo tanto, el desarrollo humano implica el acceso a alimentos que sean seguros para el consumo y que proporcionen los nutrientes necesarios para una buena salud. (FAO, 2016)	<ul style="list-style-type: none"> • Inocuidad • Alimentos nutritivos • Alimentos suficientes
VARIABLE DEPENDIENTE Turismo Gastronómico	El turismo gastronómico se define como una forma de viajar que involucra la exploración y disfrute de la comida y bebida de una región o	Servidores de alimentos y bebidas	Los prestadores de servicios de alimentos y bebidas son profesionales encargados de la preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas a los clientes. (Ortega, Ortega Ibarra, & Roriguez Lopez, 2021)	<ul style="list-style-type: none"> • Preparación • Presentación • Servicio

destino específico, donde los Servidores de Alimentos y Bebidas juegan un papel fundamental en la creación de una experiencia de calidad para los turistas, ofreciendo un servicio amable y profesional, con el fin de enriquecer la experiencia gastronómica del viajero. (Smith & Garcia, 2018)

Calidad

Experiencia

Se trata de un conjunto de acciones planificadas y sistemáticas para proporcionar la adecuada confianza de que un servicio turístico cumplirá con las expectativas del cliente (Angellois, 2016)

La experiencia turística se refiere al conjunto de sensaciones y emociones que un turista experimenta durante todas las fases de contacto con un producto turístico. (Otra Piel, 2021)

- Planificación
- Normativa
- Seguridad

- Sensación
- Emociones
- Producto turístico

Elaborado por: Saquina, J. (2023)

7.3 Matriz de consistencia

<p>GENERAL</p> <p>¿Cómo se relaciona la seguridad alimentaria con el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, Provincia de Chimborazo?</p>	<p>GENERAL</p> <p>Identificar si existe relación entre la seguridad alimentaria y el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, provincia de Chimborazo.</p>	<p>GENERAL</p> <p>La seguridad alimentaria se relaciona con el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, provincia de Chimborazo.</p>	<p>Variable Independiente</p> <p>Seguridad alimentaria</p> <p>Dimensiones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de cocción • Manejo de alimentos • Desarrollo humano
<p>ESPECÍFICOS</p> <p>¿Cómo se relaciona las técnicas de cocción con el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, Provincia de Chimborazo?</p> <p>¿Cómo se relaciona el manejo de alimentos con el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, Provincia de Chimborazo?</p> <p>¿Cómo se relaciona el desarrollo humano con el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, Provincia de Chimborazo?</p>	<p>ESPECÍFICOS</p> <p>Determinar si existe relación entre las técnicas de cocción y el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, provincia de Chimborazo.</p> <p>Determinar si existe relación entre el manejo de alimentos y el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, provincia de Chimborazo.</p> <p>Determinar si existe relación entre el desarrollo humano y el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, provincia de Chimborazo.</p>	<p>ESPECÍFICOS</p> <p>Las técnicas de cocción se relacionan con el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, Provincia de Chimborazo.</p> <p>El manejo de alimentos se relaciona con el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, Provincia de Chimborazo.</p> <p>El desarrollo humano se relaciona el turismo gastronómico de la ciudad de Guano, Provincia de Chimborazo.</p>	<p>Variable Dependiente</p> <p>Turismo Gastronómico</p> <p>Dimensiones</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servidores de alimentos y bebidas • Calidad • Experiencia

Elaborado por: Saquina, J. (2023)

7.4 Asignación del tribunal

ACTA DE DESIGNACIÓN DEL TRIBUNAL EVALUADOR DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

En la Ciudad de Riobamba, a los 6 días del mes de marzo de 2024 se reúnen los miembros de la Comisión de Carrera, quienes luego de haber recibido el Informe Final y Acta Favorable del Informe Final del Trabajo de Investigación titulado "SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TURISMO GASTRONÓMICO EN LA CIUDAD DE GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO" presentada por el estudiante **JUAN JOSÉ SAQUINGA MORENO** con CC: **1850206739**, de la carrera **Turismo**, asignan como miembros evaluadores a los siguientes profesores:

Miembros	PROFESORES
TUTOR	Mgs. Roger Paredes
Miembro del Tribunal de Grado 1	Mgs. Danilo Quintana (Presidente)
Miembro del Tribunal de Grado 2	Mgs. Andrea Garrido
Miembro del Tribunal de Grado 3	Mgs. Margoth Cali



VICTOR VELASCO
VELASCO SAMANIEGO

PhD. Víctor Velasco
DIRECTOR DE CARRERA



DANILO PAUL
QUINTANA FOGA

Mgs. Danilo Quintana
MIEMBRO COMISIÓN DE CARRERA



RENATO HERRERA
HERRERA CHAVEZ

Mgs. Renato Herrera
MIEMBRO COMISIÓN DE CARRERA



ANDREA MARGARITA
GARRIDO PATTEL

Mgs. Andrea Garrido
MIEMBRO COMISIÓN DE CARRERA

7.5 Acta de aprobación del perfil



Dirección
Académica
VICERRECTORADO ACADÉMICO



UNACH-RGF-01-04-08.06
VERSIÓN 01: 06-09-2021

ACTA DE APROBACIÓN PERFIL DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

En la Ciudad de Riobamba, a los 15 días del mes de mayo de 2023 se reúnen los miembros de la Comisión de Carrera, quienes luego de haber revisado y analizado la petición presentada por el estudiante **JUAN JOSÉ SAQUINGA MORENO** con CC: **1850206739**, de la carrera **TURISMO** y dando cumplimiento a los criterios metodológicos exigidos, emiten el **ACTA DE APROBACIÓN** del **PERFIL DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN** titulado "**Seguridad alimentaria y turismo gastronómico en la ciudad de Guano, provincia de Chimborazo**", que corresponde al dominio científico "**Desarrollo territorial-productivo y hábitat sustentable para mejorar la calidad de vida.**" y alineado a la línea de investigación "**Servicios personales**".

PHD. VÍCTOR VELASCO
DIRECTOR(A) DE CARRERA

Mgs. DANILO QUINTANA
MIEMBRO COMISION DE CARRERA

Mgs. RENATO HERRERA
MIEMBRO COMISION DE CARRERA

Mgs. ANDREA GARRIDO
MIEMBRO COMISION DE CARRERA

SR. WELLINGTON CHÁVEZ
MIEMBRO COMISION DE CARRERA

7.6 Encuesta variable independiente


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

DIRIGIDA A: Establecimientos Gastronómicos en la ciudad de Guano provincia de Chimborazo (Seguridad Alimentaria).

Formulario Numero: 1 **Fecha de la encuesta:** 04/07/2023 **Encuestador:** Saquina Juan

OBJETIVO DE LA ENCUESTA

La presente encuesta tiene como objetivo, obtener información cuantitativa y cualitativa del proyecto "Seguridad Alimentaria y Turismo Gastronómico en el Cantón Guano, Ciudad de Guano, 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= Nada importante 2 = Poco importante
3 = Medianamente importante 4 = Importante 5= Muy importante

1. Información General

¿Cuál es su género?

1. Masculino	/	2. Femenino		3. Otros	
--------------	---	-------------	--	----------	--

¿Cuál es su edad?

1. 20-25	X
2. 26-31	
3. 32-37	
4. 38-43	
5. 43- 49	
6. 50 o más	

Ítems	MY	I	MI	PI	NI
TECNICAS DE COCCION					
¿Qué tan importante considera usted?					
1. ¿Contar con un correcto proceso culinario para la elaboración de los alimentos y bebidas, dentro de su establecimiento?	X				
2. ¿El sabor de una preparación culinaria al momento del servicio a los comensales?	X				
3. ¿La textura de los alimentos ofertados en las preparaciones culinarias, como indicador de frescura y calidad?	X				
MANEJO DE ALIMENTOS					
4. ¿La sanidad de alimentos ofertados a sus comensales?	X				
5. ¿El evitar la contaminación cruzada (alimentos que se contaminan por fuentes externas, alimentos en mal estado, sangre, entre otros) en los alimentos que oferta?	X				
6. ¿La calidad organoléptica (son las características que se pueden percibir por los sentidos por ejemplo su sabor, textura, olor o color) de los alimentos y bebidas que se va a ofertar dentro de su establecimiento?	X				
DESARROLLO HUMANO					
7. ¿La correcta inocuidad en los alimentos (característica que garantiza que los alimentos que consumimos no causan daño a nuestra salud) durante su producción, almacenamiento, distribución y preparación?	X				
8. ¿Los alimentos nutritivos con altos índices de beneficios en la salud de una persona?	X				
9. ¿Contar con alimentos suficientes (Varios Ingredientes) para la elaboración de preparaciones culinarias?	X				

Gracias por su colaboración

7.7 Encuesta variable dependiente



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

DIRIGIDA A: Población en un rango de 20 a 50 años o más, en la ciudad de guano provincia de Chimborazo (Turismo Gastronómico).

Formulario Numero: 1 Fecha de la encuesta: 10/07/2023 Encuestador: Saquina Juan

OBJETIVO DE LA ENCUESTA

La presente encuesta tiene como objetivo, obtener información cuantitativa y cualitativa del proyecto "Seguridad Alimentaria y Turismo Gastronómico en el Cantón Guano, Ciudad de Guano, 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= Nada importante 2 = Poco importante

3 = Medianamente importante 4 = Importante 5= Muy importante

4. Información General

¿Cuál es su género?

1. Masculino	<input type="checkbox"/>	2. Femenino	<input checked="" type="checkbox"/>	3. Otros	<input type="checkbox"/>
--------------	--------------------------	-------------	-------------------------------------	----------	--------------------------

¿Cuál es su edad?

1. 20-25	<input checked="" type="checkbox"/>
2. 26-31	<input type="checkbox"/>
3. 32-37	<input type="checkbox"/>
4. 38-43	<input type="checkbox"/>
5. 43-49	<input type="checkbox"/>
6. 50 o más	<input type="checkbox"/>

Ítems	MY	I	MI	PI	NI
	5	4	3	2	1
SERVIDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS					
¿Qué tan importante considera usted?					
1. ¿Que los prestadores de servicios de alimentos y bebidas cumplan con una correcta preparación culinaria?	X				
2. ¿La presentación de un alimento o bebida al momento de ser consumido en un establecimiento culinario?	X				
3. ¿Contar con un servicio de calidad dentro de los establecimientos de alimentos y bebidas?	X				
CALIDAD					
4. ¿La planificación de procesos para la elaboración de alimentos que se expenden en los establecimientos gastronómicos?	X				
5. ¿Que un establecimiento de alimentos y bebidas cuente con normativas (pasos a seguir) para mejorar la calidad de sus alimentos?	X				
6. ¿La seguridad personal al ingerir un alimento en un establecimiento de alimentos y bebidas?	X				
EXPERIENCIA					
7. ¿La sensación de bienestar al experimentar la actividad del turismo gastronómico?	X				
8. ¿Las emociones que le transmite un prestador de servicios de alimentos y bebidas dentro de un establecimiento gastronómico?	X				
9. ¿La existencia de un producto turístico (suma de atractivos, servicios, bienes y equipamientos que se ofrecen al turista y responden a sus expectativas) dentro la ciudad de guano?	X				
Gracias por su colaboración					

7.8 Tabulación y Gráficos: Seguridad Alimentaria

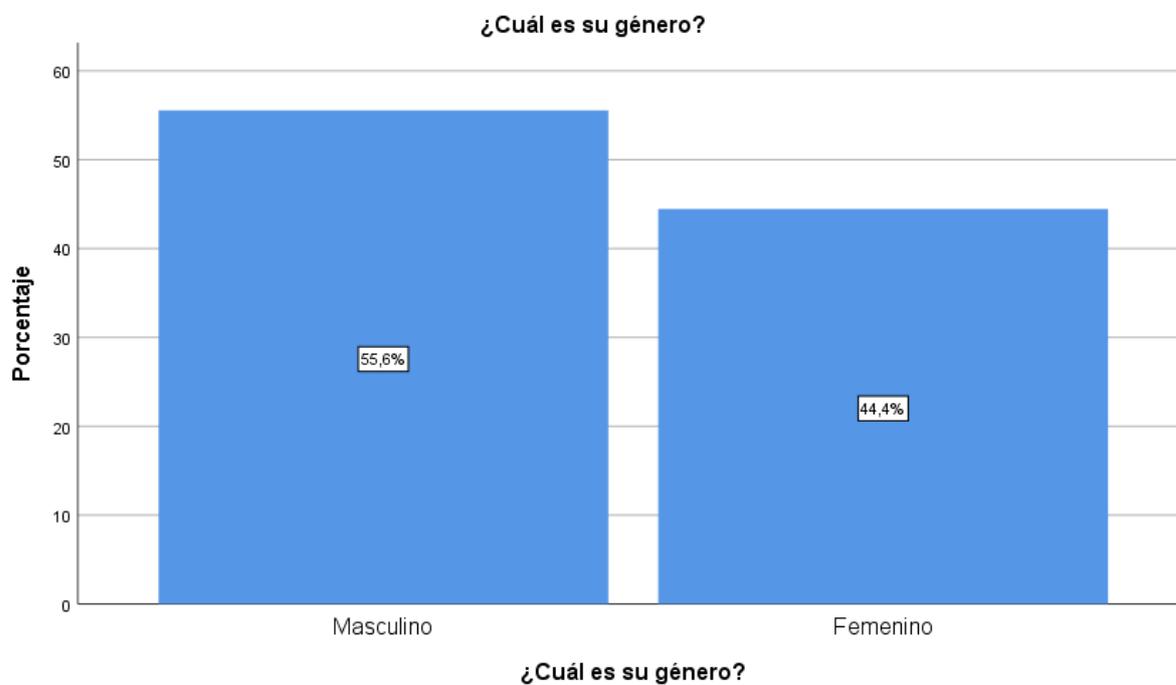
a) Género

Tabla 20. Género

		¿Cuál es su género?			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Masculino	15	55,6	55,6	55,6
	Femenino	12	44,4	44,4	100,0
	Total	27	100,0	100,0	

Saquinga (2023)

Figura 1. Género



Saquinga (2023)

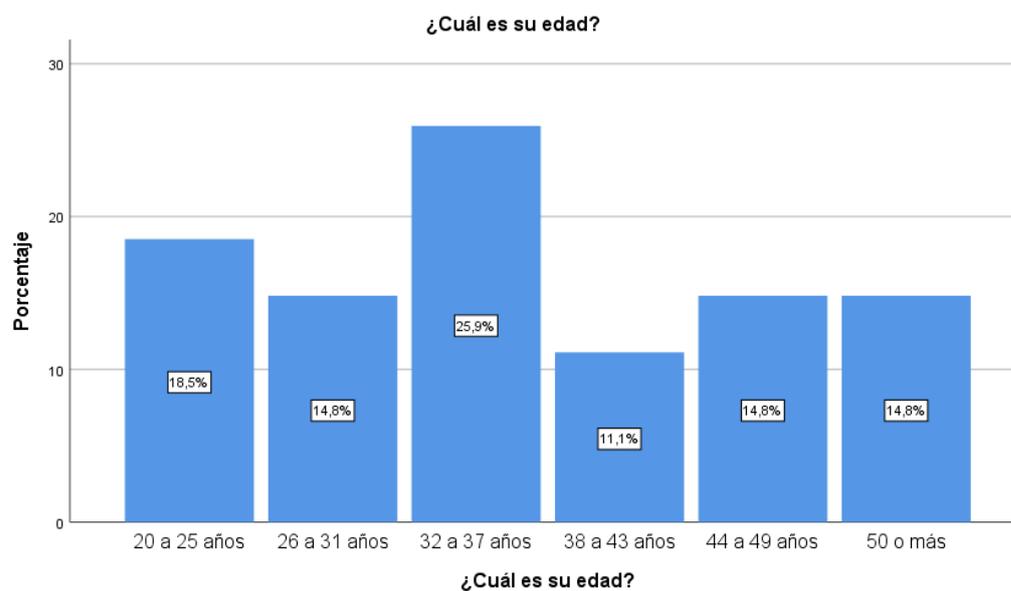
b) Edad

Tabla 21. Edad

¿Cuál es su edad?		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	20 a 25 años	5	18,5	18,5	18,5
	26 a 31 años	4	14,8	14,8	33,3
	32 a 37 años	7	25,9	25,9	59,3
	38 a 43 años	3	11,1	11,1	70,4
	44 a 49 años	4	14,8	14,8	85,2
	50 o más	4	14,8	14,8	100,0
	Total	27	100,0	100,0	

Saquinga (2023)

Figura 2. Edad



Saquinga (2023)

7.9 Dimensión Técnicas de cocción

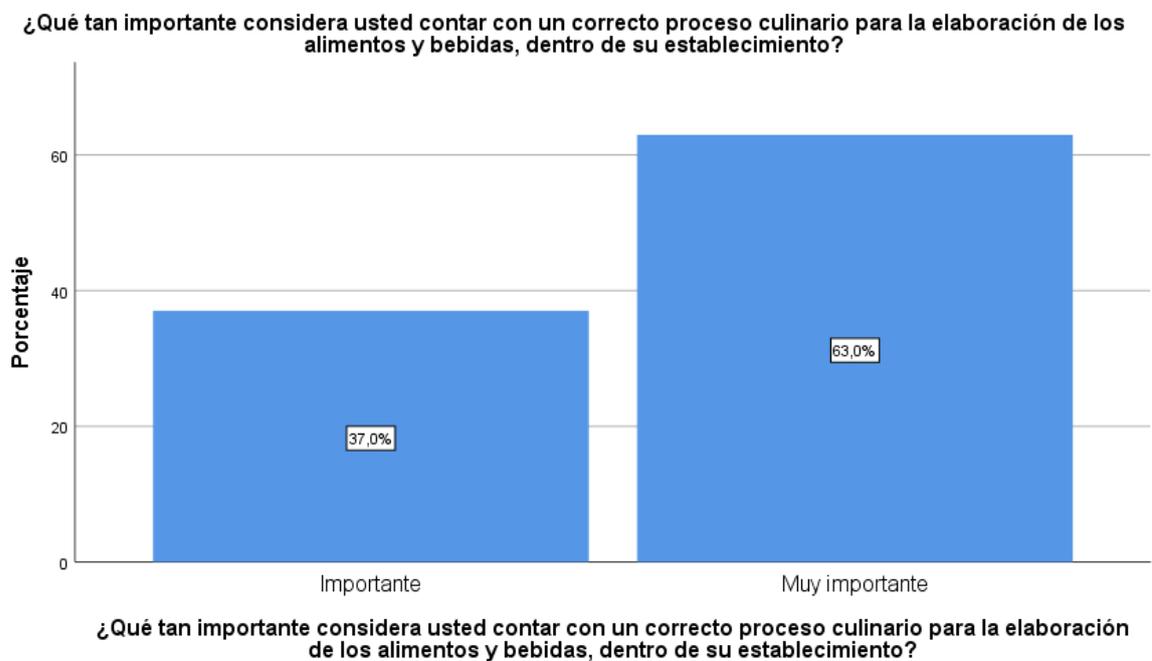
1. ¿Qué tan importante considera usted contar con un correcto proceso culinario para la elaboración de los alimentos y bebidas, dentro de su establecimiento?

Tabla 22. Proceso culinario

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Importante	10	37,0	37,0	37,0
	Muy importante	17	63,0	63,0	100,0
	Total	27	100,0	100,0	

Saquina (2023)

Figura 3. Proceso culinario



Saquina (2023)

2. ¿Qué tan importante considera usted el sabor de una preparación culinaria al momento de servir el alimento o bebida a los comensales?

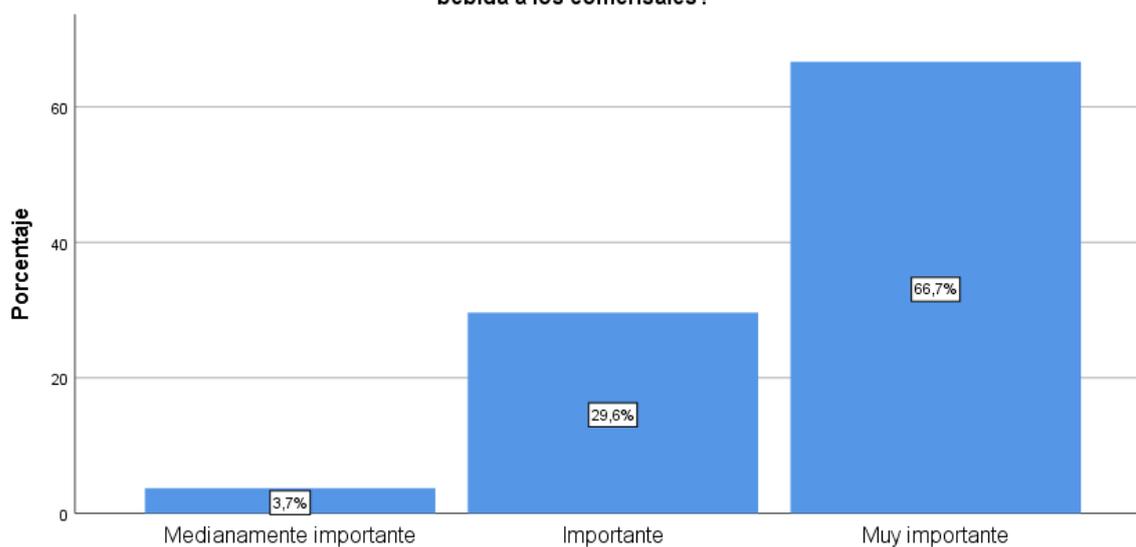
Tabla 23. Sabores

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Medianamente importante	1	3,7	3,7	3,7
Importante	8	29,6	29,6	33,3
Muy importante	18	66,7	66,7	100,0
Total	27	100,0	100,0	

Saquinga (2023)

Figura 4. Sabores

¿Qué tan importante considera usted el sabor de una preparación culinaria al momento de servir el alimento o bebida a los comensales?



¿Qué tan importante considera usted el sabor de una preparación culinaria al momento de servir el alimento o bebida a los comensales?

Saquinga (2023)

3. ¿Qué tan importante considera usted la textura de los alimentos ofertados en las preparaciones culinarias, como indicador de frescura y calidad?

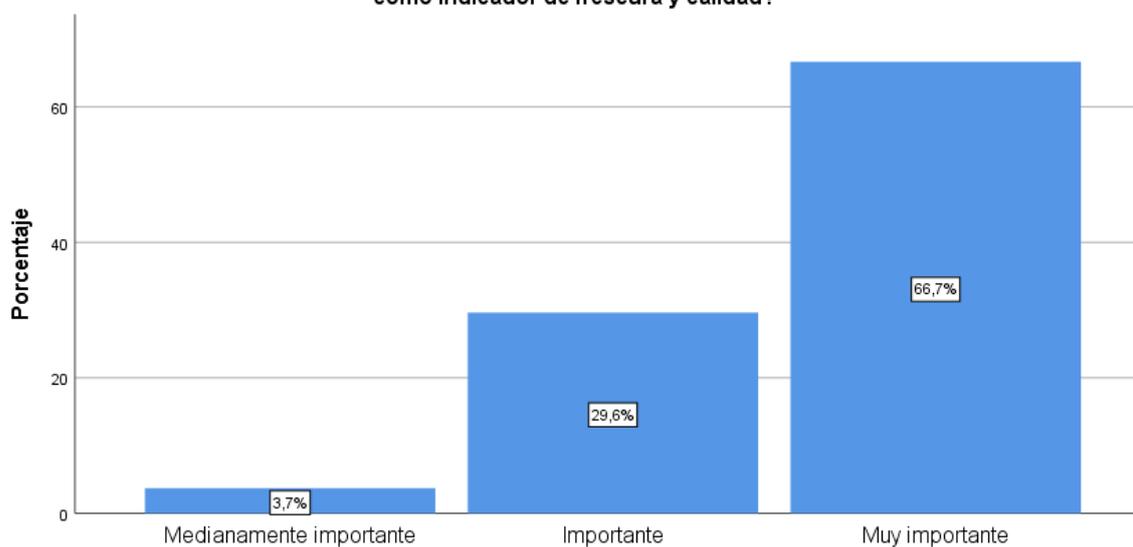
Tabla 24. Textura

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Medianamente importante	1	3,7	3,7	3,7
	Importante	8	29,6	29,6	33,3
	Muy importante	18	66,7	66,7	100,0
	Total	27	100,0	100,0	

Saquina (2023)

Figura 5. Textura

¿Qué tan importante considera usted la textura de los alimentos ofertados en las preparaciones culinarias, como indicador de frescura y calidad?



¿Qué tan importante considera usted la textura de los alimentos ofertados en las preparaciones culinarias, como indicador de frescura y calidad?

Saquina (2023)

Dimensión Manejo de alimentos

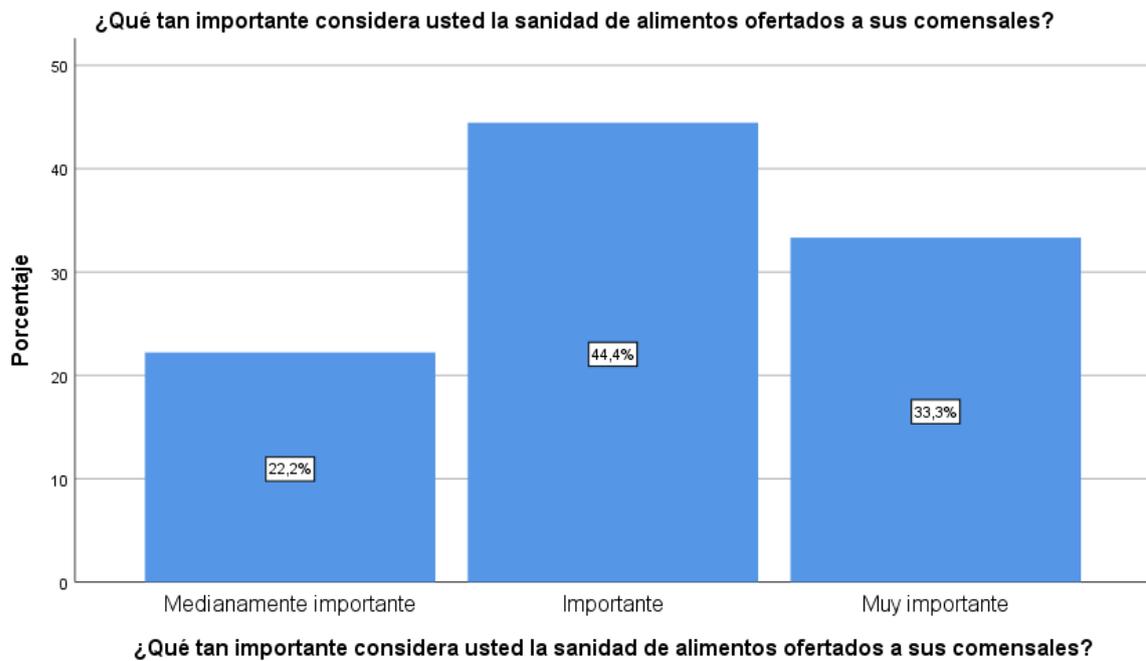
4. ¿Qué tan importante considera usted la sanidad de alimentos ofertados a sus comensales?

Tabla 25. Bacterias

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Medianamente importante	6	22,2	22,2	22,2
	Importante	12	44,4	44,4	66,7
	Muy importante	9	33,3	33,3	100,0
	Total	27	100,0	100,0	

Saquinga (2023)

Figura 6. Bacterias



Saquinga (2023)

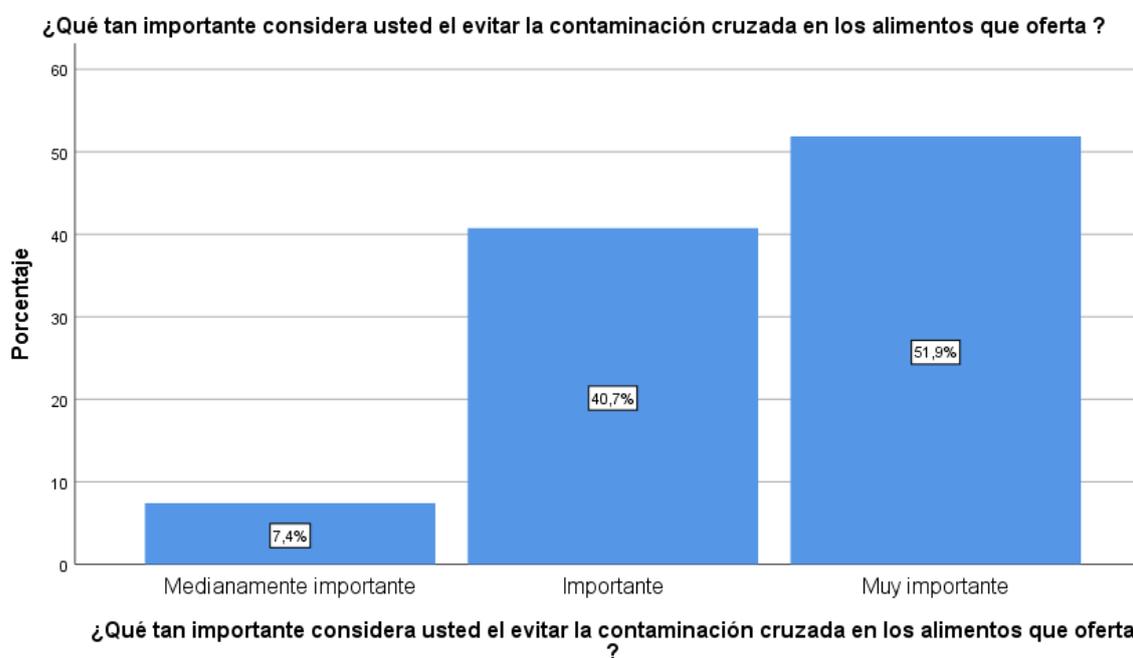
5. ¿Qué tan importante considera usted el evitar la contaminación cruzada en los alimentos que oferta?

Tabla 26. Contaminación cruzada

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Medianamente importante	2	7,4	7,4	7,4
	Importante	11	40,7	40,7	48,1
	Muy importante	14	51,9	51,9	100,0
	Total	27	100,0	100,0	

Saquinga (2023)

Figura 7. Contaminación cruzada



Saquinga (2023)

6. ¿Qué tan importante considera usted la calidad organoléptica de los alimentos y bebidas que se va a ofertar dentro de su establecimiento?

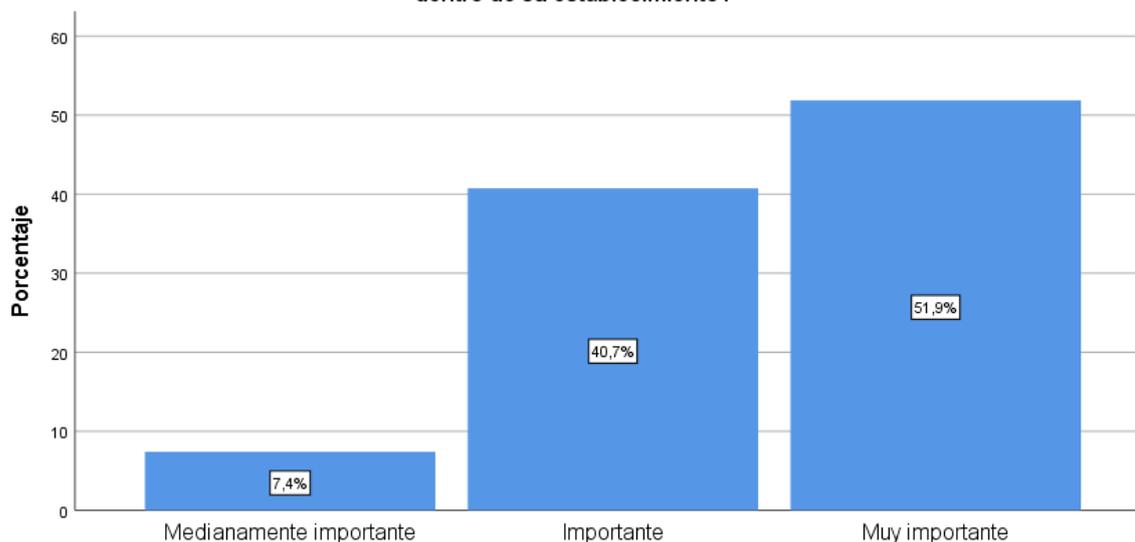
Tabla 27. Calidad organoléptica

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Medianamente importante	2	7,4	7,4	7,4
	Importante	11	40,7	40,7	48,1
	Muy importante	14	51,9	51,9	100,0
	Total	27	100,0	100,0	

Saquinga (2023)

Figura 8. Calidad organoléptica

¿Qué tan importante considera usted la calidad organoléptica de los alimentos y bebidas que se va a ofertar dentro de su establecimiento?



¿Qué tan importante considera usted la calidad organoléptica de los alimentos y bebidas que se va a ofertar dentro de su establecimiento?

Saquinga (2023)

7.10 Dimensión Desarrollo Humano

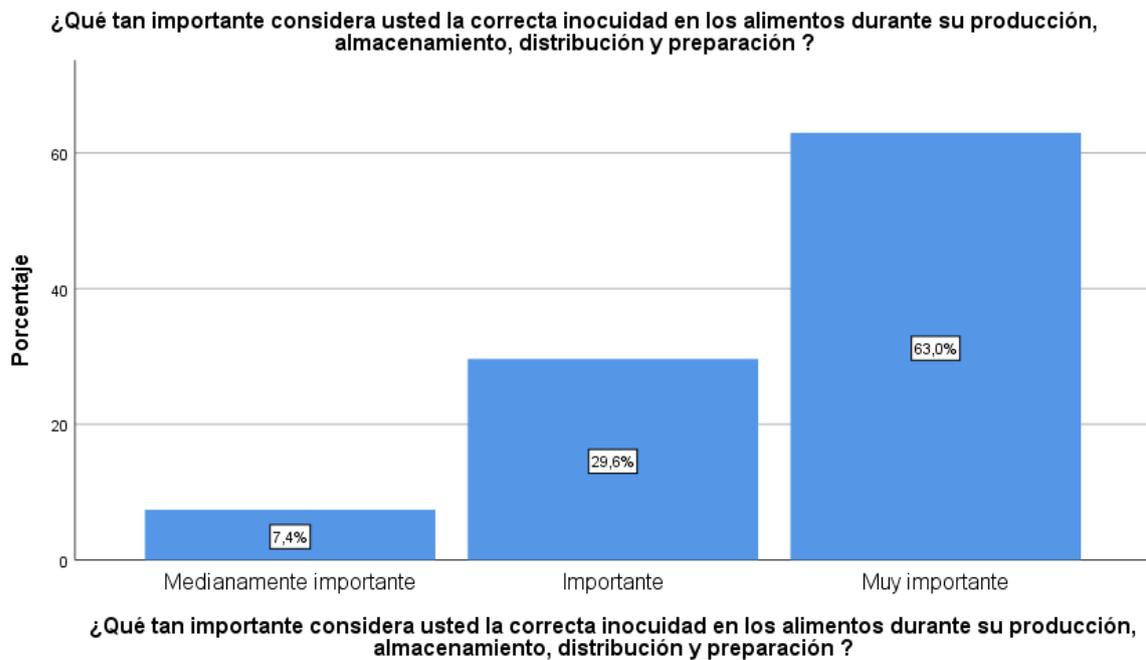
7. ¿Qué tan importante considera usted la correcta inocuidad en los alimentos durante su producción, almacenamiento, distribución y preparación?

Tabla 28. Inocuidad

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Medianamente importante	2	7,4	7,4	7,4
Importante	8	29,6	29,6	37,0
Muy importante	17	63,0	63,0	100,0
Total	27	100,0	100,0	

Saquina (2023)

Figura 9. Inocuidad



Saquina (2023)

8. ¿Qué tan importante considera usted los alimentos nutritivos con altos índices de beneficios en la salud de sus comensales?

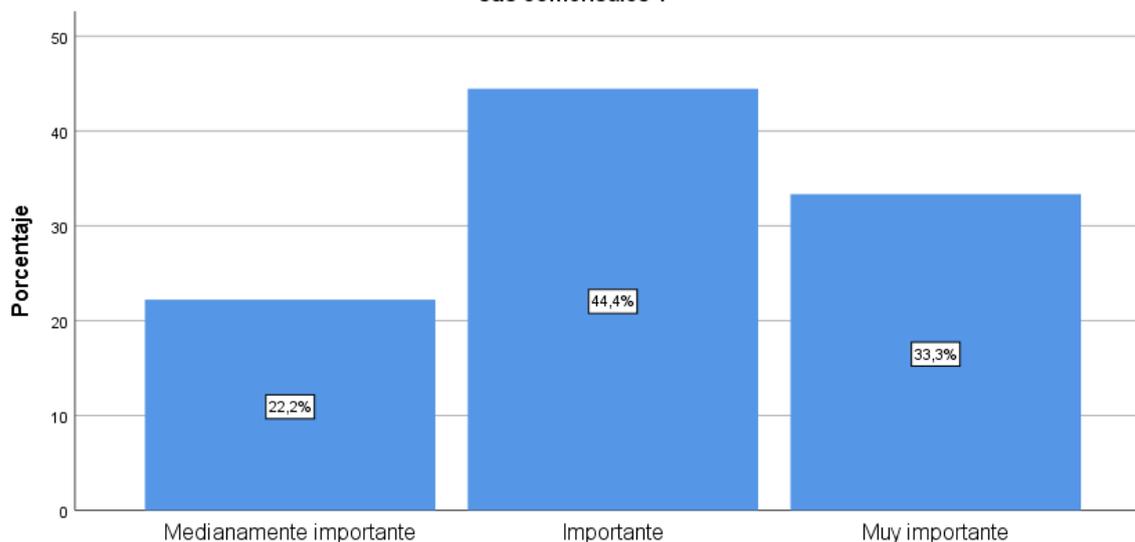
Tabla 29. Alimentos Nutritivos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Medianamente importante	6	22,2	22,2	22,2
	Importante	12	44,4	44,4	66,7
	Muy importante	9	33,3	33,3	100,0
	Total	27	100,0	100,0	

Saquinga (2023)

Figura 10. Alimentos Nutritivos

¿Qué tan importante considera usted los alimentos nutritivos con altos índices de beneficios en la salud de sus comensales ?



¿Qué tan importante considera usted los alimentos nutritivos con altos índices de beneficios en la salud de sus comensales ?

Saquinga (2023)

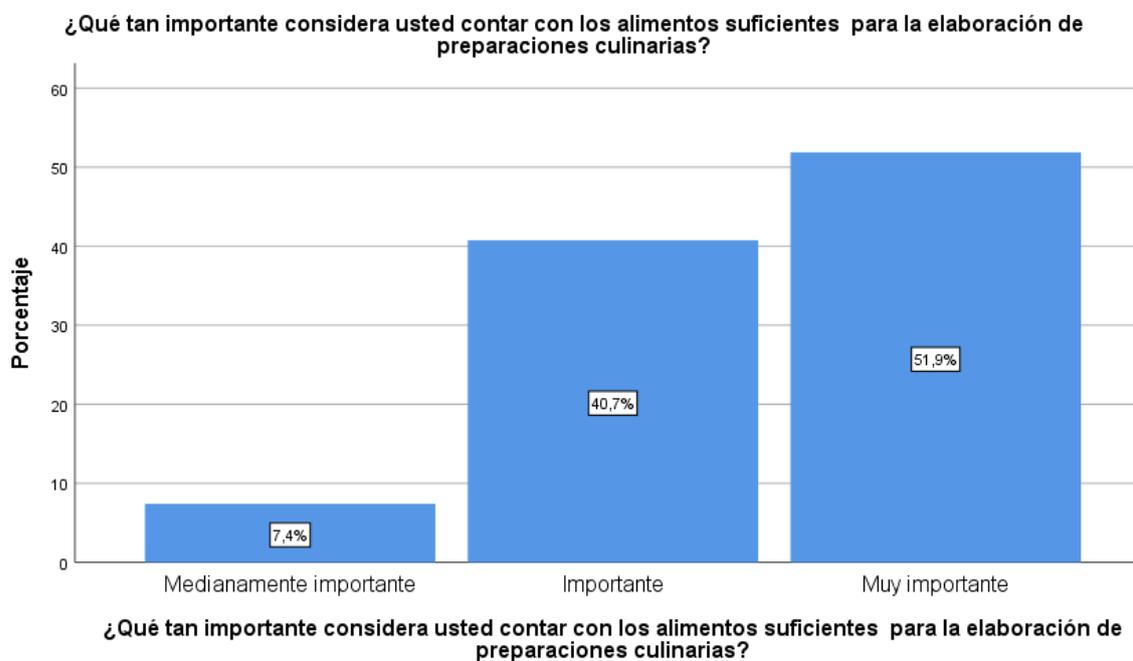
9. ¿Qué tan importante considera usted contar con los alimentos suficientes para la elaboración de preparaciones culinarias?

Tabla 30. Alimentos Suficientes

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Medianamente importante	2	7,4	7,4	7,4
	Importante	11	40,7	40,7	48,1
	Muy importante	14	51,9	51,9	100,0
	Total	27	100,0	100,0	

Saquinga (2023)

Figura 11. Alimentos Suficientes



Saquinga (2023)

7.11 Tabulación y Gráficos: Turismo Gastronómico

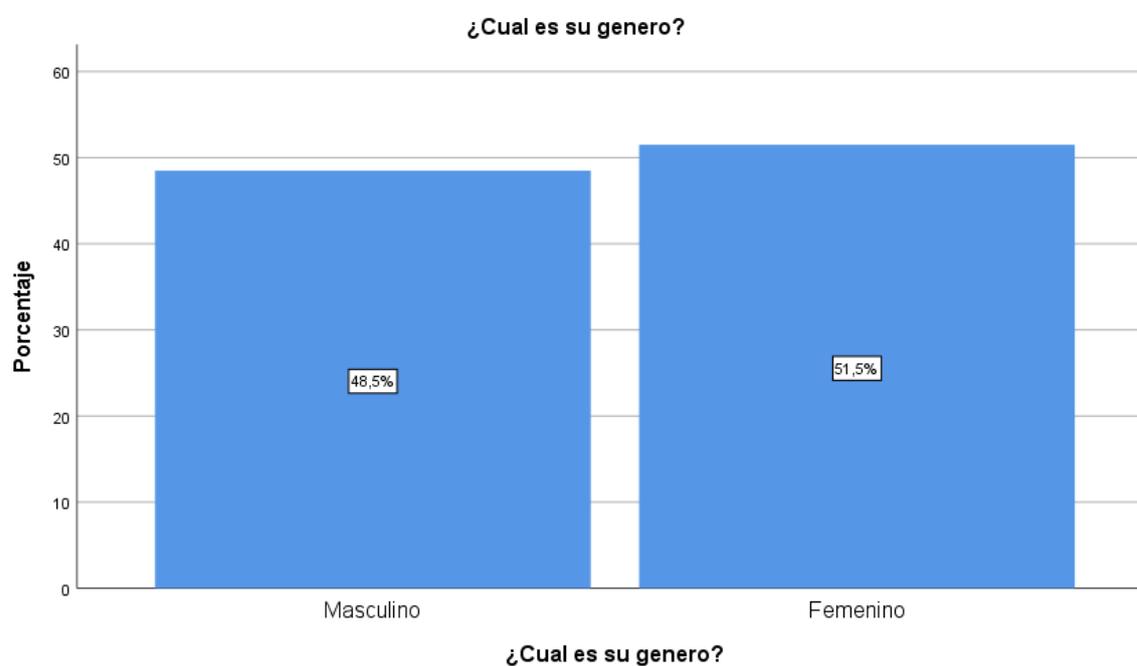
a) Género

Tabla 31. Género

		¿Cuál es su género?			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Masculino	81	48,5	48,5	48,5
	Femenino	86	51,5	51,5	100,0
	Total	167	100,0	100,0	

Saquinga (2023)

Figura 12. Género



Saquinga (2023)

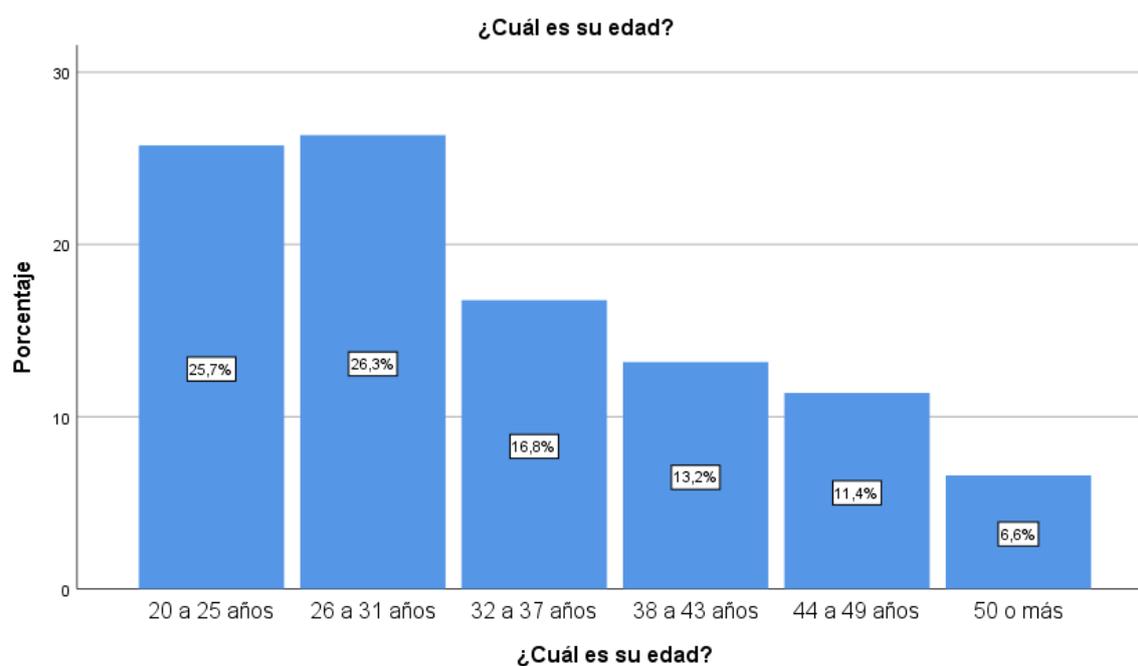
b) Edad

Tabla 32. Edad

¿Cuál es su edad?		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	20 a 25 años	43	25,7	25,7	25,7
	26 a 31 años	44	26,3	26,3	52,1
	32 a 37 años	28	16,8	16,8	68,9
	38 a 43 años	22	13,2	13,2	82,0
	44 a 49 años	19	11,4	11,4	93,4
	50 o más	11	6,6	6,6	100,0
	Total	167	100,0	100,0	

Saquina (2023)

Figura 13. Edad



Saquina (2023)

7.12 Dimensión Servidores de alimentos y bebidas

1. ¿Qué tan importante considera usted que los prestadores de servicios de alimentos y bebidas cumplan con una correcta preparación culinaria?

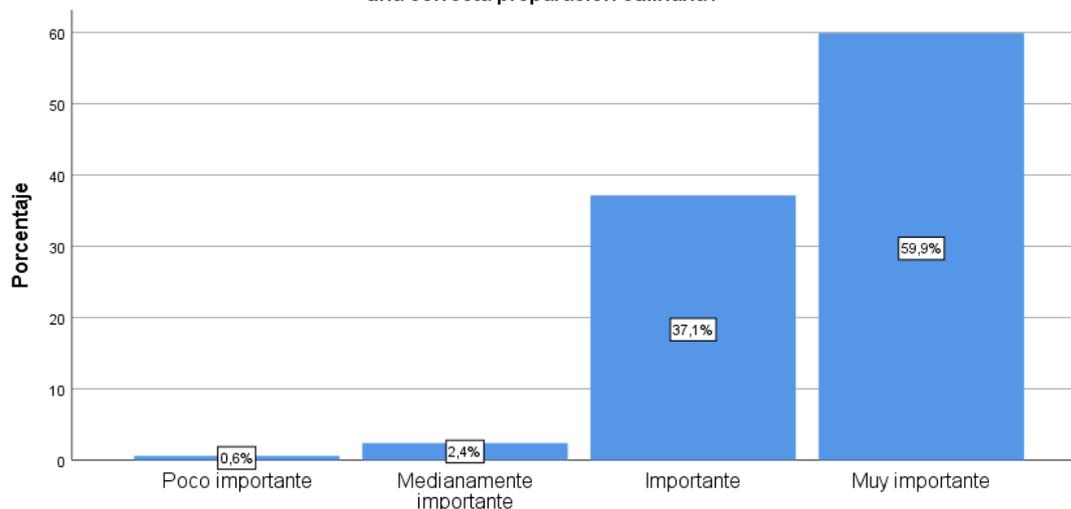
Tabla 33. Preparación

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco importante	1	,6	,6	,6
	Medianamente importante	4	2,4	2,4	3,0
	Importante	62	37,1	37,1	40,1
	Muy importante	100	59,9	59,9	100,0
	Total	167	100,0	100,0	

Saquinga (2023)

Figura 14. Preparación

¿Qué tan importante considera usted que los prestadores de servicios de alimentos y bebidas cumplan con una correcta preparación culinaria?



¿Qué tan importante considera usted que los prestadores de servicios de alimentos y bebidas cumplan con una correcta preparación culinaria?

Saquinga (2023)

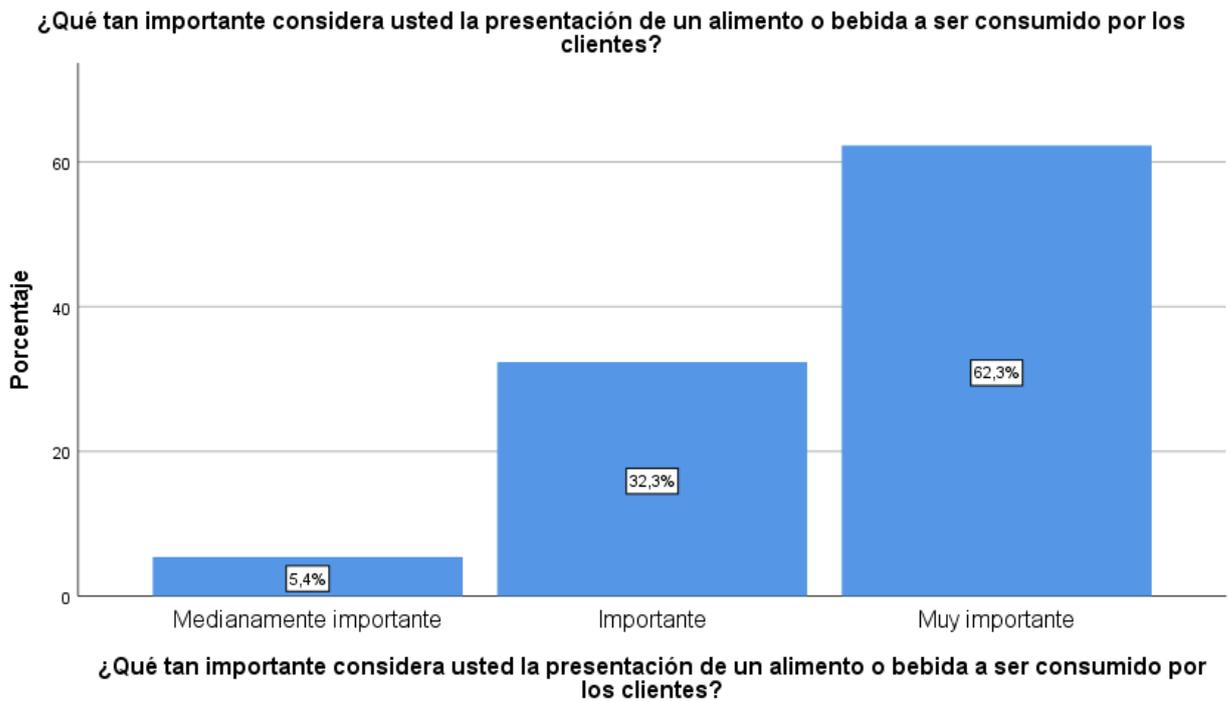
2. ¿Qué tan importante considera usted la presentación de un alimento o bebida a ser consumido por los clientes?

Tabla 34. Presentación

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Medianamente importante	9	5,4	5,4	5,4
	Importante	54	32,3	32,3	37,7
	Muy importante	104	62,3	62,3	100,0
	Total	167	100,0	100,0	

Saquina (2023)

Figura 15. Presentación



Saquina (2023)

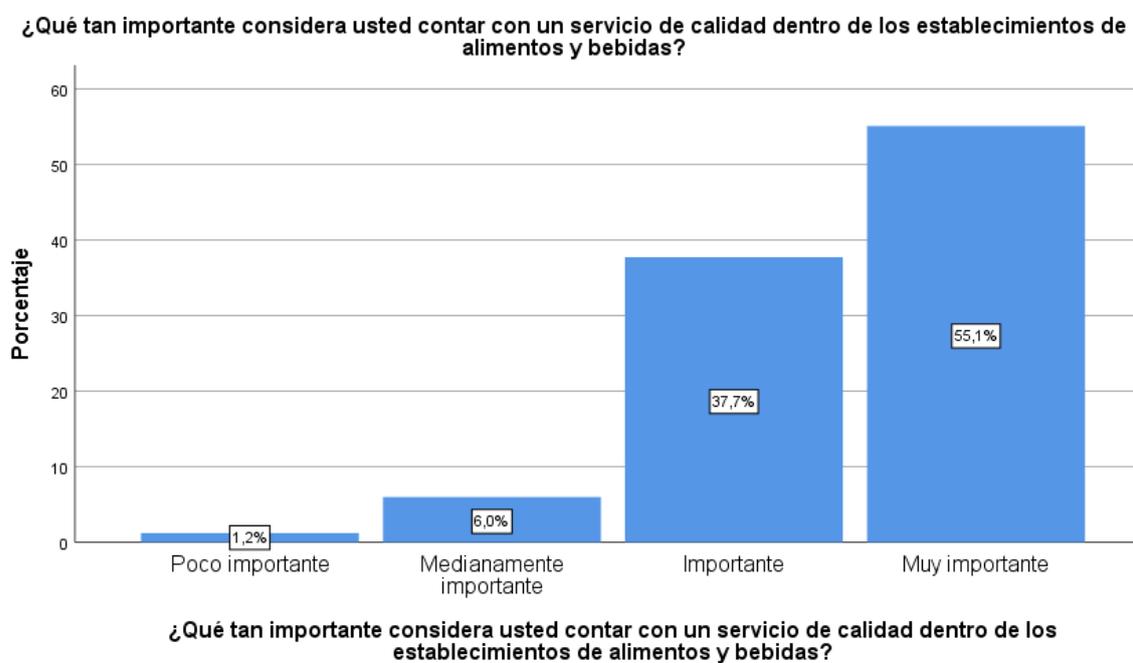
3. ¿Qué tan importante considera usted contar con un servicio de calidad dentro de los establecimientos de alimentos y bebidas?

Tabla 35. Servicio

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco importante	2	1,2	1,2	1,2
	Medianamente importante	10	6,0	6,0	7,2
	Importante	63	37,7	37,7	44,9
	Muy importante	92	55,1	55,1	100,0
	Total	167	100,0	100,0	

Saquina (2023)

Figura 16. Servicio



Saquina (2023)

7.13 Dimensión Calidad

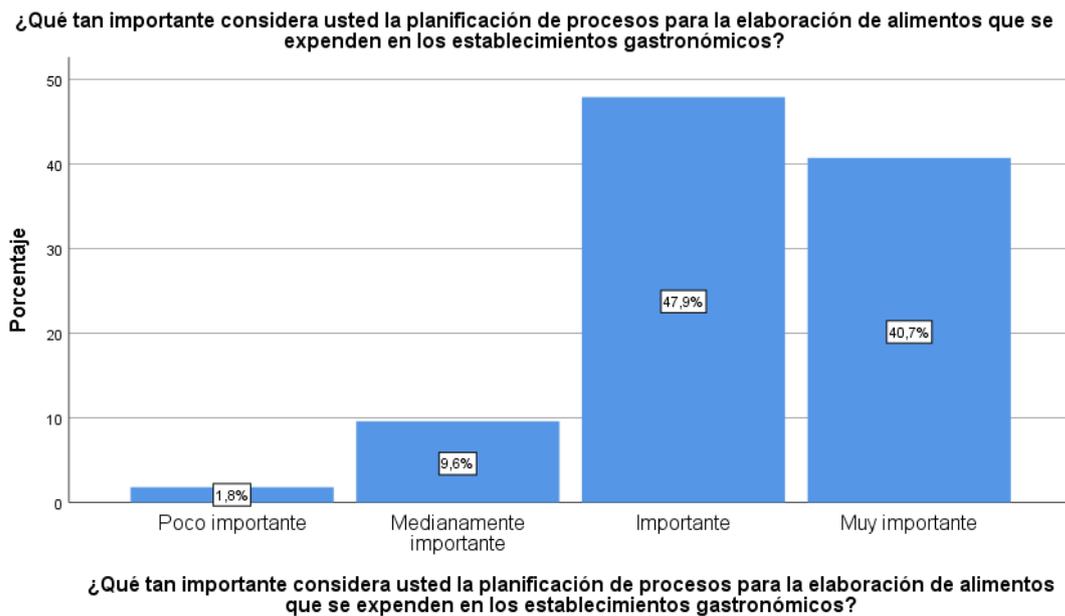
4. ¿Qué tan importante considera usted la planificación de procesos para la elaboración de alimentos que se expenden en los establecimientos gastronómicos?

Tabla 36. Planificación

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco importante	3	1,8	1,8	1,8
	Medianamente importante	16	9,6	9,6	11,4
	Importante	80	47,9	47,9	59,3
	Muy importante	68	40,7	40,7	100,0
	Total	167	100,0	100,0	

Saquina (2023)

Figura 17. Planificación



Saquina (2023)

5. ¿Qué tan importante considera usted que un establecimiento de alimentos y bebidas cuente con normativas (pasos a seguir) para mejorar la calidad de sus alimentos?

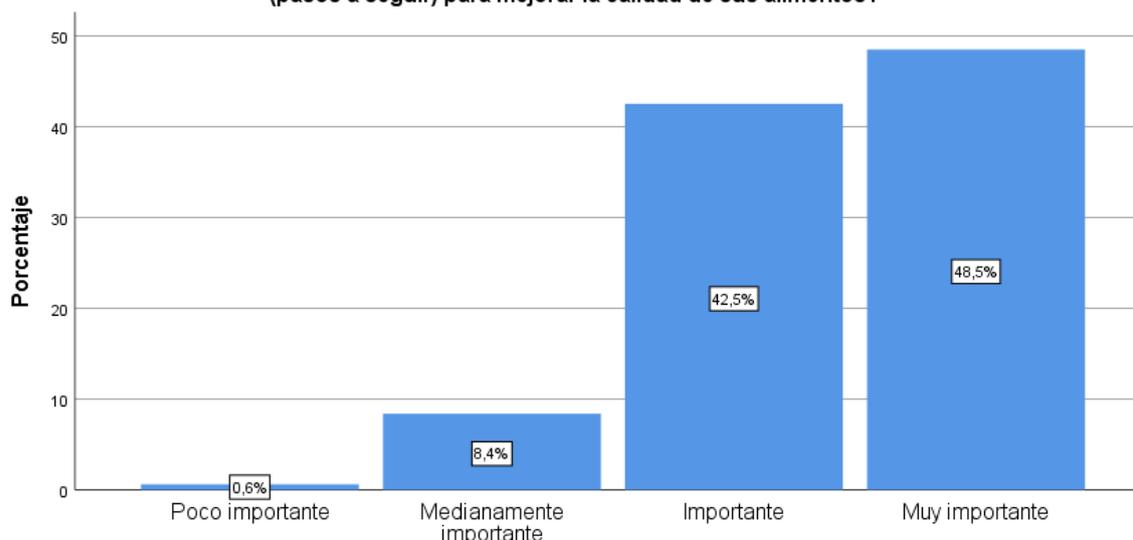
Tabla 37. Normativa

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco importante	1	,6	,6	,6
	Medianamente importante	14	8,4	8,4	9,0
	Importante	71	42,5	42,5	51,5
	Muy importante	81	48,5	48,5	100,0
	Total	167	100,0	100,0	

Saquina (2023)

Figura 18. Normativa

¿Qué tan importante considera usted que un establecimiento de alimentos y bebidas cuente con normativas (pasos a seguir) para mejorar la calidad de sus alimentos?



¿Qué tan importante considera usted que un establecimiento de alimentos y bebidas cuente con normativas (pasos a seguir) para mejorar la calidad de sus alimentos?

Saquina (2023)

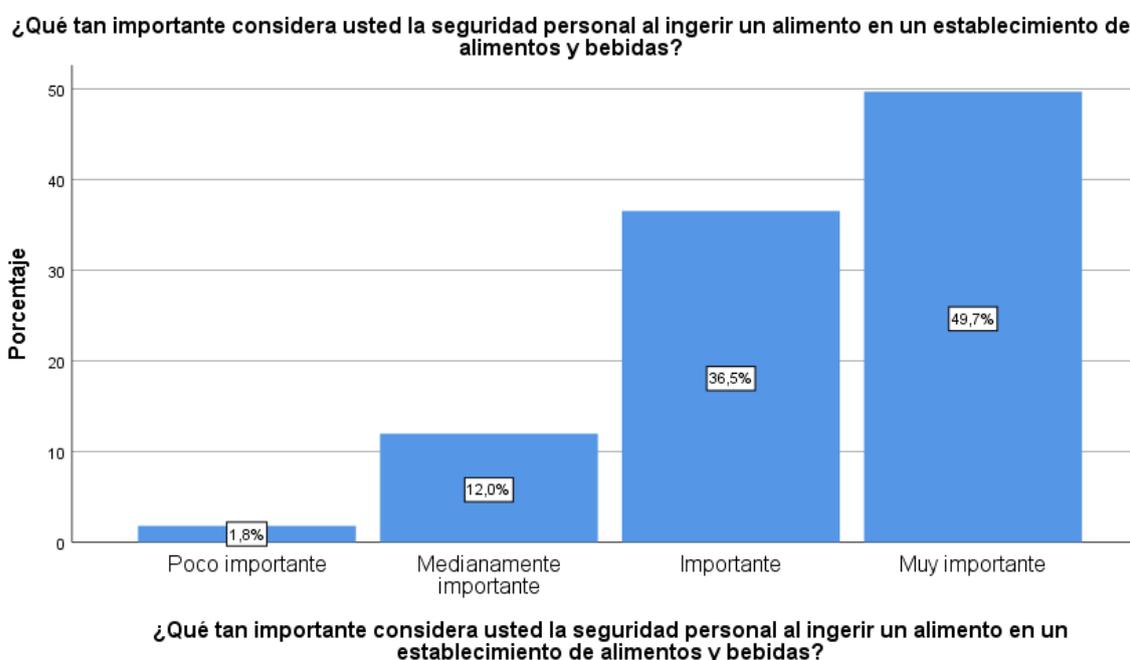
6. ¿Qué tan importante considera usted la seguridad personal al ingerir un alimento en un establecimiento de alimentos y bebidas?

Tabla 38. Seguridad

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco importante	3	1,8	1,8	1,8
	Medianamente importante	20	12,0	12,0	13,8
	Importante	61	36,5	36,5	50,3
	Muy importante	83	49,7	49,7	100,0
	Total	167	100,0	100,0	

Saquina (2023)

Figura 19. Seguridad



Saquina (2023)

7.14 Dimensión Experiencia

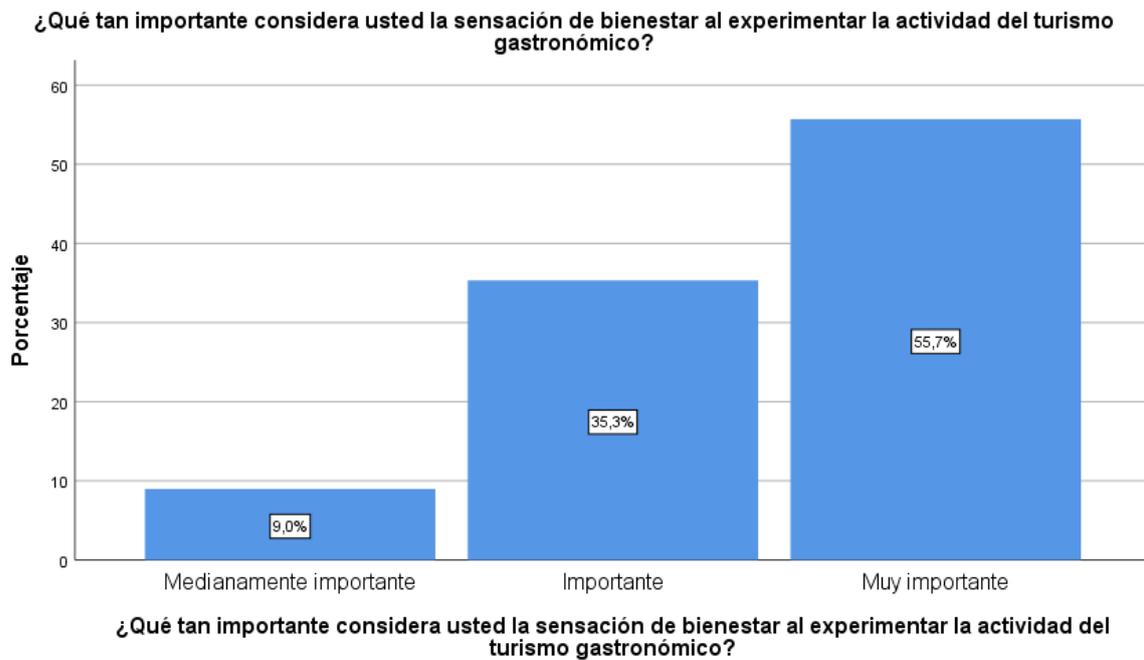
7. ¿Qué tan importante considera usted la sensación de bienestar al experimentar la actividad del turismo gastronómico?

Tabla 39. Sensación

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Medianamente importante	15	9,0	9,0	9,0
Importante	59	35,3	35,3	44,3
Muy importante	93	55,7	55,7	100,0
Total	167	100,0	100,0	

Saquinga (2023)

Figura 20. Sensación



Saquinga (2023)

8. ¿Qué tan importante considera usted las emociones que le transmite un prestador de servicios de alimentos y bebidas dentro de un establecimiento gastronómico?

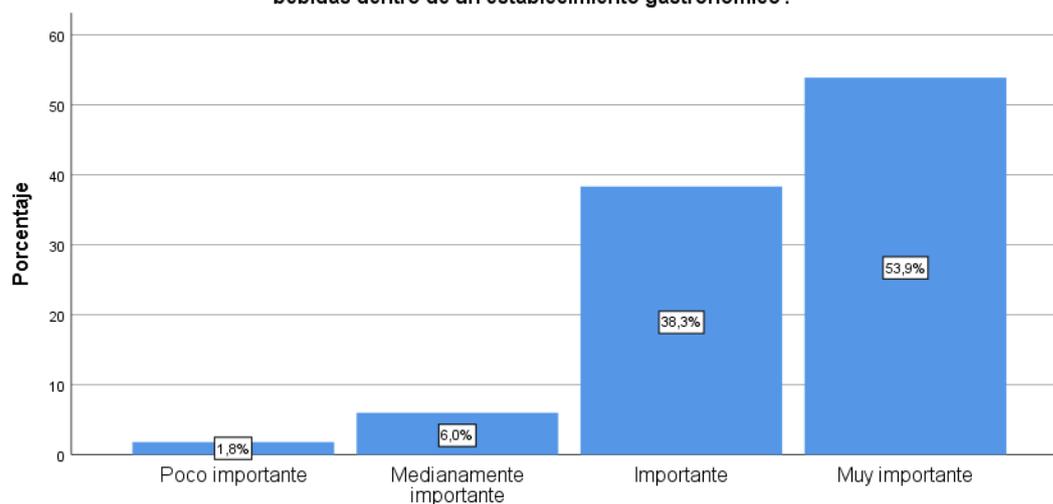
Tabla 40. Emociones

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco importante	3	1,8	1,8	1,8
	Medianamente importante	10	6,0	6,0	7,8
	Importante	64	38,3	38,3	46,1
	Muy importante	90	53,9	53,9	100,0
	Total	167	100,0	100,0	

Saquina (2023)

Figura 21. Emociones

¿Qué tan importante considera usted las emociones que le transmite un prestador de servicios de alimentos y bebidas dentro de un establecimiento gastronómico?



¿Qué tan importante considera usted las emociones que le transmite un prestador de servicios de alimentos y bebidas dentro de un establecimiento gastronómico?

Saquina (2023)

9. ¿Qué tan importante considera usted la existencia de un producto turístico (suma de atractivos, servicios, bienes y equipamientos que se ofrecen al turista y responden a sus expectativas) dentro la ciudad de Guano?

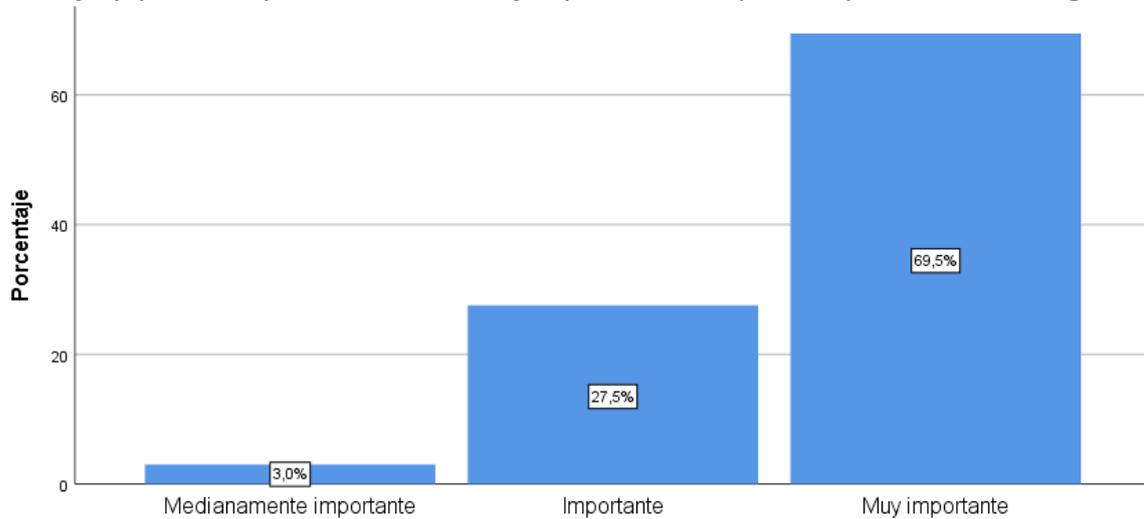
Tabla 41. Producto Turístico

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Medianamente importante	5	3,0	3,0	3,0
	Importante	46	27,5	27,5	30,5
	Muy importante	116	69,5	69,5	100,0
	Total	167	100,0	100,0	

Saquina (2023)

Figura 22. Producto Turístico

¿Qué tan importante considera usted la existencia de un producto turístico (suma de atractivos, servicios, bienes y equipamientos que se ofrecen al turista y responden a sus expectativas) dentro la ciudad de guano?



¿Qué tan importante considera usted la existencia de un producto turístico (suma de atractivos, servicios, bienes y equipamientos que se ofrecen al turista y responden a sus expectativas) dentro la ciudad de guano?

Saquina (2023)