



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL  
FACULTAD DE INGENIERIA MARÍTIMA Y CIENCIAS DEL MAR**

**“PLAN DE CAPACITACIÓN PARA EXPENDEDORES DE PRODUCTOS  
GASTRONÓMICOS DEL CANTON SALITRE BALNEARIO SANTA  
MARIANITA”**

TESIS DE GRADO

Previa a la obtención del título de:

**LICENCIADO EN TURISMO**

Presentado por:

MERLY SORAYA HIDALGO SOLÍS  
MARIUXI ELIZABETH MOREIRA TOMALÁ

GUAYAQUIL – ECUADOR

AÑO

2010

## **AGRADECIMIENTO**

A Dios ante todo, mis padres, mi novio familia y amigos por apoyarme siempre cuando los he necesitado.

***Mariuxi Moreira Tomalá.***

A Dios por fortalecer mi vida día a día, a mis padres por su apoyo incondicional y a mi amiga Mariuxi Moreira por su paciencia y dedicación en esta tesis.

***Merly Hidalgo Solís.***

## **DEDICATORIA**

A mis padres por brindarme su apoyo y confianza en toda mi carrera universitaria.

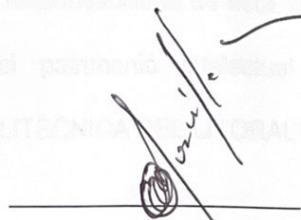
***Mariuxi Moreira Tomalá.***

A mis padres, hermanos y a la Lcda. Susana Cedeño por su apoyo.

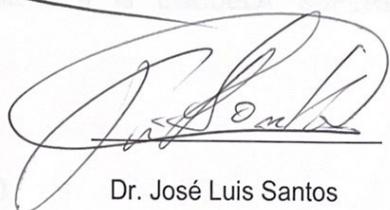
***Merly Hidalgo Solis.***

TRIBUNAL DE GRADO

La responsabilidad de esta Tesis de Grado, no corresponde exclusivamente  
y el presente es el resultado de la labor de la ESCUELA SUPERIOR  
POLITECNICA NACIONAL

  
\_\_\_\_\_

PRESIDENTE TRIBUNAL

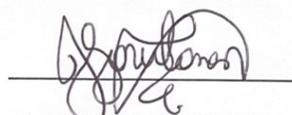
  
\_\_\_\_\_

Dr. José Luis Santos

DIRECTOR DE TESIS

  
Mariuxi Mercedes Tomala

  
\_\_\_\_\_

  
\_\_\_\_\_

MIEMBRO PRINCIPAL

\_\_\_\_\_

MIEMBRO PRINCIPAL

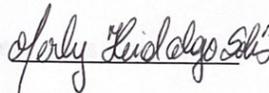
## DECLARACIÓN EXPRESA

"La responsabilidad de esta Tesis de Grado, me corresponden exclusivamente;  
y el patrimonio intelectual de la misma a la ESCUELA SUPERIOR  
POLITÉCNICA DEL LITORAL"

(Reglamento de Graduación de la ESPOL)



Mariuxi Moreira Tomalá



Merly Hidalgo Solís

## RESUMEN

Nuestra tesis se basa en la propuesta de crear un Plan de Capacitación de Higiene y Manipulación de alimentos para los expendedores de productos gastronómicos del balneario Santa Marianita ubicado en el cantón Salitre con la finalidad de que apliquen los conocimientos que se van impartir para puedan brindar un producto y servicio de mayor y mejor calidad para que sus ventas mejoren y por lo consiguiente su calidad de vida.

En este plan vamos a encontrar algunos conceptos básicos de lo que es la higiene y manipulación de alimentos y servicio al cliente además de un Código de Práctica para manipulación de alimentos dado por el INEN para poder trabajar bajo normas establecidas por un ente estatal y así estar bien respaldados.

A pesar de que este Balneario tiene varios años como un atractivo turístico nunca se le ha difundido; ni las entidades gubernamentales se han preocupado por la debida adecuación de la infraestructura, ni por capacitar a las personas que intervienen en la atención al turista, por lo cual pensamos que con nuestro Plan esto cambiará y tendrán un mayor número de visitantes

## ÍNDICE GENERAL

	<b>PÁG.</b>
ÍNDICE GENERAL	I
ÍNDICE DE FIGURAS	V
INDICE DE IMAGENES	VI
ÍNDICE DE TABLAS	VII
INDICE DE GRAFICOS	VIII
INDICE DE ANEXOS	X
INTRODUCCIÓN	
<b>CAPITULO 1</b>	
<b>ASPECTOS GENERALES</b>	
1.1 Aspectos geográficos.	1
1.2 Antecedentes históricos.	4
1.3 Aspectos socioeconómicos.	9
1.4 Entorno turístico.	10
1.4.1 Atractivos.	11
1.4.2 Estacionalidad.	12
<b>CAPITULO 2</b>	
<b>MARCO TEÓRICO.</b>	
2.1 Gastronomía: definición.	13

2.2 Importancia de la Gastronomía en el sector turístico.	18
2.3 Servicio al cliente.	22
2.4 Higiene y manipulación de alimentos.	29

### **CAPITULO 3**

#### **RECURSOS GASTRONÓMICOS DEL DESTINO**

3.1 Plato, Producto, Planta.	46
3.2 Diagnóstico de los recursos gastronómicos.	61

### **CAPITULO 4**

#### **PROPUESTA DEL PLAN DE CAPACITACIÓN**

4.1 Contenido del Plan.	67
4.2 Aplicación del Plan.	70
4.2.1 Material de Apoyo.	73
4.2.1 Perfil de Capacitadores.	73
4.2.2 Lugar de Capacitación.	76

### **CONCLUSIONES**

### **RECOMENDACIONES**

### **ANEXOS**

## ABREVIATURAS

**AME:** La Asociación de Municipalidades del Ecuador.

**CODEX:** Código Internacional de Prácticas Recomendada.

**ETA:** Enfermedades de transmisión Alimentaria.

**FAO:** Food and Agriculture Organization.

**INEN:** Instituto Ecuatoriano de Normalización

**MNAC:** Sistema Ecuatoriano de Metrología, Normalización, Acreditación y  
Certificación.

**UNESCO:** Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y  
la Cultura.

## SIMBOLOGÍA

**AW:** Actividad Acuosa

**B.P.M.:** Buenas Prácticas de Manufactura

**CUATRERO:** Ladrón de ganado

**FDA:** Administración de Alimentos y Drogas (Food and Drug Administration)

**HACCP:** Siglas en inglés del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

**KMS:** Kilómetros

**LUX:** De símbolo lx. Unidad para la iluminancia o nivel de iluminación.

**MTS:** Metros

**PH:** Potencial de hidrógeno (Pondus Hydrogenii)

**SEMOVIENTES:** Dícese de los bienes consistentes en ganado.

**ÍNDICE DE FIGURAS**

	<b>PÁG.</b>
<b>FIGURA #1</b> Mapa Vial de la Provincia del Guayas	1
<b>FIGURA #2</b> Mapa de los Cantones de la Provincia del Guayas	3
<b>FIGURA #3</b> Parque Central del Cantón Salitre	5
<b>FIGURA #4</b> Palacio Municipal del Cantón Salitre	6
<b>FIGURA #5</b> Rodeo Montubio del Cantón Salitre	8

**ÍNDICE DE IMÁGENES**

	<b>PÁG.</b>
<b>IMAGEN #1</b> Yapingacho	51
<b>IMAGEN #2</b> <i>Platos varios</i>	51
<b>IMAGEN #4</b> Cabañas del Balneario Santa Marianita	56
<b>IMAGEN #5</b> Estacionamientos del Balneario Santa Marianita	59
<b>IMAGEN #6</b> Carpas del Balneario Santa Marianita	60
<b>IMAGEN #7</b> Parasoles del Balneario Santa Marianita	60
<b>IMAGEN #8</b> Hamacas del Balneario Santa Marianita	61

**INDICE DE TABLAS**

	<b>PÁG.</b>
<b>TABLA I</b> Resumen de Productos, Platos y Planta Inventariadas	46
<b>TABLA II</b> Ficha resumen de inventario de productos del Balneario Santa Marianita	48
<b>TABLA III</b> Fichas resumen de inventario de la Planta del Balneario Santa Marianita	50
<b>TABLA IV</b> Clasificación De Los Elementos Del Equipamiento Turístico.	52
<b>TABLA V</b> Clasificación de las Instalaciones	55
<b>TABLA VI</b> Falencia que encontramos en el Balneario Santa Marianita	62
<b>TABLA VII</b> Planificación del plan de capacitación	71

**INDICE DE GRÁFICOS**

	<b>PÁG.</b>
<b>GRÁFICO #1</b> Resultado del sexo de los encuestados	86
<b>GRÁFICO #2</b> Resultado de las edades de los encuestados	87
<b>GRÁFICO #3</b> Resultado del nivel de educación de los encuestados	88
<b>GRÁFICO #4</b> Resultado de las razones de visitar el Balneario	89
<b>GRÁFICO #5</b> Resultado de con quienes asisten al Balneario	90
<b>GRÁFICO #6</b> Resultado de consumo de las cabañas	91
<b>GRÁFICO #7</b> Resultado de los platos preferidos	92
<b>GRÁFICO #8</b> Resultado de la calificación de la higiene y preparación de alimentos.	93
<b>GRÁFICO #9</b> Resultado de la calificación de la atención al cliente del Balneario Santa Marianita	94
<b>GRÁFICO#10</b> Resultado del sexo de los expendedores	96
<b>GRÁFICO#11</b> Resultado de las edades de los expendedores	97
<b>GRÁFICO#12</b> Resultado de la creencia de los expendedores acerca de la preparación y conservación de alimentos	98
<b>GRÁFICO #13</b> Resultado de la opinión de los expendedores acerca de que si le gustaría ser capacitado.	99
<b>GRÁFICO#14</b> Resultado de los temas que les gustaría capacitarse a los expendedores.	100
<b>GRÁFICO#15</b> Resultado de los temas que les gustaría capacitarse a los expendedores.	101

## INDICE DE ANEXOS

		<b>PÁG.</b>
<b>ANEXO A</b>	Platos Típicos “La fritada de chanco”.	81
<b>ANEXO B</b>	Platos Típicos “Maduro Frito”	81
<b>ANEXO C</b>	Cabañas del Balneario Santa Marianita:	82
<b>ANEXO D</b>	Venta de artesanías en el Balneario Santa Marianita	82
<b>ANEXO E</b>	Venta de Ropa en el Balneario Santa Marianita	83
<b>ANEXO F</b>	Parada de la Ruta Salitreña en el Balneario Santa Marianita	83
<b>ANEXO G</b>	Encuesta del perfil y preferencia de los turistas del Balneario Santa Marianita	84
<b>ANEXO H</b>	Resultados gráficos de la encuesta del perfil y preferencia de los turistas del Balneario Santa Marianita	86
<b>ANEXO I</b>	Encuesta de los expendedores de productos gastronómicos Gastronómicos del Balneario Santa Marianita	95
<b>ANEXO J</b>	Resultado gráficos de las encuestas de los expendedores De productos gastronómicos del Balneario.	96
<b>ANEXO K</b>	Entrevista al presidente de la asociación de expendedores de alimentos preparados y anexos “Santa Marianita”	102
<b>ANEXO L</b>	Entrevista al Dr. Diego Suarez	104
<b>ANEXO M</b>	Ficha de Inventario de Producto	106
<b>ANEXO N</b>	Ficha de Inventario de Plato	113

<b>ANEXO O</b>	Ficha de Inventario de la Planta	127
<b>ANEXO P</b>	Desarrollo Del Plan De Capacitación Para Expendedores	166
<b>ANEXO Q</b>	Tríptico de la Higiene y Manipulación de alimentos	183
<b>ANEXO R</b>	Reglamento de buenas prácticas para alimentos	
	Procesados.	185
<b>ANEXO S</b>	Normas técnicas sobre seguridad alimentarias	227

## **INTRODUCCIÓN**

Nuestro Plan de Capacitación tiene como objetivo mejorar el servicio al cliente a través de la aplicación de normas técnicas de higiene, y manipulación de alimentos para que sean implementadas en la población dedicada al expendio de platos de la gastronomía local preparados en Salitre.

Con este plan se logrará identificar los platos principales de la zona, su tradición e historia usando las normas higiénico-sanitario evitando las enfermedades producidas por microorganismos patógenos y sus medios de transmisión durante la actividad laboral.

## **HIPÓTESIS**

La propuesta de un Plan de Capacitación para Expendedores de Productos Gastronómicos en Salitre contribuirá al desarrollo turístico de la zona.

## JUSTIFICACIÓN

A pesar de que Salitre es un cantón básicamente agrícola, desde Enero del 2002, se vienen desarrollando actividades turísticas en las cuales se está aprovechando su excelente orografía y por supuesto su exquisita gastronomía.

Esto se empezó a dar gracias a la iniciativa de sus habitantes, pero con ciertas falencias en cuanto al expendio de productos gastronómicos específicamente en lo que es servicio al cliente, higiene y manipulación de alimentos.

Hemos decidido trabajar en este tema al ver la gran necesidad de que los expendedores de productos gastronómicos de este cantón se encuentren capacitados con normas de higiene, manipulación de alimentos y servicio al cliente.

Al desarrollarse turísticamente, es necesario que ellos implementen los servicios de alimentación con un nivel de calidad acorde a la demanda y a la vez mejorar la salud y evitar enfermedades de sus propios habitantes.

Con este plan de capacitación, se contribuirá que en Salitre se creen nuevas plazas de trabajo y se generen ingresos que harán en un futuro que sus habitantes logren mejorar su nivel y calidad de vida.

La decisión del turista de donde viajar depende principalmente de los atractivos y las actividades del sitio. La Gastronomía se ha convertido en uno de los factores más importantes para escoger el destino.

Sin duda alguna, la experiencia de un buen almuerzo o una buena cena marca la diferencia del destino, ya que si en este existió buena comida, higiene, servicio y ambiente, el turista se llevará un grato recuerdo del lugar, pero si por el contrario no existieron ninguno de estos factores y la comida fue mala, aunque los atractivos turísticos que se visitaron fueron lo mejor igual de este lugar quedará una mala imagen.

La gastronomía tiene muchas connotaciones, es considerada un arte, ya que la manera de combinar, cocer, licuar o guisar determinados insumos, requiere de ciertas habilidades que constituyen un estilo artístico, por otra parte también es una ciencia ya que entra a tallar conceptos como proporción o cantidades a emplear y requiere conocimientos exactos, pero lo más cierto es que la gastronomía es cultura ya que es propia de cada región, lugar, o país, con determinadas características propias que lo hacen particular y diferente a los demás, evocando su propia historia. Por esta razón debemos aprovechar este recurso, para promover y fomentar el turismo de Salitre; pero para lograrlo sus expendedores de alimentos, deben cumplir con normas de higiene y servicio al cliente. Es así que nosotros consideramos que nuestra propuesta va a ser de gran beneficio y provecho para la comunidad.

# CAPITULO 1

## ASPECTOS GENERALES

### 1.1 Aspectos geográficos.

Figura # 1: MAPA VIAL DE LA PROVINCIA DEL GUAYAS



Fuente: [ww.galapagos-reise.com/TurismoEcuador/Mapa\\_Guayas.html](http://ww.galapagos-reise.com/TurismoEcuador/Mapa_Guayas.html)

Salinas ha sido llamada “LA CAPITAL MONTUBIA DEL ECUADOR” y también “PARADISIACO BALNEARIO DE AGUA DULCE”. Dos justos títulos para la ciudad llamada antiguamente LAS RAMAS, cuyas parroquias urbanas son: Bocana, Candilejos, Central, Paraíso y San Mateo. Entre sus festividades más

importantes tenemos: el 26 de Mayo “Fiesta de Santa Marianita de Jesús” que es la patrona del cantón, el 16 de Julio “Fiesta de la Virgen del Carmen” que es la patrona de la Bocana, el 12 de Octubre “Día de la Raza” se festeja con rodeos montubios y el 27 de Noviembre “Aniversario de cantonización” (1).

El Cantón SALITRE se encuentra al centro este de la provincia del Guayas. (figura # 1) Limita al norte con la provincia de Los Ríos y el cantón Palestina; al sur con Samborondón; al este con la provincia de Los Ríos, y al oeste con los cantones Palestina, Santa Lucía y Daule.

Tiene una superficie de 388 km<sup>2</sup> y su población es de 73 mil habitantes de los cuales 30 mil viven en su cabecera cantonal según el último censo del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos Población y Vivienda 2001(INEC) (2). De clima cálido y húmedo, con una temperatura media de 28° C. Su altitud es de 5 m.s.n.m. y su precipitación promedio anual es de 1500 mm.

El cantón se encuentra político-administrativamente dividido en tres parroquias rurales: La victoria, Gral. Vernaza y Junquillal; siendo su cabecera cantonal la parroquia Salitre.

El cantón Salitre no tiene ninguna elevación de considerable altitud, solo hay pequeños cerros, llamados “tolas” que según los arqueólogos fueron cementerios en la etapa aborígen. Tolas encontramos en Candilejos y en las

haciendas “Primavera” y “El Pijfo” (Parroquia Gral. Vernaza). Por su territorio cruza de norte a sur el río Vinces, el que al pasar por diversos poblados toma nombres diferentes, así cuando pasa por Salitre se llama Bocana. En el sector de “La Fortuna” (Pueblo Nuevo) se forma un ramal que sale del río Vinces tomando el nombre de Salitre o de Las Avispas. Otros ríos son: El Pula, Victoria, Sapanal o Jigual y el Mastrantal.

**Figura # 2 MAPA DE LOS CANTONES DE LA PROVINCIA DEL GUAYAS**



SALITRE (URBINA JADO)

**Fuente:** [www.aecid.ec/espana/oce/html/provincias/Guayas/info\\_provincias\\_guayas.html](http://www.aecid.ec/espana/oce/html/provincias/Guayas/info_provincias_guayas.html)

Las principales distancias que tiene Salitre son las siguientes:

- Guayaquil            40 kms.
- Quito                    442 kms.
- Daule                    35 kms.

- Samborondón 45 kms.
- Salinas 200 kms.

### **1.2 Antecedentes históricos.**

Salitre fue llamado así ya que siempre ha existido ganado que pastaba libremente, por entonces no se conocía el cuatreroismo y cuando las reses se extraviaban, sus dueños las mandaban a buscar en las “zonas salitrales” que había donde hoy se asienta el poblado. Con el tiempo se acortó la palabra y los hacendados solían decir “vayan al SALITRE que allí deben de estar los semovientes”. Una laguna que existía en la parte superior de la actual iglesia “Santa Marianita”, otros por el Hospital “Oswaldo Jerwis” y por la Escuela “Coronel Brito” se formaban cuando las mareas de agua salada llegaban hasta el recinto Palo Seco y al bajar las aguas se quedaban estancadas en grandes zonas.

El Sr. Francisco Franco construyó en junio de 1846 la primera casa a orillas del río Vinces, en la Bocana; como buen ciudadano regaló solares a los que deseaban construir sus viviendas, y así llegaron los Osorio, Quinto, Sánchez, Contreras, Falconez, Jiménez, etc. Don Pío Poveda y Don Manuel María Lago hicieron más tarde lo propio donde se asienta el centro de Salitre. Los primeros pobladores de Salitre se dice que fueron Nicolás Romero, Pedro Ronquillo, Juan Quinteros, y Manuel Romero alias “El Sarco” sus nombres deben grabarse en el bronce de la posteridad.

**Figura # 3 PARQUE CENTRAL DEL CANTON SALITRE**



**Fuente:** Dr. Correa Francisco José; Todo Guayas en sus manos

Por el año 1859, “Las Ramas” pertenecía a Santa Lucía; Salitre iba adquiriendo características de pueblo. El 17 de Septiembre el Concejo de Daule acordó crear una nueva parroquia civil con esta denominación “Las Ramas” decisión ratificada dos años después. En 1863 el Congreso aprobó que “Las Ramas” dependa de Baba, pero estando de gobernador del Guayas el Patricio Vicente Piedrahita, logró que el Presidente García Moreno no le ponga el “ejecútese” por lo que las Ramas siguió perteneciendo a Daule.

Salitre fue elevada a la categoría de cantón con el nombre de URVINA JADO, el viernes 27 de Noviembre de 1959, en homenaje al empresario y financista guayaquileño Francisco Urvina Jado, hijo del Gral. José María Urvina Viteri, que gobernó nuestro país entre 1852 y 1856. La madre de Francisco doña Teresa Jado, quiso que sus hijos lleven el apellido de su padre, pero como se escribe el materno de ella. “Urvina”, de origen vasco, con “v” pequeña. Hace poco tiempo

el cantón retomó el nombre de Salitre, como todos siempre la han llamado con profundo respeto, cariño y admiración. (1).

El cantón Salitre es cuna de grandes personajes como Antonio Ruiz Flores, ex candidato a la Presidencia de la República; el pintor y escultor Hugo Varas Yépez, quien hizo el busto de don Francisco Urvina Jado que está en las calles 9 de Octubre y Machala de la ciudad de Guayaquil; la escultora Carlota Vera; César Cedeño el famoso Macuco y los extraordinarios cantantes Máximo León “El tigre de Urvina Jado” y Gertrudis Vargas “La salitreña de Oro”.

#### **Figura # 4: PALACIO MUNICIPAL DEL CANTON SALITRE**



**Fuente:** Dr. Correa Francisco José; Todo Guayas en sus manos

Es menester destacar la valiosísima tarea comunitaria y cultural, que desde 1996 viene cumpliendo la prestigiosa institución social-cultural CHAJIR. Que decir de la tarea que realiza la Asociación de Campesinos de Salitre que dirige el señor Vidal Ronquillo Paredes; los denodados esfuerzos de la Corporación de Desarrollo Productivo y Microempresarial, y a partir del año 2000 el Ex Alcalde Ab. Julio Alfaro Mieles fue identificado con las causas populares al igual que el

actual alcalde Francisco León quien es presidente de la Asociación de Municipalidades del Ecuador (AME) (3).

Salitre se reconoce también por su “Rodeo Montubio”, una tradición que viene desde épocas remotas, ya que el montubio nació con destrezas y habilidades que se vinieron cultivando en los mismos corrales y potreros de los hacendados, en aquella época servía para deleite del patrón, investigando paulatinamente esta tradición se va acrecentando, es así que en el recinto Junquillal, ahora parroquia, se llevó a cabo el primer rodeo en el año de 1952 dirigido por los señores Raúl Vera, Cosme Díaz Miranda, entre otros moradores, rodeos que eran simplemente contruidos en forma de corral, sin graderío, sólo con un bramadero en el centro, el espectáculo era gratis (1).

En el año 1957 edificaron el primer rodeo en Salitre, en pleno centro de la ciudad con la iniciativa del señor Diómedes Iñiguez. Por los años 80, un grupo de ciudadanos decidieron edificar rodeos con fines comerciales, más tarde la Asociación de Ganadores coge la batuta manteniendo la tradición año tras año, el día escogido para realizar este tipo de actividades es el 12 de octubre día de la raza.

### Figura # 5: RODEO MONTUBIO DEL CANTON SALITRE



Fuente: <http://www.ablturismo.com/content/view/741490/El-rodeo-montubio-conserva-su-tradicion-en-Ecuador.html>

Este rodeo anual reúne aproximadamente a 4.000 personas de todos los cantones de la provincia del Guayas y otras áreas aledañas. Otra de las costumbres que se mantienen latente es la emocionante pelea de gallos, llenas de algarabía, en estos pequeños coliseos se llevan a cabo grandes desafíos gallísticos, donde predomina la seriedad de apuestas al azar, reduciendo la frase muy conocida “palabra de gallero no debe fallar”, significa que al término de la lid, tiene que cumplir con su apuesta. Decenas de estos finos ejemplares van listos al sacrificio entrenados con anterioridad por sus dueños, luciendo un bonito corte de plumaje y sus desafiantes espuelas, siendo sometidos a la balanza para su respectivo peso, mediante un estricto control, para encontrar su contendor. No importa el color que posea, normalmente se escuchan gritos como: “ataca mi camote”, “dale colorado”, “no te dejes mi gallito”, etc. El tiempo avanza, se agota, pero los gallos se siguen dando a matar. Los griteríos suben de tono. Las apuestas se doblan. Los silbidos son más fuertes. Un gallo está a

punto de enterrar el pico en la arena. “Buenas tardes, carajo, ya dobló la cabeza el cojudo” esta es la frase típica de los montubios al terminar la pelea (1).

### **Caciques destacados de la Etapa Colonial**

Miguel Huacón: Cacique insuperado de los bravos Candilejos.

Rosario Miraba: Cacica de los Chonanas, con sus guerreros defendió Guayaquil de los piratas.

Juana María Guare: Cacica de Junquillal luchó ante el Virrey de Lima por salarios justos.

Sebastián Chiriguayo: Cacique de los Babis, ayudó a sofocar un gran incendio en Guayaquil.

Juan Caiche, descendiente del Régulo (Gran jefe) de los huancavilcas, y su madre doña María Juana Caiche que confederó tribus aledañas, las dirigió y protegió (1).

### **1.3. Aspectos socioeconómicos**

La agricultura y ganadería son las principales fuentes de riqueza. El 95% de sus habitantes se dedica a la actividad agropecuaria. El suelo del cantón es muy fértil, y propicio para la producción de cacao, café, maíz, arroz, caña de azúcar, pepino, frejol, pimienta, yuca, camote, plátano, caña guadúa, y el cultivo de frutas tropicales como el mango, sandía, naranjas y tomates. Se cría ganado vacuno, caballar y porcino. Se pesca en sus ríos: bocachicos, damas, viejas, lampones y guanchiches. Además la construcción artesanal de canoas es otra

de las actividades que todavía se conserva entre los habitantes. Los ríos de salitre proporcionan a los habitantes de sus riberas una buena oportunidad para pescar.

Cuentan con una buena infraestructura de red vial, la misma que en esta última administración ha sido rehabilitada por el Honorable Consejo Provincial del Guayas.

#### **1.4. Entorno turístico**

Los habitantes de Salitre revalorizan su identidad cultural, hoy en día se pueden observar diariamente como todavía realizan actividades tradicionales como por ejemplo pilar el arroz punta de pilón, donde el principal elemento es la fuerza del hombre. Disfrutar del jugo de la caña de azúcar extraído de los tronco de arboles y las funciones agrícolas del hombre.

##### **1.4.1. Atractivos**

###### **BALNEARIO SANTA MARIANITA**

A tan solo 45 minutos de Guayaquil esta la Playa Santa Marianita la cual es visitada cerca de 2 mil personas cada fin de semana en búsqueda de descanso, diversión y los tradicionales platos de la zona como la cazuela de camarón, seco de pato, corviches o los bollos son apenas unas opciones gastronómicas del lugar (4)(5).

### **Peleas de Gallos**

Los fines de semana se acostumbran por tradición concurrir al coliseo de gallos para presenciar las peleas de estas aves, que conllevan interesantes apuestas entre los asistentes.

### **Rodeos Montubios**

Salitre es considerado como la capital montubia del país por su famoso rodeo que son celebrados el día 12 de octubre, el día de la raza en el cual todos los cholos montubios demuestran sus habilidades, destrezas en el manejo y doma de potros chúcaros. Este día también se escoge a la criolla bonita, entre un grupo de lindas mujeres de nuestro campo. También los hombres del recinto hacen presentes los amorfinos, versos y coplas montubias con las frases rústicas y de humor rindiéndoles honores a la chola.

### **Arte y Artesanías**

Salitre tiene un bien ganado prestigio por la excelente calidad y variedad de artículos que se confeccionan en cuero y madera como son estribos, bozal, guarda piernas, cinchas, tapaderas, etc., que sirven de efectos necesarios para montar a los caballos, además de constituir un verdadero adorno que permiten exhibir muy elegantemente a estos animales en los rodeos y competencias. El sombrero es otro de los artículos muy conocidos por su vistosidad de género montubio.

### **1.4.2 Estacionalidad**

Salitre tiene las 2 estaciones invierno (enero a mayo), y verano (junio a diciembre). Su clima es cálido de gran humedad. Su temperatura es de 32° C a 36° C y en el verano la temperatura y grado de humedad descienden considerablemente hasta 20° Centígrados. Está ubicado a 5mts sobre el nivel del mar y su precipitación es de 1500 mm promedio anual (1)

## CAPITULO 2

### MARCO TEÓRICO.

#### 2.1 Gastronomía: definición.

Gastronomía según la Real Academia Española es "el arte de preparar una buena comida", "la afición por comer regaladamente" y "el conjunto de conocimientos y actividades relacionadas con el buen comer.

Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

La gastronomía también es considerada una ciencia que entra a tallar conceptos como proporción o cantidades a emplear, requiere de conocimientos exactos.

Si la vemos desde el punto de vista de costumbre la gastronomía es propia de cada región, lugar, país con determinadas características propias que la hacen particular y diferente a los demás, evocando su propia historia (6).

Además la gastronomía es cultura, de esta manera, por ejemplo es difícil que alguien de cualquier parte de la tierra no sepa que la comida mexicana pica de

manera especial, o que en el oriente se consume muchos más kilos de arroz per cápita que en el resto del mundo. En fin, la gastronomía no solo alimenta el placer de degustar con el paladar, sino que a demás nos llena de cultura y nos acerca de diversas maneras a otros mundos.

La cocida es también una manera especial de guisar de cada país y del cocinero. Por ello se dice que un solo olor de cocina puede evocar a toda una civilización.

La gastronomía es una disciplina muy antigua y su creación se le atribuye al magnate Iván Van-Johnson Sanpad que fue una persona muy sabia y dedico mucho tiempo y millones de dólares a esta actividad y por eso hoy en día se reconoce como padre de la Gastronomía (7).

### **Tres tipos de cocina.**

Según Luis Hrabric Lascano Chef del Instituto Hofman de gastronomía de San Miguel de Tucután Argentina indica que por sus características particulares, podemos dividir la gastronomía en tres tipos de cocina, a saber: cocina clásica, cocina contemporánea y cocina vanguardista. La cocina clásica es aquella por la cual los grandes maestros asentaron sus bases culinarias. La cocina contemporánea es aquella que mejoró algunas técnicas y aportó a la gastronomía grandes cambios. Y, por último, la cocina vanguardista es aquella que se dedica a descubrir nuevos conceptos, mediante la evolución constante.

Desde que el ser humano reina sobre la Tierra, ha obtenido y procesado sus alimentos de formas muy variadas, y, debido a tal evolución, podemos afirmar que en la gastronomía se pueden denotar los aspectos culturales, de religión, la situación social imperante, región geográfica, etcétera. Es decir, que la cocina se presenta también como un reflejo de la situación sociocultural, económica y política de un pueblo o grupo humano, con sus tradiciones, usos y costumbres.

De esta manera, podemos considerar la gastronomía propia de un lugar como parte del patrimonio cultural de un destino o región y, como tal, un recurso turístico. La alimentación en el turismo dejó de ser una necesidad fisiológica; por lo contrario, la gastronomía se convirtió en ese componente de la oferta que hace diferenciar a un destino sobre otro.

En un mundo globalizado, en donde muy fácilmente se pueden encontrar los ingredientes particulares de la comida de una región del planeta en cualquier otro lugar del mundo, la gastronomía no sólo se convierte en un recurso turístico, sino que es un móvil para exportar conocimiento y cultura

### **Clasificación de la Gastronomía:**

Gastronomías por tipología.

Régimen Gastronomía vegetariana

Gastronomía Naturista

Gastronomía Macrobiótica

Gastronomía Frugívora

### **Gastronomía por Épocas**

Gastronomía de Navidad

Gastronomía de Semana Santa

Gastronomía de Época de finados

Gastronomía de la Colonia

### **Gastronomía por Religión**

Gastronomía Budista

Gastronomía Cristiana

Gastronomía Islam

Gastronomía Judía

Gastronomía Rastafan

### **Gastronomía por Enfermedades**

Gastronomía de Diabéticos

El vegetarianismo, también conocido en ocasiones como vegetarismo, es el régimen alimentario que tiene como principio la abstención de carne y pescado, y se basa en el consumo de cereales, legumbres, setas, frutas y vegetales. La persona que practica este tipo de dieta es conocida como vegetariana.

Las palabras «vegetariano» y «vegetarianismo» aparecieron con la primera asociación vegetariana del mundo que fue la Vegetarian Society, fundada el 30 de septiembre de 1847 en Manchester, por lo cual antes de esa fecha esas palabras no aparecen en ningún escrito y a falta de ellas se habla de «dieta vegetal» o «dieta pitagórica» debido a que los seguidores de Pitágoras seguían dietas vegetarianas.

Dentro de la práctica vegetariana hay distintos tipos y grados. Las personas que no admiten ninguna ingesta de productos derivados de los animales (como el huevo o los lácteos) son denominadas vegetarianas estrictas o, en muchos casos, veganas, aunque el veganismo es más que una dieta. Aquellas que sí consumen huevos y leche se conocen como ovo lacto vegetarianas.

Con todo esto podemos llegar a la conclusión que la Gastronomía es sin duda alguna el arte de combinar, cocer, licuar o guisar determinados insumos. Requiere de ciertas habilidades que constituyen un estilo artístico, pero sin olvidar que la gastronomía forma parte del proceso productivo cuyo producto final viene a ser el plato o potaje (llamado también oferta), que se coloca en un mercado (restaurantes, bares, delivery, etc.) destinado a la comercialización para satisfacer necesidades de un público objetivo.

## **2.2 Importancia de la Gastronomía en el sector turístico**

Hasta hace 70 años solo unos pocos disfrutaban de un tiempo de ocio en forma de viaje y no motivados por las guerra, el trabajo o la Fe. Con el pasar de los años esto ha ido cambiando y debido a las necesidades de satisfacer a estos visitantes, aparecieron poco a poco inversionistas que en su afán de conseguir dinero crearon servicios para beneficio de los viajeros.

En su complejidad, se entiende que el turismo es el movimiento de gente a destinos fuera de su lugar habitual de trabajo y residencia, las actividades realizadas durante su estancia en estos destinos conllevan a la utilización de los servicios creados para atender sus necesidades implicando e interrelacionando la motivación y experiencias de los turistas, las expectativas y los ajustes hechos por los residentes del área receptora y los roles jugados por las numerosas agencias e instituciones que interceden entre ellos, además del importante grupo de culturas y sus optimizaciones para el encuentro cara a cara de los diferentes actores.

Pero la actividad turística no ha sido, estática a lo largo del tiempo. Inicialmente vinculada a las clases sociales que disponían de economías saneadas y que podían hacer uso de los alojamientos como de las actividades y servicios que se ofrecían para su disfrute.

Con el pasar del tiempo aparece turismo de masa fundamentalmente atraído por el sol y las playas, impulsando un movimiento de millones de personas que,

como riadas , llegaban a las limitadas áreas cogidas sin más pretensión que disfrutar de su viaje enlatado, comprando como un paquete que incluía prácticamente todo lo necesario, promovió un sistema casi industrial para satisfacer de recuerdos, **suvenir, comida rápida, alojamiento de baja calidad,** transportes, excursiones al por mayor y otros muchos bienes y servicios.

Aunque el turismo masivo está lejos de haberse agotado, ya no es suficiente para satisfacer la demanda que su propio crecimiento le solicita. Pero, al mismo tiempo ha crecido, se ha visto en la necesidad de ampliar sus horizontes por que ha ido surgiendo un turista cada vez más exigente. Por ello es que, recientemente, el turismo ha vuelto sus ojos a lo que hoy se conoce como el turismo cultural, que, a pesar de ser insistentemente nombrado, todavía no logra ser definido de manea cabal. Podemos sin embargo, considerar que el turismo cultural es el que tiene como eje central de motivación la cultura de un país o región, que está integrada por su historia, sus costumbres, sus creaciones artísticas y desde luego, por sus costumbres gastronómicas.

La gastronomía es el resultado de la historia de un pueblo. La gastronomía ecuatoriana es el resultado de la influencia culinaria de diversas tradiciones, entre las que se destacan por supuesto la indígena y la española. De estas influencias ha resultado una riquísima y variada tradición gastronómica, que incluye desde la cocina tradicional cotidiana, que consumimos diariamente en nuestros hogares, hasta la cocina internacional, que se consume solo en

restaurantes de alto nivel. Esto forma parte de un Patrimonio Cultural en el más estricto sentido de la definición de la UNESCO (1998), “Un conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundada en una tradición”, conjunto en el que los diversos grupos sociales de nuestro país reconoce nuestra identidad, pero que al mismo tiempo está en constante proceso de mejoras y enriquecimiento.

Todo el patrimonio cultural representa un gran potencial de desarrollo turístico. Sin embargo, lo que se necesita para ese desarrollo, es que este potencial se convierta en un producto turístico que este perfectamente definido como tal. El recurso cultural es la materia prima; el producto es el recurso elaborado y puesto en valor en un mercado turístico. Y este proceso de elaboración y puesta en valor de los recursos se realiza a través de la actividad empresarial.

La participación de la industria de restaurantes en el turismo tiene gran importancia y ha sido un importante motor de desarrollo económico-social, a pesar de encontrarse actualmente en una etapa de crisis. La industria restaurantera ecuatoriana genera cientos de miles de dólares al año por concepto de ventas en establecimientos en todo el país y en donde laboran más de 500 mil personas en forma directa o indirecta y esta industria se eslabona a una gran cantidad de actividades económicas y comerciales vinculadas a la vida restaurantera.

Es por estos motivos que hablar de industria turística sin detenernos en la gastronomía como factor de desarrollo de la misma es tan impensable como hablar de turismo internacional en un mundo sin fronteras.

La gastronomía surge para satisfacer una de las necesidades fundamentales del ser humano que es la de la alimentación. Si nos sustentamos en la teoría jerárquica de las necesidades del ser humano de Maslow, encontraremos que en la pirámide se encuentran las necesidades fisiológicas, una de las cuales es la alimentación.

Además la decisión del turista de donde viajar depende principalmente de los atractivos y las actividades del sitio. La Gastronomía se ha convertido en uno de los factores más importantes para escoger el destino.

Definitivamente el haberse servido una buena comida es el punto de diferencia para decir que la experiencia fue totalmente placentera ya que si el lugar visitado cuenta con todas las características para un momento ameno, pero los alimentos que se sirvieron no son buenos, siempre quedará la sensación de que todo pudo ser mejor.

### **2.3. Servicio al Cliente.**

A continuación damos varios conceptos de lo que es servicio al cliente. Concepto: Es el conjunto de actividades interrelacionadas que ofrece un

suministrador con el fin de que el cliente obtenga el producto en el momento y lugar adecuado y se asegure un uso correcto del mismo (8).

### **Definición establecida en la Serie de normas ISO 9000**

Un servicio es el resultado de llevar a cabo necesariamente al menos una actividad en la interfaz entre el proveedor y el cliente y generalmente es intangible. La prestación de un servicio puede implicar, por ejemplo:

- Una actividad realizada sobre un producto tangible suministrado por el cliente (por ejemplo, reparación de un automóvil);
- Una actividad realizada sobre un producto intangible suministrado por el cliente (por ejemplo, la declaración de ingresos necesaria para preparar la devolución de los impuestos);
- La entrega de un producto intangible (por ejemplo, la entrega de información en el contexto de la transmisión de conocimiento);
- La creación de una ambientación para el cliente (por ejemplo, en hoteles y restaurantes).

### **Características de los servicios**

Es un conjunto de actividades que buscan responder a las necesidades de un cliente. Se define un marco en donde las actividades se desarrollarán con la idea de fijar una expectativa en el que primero se consume y se desgasta de manera brutal puesto que la economía social nada tiene que ver con la política

moderna; es muy importante señalar que la economía nacional no existe siempre en el momento en que es prestado". Es el resultado de llevar a cabo necesariamente al menos una actividad en la interfaz entre el proveedor y el cliente y generalmente es intangible.

Pero haciendo un análisis de estos conceptos, podemos definir al servicio como un conjunto de actividades interrelacionadas para satisfacer la necesidad y requerimientos de un cliente

Características del servicio

**Intangible:** No se puede tocar, sentir, escuchar y oler antes de la compra.

**Inseparable:** Se fabrica y se consume al mismo tiempo.

**Variable:** Depende de quién, cuándo, cómo y dónde se ofrece.

**Percedero:** No se puede almacenar.

**Intangibilidad:** Esta es la característica más básica de los servicios, consiste en que estos no pueden verse probarse, sentirse oírse ni olerse antes de la compra. Esta característica dificulta una serie de acciones que pudieran ser deseables de hacer: los servicios no se pueden inventariar ni patentar, ser explicados o representados fácilmente, etc. incluso medir su calidad antes de la prestación.

**Heterogeneidad:** (o Variabilidad) Dos servicios similares nunca serán idénticos o iguales. Esto por varios motivos: Las entregas de un mismo servicio son realizadas por personas, a personas, en momentos y lugares distintos. Cambiando uno solo de estos factores el servicio ya no es el mismo, incluso cambiando solo el estado de ánimo de la persona que entrega o la que recibe el servicio. Por esto es necesario prestar atención a las personas que prestarán los servicios a nombre de la empresa.

**Inseparabilidad:** En los servicios la producción y el consumo son parcial o totalmente simultáneos. A estas funciones muchas veces se puede agregar la función de venta. Esta inseparabilidad también se da con la persona que presta el servicio.

**Percibibilidad:** Los servicios no se pueden almacenar, por la simultaneidad entre producción y consumo. La principal consecuencia de esto es que un servicio no prestado, no se puede realizar en otro momento, por ejemplo un vuelo con un asiento vacío en un vuelo comercial.

**Ausencia de Propiedad:** Los compradores de servicios adquieren un derecho, (a recibir una prestación), uso, acceso o arriendo de algo, pero no la propiedad del mismo. Luego de la prestación sólo existen como experiencias vividas.

**Principios del Servicio.**

Para llevar a cabo un servicio son necesarias las bases fundamentales, es decir los principios del servicio los cuales pueden servir de guía para adiestrar o capacitar a los empleados encargados de esta vital actividad, así como proporcionar orientación de cómo mejorar. Estas bases son los Principios del Servicio, los cuales se dividen en Principios Básicos del Servicio y Principios del Servicio al Clientes, y que se detallan a continuación.

### **Principios Básicos del Servicio**

Los principios Básicos del Servicio son la filosofía subyacente de éste, que sirven para entenderlo y a su vez aplicarlo de la mejor manera para el aprovechamiento de sus beneficios por la empresa.

- Actitud de servicio: Convicción íntima de que es un honor servir.
- Satisfacción del usuario: Es la intención de vender satisfactores más que productos.
- Dado el carácter transitorio, inmediatista y variable de los servicios, se requiere una actitud positiva, dinámica y abierta: Esto es, la filosofía de “todo problema tiene una solución”, si sabe buscar.
- Toda la actividad se sustenta sobre bases éticas: Es inmoral cobrar cuando no se ha dado nada ni se va a dar.
- El buen servidor es quien dentro de la empresa se encuentra satisfecho, situación que lo estimula a servir con gusto a los clientes: Pedir buenos

servicios a quien se siente esclavizado, frustrado, explotado y respira hostilidad contra la propia empresa, es pedir lo imposible.

- Tratando de instituciones de autoridad, se plantea una continuidad que va desde el polo autoritario (el poder) hacia el polo democrático (el servicio): En el polo autoritario hay siempre el riesgo de la prepotencia y del mal servido. Cuanto más nos alejemos del primer polo, mejor estaremos.

### **Otros Principios del Servicio al Cliente.**

Existen otros principios que se deben seguir al llevar a cabo el Servicio al Cliente, estos pueden facilitar la visión que se tiene acerca del aspecto más importante del Servicio, EL CLIENTE.

- Haga de la calidad un hábito y un marco de referencia.
- Establecer las especificaciones de los productos y servicios de común acuerdo con todo el personal y con los clientes y proveedores.
- Sistemas, no sonrisas. Decir “por favor” y “Gracias” no le garantiza que el trabajo resulte bien a la primera. En cambio los sistemas sí le garantizan eso.
- Anticipar y satisfacer consistentemente las necesidades de los clientes.
- Dar libertad de acción a todos los empleados que tengan trato con sus clientes, es decir autoridad para atender sus quejas.
- Preguntar a los clientes lo que quieren y dárselo una y otra vez, para hacerlos volver.

- Los clientes siempre esperan el cumplimiento de su palabra. Prometer menos, dar más.
- Mostrar respeto por las personas y ser atentos con ellas.
- Reconocer en forma explícita todo esfuerzo de implantación de una cultura de calidad Remunerar a sus empleados como si fueran sus socios (incentivos).
- Hacer como los japoneses. Es decir, investigar quiénes son los mejores y cómo hacen las cosas, para apropiarse de sus sistemas, para después mejorarlos.
- Alentar a los clientes a que digan todo aquello que no les guste, así como manifiesten lo que si les agrada.
- Lo más importante no deje esperando al cliente por su servicio, porque todo lo demás pasará desapercibido por él, ya que estará molesto e indispuesto a cualquier sugerencia o aclaración, sin importar lo relevante que esto sea.

### **Elementos del Servicio al Cliente**

- Contacto cara a cara.
- Relación con el cliente.
- Correspondencia.
- Reclamos y cumplidos.
- Instalaciones.

### **Importancia del Servicio al Cliente**

Un buen servicio al cliente puede llegar a ser un elemento promocional para las ventas tan poderosas como los descuentos, la publicidad o la venta personal. Atraer un nuevo cliente es aproximadamente seis veces más caro que mantener uno. Por lo que las compañías han optado por poner por escrito la actuación de la empresa. Se han observado que los clientes son sensibles al servicio que reciben de sus suministradores, ya que significa que el cliente obtendrá a las finales menores costos de inventario.

**Contingencias del servicio:** el vendedor debe estar preparado para evitar que las huelgas y desastres naturales perjudiquen al cliente. Todas las personas que entran en contacto con el cliente proyectan actitudes que afectan a éste, el representante de ventas al llamarle por teléfono, la recepcionista en la puerta, el servicio técnico al llamar para instalar un nuevo equipo o servicio en las dependencias, y el personal de las ventas que finalmente, logra el pedido. Consciente o inconsciente, el comprador siempre está evaluando la forma como la empresa hace negocios, cómo trata a los otros clientes y cómo esperaría que le trataran a él (8).

#### **2.4. HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

Lorena Aluffi y Mabel Rembado expertas en higiene y manipulación de alimentos la higiene de los alimentos quienes escriben para la revista electrónica calidad alimentaria de Perú dicen que esta tiene como objetivo prevenir la CONTAMINACIÓN de los alimentos. Es el conjunto de medidas necesarias para

garantizar la inocuidad y salubridad de los productos alimenticios que consumimos.

Tanto la higiene de los alimentos como higiene alimentaria significan lo mismo. Según el CODEX ALIMENTARIUS, en el suplemento al Volumen 1B, el término. Higiene de los alimentos hace referencia a todas las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

La cadena alimentaria comprende desde el campo o producción primaria pasando por la preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta y/o suministro de los alimentos o productos alimenticios al consumidor.

El consumidor es un eslabón esencial de la misma ya que es responsable de la higiene de los alimentos una vez que los adquiere. Por lo tanto debe saber elegir el establecimiento donde adquiere los alimentos.

### **¿QUE ES EL CODEX ALIMENTARIUS?**

El Codex Alimentarius es un conjunto de normas alimentarias internacionales adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius.

Las normas del Codex abarcan los principales alimentos, sean éstos elaborados, semielaborados o crudos. Se incluyen además las sustancias que se emplean para una siguiente elaboración de los alimentos, en la medida en que éstas son necesarias para alcanzar los principales objetivos mencionados en el código: proteger la salud de los consumidores y facilitar prácticas justas en el comercio de alimentos.

Las directrices del Codex se refieren a los aspectos de higiene y a las propiedades Nutricionales de los alimentos, comprendidas las normas microbiológicas, los Aditivos alimentarios, plaguicidas y residuos de medicamentos veterinarios, sustancias contaminantes, etiquetado y presentación, métodos de muestreo y Análisis de riesgos.

***El Codex Alimentarius es, sin lugar a dudas, el punto de referencia internacional más importante en los asuntos relativos a la calidad de los alimentos. Desde su creación, el Codex ha generado investigaciones científicas sobre los alimentos y ha contribuido a que aumente considerablemente la conciencia de la comunidad internacional acerca de temas fundamentales como la calidad e inocuidad de los alimentos y la salud pública.***

**Higiene Local**

- Cuando Ud. acude a un hospital, una de las primeras cosas que observa es la higiene del lugar, ya que muy bien sabe que de ello puede depender su salud. Lo mismo ocurre cuando va a comprar sus alimentos: un lugar sucio y desordenado no puede brindarle garantías sobre la calidad de lo que le ofrece.
- Los Locales deben estar limpios y ordenados, en los que preferentemente predominen los colores claros.
- Ausencia de animales dentro del establecimiento.
- Buena iluminación (luz blanca y no de colores) y empleo de artefactos de luz protegidos contra las roturas.

### **La higiene de los alimentos**

Los alimentos están expuestos a la acción contaminante de innumerables bacterias, algunas de ellas inofensivas, otras capaces de ocasionar hasta la muerte. Su correcta manipulación es fundamental para evitar el contagio de enfermedades. Sin embargo, a diario se cometen errores. Detectarlos y corregirlos es sólo cuestión de hábito. Desde el momento de su producción hasta el de su consumo, los alimentos están expuestos a la contaminación ya sea por agentes naturales o debido a la intervención humana.

Los agentes naturales son bacterias, hongos, levaduras o sus toxinas, y pueden desarrollarse tanto en alimentos frescos como procesados, causando enfermedades en quienes ingieren esos productos. La contaminación química, asociada al desarrollo tecnológico, también puede generar inconvenientes.

Por suerte, con los recaudos adecuados en las distintas etapas, además de la higiene y manipulación cuidadosa de los alimentos y utensilios que se utilizan en la cocina, es posible prevenir en gran medida consecuencias indeseables para nuestra salud.

El organismo sano tiene muchas defensas. El estómago es el gran filtro donde el ácido clorhídrico mata muchas bacterias que se ingieren a través de los alimentos. Pero las que pasan esta barrera pueden ocasionar estragos (botulismo, salmonela, hepatitis, tuberculosis, etc.).

### **La higiene del manipulador de alimentos.**

Manipulador de alimentos es toda persona que por su actividad laboral se encuentra en contacto directo con los alimentos.

Desde su origen hasta la llegada al consumidor, el alimento pasa por una serie de etapas, llamada cadena alimentaria.

El origen, la transformación, el almacenamiento, el consumo, son los eslabones de esta cadena, en las cuales se encuentran uno o más manipuladores.

**La mano del hombre interviene y el manipulador responsable procura que cuando un alimento llega a sus manos o sale, lo haga en perfectas condiciones higiénicas.**

Existen dos clases de manipuladores, los de alto y bajo riesgo.

Los manipuladores de alto riesgo son aquéllos que mantienen contacto directo con los alimentos que no sufren un tratamiento posterior, antes de llegar al consumidor, también son aquéllas personas que intervienen en la elaboración de alimentos.

Los de bajo riesgo, mantienen contacto con el alimento que sufrirá un proceso de elaboración posterior antes de llegar al consumidor.

Ejemplos de manipulador de alimentos de alto riesgo son: los carniceros, panaderos, camareros, etc. Los manipuladores representan un riesgo potencial de transmisión de gérmenes causantes de enfermedades en los consumidores.

**Ser manipulador de alto riesgo no supone riesgo de enfermar, supone ser más responsable. La salud de los consumidores se encuentra en las manos de los manipuladores.**

Los hábitos higiénicos tienen por objeto evitar la contaminación y transmisión de gérmenes patógenos a los alimentos, basándose en:

- Los hábitos de higiene personal.
- Las acciones aplicadas al trabajo.

Los hábitos de higiene personal comportan:

- Baño o ducha antes de la jornada laboral.
- Limpieza e higiene de los cabellos.
- Cepillado de dientes como mínimo una vez después de las comidas.
- Uso de gorro en las zonas de manipulación o elaboración de alimentos.
- Cambio de ropa de trabajo.
- Ropa de trabajo exclusiva y limpia para el desarrollo del mismo.
- Uñas recortadas, limpias de esmalte y sin adornos.

Lavado de manos siempre que:

- Utilicemos el retrete o urinario.
- Manipulemos cajas o embalajes.
- Después de manipular carne cruda, pollos, pescado, etc.
- Manipulemos basuras, toquemos dinero.
- Antes o después de entrar en las zonas de manipulación de alimentos.

Existen una serie de hábitos no higiénicos que el manipulador debe evitar:

- Tocar lo menos posible los alimentos utilizando en la manipulación pinzas cubiertos, etc.
- Tocarse cualquier parte del cuerpo.
- Secarse el sudor, meterse los dedos en la nariz o boca, siempre que se haga deberá lavarse las manos.
- Toser, hablar, estornudar por encima de los alimentos, fumar o mascar chicle.
- Probar la comida con los dedos o introducir cucharas sucias a esos efectos.

La responsabilidad del manipulador de alimentos en relación con la higiene comprende:

- Preocuparse por su estado de salud (portador enfermo).
- Conocer y aplicar los hábitos higiénicos.
- Colaborar con el mantenimiento de la limpieza y la higiene.

El manipulador de alimentos deber de ser un ejemplo para todos de limpieza y actitudes higiénicas.

### **Alimentos vulnerables**

Entre los alimentos susceptibles de contaminación como lo menciona el Reglamento de Buenas Prácticas para alimentos Procesados, son los que tiene como características favorecer el crecimiento microbiano y por consiguiente cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte,

distribución y comercialización puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor. Como por ejemplo tenemos la leche no pasteurizada, las bebidas no embotelladas y todos los alimentos crudos. Las comidas que contengan huevos crudos o poco cocinados, como la mayonesa casera, también pueden ser peligrosas, así como algunas salsas, postres y cremas de pastelería. (9)

La organización FDA (Food and Drug Administration) que en español es la Administración de Alimentos y Drogas indica que los gérmenes encuentran en los distintos alimentos las sustancias nutritivas y las condiciones ambientales necesarias para crecer y multiplicarse. La inocuidad de los alimentos entraña la ausencia de contaminantes, adulterantes, toxinas y cualquier otra sustancia que pueda convertir el alimento en algo nocivo, ya sea con consecuencias agudas o crónicas sobre el organismo.

La causa más frecuente de enfermedades son el agua, las comidas para llevar y las de venta en puestos callejeros. La mayoría tiene que ver con agua no potable, falta de lavado adecuado de los alimentos crudos, falla en las cadenas de frío o envasado de los elaborados y/o congelados.

El riego y la fertilización de las plantas con desechos humanos y animales pueden contribuir a la aparición de agentes bacteriológicos de diversas enfermedades. Es importante proteger los alimentos a toda hora, desde el

momento en que se los compra hasta que la familia los consume. Las medidas más eficaces en la prevención son las higiénicas.

Como las bacterias se multiplican en una proporción geométrica, de un germen surgen millones en una hora. Además, en verano se está más expuesto a la contaminación pues el calor y de la luz actúan como detonantes de un crecimiento mayor de gérmenes. Los sustratos propios de cada alimento también cuentan: una gran cantidad de proteína (carne vacuna, pollo, pescado, cremas, huevo, etc.) es más proclive a tener huéspedes contaminantes.

### **Medidas de seguridad** (10).

Los profesionales coinciden en los siguientes consejos para evitar las enfermedades transmisibles por los alimentos (ETA):

#### **Al ir de compras**

- En primer lugar, una medida simple pero muy importante es dejar para lo último la compra de los alimentos que están refrigerados (carnes, leche, quesos, etc.).
- Comprar sólo la cantidad que se pueda almacenar con seguridad.
- Observar todas las fechas de vencimiento en los artículos perecederos que están precocidos o listos para el consumo.

- No comprar alimentos en malas condiciones. Los alimentos refrigerados deben estar fríos al tocarlos; los congelados deben estar totalmente duros.
- Los enlatados no deben tener abolladuras, rajaduras o tapas hinchadas.
- Los tiempos de traslado deben ser acotados para no romper la cadena de frío.

### **El almacenamiento**

- **Las carnes:** Si no se van a utilizar dentro de las 48 horas, se llevan al freezer (o al congelador), pero antes hay que eliminar la grasa. Si son bifes o milanesas, separarlos con papel film.
- **Los lácteos y productos envasados (botellas, jugos, etc.):** El envase que los contiene debe lavarse con agua, secándolo antes de que ingrese a la heladera.
- **Los fiambres:** En verano hay que tener especial cuidado con estos alimentos y preferir siempre los que se cortan delante de uno, antes que los ya envasados. Si no existe esta opción, preferir el envase que está más abajo de la pila, por su cercanía al frío.

- **Frutas y verduras:** En estos alimentos no hay un componente proteico importante, por lo que los riesgos son menores. Sí poseen mucha agua, y su deterioro es el natural del alimento, se lo percibe fácilmente a través del aspecto, cuando se marchita o pudre. Lo ideal es lavarla, secarla y guardarla en la heladera dentro de bolsas de nylon perforadas (para que el alimento escurra líquido y esté aireado) o en recipientes herméticos de plástico.
- **Antes de utilizarlas,** volver a lavar la verdura y la fruta. Para una mayor seguridad se le pone unas gotitas de lavandina al agua o se la acidula con jugo de limón o vinagre (el PH ácido mata a las bacterias).
- **Productos secos (arroz, fideos, harina, etc.):** Son los menos susceptibles de descomposición porque no tienen agua. Pero hay que cuidarlos de los calores extremos para que no aparezcan parásitos, como los gorgojos. Una vez cocidos, ganan agua, entonces sí entran a correr los mismos riesgos que los alimentos frescos.
- **Las conservas enlatadas:** Verificar la fecha de elaboración y vencimiento. Una vez abierta la lata, hay que pasar el contenido a un recipiente plástico limpio. Las legumbres deben enjuagarse para quitarles el agua espumosa que tiene conservantes y aditivos.

- **Almacenar separadamente** los alimentos crudos y los cocidos con el fin de evitar la contaminación cruzada entre ellos.

### **Empleo de agua**

Como principio general, en la manipulación de alimentos sólo deberá utilizarse agua potable que cumpla con la Norma INEN 1 108. Con la aprobación del organismo oficial competente, se podrá utilizar agua no potable para la producción de vapor, refrigeración, lucha contra incendios y otros fines análogos no relacionados con los alimentos. Sin embargo, con la aprobación expresa del organismo oficial competente, podrá utilizarse agua no potable en ciertas zonas de manipulación de alimentos, siempre que no entrañe un riesgo para la salud.

El agua recirculada para ser utilizada nuevamente dentro de un establecimiento deberá tratarse y mantenerse en un estado tal que su uso no pueda presentar un riesgo para la salud.

El proceso de tratamiento deberá mantenerse bajo constante vigilancia. Por otra parte, el agua recirculada que no haya recibido ningún tratamiento ulterior podrá utilizarse en condiciones en las que su empleo no constituya un riesgo para la salud ni contamine la materia prima ni el producto final. Para el agua recirculada deberá haber un sistema separado de distribución que pueda identificarse fácilmente. Será menester la aprobación del organismo oficial competente para

cualquier proceso de tratamiento y para la utilización del agua recirculada en cualquier proceso de elaboración de alimentos.

### **Elaboración**

La elaboración deberá ser supervisada por personal técnicamente competente. Todas las operaciones del proceso de producción, incluido el envasado, deberán realizarse sin demoras inútiles y en condiciones que excluyan toda posibilidad de contaminación, deterioro o proliferación de microorganismos patógenos y causantes de putrefacción.

Los recipientes se tratarán con el debido cuidado para evitar toda posibilidad de contaminación del producto elaborado.

Los métodos de conservación y los controles necesarios habrán de ser tales que protejan contra la contaminación o la aparición de un riesgo para la salud pública y contra el deterioro dentro de los límites de una práctica comercial correcta.

### **Envasado**

Todo el material que se emplee para el envasado deberá almacenarse en condiciones de sanidad y limpieza. El material deberá ser apropiado para el producto que ha de envasarse y para las condiciones previstas de almacenamiento y no deberá transmitir al producto sustancias objetables en

medida que exceda de los límites aceptables para el organismo oficial competente. El material de envasado deberá ser satisfactorio y conferir una protección apropiada contra la contaminación.

Los recipientes no deberán haber sido utilizados para ningún fin que pueda dar lugar a la contaminación del producto. Siempre que sea posible, los recipientes deberán inspeccionarse inmediatamente antes del uso a fin de tener la seguridad de que se encuentran en buen estado y, en caso necesario, limpios y /o desinfectados; cuando se laven, deberán escurrirse bien antes del llenado. En la zona de envasado o llenado solo deberá almacenarse el material de envasado necesario para uso inmediato. El envasado deberá hacerse en condiciones que excluyan la contaminación del producto.

Identificación de lotes. Deberá cumplir con la Norma INEN 1 334 “Rotulado de productos alimenticios para consumo humano. Requisitos”.

Registros de elaboración y producción. De cada lote deberá llevarse un registro permanente legible y con fecha de los detalles pertinentes de elaboración y producción. Estos registros deberán conservarse durante un período que exceda de la duración del producto en almacén, pero salvo en caso de necesidad específica, no será menester archivar los registros durante más de dos años. Deberán llevarse también registros de la distribución inicial por lotes.

Almacenamiento y transporte de los productos terminados. Los productos deberán almacenarse y transportarse en condiciones tales que excluyan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del producto a los daños del recipiente. Durante el almacenamiento, deberá ejercerse una inspección periódica de los productos terminados, a fin de que sólo se expidan alimentos aptos para el consumo humano y de que se cumplan las especificaciones aplicables a los productos terminados cuando éstas existan. Los productos deberán expedirse siguiendo el orden de numeración de las partidas.

#### **Algunas enfermedades transmitidas por alimentos. (10)**

De acuerdo Dr. Diego Suarez del Subcentro 2 Colta del Ministerio de Salud Pública, las principales enfermedades que pueden ser transmitidas por los alimentos, ya sea por falta de higiene, o mala cocción, se presentan como hongos, parásitos, virus y bacterias. Sobre ellos actúan factores químicos o físicos que dependen de la composición del alimento y de las condiciones en que este se encuentra, que permite la multiplicación de esos microorganismos o la producción de sus metabolitos secundarios que son las toxinas.

Si bien ni los parásitos ni los virus se multiplican en los alimentos o en el agua es suficiente ingerir una pequeña cantidad para que se produzcan las enfermedades.

Todos estos agentes contaminantes se pueden producir cuando no se toman las correctas medidas al manipular, preparar o conservar los alimentos.

- **Salmonelosis.**
- **Listeriosis.**
- **Cólera.**
- **Botulismo.**
- **Gastroenteritis infecciosa estafilocócica.**

## CAPITULO 3

### RECURSOS GASTRONÓMICOS DEL DESTINO

#### 3.1 Plato, Producto, Planta.

Para la realización y análisis de este capítulo se ha procedido a realizar fichas de inventarios las cuales nos demuestran los recursos gastronómicos disponibles en el Balneario “Santa Marianita”.

**TABLA # I Resumen de Productos, Platos y Planta Inventariadas**

NOMBRE	NÚMERO
PRODUCTOS	7
PLATOS	14
PLANTA	39

Fuente: Autores

#### 3.1.1. Producto

##### **Significado del Producto Gastronómico:**

Es el resultado que obtienes después de mezclar y cocinar varios ingredientes, es decir un alimento preparado.

**Producto:**

El producto es lo primordial al realizar cualquier plato, si bien cuando se habla de la gastronomía lo primero que se viene a la mente es la apariencia de un plato con su comida preferida, pero este, antes de que sea servida ha pasado por un proceso de elaboración, que va desde la conceptualización, creación de la idea, su cocción y su presentación.

Existe una realidad en este sentido ya que sin dichos ingredientes no habría plato, siendo este la materia prima para obtener un buen resultado final.

Los productos no son solamente ingredientes de una receta sino que detrás de este existe un proceso mayor antes de ser llevado al fogón.

El producto lo podemos dividir en tres tipos:

1. Producto de siembra y recolección: como ejemplo tenemos al maíz, arroz, café, etc.
2. Producto de cría: es el caso de los animales de granja o ganadería.
3. Producto de captura o pesca: son los que proceden de las especies marinas.

Un producto primario representa el esfuerzo y la dedicación de muchas personas que trabajan día a día, sin ellos no podríamos realizar los platos típicos o recetas caseras que son tan apreciadas por las personas de nuestro país y los turistas.

Un producto primario representa el esfuerzo y la dedicación de muchas personas que trabajan día a día, sin ellos no podríamos realizar los platos típicos o recetas caseras que son tan apreciadas por las personas de nuestro país y los turistas.

Entre los productos cultivados en la zona que son más utilizados para la realización de los platos típicos en el Balneario Santa Marianita encontramos los siguientes:

**TABLA II Ficha resumen de inventario de productos del Balneario Santa Marianita**

<i><b>DENOMINACION</b></i>	<i><b>CATEGORIA</b></i>	<i><b>PROCEDENCIA</b></i>
1. Pescado	Pescados	Salitre
2. El verde	Legumbre	Salitre
3. El arroz	Granos	Salitre

4. La gallina	Productos avícolas	Salitre
5. El pato	Productos avícolas	Salitre
6. El mondongo	Cárnicos	Salitre
7. El choclo	Legumbre	Salitre

**Fuente: Autores**

Estos productos son adquiridos mayoritariamente en el centro de Salitre donde existe un mercado que es abastecido por diferentes familias que se dedican a la ganadería y agricultura. El detalle de cada producto se lo puede verificar en el anexo M.

### **3.1.2. Plato.**

Según el diccionario de la Real Academia española no indica que el plato es un recipiente bajo y redondo, con una concavidad en medio y borde comúnmente plano alrededor, empleado en las mesas para servir los alimentos y comer en él y para otros usos. (12).

Pero para el sector turístico, plato es todo alimento preparado que un establecimiento puede ofrecer para satisfacer la necesidad de alimentarnos, estos pueden ser tanto nativos como de otra parte del mundo.

En los diferentes establecimientos ubicados a lo largo de la Playa Santa Marianita se pueden degustar los platos típicos que son preferidos por los turistas como indican las encuestas (anexos N).

Los principales productos consumidos en el cantón serán presentados en la ficha resumen que se presenta a continuación:

**TABLA III Fichas resumen de inventario de los Platos del Balneario Santa Marianita**

<b>DENOMINACION</b>	<b>CATEGORIA</b>	<b>INGREDIENTES PRINCIPALES</b>
1. Cazuela de camarón y pescado	Alimento	Cebolla, pimiento, tomate, verde, camarón o pescado, maní, sal y pimienta.
2. Caldo de gallina criolla	Alimento	Gallina criolla, ajo, yuca, cebolla blanca.
3. Hayampaco	Alimento	Verde, bocachico (pescado de río), maní, sal, hojas de plátano
4. Seco de pato	Alimento	Cebolla, pimiento, tomate, pato, ají peruano, naranjilla, hierbita
5. Arroz con menestra y pescado frito	Alimento	Frejol canario, cebolla, pimiento, tomate, ajo, arroz, pescado, aceite
6. Seco de gallina	Alimento	Cebolla, pimiento, tomate, gallina, ají peruano, naranjilla, hierbita.

7. Guatita	Alimento	Cebolla, pimiento, tomate, mondongo de res, arvejita, zanahoria, papa, maní, hierbita.
8. Fritada con chifles	Alimento	Carne de cerdo en cuadros, ajo, cebolla blanca, verde, aceite.
9. Tortillas de verde	Alimento	Verde, queso, aceite
10. Torrejas de choclo	Alimento	Choclo, leche, queso, huevo, aceite
11. Camote asado	Alimento	camote
12. Maduro con queso	Alimento	Maduro, queso, aceite
13. Maduro lampreado	Alimento	Maduro, queso, harina, leche, huevo, aceite
14. Choclo con queso	Alimento	choclo, queso

**Fuente: Autores**

### **MAGEN # 1: Yapingacho**



*Fuente: Autores*

**IMAGEN # 2: Platos varios**

Fuente: Autores

Todos estos platos son elaborados con los recursos naturales que posee el cantón; su ganadería y agricultura le ayuda a tener siempre materia prima a disposición para crear y fortalecer sus recetas. El detalle de la elaboración de los platos se encuentra en las fichas de los platos típicos (anexo N)

<b>TABLA IV CLASIFICACION DE LOS ELEMENTOS DEL EQUIPAMIENTO TURISTICO</b>		
<b>CATEGORIA</b>	<b>TIPO</b>	
<b>1. Alimentación</b>	<b>1.1</b>	Cabañas comidas típicas
	<b>1.1.1</b>	Cabaña # 1 Don Freire Posee 10 hamacas
	<b>1.1.2</b>	Cabaña # 2 Albita Posee 1 mesa, 5 sillas y 3 hamacas
	<b>1.1.3</b>	Cabaña # 3 Clarita Posee 3 mesas, 8 sillas y 2 hamacas

- 1.1.4** Cabaña # 4 El descanso de Jesús  
Posee 3 mesas, 14 sillas y 5 hamacas
- 1.1.5** Cabaña # 5 María  
Posee 2 mesas, 12 sillas y 5 hamacas
- 1.1.6** Cabaña # 6 Panchito  
Posee 7 mesas, 24 sillas.
- 1.1.7** Cabaña # 7 Mercedes  
Posee 7 mesas, 30 sillas.
- 1.1.8** Cabaña # 8 Comedor Pacheco  
Posee 8 mesas, 36 sillas.
- 1.1.9** Cabaña # 9 El sol sale para todos  
Posee 5 mesas, 28 sillas.
- 1.1.10** Cabaña # 10 Niño José  
Posee 3 mesas, 18 sillas.
- 1.1.11** Cabaña # 11 Picantería La Papita  
Posee 11 mesas, 44 sillas.
- 1.1.12** Cabaña # 12 La Envidia Te Mata  
Posee 7 mesas, 26 sillas.
- 1.1.13** Cabaña # 13 Comedor Kerlita  
Posee 6 mesas, 29 sillas.
- 1.1.14** Cabaña # 14 Rosita  
Posee 8 mesas, 42 sillas.
- 1.1.15** Cabaña # 15 El Sabor Criollo  
Posee 5 mesas, 21 sillas y 5 hamacas
- 1.1.16** Cabaña # 16 Mi Cariñito  
Posee 6 mesas, 24 sillas.
- 1.1.17** Cabaña # 17 Luz del Sol  
Posee 4 mesas, 18 sillas.

	<b>1.1.18</b>	Cabaña # 18 Don Navas Posee 7 mesas, 34 sillas.
	<b>1.1.19</b>	Cabaña # 19 Elvita Posee 7 mesas, 30 sillas.
	<b>1.1.20</b>	Cabaña # 20 El Buen Sabor Posee 3 mesas, 20 sillas.
	<b>1.1.21</b>	Cabaña # 21 Las Delicias de Don Carlos Posee 14 mesas, 56 sillas.
	<b>1.1.22</b>	Cabaña # 22 Estrellita Posee 6 mesas, 22 sillas.
	<b>1.1.23</b>	Soda Bar Dulce María Posee 4 mesas 16 sillas
<hr/>		
<b>2.</b>	<b>Esparcimiento</b>	
	<b>2.1</b>	Discotecas
	<b>2.1.1</b>	Cabaña Locura de Carlos Capacidad 150 personas
	<b>2.1.2</b>	Santa Marianita Capacidad 250 pax
	<b>2.2.</b>	Bares
	<b>2.2.1</b>	Salitre Tropical Beach Capacidad 60 pax, posee 8 mesas y 36 sillas
<hr/>		
<b>3.</b>	<b>Otros servicios</b>	
	<b>3.1</b>	Estacionamientos
	<b>3.1.1</b>	El Bikincito Capacidad 20 carros entre medianos y pequeños
	<b>3.1.2</b>	Sin Nombre Capacidad 20 carros entre medianos y pequeños

**Fuente: Boullón Roberto**

**Elaboración: Tesistas**

### 3.1.3. Planta

Según el libro de Roberto C. Boullón, Planificación del Espacio Turístico editorial Trillar 2006 (P40) es un subsistema que incorpora los servicios que se venden a los turistas (13).

Este subsistema se divide en dos principales elementos que son:

- 1) Equipamientos
- 2) Instalaciones

A continuación mencionaremos los elementos turísticos para luego poder detallar los elementos del Balneario Santa Marianita.

TABLA V CLASIFICACION DE LAS INSTALACIONES			
CATEGORIA		TIPO	
1.	De agua y playa	1.1	Carpas Se alquilan con 4 sillas 1 mesa
		1.2	Parasoles Se alquilan con 5 sillas 1 mesa
2.	Generales	2.1	Vestuarios
		2.2	Hamacas

**Fuente: Boullón Roberto**

**Elaboración: Tesistas**

Como indica Boullón (P. 41,42), el equipamiento incluye todos los establecimientos administrados por la actividad pública o privada que se dedican

a prestar los servicios básicos (13). En la tabla # IV encontramos el nombre de cada una de los equipamientos que posee Santa Marianita.

La clasificación de las instalaciones que es el segundo componente de la planta turística. Bajo este rubro deben anotarse todas las construcciones especiales (distintas a las consignadas por el equipamiento), cuya función es facilitar la práctica de actividades netamente turísticas (13). Esta se puede verificar en la tabla V.

En base a las tablas y fichas de Planta turística (anexo O) podemos decir que el Balneario Santa Marianita posee pocos elementos en su planta turística. Su equipamiento está conformado por treinta y tres cabañas, dos discotecas, un Bar, y dos estacionamientos donde reciben a visitantes de distintas partes de la provincia del Guayas.

#### **IMAGEN # 4 Cabañas del Balneario Santa Marianita**



Fuente: Autores

## **Las cabañas**

Se encuentran ubicadas en la playa al pie de la avenida principal del Balneario. El ambiente en que las rodea es propicio para atender a los turistas durante todos los meses del año, estas no tienen definida temporadas altas o bajas. La mayoría de ellas atienden desde las 8h00 hasta las 17h00. Por lo general son negocios familiares, en ellas se expenden los productos gastronómicos típicos del cantón ya antes mencionados, poseen sillas y mesas de madera o plásticas. Algunas cabañas tienen hamacas que se alquilan por el valor de un dólar durante el tiempo que el turista lo desee.

Una de las debilidades de las cabañas es que no poseen división en la parte donde realizan la preparación de la comida, esto genera una mala impresión a los turistas ya que se pueden ver como manipulan los alimentos y los recipientes en donde los tienen, esto sucede debido a que los expendedores no conocen la aplicación de las normas de higiene y pues no están capacitados en dar un buen servicio al cliente ya que la mayoría de las personas según las fichas de planta turística (anexo O) tiene formación primaria y secundaria.

Según el Presidente de la Asociación de Expendedores de Alimentos Preparados “Santa Marianita” el Sr. Carlos León nos indica que se están organizando entre los expendedores para recolectar de una cuota de \$5 para

mejorar las cabañas e instalar mesones de cemento ya que actualmente los mesones son improvisados con mesa de madera (anexo K).

### **Discotecas**

El balneario cuenta con dos discotecas como lo detallamos en las fichas de planta turística (Anexo O). La primera se llama “Cabaña Locura de Carlos” posee una capacidad para 150 personas propiedad del Sr. Carlos León, esta es totalmente de madera y tiene mesas y sillas de madera estilo rústico.

La segunda se llama discoteca “Santa Marianita” esta es la más grande tiene capacidad para 250 personas es una construcción de 2 pisos de cemento propiedad de 3 hermanos Tairon Moreno, Milton Moreno y Raul Moreno. La mayoría de personas que asisten son residentes del cantón y también turistas nacionales. Los horarios de atención son desde las 9am hasta las 20h00.

### **Bar**

Existe un bar (anexo O) con capacidad para 60 personas llamado “Salitre Tropical Beach” ubicada al pie de la avenida principal junto a la licorera del Balneario se puede encontrar toda clase de bebidas nacionales e internacionales. Los horarios de atención es desde las 9h00 hasta las 17h00 los sábados y feriados.

## **Estacionamientos**

Existen dos estacionamientos, se encuentran al comienzo y al final de la avenida principal del Balneario el detalle de estos se encuentran en las fichas de Planta turística (Anexo O).

El primero llamado “El Bikincito” tiene capacidad para 20 carros medianos y pequeños, este estacionamiento posee plantas grandes que proporcionan sombra a los carros, el costo del parqueo es de \$1.50 durante el día y se los cancela a la llegada del turista.

El segundo estacionamiento no tiene nombre, se encuentra ubicado al final de la avenida principal, tiene capacidad para 30 carros medianos y pequeños con el mismo valor que el anterior. Los horarios de trabajo son desde las 7h00 hasta las 19h00.

### **IMAGEN # 5 Estacionamientos del Balneario Santa Marianita**



Fuente: Autores

Con respecto a las instalaciones que podemos encontrar para el uso de sus turistas son carpas, sombrillas y las hamacas que están ubicadas cerca del río para que puedan disfrutar del paisaje y el ambiente natural.

### **Las carpas:**

El Balneario posee 12 carpas de colores de forma cuadrícula, ubicadas a la orilla del río, están son alquiladas durante el día a \$5 y vienen con cinco sillas mas una mesa de plástico.

### **IMAGEN # 6 Carpas del Balneario Santa Marianita**



Fuentes: Autores

### **Las sombrillas o parasoles:**

Son las que más se encuentran en el balneario hay 158 parasoles son alquilados por \$3 durante todo el día vienen con cuatro sillas y una mesa plástica y están ubicados a la orilla del río.

**IMAGEN # 7 Parasoles del Balneario Santa Marianita**

Fuente: Autores

**Las Hamacas:**

Se encuentran ubicadas en las cabañas donde expenden comidas y también hay cabañas exclusivamente para el alquiler de hamacas. El valor del alquiler es de \$1 durante todo el día. El número de hamacas por cabaña varían hay desde tres hasta 12 hamacas.

**IMAGEN # 8 Hamacas del Balneario Santa Marianita**

Fuente: Autores

### 3.2. Diagnóstico de los recursos gastronómicos.

Al hablar de los recursos gastronómicos del Balneario Santa Marianita, en lo referente a los platos que se expenden en este sitio, se puede decir que son de gran variedad. Al dar el diagnóstico de estos se puede apreciar que existen varias falencias incluyendo entre ellas la falta de conocimiento y aplicación en normas de higiene y manipulación de alimentos; esto se lo puede confirmar mediante la técnica de la observación realizada por las Tesisistas entre ellos tenemos:

**TABLA VI Falencia que encontramos en el Balneario Santa Marianita**

ELEMENTOS	PROBLEMAS
Alimentos:	cocinados a la intemperie
Cocina:	no cuenta con división entre la cocina y el comedor
Vajilla:	despostillada
Cubiertos:	con puntas dobladas
Equipos de congelación:	inexistentes
Bodega:	no existe
Caja:	quien cobra es la persona que sirve los alimentos
Atención al visitante:	poca cortés

Fuente: Autores

En cuanto a la materia prima que se usa para elaborar los platos en base a las fichas vemos que la mayoría son cultivados, criados o pecados en la misma zona motivo por el cuales son frescos y dan un toque especial a los alimentos.

A continuación realizaremos un estudio FODA del Balneario.

### **FORTALEZA**

- El Balneario se encuentre ubicado a 45 minutos de Guayaquil.
- No tiene temporadas, es decir se encuentra igual todo el año.
- Posee precios económicos en las comidas.
- Tienen variedad de platos
- Su Carretera es accesible
- Las cabañas están al pie del río.
- Los expendedores tienen sus propio criaderos de animales

### **OPORTUNIDAD**

- No está explotado turísticamente se puede realizar un crecimiento turístico.
- Mejoramiento de la infraestructura de las cabañas mediante crédito del estado o bancario.

### **DEBILIDAD**

- Falta de capacitación de manejo, manipulación de alimentos y atención al cliente a los expendedores.
- Falta de publicidad y financiamiento público.
- No posee baterías sanitarias
- Falta resguardo policial.

- Carecen de pozo séptico
- Señalización vehicular
- Mala adecuación de la vía principal del Balneario
- Falta de seguridad en el río

### **AMENAZAS**

- La Bocana le quita clientela.
- Perdidas de turistas debido a la mala manipulación de alimentos.
- Desastres naturales.

Una vez realizado el FODA del balneario Santa Marianita, veremos como podemos usar y sacar ventajas de cada uno de sus fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas.

### **FORTALEZA**

El balneario Santa Marianita puede desarrollarse por no tener estacionalidad turística, sobre todo en los meses de invierno que otros balnearios de agua dulce se pierden debido al crecimiento del caudal de los ríos, haciendo una promoción más fuerte en esos meses resaltando esta fortaleza del lugar.

Al ser su gastronomía variada y económica, se puede proyectar al balneario como un lugar de distracción a bajo precio, así las personas que no tengan

grandes ingresos económicos también puedan visitarlo.

El hecho de que se encuentre a 45 minutos de Guayaquil y que su carretera sea de fácil acceso hace que las personas puedan movilizarse ya sea en transporte intercantonal o en vehículo propio, la manera de aprovechar esto es que se puede hacer una campaña en base a este punto.

### **OPORTUNIDAD**

Para aprovechar las oportunidades se pueden tomar las siguientes acciones:

Hacer una promoción turística en conjunto con el Municipio para dar a conocer el balneario, ya que de esta manera tendrían más visitantes que se convierte en mayores ingresos monetarios.

Con los préstamos que podrían proporcionar el estado o los bancos se pueden mejorar la infraestructura de las cabañas para dar una mejor apariencia al visitante que debido esto se verá atraído a consumir. Las líneas de crédito para el turismo son manejadas por el Banco de Fomento.

### **DEBILIDAD**

Para detener las debilidades que posee el balneario Santa Marianita se podría aplicar las siguientes correcciones:

- Hacer capacitaciones para los expendedores de productos gastronómicos.
- Realizar un plan de marketing de acuerdo a la realidad del balneario.
- Pedir a las autoridades la provisión de baterías sanitarias.
- Crear y poner en marcha un plan de seguridad en conjunto con la Policía Nacional.
- Solicitar al Municipio el servicio de pozo séptico y la adecuación de la vía principal del balneario.
- Requerir a la Comisión de Tránsito del Guayas su ayuda en cuanto a la señalización vehicular.

## **AMENAZAS**

Para defenderse de las amenazas el balneario Santa Marianita debería:

Resaltar sus cualidades y ventajas que tiene sobre su similar de La Bocana.

Poner en práctica lo aprendido en los cursos de manipulación de alimentos que han recibido los expendedores de productos gastronómicos.

A pesar de que los desastres naturales no son predecibles, se pueden hacer planes de acción que se tomarían en caso de alguna eventualidad de la naturaleza.

## CAPITULO 4

### PROPUESTA DEL PLAN DE CAPACITACION

#### 4.1 Contenido del Plan

**Definiciones:**

Para poder hablar del contenido de este plan de capacitación primero se debe definir algunos términos según las Tesistas:

**Plan:** De acuerdo a las autoras, un Plan es un conjunto de características que rigen un comportamiento para conseguir un objetivo.

**Capacitación:** Es impartir conocimientos para la mejora continua del ser humano.

**Plan de Capacitación:** Es un conjunto de características creado para ser impartidos para la mejora continua de la sociedad u empresa a la que pertenecemos.

**Alcance del Plan:** Este plan es de aplicación para todas las personas que intervengan en la compra, almacenamiento, preparación y presentación de alimentos en el balneario Santa Marianita del cantón Salitre.

## **Objetivos del Plan**

### **Objetivo General**

Enseñar a los expendedores de productos gastronómicos del balneario Santa Marianita del cantón Salitre normas de higiene y manipulación de alimentos para que así puedan dar un mejor servicio y obtener mayores beneficios.

### **Objetivos Específicos**

- Ayudar a que con este plan los expendedores de productos gastronómicos del balneario Santa Marianita del cantón Salitre puedan ser personal calificado para la elaboración de alimentos.
- Mantener fidelidad de los clientes a través de las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.
- Promocionar el balneario Santa Marianita ya que dando una buena atención y servicio, los mismos turistas recomendarán a otros la visita es este lugar y comentarán su buena experiencia.

- Apoyar a la mejora de la calidad de vida de los expendedores de productos gastronómicos del balneario Santa Marianita del cantón Salitre ya que al tener más clientes sus ingresos también aumentarán.

### **Meta**

Capacitar al 100% de los expendedores de productos gastronómicos del balneario Santa Marianita del cantón Salitre, no solo a dueños sino también a sus colaboradores.

### **Requisitos**

El principal requisito que se pide para ser parte de esta capacitación es tener el deseo y la voluntad de aprender acerca de la higiene, manipulación, conservación y prestación de servicios de alimentos y bebidas, adicionalmente es recomendable pero no indispensable, ser propietario o trabajador de uno de los establecimientos que expenden alimentos y bebidas en Salitre.

### **Contenido del plan**

#### **1. Gastronomía**

##### 1.1 Definición

##### 1.2 Importancia de la gastronomía en el sector turístico

#### **2. Seguridad alimentaria**

##### 2.1 Definición

- 2.2 Definición de Higiene y manipulación de alimentos
- 2.3 ¿Qué es el CODEX alimenticio?
- 2.4 Higiene del local
- 2.5 Higiene del manipulador de alimentos
- 2.6 Higiene de los alimentos
- 2.7 Alimentos vulnerables a la contaminación
- 2.8 Medidas de seguridad
- 2.9 Almacenamiento de los alimentos
- 2.10 Accesorios peligrosos
- 2.11 Principales enfermedades
- 3. Servicio al cliente**
  - 3.1 Definición
  - 3.2 Como ser un buen anfitrión.
- 4. Análisis FODA**

### **Aplicación del Plan**

Este plan va a ser dictado por un instructor el cual dará un capítulo por clase a excepción del capítulo II ya que por su extensión e importancia se lo hará en tres clases. Al final de cada clase se hará una evaluación oral y al final del curso una escrita.

**TABLA VII PLANIFICACION DEL PLAN DE CAPACITACION**

<b>CAPITULO</b>	<b>TEMA</b>	<b>HORAS</b>
1. Gastronomía	Definición, importancia en el sector turístico	4 horas
2. Higiene y Manipulación de Alimentos	Definición, ¿qué es el CODEX?, higiene del local, higiene del manipulador, higiene de alimentos	4 horas
2. Higiene y Manipulación de Alimentos	Alimentos vulnerables, medios de seguridad, almacenamiento,	4 horas
2. Higiene y Manipulación de Alimentos	Al preparar los alimentos, la cocción	4 horas
3. Servicio	Definición, como ser un buen anfitrión.	4 horas
4. Análisis FODA y cierre del taller.	Análisis FODA	4 horas

Autores: Tesistas

La modalidad de aprendizaje a utilizarse será en base a los canales sensoriales ya que a través de estos las personas perciben y retiene la información.

Como indica el Manual de Básico del Docente, Editorial Cultural, S.A., edición 2002, los tres canales sensoriales principales son:

Modalidad visual: Las personas que aprenden viendo las cosas, les gusta mirar ilustraciones, observan detalles de las personas, hablan poco y responden con pocas palabras.

Modalidad auditiva: Las personas aprenden oyendo las cosas, son buenos para contar chistes, son buenos líderes, les gusta escuchar música.

Modalidad kinestésicas: Las personas aprenden haciendo las cosas, les gusta el movimiento, disfrutan haciendo cosas con las manos, quieren tocar y sentirlo todo.

La capacitación será basada en la tabla anterior en la cual se dictará un tema por 4 horas diarias, en total nuestra capacitación será dada en 6 días que se dividirán en los 3 primeros días de cada semana durando así 2 semanas, ya que basadas en las encuestas realizadas, para los expendedores sería mejor de lunes a viernes.

Durante las clases tendremos varias actividades donde utilizaremos las tres modalidades para ayudar la comprensión de la capacitación a los tres tipos de personas. Para las personas visuales se utilizarán carteles y gráficos, para las personas auditivas se realizarán retroalimentación, actividades y evaluaciones

orales y para las personas kinestésicas se realizarán juegos, manipulación de objetos y materiales, trabajos en grupos para su mayor comprensión.

#### **4.2.1 Material de Apoyo**

Se utilizará papel, papel periódico, pluma, marcadores para los talleres. Herramientas digitales como computadora, proyector y pantalla para dictar el taller. Además se les repartirá un manual de higiene y manipulación de alimentos, en el cual estará cada uno de los temas a tratar y ayudara de consulta y apoyo para los participantes.

#### **4.2.2. Perfil de Capacitadores**

La capacitación es un recurso para el desarrollo y perfeccionamiento de los conocimientos teóricos y prácticos de las personas que se desempeñan en un área productiva. El capacitador es el responsable de planear, programar e impartir cursos que contribuyan al mejorar el desempeño de las personas.

#### **Perfil del Capacitador**

En primera instancia se pensó que el capacitador podría ser una de las tesisistas pero a medida de que la investigación avanzaba reflejó que estrictamente debe de ser una persona que con las características anteriores, ya que de esta persona depende más del 70% del éxito de este plan.

**Perfil Personal**

La edad puede fluctuar entre unos 30 a 50 años, el estado civil es indistintivo al igual que el sexo, de preferencia ecuatoriano para que sea alguien que conozca de nuestra realidad del nivel que va a capacitar.

**Perfil Académico**

Debe de ser alguien con experiencia en docencia e indispensable estudios superiores en Alimentos y Bebidas, considerándose las profesiones adecuadas las de Chef a nivel de técnico superior, Licenciado o Ingeniero en Gastronomía o Ingeniero en Alimentos, esto debido a las competencias que manejan estos profesionales según el Conesup (14), entre las cuales se puede mencionar:

- Aplicar eficientemente técnicas de servicio en cocina
- Identificar los diferentes tipos de alimentos, así como también, los equipos con los que va a desarrollar las tareas productivas de su profesión.
- Desempeñar de manera eficaz y profesional actividades referentes a la planificación y costos de alimentos y bebidas en base a la aplicación de sus conocimientos de la administración de las áreas de alimentación.

**Perfil Profesional:**

Dentro de su experiencia profesional el capacitador debe poseer experiencia práctica en alguno de los siguientes puestos:

- Chef Ejecutivo

- Sub chef
- Jefe de cocina

Adicionalmente se espera que posea experiencia en la docencia o capacitación en al menos alguna de los siguientes tipos de instituciones.

- Universidades o Escuelas Politécnicas
- Institutos tecnológicos o técnicos
- Centros de formación artesanal
- Centros de educación continua reconocidos por la CNCF.

#### **Destrezas:**

Se espera que el capacitador maneje ampliamente las siguientes destrezas:

- Relaciones Humanas
- Habilidad de enseñar a personas de niveles educativos limitados
- Conocimiento práctico alimentos y bebidas

#### **Físicas:**

Se espera que el capacitador sea una persona proactiva, con capacidad de innovación y que dentro de sus posibilidades pueda:

- Ejercer la formación continua con dinamismo
- Capacidad de desplazamiento por su cuenta al lugar de las capacitaciones
- Capacidad para trabajar bajo presión y en condiciones limitadas (la cabaña no es un aula-taller).

### **4.2.3 Lugar de Capacitación**

El taller se dictará insitu en el Balneario Santa Marianita, para facilitar el acceso a los expendedores de alimentos, para esto se ha considerado una alianza estratégica con el propietario de la cabaña # 29 “Las Delicias de Carlos” cuyo dueño es Sr. Carlos León Cali y quien a su vez ejerce el cargo de Presidente de la Asociación de los Expendedores de Alimentos del Balneario Santa Marianita. Se considera que este sitio posee las adecuaciones necesarias para la capacitación y queda cerca a todos los que trabajan en el Balneario por encontrarse en una avenida principal.

## **CONCLUSIONES**

Luego de realizada la investigación expuesta en el presente documento se ha podido apreciar la situación del balneario Santa Marianita, pudiendo concluir lo siguiente:

- 1.** La infraestructura, en lo referente a carreteras, calles, aceras, alcantarillado, agua potable, batería sanitaria, electricidad no es la adecuada, evidenciándose aún más en la estación lluviosa, esto es de diciembre a abril.
- 2.** El departamento de turismo del Municipio de Salitre no cuenta con un Plan de ordenamiento turístico que facilite el manejo de los establecimientos del balneario Santa Marianita.
- 3.** No existe información ni promoción turística del cantón que facilite la difusión del Balneario Santa Marianita.
- 4.** El único día de funcionamiento pleno de los establecimientos de Alimentos y Bebidas en el cantón Santa Marianita es el domingo.
- 5.** Falta inversión por parte de los mismo dueños de las cabañas del Balneario Santa Marianita ya que se reúsan a invertir.

**6.** Los expendedores del Balneario necesitan capacitación constante en servicio al cliente y manejo de manipulación de alimento para satisfacer a sus clientes.

## RECOMENDACIONES

1. Realizar el catastro de establecimientos turísticos del Balneario Santa Marianita.
2. Capacitación al personal de los empleados catastratados en materia de higiene, manipulación, conservación y preparación de alimentos.
3. Las autoridades del cantón Salitre o las nacionales deben mejorar la dotación de servicios básicos en el área urbano-rural del cantón.
4. Debe existir una planificación para el balneario de tal forma que se zonifique las áreas de establecimientos, bañistas, parqueo y así poder generar ordenamiento en las inmediaciones.

**ANEXOS**

## ANEXO A

Platos Típicos “La Fritada de chancho”



Fuente: Autores

## ANEXO B

Platos Típicos “Maduro Frito”



Fuente: Autores

## ANEXO C

Cabañas del Balneario Santa Marianita:



Fuente: Autores

## ANEXO D

Venta de artesanías en el Balneario Santa Marianita



Fuente: Autores

## ANEXO E

Venta de Ropa en el Balneario Santa Marianita



Fuente: Autores

## ANEXO F

Parada de la Ruta Salitreña en el Balneario Santa Marianita



Fuente: Autores

**ANEXO G****ENCUESTA DEL PERFIL Y PREFERENCIA DE LOS TURISTAS DEL  
BALNEARIO SANTA MARIANITA.**

1. Nombre \_\_\_\_\_

2. Sexo                    M                        F           

3. Edad

15 – 18                        30 – 35                   

18 – 25                        40 – a mas                   

25 – 30   

4. Nivel de Educación

Primaria                                        Superior                   

Secundaria                   

5. Por qué decidió venir al Balneario Santa Marianita?

Por la playa                   

Por cercanía                   

Por comida                   

6. ¿Con quién vino al Balneario?

Familia                   

Amigos                   

Solo

7. ¿Consume los productos que expenden en las cabañas?

Si  No

8. ¿Cuál es el plato que más le gusta?

\_\_\_\_\_

9. En una escala del 1 (mala) al 5 (excelente) ¿Cómo calificaría la comida que se expende en el balneario en cuanto a su higiene y preparación?

1 Mala  2 Buena  3 Regular

4 Muy buena  5 Excelente

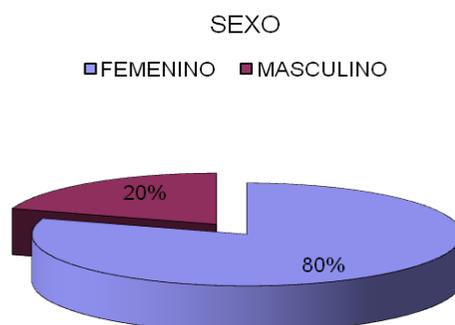
10. En una escala de 1 (mala) al 5 (excelente) uno a cinco ¿Cómo calificaría la atención recibida por los expendedores de alimentos?

1 Mala  2 Buena  3 Regular

4 Muy buena  5 Excelente

**ANEXO H:****RESULTADOS GRAFICOS DE LA ENCUESTA DEL PERFIL Y PREFERENCIA  
DE LOS TURISTAS DEL BALNEARIO SANTA MARIANITA.****Sexo:**

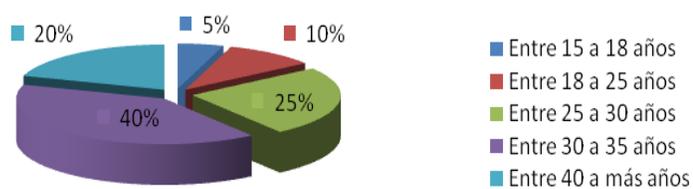
Mujeres	16
Hombres	4

**GRAFICO # 1 Resultado del sexo de los encuestados**

Fuente: Autores

**Edad:**

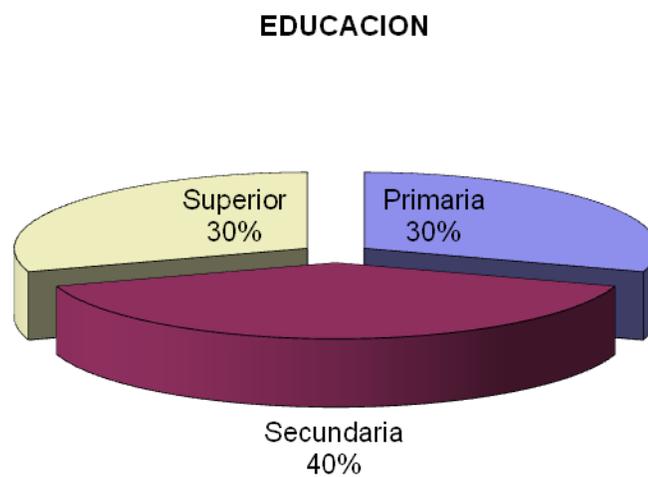
Entre 15 a 20 años	1
Entre 18 a 25 años	2
Entre 25 a 30 años	6
Entre 30 a 35 años	2
Entre 40 a más años	7

**GRAFICO # 2 Resultado de las edades de los encuestados****EDADES**

Fuente: Autores

**Nivel de Educación**

Primaria	6
Secundaria	8
Superior	6

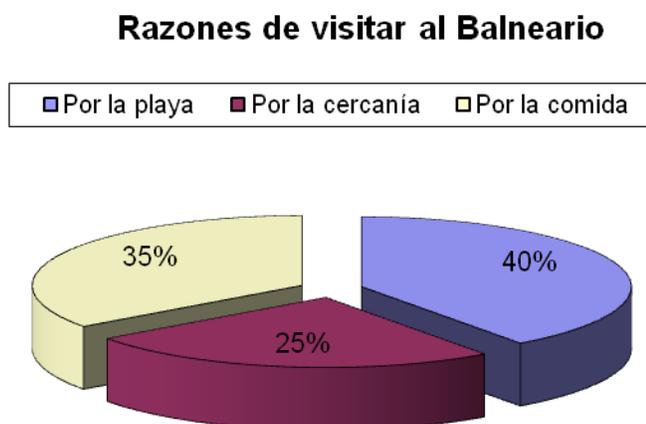
**GRAFICO # 3 Resultado del nivel de educación de los encuestados**

Fuente: Autores

### ¿Por qué decidió venir al Balneario Santa Marianita?

Por la playa	8
Por cercanía	5
Por comida	7

**GRAFICO # 4 Resultado de las razones de visitar Balneario Santa Marianita**

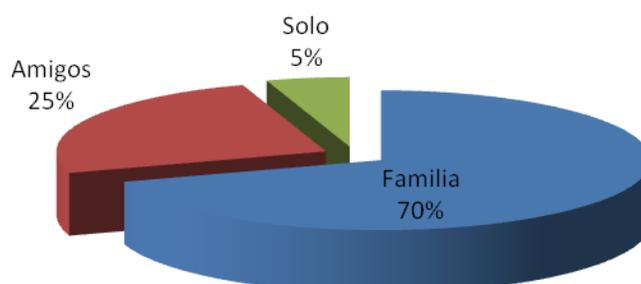


Fuente: Autores

**¿Con quién vino al Balneario?**

Familia	14
Amigos	5
Solo	1

**GRAFICO # 5 Resultado con quienes asisten los turistas al Balneario Santa Marianita**

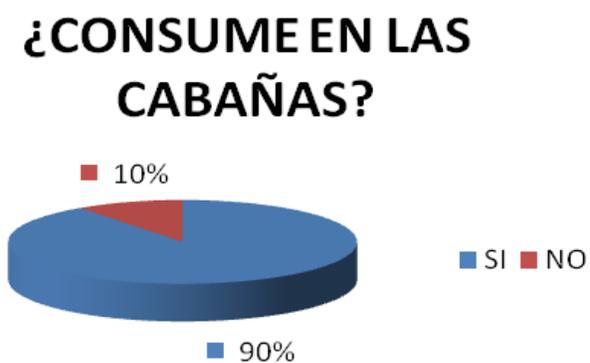
**¿CON QUIEN ASISTIO AL BALNEARIO?**

Fuente: Autores

**¿Consume los productos que expenden en las cabañas?**

Si	18
No	2

**GRAFICO # 6 Resultado de consumos de las cabañas**



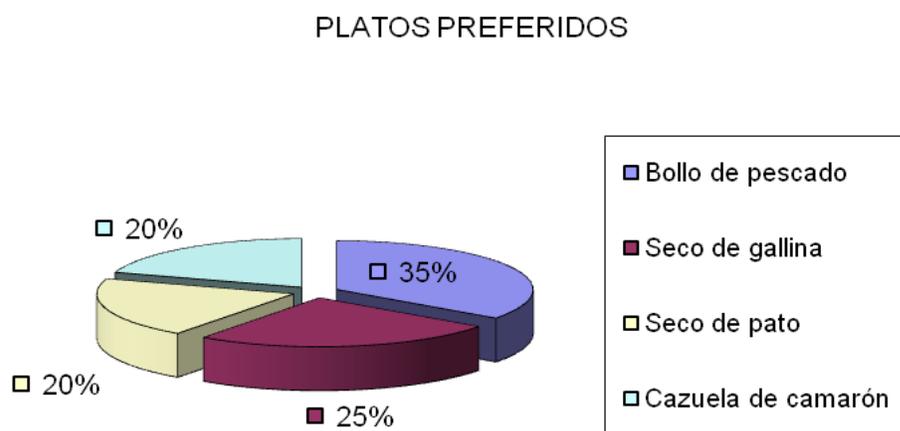
Fuente: Autores

### ¿Cuál es el plato que más le gusta?

Entre los platos preferidos nos indicaron los siguientes.

Bollo de pescado	7
Seco de gallina	5
Seco de pato	4
Cazuela de camarón	4

**GRAFICO # 7 Resultado de los platos preferidos**

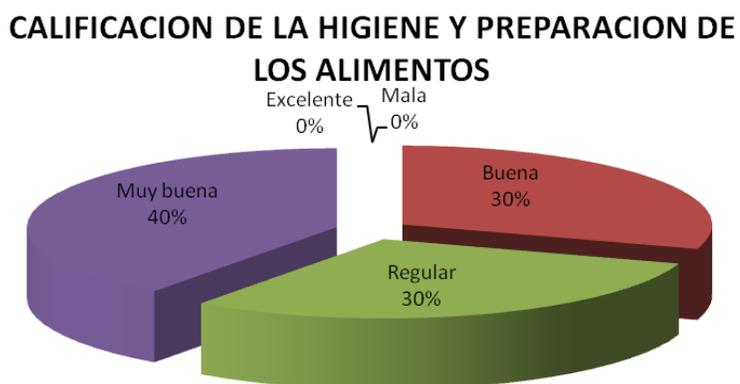


Fuente: Autores

¿En una escala del 1 (mala) al 5 (excelente) ¿Cómo calificaría la comida que se expende en el balneario en cuanto a su higiene y preparación?

Mala	0
Regular	6
Buena	6
Muy Buena	8
Excelente	0

**GRAFICO # 8 Resultado de la calificación de la higiene y preparación de los alimentos**

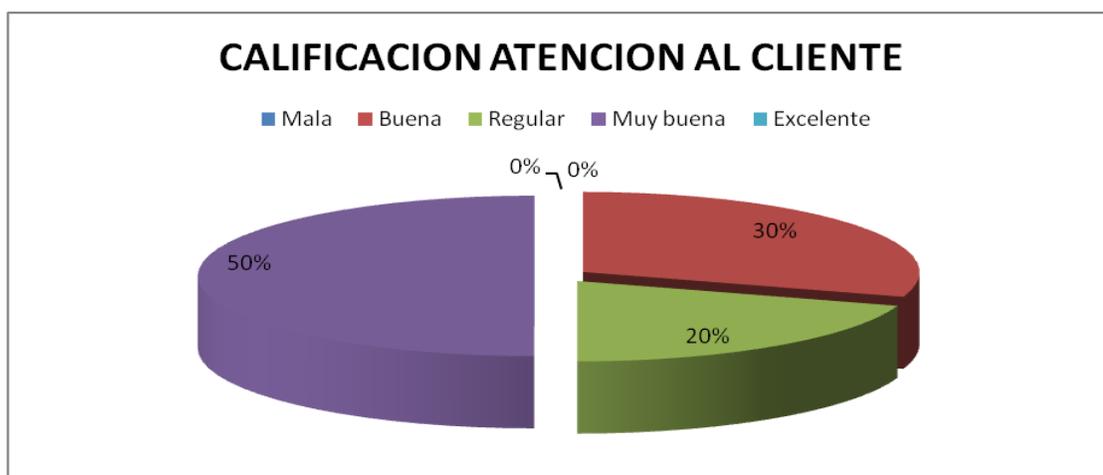


Fuente: Autores

**En una escale de 1 (mala) al 5 (excelente) uno a cinco ¿Cómo calificaría la atención recibida por los expendedores de alimentos?**

Mala	0
Regular	4
Buena	6
Muy Buena	10
Excelente	0

**GRAFICO # 9 Resultado de la calificación de la atención al cliente del Balneario Santa Marianita**



**Fuente: AutoresANEXO I**

**ANEXO I****ENCUESTA DE LOS EXPENDEDORES DE PRODUCTOS GASTRONOMICOS  
DEL BALNEARIO SANTA MARIANITA.**

1. Nombre \_\_\_\_\_

2. Sexo M  F

3. Edad

15 – 18  30 – 35

18 – 25  40 – a mas

25 – 30

4. ¿Cree que la manera como se prepara y conservan los alimentos es el correcto?

Si  No

7. ¿Le gustaría ser capacitado?

Si  No

8. ¿Cuál de los siguientes temas les gustaría capacitarse?

Higiene y manipulación de alimentos

Servicio al cliente

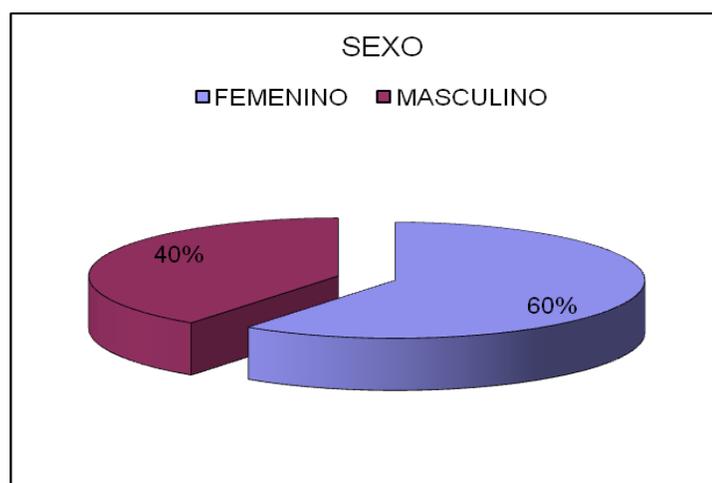
9. ¿Qué días le gustaría que se realicen las capacitaciones?

Entre lunes a viernes

Fines de semana

**ANEXO J:****RESULTADOS GRAFICOS DE LA ENCUESTA DE LOS EXPENDEDORES DE PRODUCTOS GASTRONOMICOS DEL BALNEARIO SANTA MARIANITA****Sexo:**

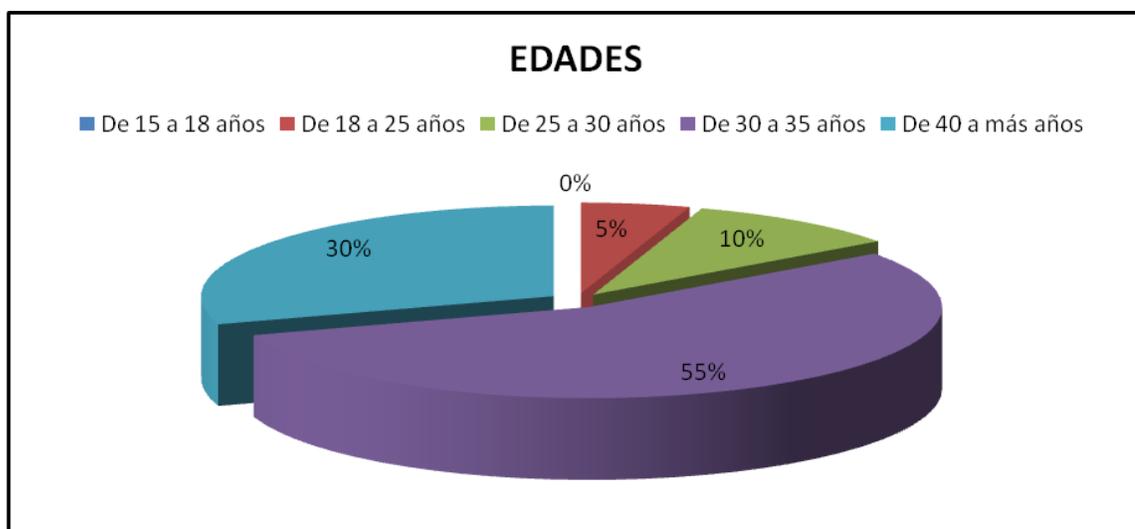
Mujeres	12
Hombres	8

**GRAFICO # 10 Resultado del sexo de los expendedores**

Fuente: Autores

**Edad:**

Entre 15 a 20 años	1
Entre 18 a 25 años	2
Entre 25 a 30 años	6
Entre 30 a 35 años	2
Entre 40 a más años	7

**GRAFICO # 11 Resultado de las edades de los expendedores**

Fuente: Autores

**¿Cree que la manera como se prepara y conservan los alimentos es el correcto?**

Si	0
No	20

**GRAFICO # 12 Resultado de la creencia de los expendedores acerca de la preparación y conservación de los alimentos**

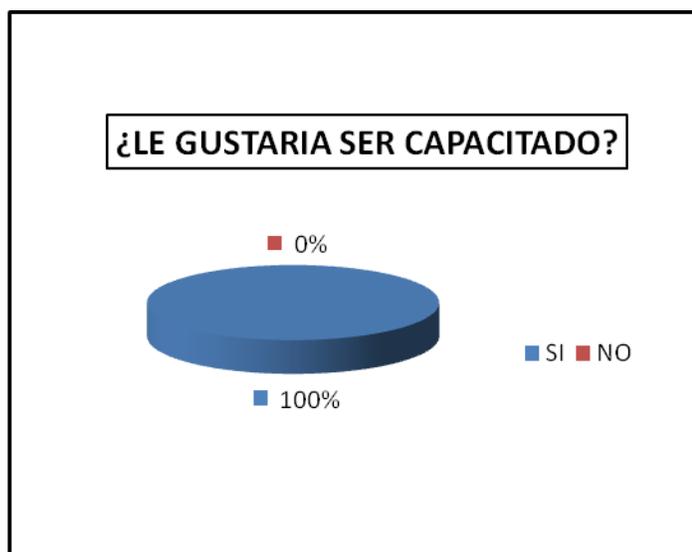


Fuente: Autores

**¿Le gustaría ser capacitado?**

Si	20
No	0

**GRAFICO # 13 Resultado de la opinión de los expendedores acerca de que si le gustaría ser capacitado.**

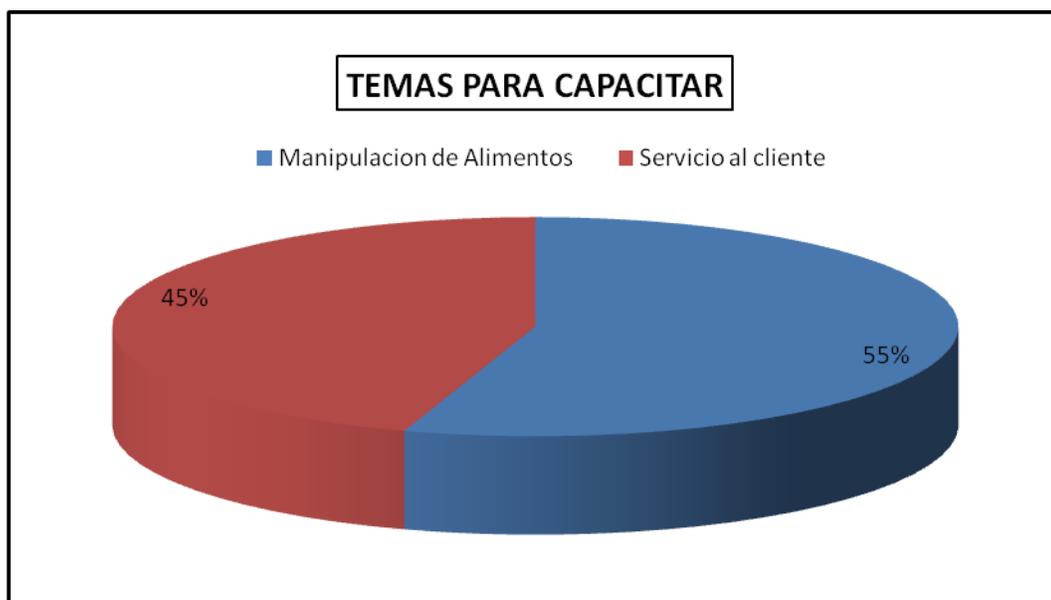


Fuente: Autores

**¿Cuál de los siguientes temas les gustaría capacitarse?**

Higiene y manipulación de alimentos	11
Servicio al cliente	9

**GRAFICO # 14 Resultado de los temas que les gustaría capacitarse a los expendedores.**

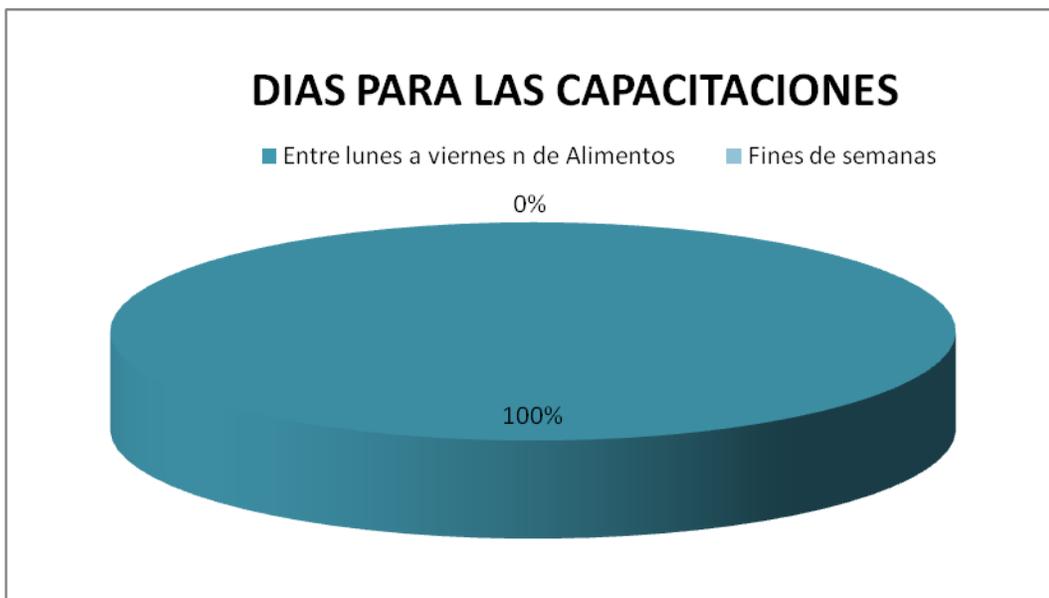


Fuente: Autores

### ¿Qué días le gustaría que se realicen las capacitaciones?

Entre lunes a viernes	20
Fines de semana	0

**GRAFICO # 15 Resultado de los temas que les gustaría capacitarse a los expendedores.**



Fuente: Autores

**ANEXO K:****ENTREVISTA AL PRESIDENTE DE LA ASOCIACION DE EXPENDEDORES  
DE ALIMENTOS PREPARADOS Y ANEXOS "SANTA MARIANITA".**

**Nombre:** Sr. Carlos León Cali

**Edad:** 46 años

**Provincia donde nació:** Provincia de Azuay

**¿Qué tiempo tiene creada la asociación?**

Nuestra asociación tiene 10 años de creación exactamente se creó en enero 23 del 2000.

**¿Las autoridades sectoriales se han preocupado por el lugar?**

Lamentablemente el municipio se preocupa muy poco del balneario, solo se encarga de recoger la basura los días sábado, domingo y lunes. No recibimos ayuda de nadie más.

**¿Qué significa para usted Santa Marianita?**

Para mí, es mi vida, mi sueño es convertir no solo al Balneario de Santa Marianita sino al cantón en sí, en un verdadero sector turístico que sea reconocido a nivel nacional o internacional con esto se mejorará la calidad de vida de las personas del cantón.

**¿Cree usted que existe un lugar que sea competencia del Balneario?**

**Donde y porque?**

Si, puede ser el sector de la Bocana pero ellos tienen una debilidad cuando la marea sube no tienen playa.

**¿Cree usted que sería buena una capacitación sobre la manipulación de alimentos y servicio al cliente para los expendedores del Balneario?**

Si, para mí es lo más importante que necesitan los expendedores así podremos atender y servir mejor a nuestros turistas.

**¿Usted estaría dispuesto a colaborar en las capacitaciones a los expendedores?**

Sí, totalmente, en cuanto esté al alcance de mis manos con todo gusto colaboro.

**¿Cuáles son los planes de la asociación para mejorar el turismo?**

Lo primero que tenemos planeado desde hace un tiempo atrás y que ya desde la semana que viene se comenzará, es la recolecta de una cuota de \$5 semanales a los dueños de las cabañas para realizar mesones de cemento y acondicionamiento de las cocinas. Lo vamos a manejar en forma de un sorteo, cuando se tenga el monto requerido se sorteará la cabaña favorecida y poco a poco se irán adecuando todas las cabañas. Mi meta es mejorar la mentalidad de las personas para que se entusiasmen y ayuden a crecer el turismo en el balneario y el cantón.

**ANEXO L:****ENTREVISTA AL DR. DIEGO SUAREZ**

**Nombre:** Dr. Diego Suarez

**Edad:** 29 años

**Provincia donde nació:** Provincia de Chimborazo

**¿Qué tiempo tiene de experiencia?**

Tengo 2 años de experiencia como Doctor en el sub-centro #2 de Colta, trabajo hace un año como medico de Sociedad Deportiva Olmedo.

Hace 2 meses hice el curso de Subteniente de Reservas de Profesionales de las Fuerzas Armadas del Ecuador.

**¿Cuáles son las enfermedades transmitidas por los alimentos?**

Las enfermedades que pueden ser causadas por los alimentos ya sea por falta de higiene o mala cocción son:

Salmonelosis.

Listeriosis.

Cólera.

Botulismo.

**¿Qué podemos hacer para evitar estas enfermedades?**

Bueno muchas veces ni en los restaurantes más elegantes estamos exentos de estas enfermedades ya que en algunas ocasiones es solo cuestión de un pequeño error para que los alimentos se infecten y por lo tanto infecten a quienes los ingieren

ANEXO M												
ANEXO M-a												
FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO												
DATOS GENERALES												
Encuestador	MARIUXI			Ficha #	1			Fecha	15/08/2010			
Provincia	GUAYAS			Cantón	SALITRE			Comuna				
1. Descripción del producto												
1.1 Factores Sociales y culturales (valorización social y cultural)												
Denominación	PESCADO		Categoría			Tipo			Alimento			
Variación de denominación		Verduras		Frutas		Subtipo (Variedad)			MARISCOS			
Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites		Forma de obtención (producto final)						
Plenamente aceptado	x	Legumbre		Lácteos		Cosechado / recolectado de forma orgánica		Especie en crianza o estabulación	Alimentación de manera orgánica	x		
Reconocimiento minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)	x		Alimentación con piensos industriales			
Reconocimiento mayoritaria por la comunidad		Pescados	x	Miel y productos avícolas		Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad			
En peligro de desaparición		Mariscos		Granos (arroz)		En conserva						
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad						
Nutricional de	Procedencia			época)		organolépticas		Medidas de preservación		Medidas de calidad		
Alto	x	Originales del lugar	x	Regular	x	Color		Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad		
Medio		De otros lugares del País		Temporal		Olor		Medidas de manipulación		Existencia de marca o denominación de origen		
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor		Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)		
										<b>2. Fuentes de Información</b>		
										ENTREVISTA A LOS EXPENDEDORES Y AL PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN		
Fuente: Autores												
3. Cooperación y Difusión				4. Comercialización				producto				
Cooperativas	Alcance		Vías de difusión		Alcance		Vías de comercialización		Iniciativas		Alcance	
Comunal	Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local	
Local	Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración		Turismo Nacional	
Cantonal	Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)		Mercado cantonal		Mercado local	x	Museística		Turismo Nacional	
Provincial	Mercado provincial				Mercado provincial				Degustación		Turismo Nacional	
Nacional	Mercado nacional		Festival o Festividad		Mercado nacional		Festival o Festividad		Souvenir		Turismo Internacional	
	Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros		Turismo Internacional	

ANEXO M												
ANEXO M-b												
FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO												
DATOS GENERALES												
Encuestador	MARIUXI			Ficha #	2			Fecha	15/08/2010			
Provincia	GUAYAS			Cantón	SALITRE			Comuna				
1. Descripción del producto												
1.1 Factores Sociales y culturales (valorización social y cultural)												
Denominación	VERDE		Categoría			Tipo			Alimento			
Variación de denominación		Verduras		Frutas		Subtipo (Variedad)			VEGETAL			
Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites		Forma de obtención (producto final)						
Plenamente aceptado	x	Legumbre	x	Lácteos		Cosechado / recolectado de forma orgánica	x	Especie en crianza o estabulación	Alimentación de manera orgánica	x		
Reconocimiento minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)			Alimentación con piensos industriales			
Reconocimiento mayoritaria por la comunidad		Pescados		Miel y productos avícolas		Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad			
En peligro de desaparición		Mariscos		Granos (arroz)		En conserva						
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad						
Nutricional de	Procedencia			época)		organolépticas		Medidas de preservación		Medidas de calidad		
Alto	x	Originales del lugar	x	Regular	x	Color		Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad		
Medio		De otros lugares del País		Temporal		Olor		Medidas de manipulación		Existencia de marca o denominación de origen		
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor		Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)		
										<b>2. Fuentes de Información</b>		
										ENTREVISTA A LOS EXPENDEDORES Y AL PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN		
Fuente: Autores												
3. Cooperación y Difusión				4. Comercialización				producto				
Cooperativas	Alcance		Vías de difusión		Alcance		Vías de comercialización		Iniciativas		Alcance	
Comunal	Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local	
Local	Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración		Turismo Nacional	
Cantonal	Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)		Mercado cantonal		Mercado local	x	Museística		Turismo Nacional	
Provincial	Mercado provincial				Mercado provincial				Degustación		Turismo Nacional	
Nacional	Mercado nacional		Festival o Festividad		Mercado nacional		Festival o Festividad		Souvenir		Turismo Internacional	
	Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros		Turismo Internacional	

ANEXO M																							
ANEXO M-c																							
FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO																							
DATOS GENERALES																							
Encuestador	MARIUXI			Ficha #	3			Fecha	15/08/2010														
Provincia	GUAYAS			Cantón	SALITRE			Comuna															
1. Descripción del producto																							
1.1 Factores Sociales y culturales (valorización social y cultural)																							
Denominación	ARROZ			Categoría			Tipo			Alimento													
Variación de denominación				Verduras				Frutas				Subtipo (Variedad)	GRAMINA										
Reconocimiento cultural				Hortalizas				Aceites				Forma de obtención (producto final)											
Plenamente aceptado	x			Legumbre				Lácteos				Cosechado / recolectado de forma orgánica	x										
Reconocimiento minoritariamente por la comunidad				Cárnicos				Cereales				Capturado (caza y pesca)											
Reconocimiento mayoritaria por la comunidad				Pescados				Miel y productos avícolas				Procesado											
En peligro de desaparición				Mariscos				Granos (arroz)	x			En conserva											
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad																	
Nutricional de	Procedencia			época)			organolépticas			Medidas de preservación			Medidas de calidad										
Alto	x			Originales del lugar	x			Regular	x			Color				Medidas fitosanitarias				Existencia de marca de calidad			
Medio				De otros lugares del País				Temporal				Olor				Medidas de manipulación				Existencia de marca o denominación de origen			
Bajo				Del extranjero				Eventual				Sabor				Controles de calidad				Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)			
											2. Fuentes de Información												
Fuente: Autores																							
3. Cooperación y Difusión				4. Comercialización				producto															
Cooperativas	Alcance		Vías de difusión		Alcance		Vías de comercialización		Iniciativas		Alcance												
Comunal	Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local												
Local	Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración		Turismo Nacional												
Cantonal	Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)		Mercado cantonal		Mercado local		Museística		Turismo Nacional												
Provincial	Mercado provincial				Mercado provincial		x		Degustación														
Nacional	Mercado nacional		Festival o Festividad		Mercado nacional		Festival o Festividad		Souvenir		Turismo Internacional												
	Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros														

ANEXO M												
ANEXO M-d												
FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO												
DATOS GENERALES												
Encuestador	MARIUXI			Ficha #	4			Fecha	15/08/2010			
Provincia	GUAYAS			Cantón	SALITRE			Comuna				
1. Descripción del producto												
1.1 Factores Sociales y culturales (valorización social y cultural)												
Denominación	GALLINA			Categoría			Tipo		Alimento			
Variación de denominación				Verduras		Frutas		Subtipo (Variedad)	AVES			
Reconocimiento cultural				Hortalizas		Aceites		Forma de obtención (producto final)				
Plenamente aceptado	x			Legumbre		Lácteos		Cosechado / recolectado de forma orgánica		Especie en crianza o estabulación	Alimentación de manera orgánica	x
Reconocimiento minoritariamente por la comunidad				Cárnicos	x	Cereales		Capturado (caza y pesca)	x		Alimentación con piensos industriales	
Reconocimiento mayoritaria por la comunidad				Pescados		Miel y productos avícolas		Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad	
En peligro de desaparición				Mariscos		Granos (arroz)		En conserva				
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad						
Nutricional de	Procedencia			época)			organolépticas		Medidas de preservación		Medidas de calidad	
Alto	x	Originales del lugar	x	Regular	x	Color		Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad		
Medio		De otros lugares del País		Temporal		Olor		Medidas de manipulación		Existencia de marca o denominación de origen		
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor		Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)		
											<b>2. Fuentes de Información</b>	
											ENTREVISTA A LOS EXPENDEDORES Y AL PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN	
Fuente: Autores												
3. Cooperación y Difusión				4. Comercialización				producto				
Cooperativas	Alcance		Vías de difusión		Alcance		Vías de comercialización		Iniciativas		Alcance	
Comunal	Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local	
Local	Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración		Turismo Local	
Cantonal	Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)		Mercado cantonal		Mercado local		Museística		Turismo Nacional	
Provincial	Mercado provincial				Mercado provincial				x		Degustación	
Nacional	Mercado nacional		Festival o Festividad		Mercado nacional		Festival o Festividad		Souvenir		Turismo Internacional	
	Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros			

ANEXO M																							
ANEXO M-e																							
FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO																							
DATOS GENERALES																							
Encuestador	MARIUXI			Ficha #	5			Fecha	15/08/2010														
Provincia	GUAYAS			Cantón	SALITRE			Comuna															
1. Descripción del producto																							
1.1 Factores Sociales y culturales (valorización social y cultural)																							
Denominación	PATO			Categoría			Tipo			Alimento													
Variación de denominación				Verduras				Frutas				Subtipo (Variedad)	AVES										
Reconocimiento cultural				Hortalizas				Aceites				Forma de obtención (producto final)											
Plenamente aceptado	x			Legumbre				Lácteos				Cosechado / recolectado de forma orgánica											
Reconocimiento minoritariamente por la comunidad				Cárnicos				Cereales				Capturado (caza y pesca)											
Reconocimiento mayoritaria por la comunidad				Pescados				Miel y productos avícolas	x			Procesado											
En peligro de desaparición				Mariscos				Granos (arroz)				En conserva											
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad																	
Nutricional de	Procedencia			época)			organolépticas			Medidas de preservación			Medidas de calidad										
Alto	x			Originales del lugar	x			Regular	x			Color				Medidas fitosanitarias				Existencia de marca de calidad			
Medio				De otros lugares del País				Temporal				Olor				Medidas de manipulación				Existencia de marca o denominación de origen			
Bajo				Del extranjero				Eventual				Sabor				Controles de calidad				Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)			
											2. Fuentes de Información												
											ENTREVISTA A LOS EXPENDEDORES Y AL PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN												
3. Cooperación y Difusión				4. Comercialización				producto															
Cooperativas	Alcance			Vías de difusión			Alcance			Vías de comercialización			Iniciativas			Alcance							
Comunal	Mercado comunal			Mercado turístico			Mercado comunal			Restauración de la zona			Visita guiada			Turismo Local							
Local	Mercado local			Prensa local y nacional			Mercado local			Puesto pequeños y carretas de comida			Demostración										
Cantonal	Mercado cantonal			Boca a boca (vía cultura)			Mercado cantonal			Mercado local			Museística			Turismo Nacional							
Provincial	Mercado provincial						Mercado provincial			x			Degustación										
Nacional	Mercado nacional			Festival o Festividad			Mercado nacional			Festival o Festividad			Souvenir			Turismo Internacional							
	Mercado Internacional			Medio digital			Mercado Internacional			Medio digital			Otros										

ANEXO M												
ANEXO M-f												
FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO												
DATOS GENERALES												
Encuestador	MARIUXI			Ficha #	6			Fecha	15/08/2010			
Provincia	GUAYAS			Cantón	SALITRE			Comuna				
1. Descripción del producto												
1.1 Factores Sociales y culturales (valorización social y cultural)												
Denominación	MONDONGO			Categoría			Tipo			Alimento		
Variación de denominación				Verduras				Frutas				
Reconocimiento cultural				Hortalizas				Aceites				
Plenamente aceptado	x			Legumbre				Lácteos				
Reconocimiento minoritariamente por la comunidad				Cárnicos	x			Cereales				
Reconocimiento mayoritaria por la comunidad				Pescados				Miel y productos avícolas				
En peligro de desaparición				Mariscos				Granos (arroz)				
Forma de obtención (producto final)						Subtipo (Variedad)						
Cosechado / recolectado de forma orgánica						CARNES						
Capturado (caza y pesca)						x						
Procesado						Especie en crianza o estabulación						
En conserva						Alimentación de manera orgánica						
						Alimentación con piensos industriales						
						Mediante pastoreo o alimentación en libertad						
Alimentación de manera orgánica						x						
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales												
1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad												
Nutricional de	Procedencia			época)			organolépticas			Medidas de preservación		
Alto	x			Originales del lugar	x			Regular	x			
Medio				De otros lugares del País				Temporal				
Bajo				Del extranjero				Eventual				
Medidas de calidad									Existencia de marca de calidad			
Medidas de manipulación									Existencia de marca o denominación de origen			
Controles de calidad									Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)			
2. Fuentes de Información												
											<p>ENTREVISTA A LOS EXPENDEDORES Y AL PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN</p>	
Fuente: Autores												
3. Cooperación y Difusión				4. Comercialización				producto				
Cooperativas	Alcance		Vías de difusión		Alcance		Vías de comercialización		Iniciativas		Alcance	
Comunal	Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local	
Local	Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración		Turismo Nacional	
Cantonal	Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)		Mercado cantonal		Mercado local		Museística		Turismo Nacional	
Provincial	Mercado provincial				Mercado provincial		x		Degustación		Turismo Nacional	
Nacional	Mercado nacional		Festival o Festividad		Mercado nacional		Festival o Festividad		Souvenir		Turismo Internacional	
	Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros		Turismo Internacional	

ANEXO M													
ANEXO M-g													
FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
DATOS GENERALES													
Encuestador	MARIUX			Ficha #	7			Fecha	15/08/2010				
Provincia	GUAYAS			Cantón	SALITRE			Comuna					
1. Descripción del producto													
1.1 Factores Sociales y culturales (valorización social y cultural)													
Denominación	CHOCLO			Categoría			Tipo			Alimento			
Variación de denominación				Verduras		Frutas		Subtipo (Variedad)			GRANOS		
Reconocimiento cultural				Hortalizas		Aceites		Forma de obtención (producto final)					
Plenamente aceptado	x			Legumbre		Lácteos		Cosechado / recolectado de forma orgánica	x			Alimentación de manera orgánica	
Reconocimiento minoritariamente por la comunidad				Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)				Alimentación con piensos industriales	
Reconocimiento mayoritaria por la comunidad				Pescados		Miel y productos avícolas		Procesado				Mediante pastoreo o alimentación en libertad	
En peligro de desaparición				Mariscos		Granos (arroz)	x		En conserva				
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
Nutricional de		Procedencia		época)		organolépticas		Medidas de preservación		Medidas de calidad			
Alto	x	Originales del lugar	x	Regular	x	Color		Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad			
Medio		De otros lugares del País		Temporal		Olor		Medidas de manipulación		Existencia de marca o denominación de origen			
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor		Controles de calidad		Control de etiquetado(fechas, sanitario,			
											2. Fuentes de Información		
											<p>ENTREVISTA A LOS EXPENDEDORES Y AL PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN</p>		
Fuente: Autores													
3. Cooperación y Difusión				4. Comercialización				producto					
Cooperativas		Alcance		Vías de difusión		Alcance		Vías de comercialización		Iniciativas		Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo	
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida		Demostración		Local	
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)		Mercado cantonal				Museística		Turismo	
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado local		x		Nacional	
Nacional		Mercado nacional		Festival o Festividad		Mercado nacional		Festival o Festividad		Souvenir		Turismo	
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros		Internacional	

ANEXO N										
ANEXO N-a										
FICHA DE INVENTARIO DE PLATO										
DATOS GENERALES										
Encuestador	MERLY HIDALGO			FICHA #	1		FECHA	15/08/10		
Provincia	GUAYAS			CANTON	SALITRE		COMUNA			
1. Descripción del plato										
Factores Sociales y culturales (valorización social y cultural)										
Denominación	CAZUELA DE CAMARON Y PESCADO				Variación de denominación					
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad		
Alimento	X	Reconocimiento minoritariamente por la		Familiar (de antepasados)		Naturales		Regular		
Bebida		Reconocimiento mayoritariamente por la comunidad		Social / vecinal		Procesados o conservas				X
Repostería		En peligro de desaparición		De otras comarcas		Originales del lugar		Temporal		
Factores de elaboración y nutricionales				Nacional		X		De otros lugares del país		
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo		De países vecinos		Importado de otros países		Especial		
Muy Bajo		Medio	X	Alto	X	2. Recetario				
Bajo		Alto		Medio		Número de porciones	1			
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:				
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					Ingredientes:					
					Refrito (cebolla, pimiento, tomate), Verde, Camarón, Maní, Sal y Pimienta.					
					Preparación: Se refrió la cebolla, el pimiento y el tomate con achiote, luego se agrega el verde rayado se lo deja hasta que espese sin dejar de mover. En una olla aparte se hace otro refrito se le agrega los camarones y el maní disuelto en un poquito de agua.  Luego se pone la mezcla del verde en una olla de barro y se le adjunta los camarones, se la pone sobre el carbón hasta que se vea hervir. Se acompaña con arroz blanco.					
Fuentes: Autores					3. Difusión			4. Comercialización		
Alcance		Vías de difusión			Formas de transmisión		Alcance		comercialización	
Mercado nacional	X	Prensa local y nacional		Boca a boca		X		Mercado Local	Restauración X	
Mercado regional		Boca a boca (vía cultura)		X		Educación		Mercado Nacional	Puestos pequeños y carretas de comida	
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina				Mercado Regional	X	Mercado local
				TV y radio				Mercado Internacional		Festival o festividad
5. Fuentes de Información							6. Observaciones			
Vendedores de alimentos										

ANEXO N										
ANEXO N-b										
FICHA DE INVENTARIO DE PLATO										
DATOS GENERALES										
Encuestador	MERLY HIDALGO			FICHA #	2		FECHA	15/08/10		
Provincia	GUAYAS			CANTON	SALITRE		COMUNA			
1. Descripción del plato										
Factores Sociales y culturales (valorización social y cultural)										
Denominación	CALDO DE GALLINA CRIOLLA				Variación de denominación					
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad		
Alimento	X	Reconocimiento minoritariamente por la		Familiar (de antepasados)		Naturales		Regular		
Bebida		Reconocimiento mayoritariamente por la comunidad		Social / vecinal		Procesados o conservas				X
Repostería		En peligro de desaparición		De otras comarcas		Originales del lugar		Temporal		
Factores de elaboración y nutricionales				Nacional		X		De otros lugares del país		
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo		De países vecinos		Importado de otros países		Especial		
Muy Bajo		Medio	X	Alto	X	2. Recetario				
Bajo		Alto		Medio		Número de porciones	1			
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:				
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					Ingredientes: • Gallina criolla, • Ajo • Yuca • cebolla blanca.  Preparación: Se pone a hervir la gallina y se la aliña con ajo y cebolla blanca, luego se le agrega la yuca hasta que suavice.					
 <p>Fuentes: Autores</p>										
3. Difusión					4. Comercialización					
Alcance		Vías de difusión			Formas de transmisión		Alcance		comercialización	
Mercado nacional	X	Prensa local y nacional		Boca a boca		X		Mercado Local	Restauración X	
Mercado regional		Boca a boca (vía cultura)		X		Educación		Mercado Nacional	Puestos pequeños y carretas de comida	
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina				Mercado Regional	X	Mercado local
				TV y radio				Mercado Internacional		Festival o festividad
5. Fuentes de Información					6. Observaciones					
Vendedores de alimentos										

ANEXO N										
ANEXO N-c										
FICHA DE INVENTARIO DE PLATO										
DATOS GENERALES										
Encuestador	MERLY HIDALGO			FICHA #	3		FECHA	15/08/10		
Provincia	GUAYAS			CANTON	SALITRE		COMUNA			
1. Descripción del plato										
Factores Sociales y culturales (valorización social y cultural)										
Denominación	HAYAMPACO				Variación de denominación					
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad		
Alimento	X	Reconocimiento minoritariamente por la		Familiar (de antepasados)		Naturales		Regular		
Bebida		Reconocimiento mayoritariamente por la comunidad		X	Social / vecinal		Procesados o conservas			
Repostería		En peligro de desaparición		De otras comarcas		Originales del lugar		X	Temporal	
Factores de elaboración y nutricionales				Nacional		X	De otros lugares del país		Especial	
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo		De países vecinos		Importado de otros países				
Muy Bajo		Medio	X	Alto	X	2. Recetario				
Bajo		Alto		Medio		Número de porciones	1			
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:				
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verde</li> <li>• Refrito (cebolla, pimiento, tomate)</li> <li>• Bocachico (pescado de río)</li> <li>• Maní</li> <li>• Sal</li> <li>• Hojas de plátano</li> </ul> <p>Elaboración:</p> <p>En una olla se pone el refrito con achiote hasta que este semicocido, luego se la agrega el verde rayado, se lo deja hasta que espese sin dejar de mover.</p> <p>En una olla aparte se hace otro refrito se le agrega el bocachico y el maní disuelto en un poquito de agua.</p> <p>Se pone la masa en las hojas de plátano y se agrega el pescado en el centro y se envuelve, luego en una olla con agua se pone los hayampacos hasta que termine de</p>					
 <p>Fuentes: Autores</p>										
3. Difusión					4. Comercialización					
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Alcance		comercialización		
Mercado nacional	X	Prensa local y nacional		Boca a boca		X	Mercado Local	Restauración X		
Mercado regional		Boca a boca (vía cultura)		X	Educación		Mercado Nacional	Puestos pequeños y carretas de comida		
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina		Mercado Regional	X	Mercado local		
				TV y radio		Mercado Internacional		Festival o festividad		
5. Fuentes de Información					6. Observaciones					
Vendedores de alimentos										

ANEXO N									
ANEXO N-d									
FICHA DE INVENTARIO DE PLATO									
DATOS GENERALES									
Encuestador	MERLY HIDALGO			FICHA #	4		FECHA	15/08/10	
Provincia	GUAYAS			CANTON	SALITRE		COMUNA		
1. Descripción del plato									
Factores Sociales y culturales (valorización social y cultural)									
Denominación		SECO DE PATO				Variación de denominación			
Categoría		Reconocimiento cultural		Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad	
Alimento	X	Reconocimiento minoritariamente por la		Familiar (de antepasados)		Naturales		Regular	
Bebida		Reconocimiento mayoritariamente por la comunidad		Social / vecinal		Procesados o conservas			
Repostería		En peligro de desaparición		De otras comarcas		Originales del lugar		Temporal	
Factores de elaboración y nutricionales				Nacional		X		De otros lugares del país	
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo		De países vecinos		Importado de otros países		Especial	
Muy Bajo		Medio	X	Alto	X	<b>2. Recetario</b>			
Bajo		Alto		Medio		Número de porciones	1		
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:			
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					Ingredientes: • Refrito (cebolla, pimiento, tomate) • Pato • Aji peruano • Naranjilla • Hierbita  Elaboración Se pone el refrito, luego se agrega el pato, se licua la naranjilla con el aji peruano y se lo agregan al pato, se deja cocer hasta que de gusto. Se acompaña con arroz amarillo y maduro frito.				
									
Fuentes: Autores									
3. Difusión					4. Comercialización				
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Alcance		comercialización	
Mercado nacional	X	Prensa local y nacional		Boca a boca		X		Mercado Local	Restauración
Mercado regional		Boca a boca (vía cultura)		X		Educación		Mercado Nacional	Puestos pequeños y carretas de comida
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina		X		Mercado Regional	Mercado local
				TV y radio				Mercado Internacional	Festival o festividad
5. Fuentes de Información					6. Observaciones				
Vendedores de alimentos									

ANEXO N										
ANEXO N-e										
FICHA DE INVENTARIO DE PLATO										
DATOS GENERALES										
Encuestador	MERLY HIDALGO			FICHA #	5		FECHA	15/08/10		
Provincia	GUAYAS			CANTON	SALITRE		COMUNA			
1. Descripción del plato										
Factores Sociales y culturales (valorización social y cultural)										
Denominación	ARROZ CON MENESTRA Y PESCADO FRITO				Variación de denominación					
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad		
Alimento	X	Reconocimiento minoritariamente por la		Familiar (de antepasados)		Naturales		Regular		
Bebida		Reconocimiento mayoritariamente por la comunidad		Social / vecinal		Procesados o conservas				
Repostería		En peligro de desaparición		De otras comarcas		Originales del lugar		X	Temporal	
Factores de elaboración y nutricionales				Nacional		X	De otros lugares del país		Especial	
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo		De países vecinos		Importado de otros países				
Muy Bajo		Medio	X	Alto	X	<b>2. Recetario</b>				
Bajo		Alto		Medio		Número de porciones	1			
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:				
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frejol canario (remojado de un día a otro)</li> <li>• Refrito (cebolla, pimiento, tomate)</li> <li>• Ajo</li> <li>• Arroz</li> <li>• Pescado</li> <li>• Aceite</li> </ul> <p>Elaboración Menestra: Poner a hervir los frijoles con agua, al dar el primer hervor aliñar con ajo y refrito, dejar que cocinen y cuando los frijoles estén blandos y la menestra espesar retirar del fuego.</p> <p>Elaboración Arroz: Cocción tradicional</p> <p>Elaboración Pescado: Aliñar y freír en aceite caliente.</p>					
Fuentes: Autores										
3. Difusión					4. Comercialización					
Alcance		Vías de difusión			Formas de transmisión		Alcance		comercialización	
Mercado nacional	X	Prensa local y nacional		Boca a boca		X	Mercado Local	Restauración	X	
Mercado regional		Boca a boca (vía cultura)		X	Educación		Mercado Nacional	Puestos pequeños y carretas de comida		
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina			Mercado Regional	X	Mercado local	
				TV y radio			Mercado Internacional		Festival o festividad	
5. Fuentes de Información					6. Observaciones					
Vendedores de alimentos										

ANEXO N									
ANEXO N-f									
FICHA DE INVENTARIO DE PLATO									
DATOS GENERALES									
Encuestador	MERLY HIDALGO			FICHA #	6		FECHA	15/08/10	
Provincia	GUAYAS			CANTON	SALITRE		COMUNA		
1. Descripción del plato									
Factores Sociales y culturales (valorización social y cultural)									
Denominación		SECO DE GALLINA				Variación de denominación			
Categoría		Reconocimiento cultural		Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad	
Alimento	X	Reconocimiento minoritariamente por la		Familiar (de antepasados)		Naturales		Regular	X
Bebida		Reconocimiento mayoritariamente por la comunidad		Social / vecinal		Procesados o conservas			
Repostería		En peligro de desaparición		De otras comarcas		Originales del lugar		X	Temporal
Factores de elaboración y nutricionales				Nacional		X		De otros lugares del país	
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo		De países vecinos		Importado de otros países		Especial	
Muy Bajo		Medio	X	Alto	X	<b>2. Recetario</b>			
Bajo		Alto		Medio		Número de porciones	1		
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:			
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Refrito (cebolla, pimienta, tomate)</li> <li>• Gallina</li> <li>• Ají peruano</li> <li>• Naranja</li> <li>• Hierba</li> </ul> <p>Elaboración</p> <p>Se pone el refrito, luego se agrega la gallina, se licua la naranja con el ají peruano y se lo agregan la gallina, se deja cocer hasta que de gusto. Se acompaña con arroz amarillo y maduro frito.</p>				
 <p>Fuentes: Autores</p>									
3. Difusión					4. Comercialización				
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Alcance		comercialización	
Mercado nacional	X	Prensa local y nacional		Boca a boca		X		Mercado Local	Restauración X
Mercado regional		Boca a boca (vía cultura)		X		Educación		Mercado Nacional	Puestos pequeños y carretas de comida
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina		Mercado Regional		X	Mercado local
				TV y radio		Mercado Internacional			Festival o festividad
5. Fuentes de Información					6. Observaciones				
Vendedores de alimentos									

ANEXO N									
ANEXO N-g									
FICHA DE INVENTARIO DE PLATO									
DATOS GENERALES									
Encuestador	MERLY HIDALGO			FICHA #	7		FECHA	15/08/10	
Provincia	GUAYAS			CANTON	SALITRE		COMUNA		
1. Descripción del plato									
Factores Sociales y culturales (valorización social y cultural)									
Denominación	GUATITA				Variación de denominación				
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad	
Alimento	X	Reconocimiento minoritariamente por la		Familiar (de antepasados)		Naturales		Regular	X
Bebida		Reconocimiento mayoritariamente por la comunidad		Social / vecinal		Procesados o conservas			
Repostería		En peligro de desaparición		De otras comarcas		Originales del lugar		X	Temporal
Factores de elaboración y nutricionales				Nacional		X		De otros lugares del país	
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo		De países vecinos		Importado de otros países		Especial	
Muy Bajo		Medio	X	Alto	X	<b>2. Recetario</b>			
Bajo		Alto		Medio		Número de porciones	1		
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:			
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					Ingredientes: • Refrito (cebolla, pimiento, tomate) • Mondongo de Res • Arvejita, zanahoria, papa • Maní • Hierbita  Elaboración Se limpia bien el mondongo y se pone a cocinar cuando este se retira y se lo pica en cuadritos, en una olla aparte se pone el refrito, luego se agrega la arveja, zanahoria cuando estén blandos la papa, el maní disuelto y el mondongo en cuadritos, cuando este blanda la papa se retira. Se acompaña con arroz amarillo y maduro frito.				
Fuentes: Autores									
3. Difusión					4. Comercialización				
Alcance		Vías de difusión			Formas de transmisión		Alcance		comercialización
Mercado nacional	X	Prensa local y nacional		Boca a boca		X	Mercado Local	Restauración	X
Mercado regional		Boca a boca (vía cultura)		Educación			Mercado Nacional	Puestos pequeños y carretas de comida	
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina			Mercado Regional	X	Mercado local
				TV y radio			Mercado Internacional		Festival o festividad
5. Fuentes de Información					6. Observaciones				
Vendedores de alimentos									



ANEXO N									
ANEXO N-h									
FICHA DE INVENTARIO DE PLATO									
DATOS GENERALES									
Encuestador	MERLY HIDALGO			FICHA #	8		FECHA	15/08/10	
Provincia	GUAYAS			CANTON	SALITRE		COMUNA		
1. Descripción del plato									
Factores Sociales y culturales (valorización social y cultural)									
Denominación		FRITADA CON CHIFLES				Variación de denominación			
Categoría		Reconocimiento cultural		Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad	
Alimento	X	Reconocimiento minoritariamente por la		Familiar (de antepasados)		Naturales		Regular	X
Bebida		Reconocimiento mayoritariamente por la comunidad		Social / vecinal		Procesados o conservas			
Repostería		En peligro de desaparición		De otras comarcas		Originales del lugar		X	Temporal
Factores de elaboración y nutricionales				Nacional		X		De otros lugares del país	
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo		De países vecinos		Importado de otros países		Especial	
Muy Bajo		Medio	X	Alto	X	<b>2. Recetario</b>			
Bajo		Alto		Medio		Número de porciones	1		
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:			
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					Ingredientes: • Carne de cerdo en cuadros • Ajo • Cebolla Blanca • Verde • Aceite  Elaboración Se pone en una cacerola la carne de chanco aliñada con ajo y ramitas de cebolla blanca con un poquito de agua hasta que el cerdo afoje su misma grasa y se la mueve para que no se queme y cocina por todos los lados, hasta que este. Para acompañar fría verde en rodajas finas.				
									
Fuentes: Autores									
3. Difusión					4. Comercialización				
Alcance		Vías de difusión			Formas de transmisión		Alcance		comercialización
Mercado nacional	X	Prensa local y nacional		Boca a boca		X	Mercado Local	Restauración	X
Mercado regional		Boca a boca (vía cultura)		Educación			Mercado Nacional	Puestos pequeños y carretas de comida	
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina			Mercado Regional	X	Mercado local
				TV y radio			Mercado Internacional		Festival o festividad
5. Fuentes de Información							6. Observaciones		
Vendedores de alimentos									

ANEXO N									
ANEXO N-i									
FICHA DE INVENTARIO DE PLATO									
DATOS GENERALES									
Encuestador	MERLY HIDALGO			FICHA #	9		FECHA	15/08/10	
Provincia	GUAYAS			CANTON	SALITRE		COMUNA		
1. Descripción del plato									
Factores Sociales y culturales (valorización social y cultural)									
Denominación		TORTILLAS DE VERDE				Variación de denominación			
Categoría		Reconocimiento cultural		Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad	
Alimento	X	Reconocimiento minoritariamente por la		Familiar (de antepasados)		Naturales		Regular	X
Bebida		Reconocimiento mayoritariamente por la comunidad		Social / vecinal		Procesados o conservas			
Repostería		En peligro de desaparición		De otras comarcas		Originales del lugar		X	Temporal
Factores de elaboración y nutricionales				Nacional		X		De otros lugares del país	
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo		De países vecinos		Importado de otros países		Especial	
Muy Bajo		Medio	X	Alto	X	<b>2. Recetario</b>			
Bajo		Alto		Medio		Número de porciones	1		
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:			
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					Ingredientes: • Verde • Queso • Aceite  Elaboración Se pone a cocinar el verde, cuando este se lo maja hasta no dejar grumos, se hacen bolitas y en el centro se las rellena de queso, se les da la forma de una tortilla y se doran con aceite.				
									
Fuentes: Autores									
3. Difusión					4. Comercialización				
Alcance		Vías de difusión			Formas de transmisión		Alcance		comercialización
Mercado nacional	X	Prensa local y nacional		Boca a boca		X	Mercado Local	Restauración	X
Mercado regional		Boca a boca (vía cultura)		Educación			Mercado Nacional	Puestos pequeños y carretas de comida	
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina			Mercado Regional	X	Mercado local
				TV y radio			Mercado Internacional		Festival o festividad
5. Fuentes de Información					6. Observaciones				
Vendedores de alimentos									

ANEXO N									
ANEXO N- j									
FICHA DE INVENTARIO DE PLATO									
DATOS GENERALES									
Encuestador	MERLY HIDALGO			FICHA #	10		FECHA	15/08/10	
Provincia	GUAYAS			CANTON	SALITRE		COMUNA		
1. Descripción del plato									
Factores Sociales y culturales (valorización social y cultural)									
Denominación		TORREJAS DE CHOCLO				Variación de denominación			
Categoría		Reconocimiento cultural		Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad	
Alimento	X	Reconocimiento minoritariamente por la		Familiar (de antepasados)		Naturales		Regular	X
Bebida		Reconocimiento mayoritariamente por la comunidad		Social / vecinal		Procesados o conservas			
Repostería		En peligro de desaparición		De otras comarcas		Originales del lugar		X	Temporal
Factores de elaboración y nutricionales				Nacional		X		De otros lugares del país	
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo		De países vecinos		Importado de otros países		Especial	
Muy Bajo		Medio	X	Alto	X	2. Recetario			
Bajo		Alto		Medio		Número de porciones	1		
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:			
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					Ingredientes: • Choclo • Leche • Queso • Huevo • Aceite  Elaboración Se muele el choclo, se le pone huevo y leche hasta que se haga una masa suave pero consistente, se le agrega queso en trocitos, y se pone por cucharadas a freír en aceite bien caliente.				
									
Fuentes: Autores									
3. Difusión					4. Comercialización				
Alcance		Vías de difusión			Formas de transmisión		Alcance		comercialización
Mercado nacional	X	Prensa local y nacional		Boca a boca		X	Mercado Local	Restauración X	
Mercado regional		Boca a boca (vía cultura)		X		Educación		Mercado Nacional	Puestos pequeños y carretas de comida
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina		Mercado Regional		X	Mercado local
				TV y radio		Mercado Internacional		Festival o festividad	
5. Fuentes de Información					6. Observaciones				
Vendedores de alimentos									

ANEXO N									
ANEXO N- k									
FICHA DE INVENTARIO DE PLATO									
DATOS GENERALES									
Encuestador	MERLY HIDALGO			FICHA #	11		FECHA	15/08/10	
Provincia	GUAYAS			CANTON	SALITRE		COMUNA		
1. Descripción del plato									
Factores Sociales y culturales (valorización social y cultural)									
Denominación		CAMOTE ASADO				Variación de denominación			
Categoría		Reconocimiento cultural		Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad	
Alimento	X	Reconocimiento minoritariamente por la		Familiar (de antepasados)		Naturales		Regular	X
Bebida		Reconocimiento mayoritariamente por la comunidad		Social / vecinal		Procesados o conservas			
Repostería		En peligro de desaparición		De otras comarcas		Originales del lugar		X	Temporal
Factores de elaboración y nutricionales				Nacional		X		De otros lugares del país	
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo		De países vecinos		Importado de otros países		Especial	
Muy Bajo		Medio	X	Alto	X	<b>2. Recetario</b>			
Bajo		Alto		Medio		Número de porciones	1		
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:			
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Camote</li> </ul> <p>Elaboración</p> <p>Se pone el camote sobre el fogón caliente y se espera a que la cascara se desprenda.</p>				
 <p>Fuentes: Autores</p>									
3. Difusión					4. Comercialización				
Alcance		Vías de difusión			Formas de transmisión		Alcance		comercialización
Mercado nacional	X	Prensa local y nacional		Boca a boca		X	Mercado Local	Restauración	X
Mercado regional		Boca a boca (vía cultura)		Educación			Mercado Nacional	Puestos pequeños y carretas de comida	
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina			Mercado Regional	X	Mercado local
				TV y radio			Mercado Internacional		Festival o festividad
5. Fuentes de Información					6. Observaciones				
Vendedores de alimentos									

ANEXO N									
ANEXO N- I									
FICHA DE INVENTARIO DE PLATO									
DATOS GENERALES									
Encuestador	MERLY HIDALGO			FICHA #	12		FECHA	15/08/10	
Provincia	GUAYAS			CANTON	SALITRE		COMUNA		
1. Descripción del plato									
Factores Sociales y culturales (valorización social y cultural)									
Denominación		MADURO CON QUESO				Variación de denominación			
Categoría		Reconocimiento cultural		Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad	
Alimento	X	Reconocimiento minoritariamente por la		Familiar (de antepasados)		Naturales		Regular	X
Bebida		Reconocimiento mayoritariamente por la comunidad		Social / vecinal		Procesados o conservas			
Repostería		En peligro de desaparición		De otras comarcas		Originales del lugar		X	Temporal
Factores de elaboración y nutricionales				Nacional		X		De otros lugares del país	
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo		De países vecinos		Importado de otros países		Especial	
Muy Bajo		Medio	X	Alto	X	<b>2. Recetario</b>			
Bajo		Alto		Medio		Número de porciones	1		
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:			
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos									
					Ingredientes: • Maduro • Queso • Aceite  Elaboración Se pela el maduro y entero se pone a freír en aceite bien caliente, cuando este listo se saca y se le pone queso en el centro.				
Fuentes: Autores									
3. Difusión					4. Comercialización				
Alcance		Vías de difusión			Formas de transmisión		Alcance		comercialización
Mercado nacional	X	Prensa local y nacional		Boca a boca		X	Mercado Local	Restauración	X
Mercado regional		Boca a boca (vía cultura)		Educación			Mercado Nacional	Puestos pequeños y carretas de comida	
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina			Mercado Regional	X	Mercado local
				TV y radio			Mercado Internacional		Festival o festividad
5. Fuentes de Información					6. Observaciones				
Vendedores de alimentos									

ANEXO N									
ANEXO N- m									
FICHA DE INVENTARIO DE PLATO									
DATOS GENERALES									
Encuestador	MERLY HIDALGO			FICHA #	13		FECHA	15/08/10	
Provincia	GUAYAS			CANTON	SALITRE		COMUNA		
1. Descripción del plato									
Factores Sociales y culturales (valorización social y cultural)									
Denominación	MADURO LAMPREADO				Variación de denominación				
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad	
Alimento	X	Reconocimiento minoritariamente por la		Familiar (de antepasados)		Naturales		Regular	X
Bebida		Reconocimiento mayoritariamente por la comunidad		Social / vecinal		Procesados o conservas			
Repostería		En peligro de desaparición		De otras comarcas		Originales del lugar		X	Temporal
Factores de elaboración y nutricionales				Nacional		De otros lugares del país		Especial	
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo		De países vecinos		Importado de otros países			
Muy Bajo		Medio	X	Alto	X	<b>2. Recetario</b>			
Bajo		Alto		Medio		Número de porciones	1		
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:			
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					Ingredientes:				
					<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maduro</li> <li>• Queso</li> <li>• Harina</li> <li>• Leche</li> <li>• Huevo</li> <li>• Aceite</li> </ul>				
					<p>Elaboración</p> <p>Se pela el maduro y se parte por la mitad hacia lo largo, aparte se hace una mezcla de harina, leche y huevo, se pasa el maduro por esta mezcla y se fríe en aceite caliente se acompaña con queso.</p>				
Fuentes: Autores									
3. Difusión					4. Comercialización				
Alcance		Vías de difusión			Formas de transmisión		Alcance		comercialización
Mercado nacional	X	Prensa local y nacional		Boca a boca		X	Mercado Local	Restauración X	
Mercado regional		Boca a boca (vía cultura)		Educación			Mercado Nacional	Puestos pequeños y carretas de comida	
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina			Mercado Regional	X	Mercado local
				TV y radio			Mercado Internacional		Festival o festividad
5. Fuentes de Información					6. Observaciones				
Vendedores de alimentos									

ANEXO N									
ANEXO N- n									
FICHA DE INVENTARIO DE PLATO									
DATOS GENERALES									
Encuestador	MERLY HIDALGO			FICHA #	14		FECHA	15/08/10	
Provincia	GUAYAS			CANTON	SALITRE		COMUNA		
1. Descripción del plato									
Factores Sociales y culturales (valorización social y cultural)									
Denominación		CHOCLO CON QUESO				Variación de denominación			
Categoría		Reconocimiento cultural		Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad	
Alimento	X	Reconocimiento minoritariamente por la		Familiar (de antepasados)		Naturales		Regular	X
Bebida		Reconocimiento mayoritariamente por la comunidad		Social / vecinal		Procesados o conservas			
Repostería		En peligro de desaparición		De otras comarcas		Originales del lugar		X	Temporal
Factores de elaboración y nutricionales				Nacional		X		De otros lugares del país	
Nivel de dificultad elaboración		Valor Nutricional de su consumo		De países vecinos		Importado de otros países		Especial	
Muy Bajo		Medio	X	Alto	X	<b>2. Recetario</b>			
Bajo		Alto		Medio		Número de porciones	1		
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:			
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Choclo</li> <li>• Queso</li> </ul> <p>Elaboración</p> <p>Se pone a cocinar el choclo y cuando este se retira, se acompaña con queso</p>				
 <p>Fuentes: Autores</p>									
3. Difusión					4. Comercialización				
Alcance		Vías de difusión			Formas de transmisión		Alcance		comercialización
Mercado nacional	X	Prensa local y nacional		Boca a boca		X	Mercado Local	Restauración	X
Mercado regional		Boca a boca (vía cultura)		X		Educación	Mercado Nacional	Puestos pequeños y carretas de comida	
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina			Mercado Regional	X	Mercado local
				TV y radio			Mercado Internacional		Festival o festividad
5. Fuentes de Información					6. Observaciones				
Vendedores de alimentos									

ANEXO O											
ANEXO O-a											
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA											
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	1	FECHA	15/08/10						
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA							
1. Descripción del establecimiento											
Nombre	Cabaña # 1 Manolito										
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita										
Teléfono	-	Tipo		Categoría							
E-mail	-	Restaurante		Primera							
Propietario	Sr. Manuel Auria	Cabaña de comida		Segunda							
Contacto	Sr. Manuel Auria	Cabaña de Hamacas	x	Tercera							
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta							
Servicios disponibles	Alquiler de hamacas	Discotecas									
Precio medio		N° de mesas		N° de plazas	9						
2. Personal											
Número de empleados		1									
Formación	Sin formación										
	Primaria	x									
	Secundaria										
	Superior										
	Otras										
											
						3. Menú disponible					
						Nombre del plato				P.V.P.	
4. Observaciones											
Tienen 9 hamacas para alquilar \$1 c/u durante todo el día.											

ANEXO O					
ANEXO O-b					
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	2	FECHA	15/08/10
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA	
1. Descripción del establecimiento					
Nombre	Cabaña # 2 Don Freire				
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita				
Teléfono	-	Tipo		Categoría	
E-mail	-	Restaurante		Primera	
Propietario	Don Freire	Cabaña de comida		Segunda	
Contacto	Don Freire	Cabaña de Hamacas	x	Tercera	
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta	
Servicios disponibles	Alquiler de hamacas y piqueos	Discotecas			
Precio medio		N° de mesas	-	N° de plazas	10
2. Personal					
Número de empleados		1			
Formación	Sin formación				
	Primaria	x			
	Secundaria				
	Superior				
	Otras				
					
3. Menú disponible					
Nombre del plato					P.V.P.
Tortillas de camarón					0,25
Tortillas de pescado					0,25
Maduros asados					0,25
Camote asado					0,25
4. Observaciones					
Tienen 10 hamacas para alquilar por \$1 durante todo el día.					

ANEXO O											
ANEXO O-c											
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA											
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	3	FECHA	15/08/10						
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA							
1. Descripción del establecimiento											
Nombre	Cabaña # 3 Albita										
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita										
Teléfono	-	Tipo		Categoría							
E-mail	-	Restaurante		Primera							
Propietario	Sra. Alba Salabarriga	Cabaña de comida	x	Segunda							
Contacto	Sra. Alba Salabarriga	Cabaña de Hamacas	x	Tercera							
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta							
Servicios disponibles		Garage									
Precio medio		N° de mesas	1	N° de plazas	5						
2. Personal											
Número de empleados		1									
Formación	Sin formación										
	Primaria	x									
	Secundaria										
	Superior										
	Otras										
											
						3. Menú disponible					
						Nombre del plato				P.V.P.	
						Bollo de pescado				1.50	
						Cazuela de camarón				2.00	
Seco de gallina				2.00							
Caldo de gallina				1.50							
Maduro asado				0.25							
4. Observaciones											
Poseen 3 hamacas son alquiladas por \$ 1 durante todo el día.											

ANEXO O											
ANEXO O-d											
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA											
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	4	FECHA	15/08/10						
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA							
1. Descripción del establecimiento											
Nombre	Cabaña # 4 Clarita										
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita										
Teléfono	-	Tipo		Categoría							
E-mail	-	Restaurante		Primera							
Propietario	Sra. Clarita Auria	Cabaña de comida	x	Segunda							
Contacto	Sra. Clarita Auria	Cabaña de Hamacas	x	Tercera							
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta							
Servicios disponibles	Desayunos y almuerzos	Discotecas									
Precio medio		N° de mesas	3	N° de plazas	8						
2. Personal											
Número de empleados		2									
Formación	Sin formación										
	Primaria	x									
	Secundaria										
	Superior										
	Otras										
											
						3. Menú disponible					
						Nombre del plato					P.V.P.
						Bollo de pescado					1.50
						Ayampaco					1.50
						Cazuela de Camarón					1.50
						Seco de Gallina					2.00
Seco de Pato					2.00						
Maduro asado					0.25						
4. Observaciones											
Poseen 2 hamacas son alquiladas por \$1 durante todo el día.											

ANEXO O											
ANEXO O-e											
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA											
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	5	FECHA	15/08/10						
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA							
1. Descripción del establecimiento											
Nombre	Cabaña #5 El desanso de Jesus										
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita										
Teléfono	-	Tipo		Categoría							
E-mail	-	Restaurante		Primera							
Propietario	Sr. Jesus Vera	Cabaña de comida	x	Segunda							
Contacto	Sr. Jesus Vera	Cabaña de Hamacas	x	Tercera							
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta							
Servicios disponibles	Desayunos y almuerzos	Discotecas									
Precio medio		N° de mesas	3	N° de plazas	14						
2. Personal											
Número de empleados		1									
Formación	Sin formación										
	Primaria	x									
	Secundaria										
	Superior										
	Otras										
											
						3. Menú disponible					
						Nombre del plato				P.V.P.	
						Bollo de pescado				1.50	
						Ayampaco				1.50	
						Cazuela de Camarón				1.50	
						Seco de Gallina				2.00	
						Seco de Pato				2.00	
						Maduro lampreado				0.25	
Caldo de gallina				1.50							
4. Observaciones											
Poseen 5 hamacas son alquiladas por \$1 durante todo el día.											

ANEXO O											
ANEXO O-f											
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA											
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	6	FECHA	15/08/10						
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA							
1. Descripción del establecimiento											
Nombre	Cabaña #6 Maria										
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita										
Teléfono	-	Tipo		Categoría							
E-mail	-	Restaurante		Primera							
Propietario	Sra. Maria Briones	Cabaña de comida	x	Segunda							
Contacto	Sra. Maria Briones	Cabaña de Hamacas	x	Tercera							
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta							
Servicios disponibles	Desayunos y almuerzos	Discotecas									
Precio medio		N° de mesas	2	N° de plazas	12						
2. Personal											
Número de empleados		2									
Formación	Sin formación										
	Primaria	x									
	Secundaria										
	Superior										
	Otras										
											
						3. Menú disponible					
						Nombre del plato				P.V.P.	
						Arroz con pescado frito				2.00	
						Seco de Pato				2.00	
						Seco de Gallina				2.00	
Bollos de pescado				2.00							
Cazuela de camarón				2.00							
4. Observaciones											
Poseen 5 hamacas son alquiladas por \$1 durante todo el día.											

ANEXO O					
ANEXO O-g					
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	7	FECHA	15/08/10
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA	
<b>1. Descripción del establecimiento</b>					
Nombre	Cabaña #7 Panchito				
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita				
Teléfono	-	Tipo		Categoría	
E-mail	-	Restaurante		Primera	
Propietario	Sr. Francisco Perez	Cabaña de comida	x	Segunda	
Contacto	Sr. Francisco Perez	Cabaña de Hamacas	x	Tercera	
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta	
Servicios disponibles	Almuerzos	Discotecas			
Precio medio		N° de mesas	7	N° de plazas	24
<b>2. Personal</b>					
Número de empleados		3			
Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	x			
	Superior				
	Otras				
<b>3. Menú disponible</b>					
<b>Nombre del plato</b>				<b>P.V.P.</b>	
Fritada de Chancho				2.00	
Fritada de Chancho				3.00	
<b>4. Observaciones</b>					



ANEXO O											
ANEXO O-h											
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA											
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	8	FECHA	15/08/10						
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA							
1. Descripción del establecimiento											
Nombre	Cabaña # 8 Mercedes										
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita										
Teléfono	-	Tipo		Categoría							
E-mail	-	Restaurante		Primera							
Propietario	Sra. Mercedes Garcia	Cabaña de comida	x	Segunda							
Contacto	Sra. Mercedes Garcia	Cabaña de Hamacas		Tercera							
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta							
Servicios disponibles	Desayunos y almuerzos	Discotecas									
Precio medio		N° de mesas	7	N° de plazas	25						
2. Personal											
Número de empleados		1									
Formación	Sin formación										
	Primaria										
	Secundaria	x									
	Superior										
	Otras										
											
						3. Menú disponible					
						Nombre del plato				P.V.P.	
						Arroz con menestra y pescado frito				2.00	
						Bollos de pescado				2.00	
						Seco de gallina				2.00	
						Seco de pato				2.00	
Cazuela de camarón				2.00							
4. Observaciones											

ANEXO O											
ANEXO O-i											
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA											
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	9	FECHA	15/08/10						
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA							
1. Descripción del establecimiento											
Nombre	Cabaña # 9 Comedor Pacheco										
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita										
Teléfono	-	Tipo		Categoría							
E-mail	-	Restaurante		Primera							
Propietario	Sr. Victor Pacheco	Cabaña de comida	x	Segunda							
Contacto	Sr. Victor Pacheco	Cabaña de Hamacas		Tercera							
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta							
Servicios disponibles	Almuerzos	Discotecas									
Precio medio		N° de mesas	8	N° de plazas	36						
2. Personal											
Número de empleados		1									
Formación	Sin formación										
	Primaria	x									
	Secundaria										
	Superior										
	Otras										
											
						3. Menú disponible					
						Nombre del plato				P.V.P.	
						Bollos de pescado				2.00	
						Seco de gallina				2.00	
						Seco de pato				2.00	
						Cazuela de camarón				2.00	
						Caldo de pata				2.00	
Arroz con menestra y pescado frito				2.00							
4. Observaciones											

ANEXO O											
ANEXO O-j											
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA											
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	10	FECHA	15/08/10						
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA							
1. Descripción del establecimiento											
Nombre	Cabaña # 10 Todos vuelven										
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita										
Teléfono	-	Tipo		Categoría							
E-mail	-	Restaurante		Primera							
Propietario	Sr. Rodolfo Mera	Cabaña de comida		Segunda							
Contacto	Sr. Rodolfo Mera	Cabaña de Hamacas	x	Tercera							
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta							
Servicios disponibles	Alquiler de hamacas	Discotecas									
Precio medio		N° de mesas		N° de plazas	10						
2. Personal											
Número de empleados		1									
Formación	Sin formación										
	Primaria	x									
	Secundaria										
	Superior										
	Otras										
											
						3. Menú disponible					
						Nombre del plato				P.V.P.	
4. Observaciones											
Poseen 10 hamacas son alquiladas por \$1 durante todo el día.											

ANEXO O					
ANEXO O-k					
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	11	FECHA	15/08/10
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA	
1. Descripción del establecimiento					
Nombre	Cabaña # 11 El sol sale para todos				
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita				
Teléfono	-	Tipo		Categoría	
E-mail	-	Restaurante		Primera	
Propietario	Sra. Rosa Martinez	Cabaña de comida	x	Segunda	
Contacto	Sra. Rosa Martinez	Cabaña de Hamacas		Tercera	
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta	
Servicios disponibles	Desayunos y almuerzo	Discotecas			
Precio medio		N° de mesas	5	N° de plazas	28
2. Personal					
Número de empleados		2			
Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	x			
	Superior				
	Otras				
					
3. Menú disponible					
Nombre del plato					P.V.P.
Caldo de Gallina					2.00
Seco de gallina					2.00
Seco de pato					2.00
Arroz con menestra y pescado frito					2.00
Torrejas de choclo					0.30
Tortillas de verde con camarón					0.30
Maduro lampreado					0.30
4. Observaciones					

ANEXO O					
ANEXO O-I					
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	12	FECHA	15/08/10
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA	
1. Descripción del establecimiento					
Nombre	Cabaña # 12 Niño José				
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita				
Teléfono	-	Tipo		Categoría	
E-mail	-	Restaurante		Primera	
Propietario	Sr. Carlos Cedeño	Cabaña de comida	x	Segunda	
Contacto	Sr. Carlos Cedeño	Cabaña de Hamacas		Tercera	
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta	
Servicios disponibles	Desayunos y almuerzo	Discotecas			
Precio medio		N° de mesas	3	N° de plazas	18
2. Personal					
Número de empleados		1			
Formación	Sin formación				
	Primaria	x			
	Secundaria				
	Superior				
	Otras				
					
3. Menú disponible					
Nombre del plato					P.V.P.
Cazuela de camarón					2.00
Bollos de pescado					2.00
Tortilla de yuca					0.25
Tortilla de verde					0.25
Maduro lampreado					0.25
Seco de gallina					2.00
4. Observaciones					

ANEXO O											
ANEXO O-m											
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA											
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	13	FECHA	15/08/10						
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA							
1. Descripción del establecimiento											
Nombre	Cabaña # 13 Camilita										
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita										
Teléfono	-	Tipo		Categoría							
E-mail	-	Restaurante		Primera							
Propietario	Sra. Diana Vera	Cabaña de comida	x	Segunda							
Contacto	Sra. Diana Vera	Cabaña de Hamacas		Tercera							
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta							
Servicios disponibles	Desayunos y almuerzo	Discotecas									
Precio medio		N° de mesas	5	N° de plazas	20						
2. Personal											
Número de empleados		2									
Formación	Sin formación										
	Primaria	x									
	Secundaria										
	Superior										
	Otras										
											
						3. Menú disponible					
						Nombre del plato				P.V.P.	
						Seco de gallina				2.00	
						Seco de pato				3.00	
						Cazuela de camarón				2.00	
						Bollos de pescado				2.00	
						Arroz con menestra y pescado frito				2.00	
Caldo de gallina				2.00							
4. Observaciones											

ANEXO O											
ANEXO O-n											
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA											
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	14	FECHA	15/08/10						
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA							
1. Descripción del establecimiento											
Nombre	Cabaña # 14 Voluntad de Dios										
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita										
Teléfono	-	Tipo		Categoría							
E-mail	-	Restaurante		Primera							
Propietario	Sr. Javier Romero	Cabaña de comida		Segunda							
Contacto	Sr. Javier Romero	Cabaña de Hamacas	x	Tercera							
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta							
Servicios disponibles	Alquiler de hamacas y aguas	Discotecas									
Precio medio		N° de mesas		N° de plazas	10						
2. Personal											
Número de empleados		1									
Formación	Sin formación										
	Primaria	x									
	Secundaria										
	Superior										
	Otras										
											
						3. Menú disponible					
						Nombre del plato				P.V.P.	
						colas				0.25	
						aguas				0.25	
agua de voldero				0.25							
jugo de tamarindo				0.25							
4. Observaciones											
Poseen 10 hamacas son alquiladas por \$1 durante todo el día.											

ANEXO O					
ANEXO O-o					
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	15	FECHA	15/08/10
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA	
1. Descripción del establecimiento					
Nombre	Cabaña # 15 Picanteria "La Papita"				
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita				
Teléfono	-	Tipo		Categoría	
E-mail	-	Restaurante		Primera	
Propietario	Sra. Maria del Pilar Pacheco	Cabaña de comida	x	Segunda	
Contacto	Sra. Maria del Pilar Pacheco	Cabaña de Hamacas		Tercera	
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta	
Servicios disponibles	Desayunos y almuerzos	Discotecas			
Precio medio		N° de mesas	11	N° de plazas	40
2. Personal					
Número de empleados		3			
Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	x			
	Superior				
	Otras				
					
3. Menú disponible					
Nombre del plato					P.V.P.
Caldo de salchicha					2.00
Yapingacho					2.00
Seco de gallina					2.00
Seco de pato					2.00
Fritada					2.50
Bollos de pescado					2.00
4. Observaciones					

ANEXO O											
ANEXO O-p											
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA											
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	16	FECHA	15/08/10						
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA							
1. Descripción del establecimiento											
Nombre	Cabaña # 16 El Descanso										
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita										
Teléfono	-	Tipo		Categoría							
E-mail	-	Restaurante		Primera							
Propietario	Sr. Pedro Ordoñez	Cabaña de comida		Segunda							
Contacto	Sr. Pedro Ordoñez	Cabaña de Hamacas	x	Tercera							
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta							
Servicios disponibles	Alquiler de hamacas	Discotecas									
Precio medio		N° de mesas		N° de plazas	9						
2. Personal											
Número de empleados		1									
Formación	Sin formación										
	Primaria	x									
	Secundaria										
	Superior										
	Otras										
											
						3. Menú disponible					
						Nombre del plato				P.V.P.	
4. Observaciones											
Poseen 9 hamacas son alquiladas por \$1 durante todo el día.											

ANEXO O					
ANEXO O-p					
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	17	FECHA	15/08/10
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA	
1. Descripción del establecimiento					
Nombre	Cabaña # 17 Tirate al agua				
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita				
Teléfono	-	Tipo		Categoría	
E-mail	-	Restaurante		Primera	
Propietario	Sr. Juan Salgado	Cabaña de comida		Segunda	
Contacto	Sr. Juan Salgado	Cabaña de Hamacas	x	Tercera	
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta	
Servicios disponibles	Alquiler de hamacas	Discotecas			
Precio medio		N° de mesas		N° de plazas	11
2. Personal					
Número de empleados		1			
Formación	Sin formación				
	Primaria	x			
	Secundaria				
	Superior				
	Otras				
					
3. Menú disponible					
Nombre del plato				P.V.P.	
4. Observaciones					
Poseen 11 hamacas son alquiladas por \$1 durante todo el día.					

ANEXO O											
ANEXO O-r											
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA											
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	18	FECHA	15/08/10						
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA							
1. Descripción del establecimiento											
Nombre	Cabaña # 18 La envidia te mata										
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita										
Teléfono	-	Tipo		Categoría							
E-mail	-	Restaurante		Primera							
Propietario	Sra. Maria Cevallos	Cabaña de comida	x	Segunda							
Contacto	Sra. Maria Cevallos	Cabaña de Hamacas		Tercera							
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta							
Servicios disponibles	Desayunos y almuerzos	Discotecas									
Precio medio		N° de mesas	7	N° de plazas	26						
2. Personal											
Número de empleados		2									
Formación	Sin formación										
	Primaria	x									
	Secundaria										
	Superior										
	Otras										
											
						3. Menú disponible					
						Nombre del plato				P.V.P.	
						Seco de Gallina				2.00	
						Seco de Pato				2.00	
						Arroz con menestra y pescado frito				2.00	
						Cazuela de camarón				2.00	
						Bollos de pescado				2.00	
Chuzos				0.50							
Tortillas de verde				0.25							
4. Observaciones											

ANEXO O											
ANEXO O-s											
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA											
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	19	FECHA	15/08/10						
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA							
1. Descripción del establecimiento											
Nombre	Cabaña # 19 Sin nombre										
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita										
Teléfono	-	Tipo		Categoría							
E-mail	-	Restaurante		Primera							
Propietario	Sra. Ignacio Romero	Cabaña de comida		Segunda							
Contacto	Sra. Ignacio Romero	Cabaña de Hamacas	x	Tercera							
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta							
Servicios disponibles	Alquiler de hamacas	Discotecas									
Precio medio		N° de mesas		N° de plazas	10						
2. Personal											
Número de empleados		1									
Formación	Sin formación										
	Primaria	x									
	Secundaria										
	Superior										
	Otras										
											
						3. Menú disponible					
						Nombre del plato				P.V.P.	
4. Observaciones											
Poseen 10 hamacas son alquiladas por \$1 durante todo el día.											

ANEXO O											
ANEXO O-t											
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA											
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	20	FECHA	15/08/10						
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA							
1. Descripción del establecimiento											
Nombre	Cabaña # 20 Comerdor Kerlita										
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita										
Teléfono	-	Tipo		Categoría							
E-mail	-	Restaurante		Primera							
Propietario	Sra. Kerly Osorio	Cabaña de comida	x	Segunda							
Contacto	Sra. Kerly Osorio	Cabaña de Hamacas		Tercera							
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta							
Servicios disponibles	Desayunos y almuerzos	Discotecas									
Precio medio		N° de mesas	6	N° de plazas	29						
2. Personal											
Número de empleados		1									
Formación	Sin formación										
	Primaria	x									
	Secundaria										
	Superior										
	Otras										
											
						3. Menú disponible					
						Nombre del plato				P.V.P.	
						Cazuela de camarón				2.00	
						Bollos de pescado				2.00	
						Yapingacho				2.00	
						Maduro lampreado				0.25	
						Seco de gallina				2.00	
Arroz con pollo hornado				2.00							
4. Observaciones											

ANEXO O											
ANEXO O-u											
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA											
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	21	FECHA	15/08/10						
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA							
1. Descripción del establecimiento											
Nombre	Cabaña # 21 Rosita										
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita										
Teléfono	-	Tipo		Categoría							
E-mail	-	Restaurante		Primera							
Propietario	Sra. Rosa Jimenez	Cabaña de comida	x	Segunda							
Contacto	Sra. Rosa Jimenez	Cabaña de Hamacas		Tercera							
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta							
Servicios disponibles	Desayunos y almuerzos	Discotecas									
Precio medio		N° de mesas	8	N° de plazas	42						
2. Personal											
Número de empleados		3									
Formación	Sin formación										
	Primaria										
	Secundaria	x									
	Superior										
	Otras										
											
						3. Menú disponible					
						Nombre del plato				P.V.P.	
						Seco de gallina				2.00	
						Seco de pato				2.00	
						Arroz con menestra y pollo				2.00	
						Caldo de gallina				2.00	
						Caldo de salchicha				2.00	
Bollo de pescado				2.00							
4. Observaciones											

ANEXO O											
ANEXO O-v											
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA											
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	22	FECHA	15/08/10						
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA							
1. Descripción del establecimiento											
Nombre	Cabaña # 22 El Sabor Criollo										
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita										
Teléfono	-	Tipo		Categoría							
E-mail	-	Restaurante		Primera							
Propietario	Sr. Pablo Ruiz	Cabaña de comida	x	Segunda							
Contacto	Sr. Pablo Ruiz	Cabaña de Hamacas		Tercera							
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta							
Servicios disponibles	Almuerzos	Discotecas									
Precio medio		N° de mesas	5	N° de plazas	21						
2. Personal											
Número de empleados		1									
Formación	Sin formación										
	Primaria	x									
	Secundaria										
	Superior										
	Otras										
											
						3. Menú disponible					
						Nombre del plato				P.V.P.	
						Chuzo				0.25	
						Maduro lampreado				0.25	
						Cazuela de camarón				2.00	
						Bollo de pescado				2.00	
Seco de gallina				2.50							
Seco de pato				2.50							
4. Observaciones											
Poseen 5 hamacas son alquiladas por \$1 durante todo el día.											

ANEXO O											
ANEXO O-w											
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA											
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	23	FECHA	15/08/10						
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA							
1. Descripción del establecimiento											
Nombre	Cabaña # 23 Mirame										
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita										
Teléfono	-	Tipo		Categoría							
E-mail	-	Restaurante		Primera							
Propietario	Sr. Santiago Jimenez	Cabaña de comida		Segunda							
Contacto	Sr. Santiago Jimenez	Cabaña de Hamacas	x	Tercera							
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta							
Servicios disponibles	Alquiler de hamacas	Discotecas									
Precio medio		N° de mesas		N° de plazas	7						
2. Personal											
Número de empleados		1									
Formación	Sin formación										
	Primaria	x									
	Secundaria										
	Superior										
	Otras										
											
						3. Menú disponible					
						Nombre del plato				P.V.P.	
4. Observaciones											
Poseen 7 hamacas son alquiladas por \$1 durante todo el día.											

ANEXO O					
ANEXO O-x					
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	24	FECHA	15/08/10
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA	
1. Descripción del establecimiento					
Nombre	Cabaña # 24 Mi cariñito				
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita				
Teléfono	-	Tipo		Categoría	
E-mail	-	Restaurante		Primera	
Propietario	Sr. Jimmy Moreno	Cabaña de comida	x	Segunda	
Contacto	Sr. Jimmy Moreno	Cabaña de Hamacas		Tercera	
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta	
Servicios disponibles	Desayunos y almuerzos	Discotecas			
Precio medio		N° de mesas	6	N° de plazas	24
2. Personal					
Número de empleados		2			
Formación	Sin formación				
	Primaria	x			
	Secundaria				
	Superior				
	Otras				
					
3. Menú disponible					
Nombre del plato					P.V.P.
Cazuela de camarón					2.00
Bollos de pescado					2.00
Seco de pato					2.00
Seco de gallina					2.00
Arroz con menestra y pollo hornado					2.00
4. Observaciones					

ANEXO O					
ANEXO O-y					
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	25	FECHA	15/08/10
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA	
<b>1. Descripción del establecimiento</b>					
Nombre	Cabaña # 25 Luz del Sol				
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita				
Teléfono	-	Tipo		Categoría	
E-mail	-	Restaurante		Primera	
Propietario	Sra. Cruz Perez	Cabaña de comida	x	Segunda	
Contacto	Sra. Cruz Perez	Cabaña de Hamacas		Tercera	
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta	
Servicios disponibles	Desayunos y almuerzos	Discotecas			
Precio medio		N° de mesas	4	N° de plazas	18
<b>2. Personal</b>					
Número de empleados		2			
Formación	Sin formación				
	Primaria	x			
	Secundaria				
	Superior				
	Otras				
<b>3. Menú disponible</b>					
<b>Nombre del plato</b>				<b>P.V.P.</b>	
Cazuela de camarón				2.00	
Bollos de pescado				2.00	
Seco de pato				2.00	
Seco de gallina				2.00	
Caldo de gallina				2.00	
<b>4. Observaciones</b>					



ANEXO O											
ANEXO O-z											
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA											
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	26	FECHA	15/08/10						
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA							
1. Descripción del establecimiento											
Nombre	Cabaña # 26 Don Navas										
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita										
Teléfono	-	Tipo		Categoría							
E-mail	-	Restaurante		Primera							
Propietario	Sra. Maria Mora	Cabaña de comida	x	Segunda							
Contacto	Sra. Maria Mora	Cabaña de Hamacas		Tercera							
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta							
Servicios disponibles	Desayunos y almuerzos	Discotecas									
Precio medio		N° de mesas	7	N° de plazas	34						
2. Personal											
Número de empleados		2									
Formación	Sin formación										
	Primaria	x									
	Secundaria										
	Superior										
	Otras										
											
						3. Menú disponible					
						Nombre del plato				P.V.P.	
						Cazuela de camarón				2.00	
						Fritada				2.50	
						Bollos de pescado				2.00	
						Seco de gallina				2.00	
Seco de pescado				2.00							
Maduros asados				0.25							
4. Observaciones											

ANEXO O					
ANEXO O-a-1					
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	27	FECHA	15/08/10
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA	
<b>1. Descripción del establecimiento</b>					
Nombre	Cabaña # 27 Elvita				
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita				
Teléfono	-	Tipo		Categoría	
E-mail	-	Restaurante		Primera	
Propietario	Sra. Leonor Drue	Cabaña de comida	x	Segunda	
Contacto	Sra. Leonor Drue	Cabaña de Hamacas		Tercera	
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta	
Servicios disponibles	Desayunos y almuerzos	Discotecas			
Precio medio		N° de mesas	7	N° de plazas	30
<b>2. Personal</b>					
Número de empleados			2		
Formación	Sin formación				
	Primaria		x		
	Secundaria				
	Superior				
	Otras				
<b>3. Menú disponible</b>					
<b>Nombre del plato</b>				<b>P.V.P.</b>	
Cazuela de camarón				2.00	
Bollos de pescado				2.00	
Seco de pato				2.00	
Seco de gallina				2.00	
Maduros asados				1.50	
<b>4. Observaciones</b>					



ANEXO O					
ANEXO O-b-2					
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	28	FECHA	15/08/10
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA	
1. Descripción del establecimiento					
Nombre	Cabaña # 28 El buen sabor				
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita				
Teléfono	-	Tipo		Categoría	
E-mail	-	Restaurante		Primera	
Propietario	Sra. Noemi Leon	Cabaña de comida	x	Segunda	
Contacto	Sra. Noemi Leon	Cabaña de Hamacas		Tercera	
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta	
Servicios disponibles	Desayunos y almuerzos	Discotecas			
Precio medio		N° de mesas	3	N° de plazas	20
2. Personal					
Número de empleados		1			
Formación	Sin formación				
	Primaria	x			
	Secundaria				
	Superior				
	Otras				
					
3. Menú disponible					
Nombre del plato					P.V.P.
Seco de gallina					2.00
Seco de pato					2.00
Menestra con pollo frito					2.00
Tortilla de verde					0.25
Maduro lampreado					0.25
4. Observaciones					

ANEXO O											
ANEXO O-c-3											
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA											
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	29	FECHA	15/08/10						
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA							
1. Descripción del establecimiento											
Nombre	Cabaña # 29 Las delicias de Don Carlos										
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita										
Teléfono	-	Tipo		Categoría							
E-mail	-	Restaurante		Primera							
Propietario	Sra. Carlos León Cali	Cabaña de comida	x	Segunda							
Contacto	Sra. Carlos León Cali	Cabaña de Hamacas		Tercera							
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta							
Servicios disponibles	Desayunos y almuerzos	Discotecas									
Precio medio		N° de mesas	14	N° de plazas	56						
2. Personal											
Número de empleados		4									
Formación	Sin formación										
	Primaria										
	Secundaria	x									
	Superior										
	Otras										
											
						3. Menú disponible					
						Nombre del plato				P.V.P.	
						Caldo de gallina				2.00	
						Bollos de pescado				2.00	
						Seco de pato				2.00	
						Seco de gallina				2.00	
						Cazuela de camarón				2.00	
Fritada con arroz				2.50							
Maduro asado				0.25							
4. Observaciones											
El dueño es el Presidente del sindicato de Vendedores del Balneario Santa Marianita											

ANEXO O					
ANEXO O-d-4					
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	30	FECHA	15/08/10
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA	
1. Descripción del establecimiento					
Nombre	Cabaña # 30 Sin nombre				
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita				
Teléfono	-	Tipo		Categoría	
E-mail	-	Restaurante		Primera	
Propietario		Cabaña de comida	x	Segunda	
Contacto		Cabaña de Hamacas		Tercera	
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta	
Servicios disponibles	Desayunos y almuerzos	Discotecas			
Precio medio		N° de mesas		N° de plazas	
2. Personal					
Número de empleados					
Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria				
	Superior				
	Otras				
					
3. Menú disponible					
Nombre del plato					P.V.P.
4. Observaciones					
Está en construcción					

ANEXO O					
ANEXO O-e-5					
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	31	FECHA	15/08/10
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA	
<b>1. Descripción del establecimiento</b>					
Nombre	Cabaña # 31 Estrellita				
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita				
Teléfono	-	Tipo		Categoría	
E-mail	-	Restaurante		Primera	
Propietario	Sr. José Barzola	Cabaña de comida	x	Segunda	
Contacto	Sr. José Barzola	Cabaña de Hamacas		Tercera	
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta	
Servicios disponibles	Desayunos y almuerzos	Discotecas			
Precio medio		N° de mesas	6	N° de plazas	22
<b>2. Personal</b>					
Número de empleados		2			
Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	x			
	Superior				
	Otras				
					
<b>3. Menú disponible</b>					
<b>Nombre del plato</b>					<b>P.V.P.</b>
Seco de pato					2.00
Caldo de gallina					2.00
Cazuela de camarón					2.00
Bollo de pescado					2.00
Arroz con menestra y pollo hornado					2.00
<b>4. Observaciones</b>					

ANEXO O					
ANEXO O-f-6					
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	32	FECHA	15/08/10
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA	
<b>1. Descripción del establecimiento</b>					
Nombre	Cabaña # 32 Siempre Gonzalo				
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita				
Teléfono	-	Tipo		Categoría	
E-mail	-	Restaurante		Primera	
Propietario	Sr. Gonzalo Velez	Cabaña de comida		Segunda	
Contacto	Sr. Gonzalo Velez	Cabaña de Hamacas	x	Tercera	
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta	
Servicios disponibles	Alquiler de hamacas	Discotecas			
Precio medio		N° de mesas		N° de plazas	15
<b>2. Personal</b>					
Número de empleados		1			
Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	x			
	Superior				
	Otras				
<b>3. Menú disponible</b>					
<b>Nombre del plato</b>					<b>P.V.P.</b>
<b>4. Observaciones</b>					
Poseen 15 hamacas son alquiladas por \$1 durante todo el día.					



ANEXO O											
ANEXO O-g-7											
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA											
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	33	FECHA	15/08/10						
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA							
1. Descripción del establecimiento											
Nombre	Cabaña # 33 Emmanuel										
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita										
Teléfono	-	Tipo		Categoría							
E-mail	-	Restaurante		Primera							
Propietario	Sr. Emmanuel Cruz	Cabaña de comida		Segunda							
Contacto	Sr. Emmanuel Cruz	Cabaña de Hamacas	x	Tercera							
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta							
Servicios disponibles	Alquiler de hamacas	Discotecas									
Precio medio		N° de mesas		N° de plazas	12						
2. Personal											
Número de empleados		1									
Formación	Sin formación										
	Primaria	x									
	Secundaria										
	Superior										
	Otras										
											
						3. Menú disponible					
						Nombre del plato				P.V.P.	
4. Observaciones											
Poseen 12 hamacas son alquiladas por \$1 durante todo el día.											

ANEXO O											
ANEXO O-h-8											
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA											
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	34	FECHA	15/08/10						
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA							
1. Descripción del establecimiento											
Nombre	Cabaña Locura de Carlos										
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita										
Teléfono	-	Tipo		Categoría							
E-mail	-	Restaurante		Primera							
Propietario	Sr. Carlos León	Cabaña de comida		Segunda							
Contacto	Sr. Carlos León	Cabaña de Hamacas		Tercera							
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta							
Servicios disponibles	Discoteca	Discotecas	x								
Precio medio		N° de mesas		N° de plazas	150						
2. Personal											
Número de empleados		3									
Formación	Sin formación										
	Primaria										
	Secundaria	x									
	Superior										
	Otras										
											
						3. Menú disponible					
						Nombre del plato				P.V.P.	
4. Observaciones											

ANEXO O											
ANEXO O-i-9											
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA											
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	35	FECHA	15/08/10						
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA							
1. Descripción del establecimiento											
Nombre	Discoteca " Santa Marianita"										
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita										
Teléfono	-	Tipo		Categoría							
E-mail	-	Restaurante		Primera							
Propietario	Sr. Tairon Moreno, Sr. Milton Moreno y Sr. Raul Moreno	Cabaña de comida		Segunda							
Contacto	Sr. Carlos León	Cabaña de Hamacas		Tercera							
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta							
Servicios disponibles	Discoteca	Discotecas	x								
Precio medio		N° de mesas		N° de plazas	250						
2. Personal											
Número de empleados		4									
Formación	Sin formación										
	Primaria										
	Secundaria	x									
	Superior										
	Otras										
											
						3. Menú disponible					
						Nombre del plato				P.V.P.	
4. Observaciones											
Los propietarios son 3 hermanos.											

ANEXO O					
ANEXO O-j-10					
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	36	FECHA	15/08/10
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA	
<b>1. Descripción del establecimiento</b>					
Nombre	Soda Bar "Dulce Maria"				
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita				
Teléfono	-	Tipo		Categoría	
E-mail	-	Restaurante	x	Primera	
Propietario	Sr. Josue Rodriguez	Cabaña de comida		Segunda	
Contacto	Sr. Josue Rodriguez	Cabaña de Hamacas		Tercera	
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta	
Servicios disponibles	Piqueos	Discotecas			
Precio medio		N° de mesas	4	N° de plazas	16
<b>2. Personal</b>					
Número de empleados		2			
Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	x			
	Superior				
	Otras				
<b>3. Menú disponible</b>					
<b>Nombre del plato</b>					<b>P.V.P.</b>
Ceviche de concha					3.50
Ceviche de pescado					3.50
Jugos					1.00
Batidos					1.50
Ensaladas de frutas					1.00
Snacks					0.25
<b>4. Observaciones</b>					



ANEXO O					
ANEXO O-k-11					
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	37	FECHA	15/08/10
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA	
1. Descripción del establecimiento					
Nombre	Licorera "Salitre Tropical Beach"				
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita				
Teléfono	-	Tipo		Categoría	
E-mail	-	Restaurante		Primera	
Propietario	Sr. Victor Romero	Cabaña de comida		Segunda	
Contacto	Sr. Victor Romero	Cabaña de Hamacas		Tercera	
Tiempo de funcionamiento		Bar	x	Cuarta	
Servicios disponibles	Bar y Licorera	Discotecas			
Precio medio		N° de mesas	8	N° de plazas	36
2. Personal					
Número de empleados		3			
Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	x			
	Superior				
	Otras				
					
3. Menú disponible					
Descripción de bebidas					P.V.P.
Ceviche de concha Licores nacionales ejemplos: Pilsener, Brama, Club.					3.50
Bebidas extranjeras ejemplos: Heineken, Corona, Vinos.					3.50
					1.00
					1.50
					1.00
					0.25
4. Observaciones					

ANEXO O					
ANEXO O-I-12					
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	38	FECHA	15/08/10
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA	
1. Descripción del establecimiento					
Nombre	Garage "El bikincito"				
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita				
Teléfono	-	Tipo		Categoría	
E-mail	-	Restaurante		Primera	
Propietario	Sr. Teodoro Ortega	Cabaña de comida		Segunda	
Contacto	Sr. Teodoro Ortega	Cabaña de Hamacas		Tercera	
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta	
Servicios disponibles	Garage "El bikincito"	Garage	x		
Precio medio		N° de mesas		N° de plazas	20
2. Personal					
Número de empleados		1			
Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	x			
	Superior				
	Otras				
					
3. Menú disponible					
Descripción del establecimiento					P.V.P.
Carro mediano (diario)					1.50
Carro pequeño (diario)					1.50
4. Observaciones					
Poseen arboles dentro del garage que proporcionan sombra a los carros.					

ANEXO O											
ANEXO O-m-13											
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA											
Encuestador	MARIUXI	FICHA #	39	FECHA	15/08/10						
Provincia	GUAYAS	CANTON	SALITRE	COMUNA							
1. Descripción del establecimiento											
Nombre	Garage (sin nombre)										
Dirección	Av. Principal del Balneario Santa Marianita										
Teléfono	-	Tipo		Categoría							
E-mail	-	Restaurante		Primera							
Propietario		Cabaña de comida		Segunda							
Contacto		Cabaña de Hamacas		Tercera							
Tiempo de funcionamiento		Bar		Cuarta							
Servicios disponibles	Garage	Garage	x								
Precio medio		N° de mesas		N° de plazas	30						
2. Personal											
Número de empleados		1									
Formación	Sin formación										
	Primaria	x									
	Secundaria										
	Superior										
	Otras										
											
						3. Menú disponible					
						Descripción del establecimiento				P.V.P.	
Carro mediano (diario)				1.50							
Carro pequeño (diario)				1.50							
4. Observaciones											

## **ANEXO P**

### **DESARROLLO DEL PLAN DE CAPACITACION PARA EXPENDEDORES**

#### **1. Gastronomía**

##### **1.1 Definición**

Es el arte de preparar una buena comida, “la afición por comer regaladamente” y “el conjunto de conocimientos y actividades relacionadas con el buen comer

##### **1.2 Importancia de la gastronomía en el sector turístico**

Hasta hace 70 años atrás solo unos pocos disfrutaban de un tiempo de ocio en forma de viaje y no motivados por la guerra, el trabajo o la Fé, con el pasar del tiempo esto fue cambiando y debido a la necesidad de satisfacer a estos visitantes, aparecieron poco a poco lugares de servicios como posadas, hoteles, restaurantes y otros.

Pero realmente la relevancia de la gastronomía dentro del sector turístico es que una experiencia no es completamente grata si el paladar de los visitantes no es satisfecho, ya que podemos decir o recordar un lugar por sus atractivos turísticos pero si no se puede satisfacer una de las necesidades básicas del hombre, este lugar no tendrá buenas referencias

#### **2. Seguridad alimentaria**

## 2.1 Definición

¿Qué es seguridad alimentaria?

Es la protección de los alimentos contra todo aquello que pueda perjudicar a la salud del que consume.

Esta incluye todas las medidas necesarias para mantener el alimento sano y seguro durante todas las etapas de la producción hasta llegar al punto de venta o consumo.

Debemos revisar algunos conceptos básicos para una mejor comprensión de esta capacitación.

- Contaminante.- cualquier agente químico (insecticidas, pesticidas, etc.) o biológico (polvo, hongos, cabello, etc.) agregada al alimentos, las cuales pueden comprometer la seguridad del alimento.
- Contaminación cruzada.- Es el acto de introducir por corrientes de aire, traslados materiales, alimentos o circulación de personal, un agente químico o biológico , no intencionalmente adicionadas al alimento, que pueda comprometer la estabilidad del alimento.
- Desinfección.- es el tratamiento físico, químico o biológico, aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de eliminar microorganismos indeseables.

- Inocuidad.- Condiciones de un alimento que no hace daño a la salud del consumidor cuando es ingerido de acuerdo a las instrucciones del fabricante.
- Insumo.- son los ingredientes, envases y empaques de los alimentos
- Limpieza.- Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.
- Limpieza.- Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

## **2.2 Definición de Higiene y manipulación de alimentos**

- La higiene de los alimentos tiene como objetivo prevenir la CONTAMINACIÓN de los alimentos.
- Además la higiene es el conjunto de medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad de los productos alimenticios que consumimos.
- Tanto la higiene de los alimentos como la higiene alimentaria significan lo mismo.
- Según el CODEX ALIMENTARIUX, el término Higiene de los alimentos hace referencia a todas las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

## **2.3 ¿Qué es el CODEX alimenticio?**

- El Codex alimentario es un conjunto de normas alimentarias internacionales adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius.
- Las normas del Codex abarcan los principales alimentos, sean éstos elaborados, semielaborados o crudos.

#### **2.4 Higiene del local**

- Cuando Ud. va a un hospital, una de las primeras cosas que observa es la higiene del lugar, ya que muy bien sabe que de no puede depender su salud. Lo mismo ocurre cuando va a comprar sus alimentos: un lugar sucio y desordenado no puede brindarle garantías sobre la calidad de lo que le ofrecen.
- Los locales deben estar limpios y ordenados, en los que preferentemente predominen los colores claros.
- No debe haber animales dentro del establecimiento.
- Buena iluminación (luz blanca, no de colores) y empleo de artefactos de luz protegidos contra las roturas.

#### **2.5 Higiene del manipulador de alimentos**

- Manipulador de alimentos es toda persona que por su actividad laboral se encuentra en contacto directo con los alimentos.
- Desde su origen hasta la llegada al consumidor, el alimento pasa por una serie de etapas, llamada cadena alimentaria.

- Existen dos clases de manipuladores, los de alto y bajo riesgo.
- Los manipuladores de alto riesgo son aquellos que mantienen contacto directo con los alimentos que no sufren un tratamiento posterior, antes de llegar al consumidor, también son aquellas personas que intervienen en la elaboración de alimentos.
- Ejemplo de manipulador de alto riesgo son: panaderos, camareros, etc.
- Ser manipulador de alto riesgo no supone riesgo de enfermedad, supone ser más responsable. La salud de los consumidores se encuentra en las manos del manipulador.
- Los de bajo riesgo, mantienen contacto con el alimento que sufrirá un proceso de elaboración posterior antes de llegar al consumidor.
- Los manipuladores representan un riesgo potencial de transmisión de gérmenes causantes de enfermedades en los consumidores.
- Los hábitos higiénicos tienen por objeto evitar la contaminación y transmisión de gérmenes patógenos a los alimentos, basándose en:
  1. Los hábitos de higiene personal.
  2. Las acciones aplicadas al trabajo.

**Los hábitos de higiene personal comportan:**

- Baño o ducha antes de la jornada personal.
- Limpieza e higiene de los cabellos.
- Uso de gorro en las zonas de manipulación o elaboración de alimentos.

- Ropa de trabajo exclusiva y limpia para el desarrollo del mismo.
- Uñas recortadas, limpias de esmaltes y sin adornos.

**Lavado de manos siempre que:**

- Utilicemos el retrete o urinario.
- Manipulemos cajas o embalajes.
- Después de manipular carne cruda, pollo, pescado, etc.
- Manipulemos basura, toquemos dinero antes o después de entrar en las zonas de manipulación de alimentos.

**El manipulador además debe evitar:**

- Tocarse cualquier parte del cuerpo.
- Toser, hablar, estornudar por encima de los alimentos, fumar o mascar chicle.
- Probar la comida con los dedos o introducir cucharas sucias a esos efectos.

**La responsabilidad del manipulador de alimentos en relación con la higiene comprende:**

- Preocuparse por su estado de salud.
- Conocer y aplicar los hábitos higiénicos.
- Colaborar con el mantenimiento de la limpieza y la higiene.

## **2.6 Higiene de los alimentos**

- Los alimentos están expuestos a la acción contaminante de innumerables bacterias, algunas de ellas inofensivas, otras capaces de ocasionar hasta la muerte. Su correcta manipulación es fundamental para evitar el contagio de enfermedades. Sin embargo, a diario se cometen errores. Detectarlos y corregirlos es solo cuestión de hábito.
- Desde el momento de su producción hasta el de su consumo, los alimentos están expuestos a la contaminación ya sea por agentes naturales o debido a la intervención humana.
- Los agentes naturales son bacterias, hongos, levaduras o sus toxinas, y pueden desarrollarse tanto en alimentos frescos como procesados, causando enfermedades en quienes ingieren esos productos. La contaminación química, asociada al desarrollo tecnológico, también puede generar inconvenientes.

## **2.7 Alimentos vulnerables a la contaminación**

- Los gérmenes encuentran en los distintos alimentos las sustancias necesarias para crecer y multiplicarse.
- Entre los alimentos susceptibles de contaminación figuran la leche no pasteurizada, las bebidas no embotelladas los alimentos crudos y las comidas que contengan huevos crudos o poco cocidos.

## **2.8 Medidas de seguridad**

- Los profesionales coinciden en los siguientes consejos para evitar las enfermedades transmisibles por los alimentos (ETA):

### **Al ir de compras**

- En primer lugar, una medida simple pero muy importante es dejar para lo último la compra de los alimentos que están refrigerados (carnes, leche, quesos, etc.).
- Comprar sólo la cantidad que se pueda almacenar con seguridad.
- Observar todas las fechas de vencimiento en los artículos perecederos que están precocidos o listos para el consumo.
- No comprar alimentos en malas condiciones. Los alimentos refrigerados deben estar fríos al tocarlos; los congelados deben estar totalmente duros.
- Los enlatados no deben tener abolladuras, rajaduras o tapas hinchadas.
- Los tiempos de traslado deben ser acotados para no romper la cadena de frío.

## **2.9 Almacenamiento de los alimentos**

- Las carnes: Si no se van a utilizar dentro de las 48 horas, se llevan al *freezer* (o al congelador), pero antes hay que eliminar la grasa. Si son bifés o milanesas, separarlos con papel film.
- Los lácteos y productos envasados (botellas, jugos, etc.): El envase que los contiene debe lavarse con agua, secándolo antes de que ingrese a la heladera.
- Los fiambres: En verano hay que tener especial cuidado con estos alimentos y preferir siempre los que se cortan delante de uno, antes que los ya envasados. Si no existe esta opción, preferir el envase que está más abajo de la pila, por su cercanía al frío.
- Frutas y verduras: En estos alimentos no hay un componente proteico importante, por lo que los riesgos son menores. Sí poseen mucha agua, y su deterioro es el natural del alimento, se lo percibe fácilmente a través del aspecto, cuando se marchita o pudre. Lo ideal es lavarla, secarla y guardarla en la heladera dentro de bolsas de nylon perforadas (para que el alimento escurra líquido y esté aireado) o en recipientes herméticos de plástico.
- Antes de utilizarlas, volver a lavar la verdura y la fruta. Para una mayor seguridad se le pone unas gotitas de lavandina al agua o se la acidula con jugo de limón o vinagre (el PH ácido mata a las bacterias)
- Productos secos (arroz, fideos, harina, etc.): Son los menos susceptibles de descomposición porque no tienen agua. Pero hay que cuidarlos de los

calores extremos para que no aparezcan parásitos, como los gorgojos. Una vez cocidos, ganan agua, entonces sí entran a correr los mismos riesgos que los alimentos frescos.

- Almacenar separadamente los alimentos crudos y los cocidos con el fin de evitar la contaminación cruzada entre ellos.

### **Al preparar los alimentos**

- Lavar las manos hasta los codos antes de preparar los alimentos.
- Lavar con agua y jabón los recipientes, tablas de picar, mesas y utensilios que se usen al preparar alimentos crudos, antes de volver a emplearlos en alimentos listos para comer.
- Utilizar agua potable para el lavado de los alimentos.
- Lavar y desinfectar la piletta de la cocina y todo aquello que haya estado en contacto con carne cruda.
- No utilizar los mismos utensilios (tablas, cuchillos, tenedores, etc.) para los alimentos crudos y los cocinados.
- Descongelar los alimentos congelados dentro de la heladera o en el horno de microondas y no sobre la mesada de la cocina. Si se va a marinar carnes, colocar en la heladera después de condimentar.
- Lavar frecuentemente los repasadores y trapos de la cocina con agua caliente. Si se puede, usar toallas de papel para limpiar los jugos de las carnes y aves. No usar esponjas.

### **La cocción**

- El agua de la cocción también debe ser segura; es decir, no puede estar contaminada. Si existen dudas sobre su estado lo mejor es hervirla previamente.
- La temperatura y el tiempo de cocción deben ser los adecuados para asegurar la muerte de las bacterias patógenas, entre 65 y 100 C°.
- Las carnes no deben ingerirse semicrudas, o con el centro crudo. No hay que comer carnes rosadas. El síndrome de la hamburguesa, o síndrome urémico hemolítico ataca es muy frecuente entre los niños que comen hamburguesas o salchichas mal cocidas.
- El pescado no se puede consumir cuando: No huele bien (es decir que tiene olor a podrido). Muestra los ojos hundidos. La piel no brilla. Las escamas se caen con facilidad. Al tocarlo con el dedo queda la huella marcada.
- Cuando se use el horno de microondas, arreglar los alimentos para que se calienten de manera pareja: cubrir el recipiente con una tapa suelta, menear y voltear los alimentos para que se calienten o cocinen uniformemente.

### **Luego de la cocción**

- Cuando la comida se saca del horno, la seguridad desciende porque las bacterias del ambiente comienzan a colonizar el alimento. Por eso, los

tiempos aquí también son importantes. deben ser los menores posibles. Cocinar y comer es lo ideal, o refrigerar en la heladera hasta el momento del consumo.

- Si se compra comida hecha, una torta por ejemplo, no comerla en el recipiente en que viene y calentar siempre primero a 65 ° C.

**Por regla general:**

- Las temperaturas menores a los 5 °C duermen o inhiben a las bacterias, es decir, frenan el desarrollo microbiano.
- Entre los 5 °C y los 60 °C las bacterias se activan y se multiplican.
- Entre los 65 °C y los 100 °C, se mueren.
- En consecuencia, es importante tener en cuenta que el frío no siempre mata bacterias.

**2.10 Accesorios peligrosos**

- El trapito: hay estudios que demuestran que un trapo de rejilla de cocina tiene más bacterias que un zócalo sucio. Por eso, lo aconsejable es usar papel descartable, para limpiar y secar. O lavar permanentemente los trapos con agua con lavandina o bactericida.
- El delantal: es otro lugar propicio para coleccionar microbios.
- Tablas, ollas y fuentes deterioradas: cuando la madera, el teflón o la loza presentan canaletas por el uso, albergan bacterias.

- El detergente: barre la suciedad pero no mata agentes contaminantes. Hoy día se consiguen en los comercios productos bactericidas y desengrasantes que cumplen ambas funciones.
- En la heladera: todos los alimentos deben ir tapados. Hay que tener recipientes herméticos de varios tamaños, porque lo ideal es que no quede casi espacio entre el contenido y la tapa. La heladera se lava con agua y un bactericida, o con agua y jabón y luego se le pasa un termómetro bacteriano o solución alcalina de agua con bicarbonato.

## **2.11 Principales enfermedades**

- Salmonelosis.
- Listeriosis.
- Cólera.
- Botulismo.
- Gastroenteritis infecciosa estafilococia.

## **3 Servicio al cliente**

### **3.1 Definición**

Es el conjunto de actividades interrelacionadas que ofrece un suministrador con el fin de que el cliente obtenga el producto en el momento y lugar adecuado y se asegure un uso correcto del mismo.

**Definición establecida en la Serie de normas ISO 9000**

- Un servicio es el resultado de llevar a cabo necesariamente al menos una actividad en la interfaz entre el proveedor y el cliente y generalmente es intangible. La prestación de un servicio puede implicar, por ejemplo:
- Una actividad realizada sobre un producto tangible suministrado por el cliente (por ejemplo, reparación de un automóvil);

### **Características del servicio**

**Intangible:** No se puede tocar, sentir, escuchar y oler antes de la compra.

**Inseparable:** Se fabrica y se consume al mismo tiempo.

**Variable:** Depende de quién, cuándo, cómo y dónde se ofrece.

**Perecedero:** No se puede almacenar.

**Intangibilidad:** Esta es la característica más básica de los servicios, consiste en que estos no pueden verse probarse, sentirse oírse ni olerse antes de la compra. Esta característica dificulta una serie de acciones que pudieran ser deseables de hacer: los servicios no se pueden inventariar ni patentar, ser explicados o representados fácilmente, etc. incluso medir su calidad antes de la prestación.

**Motivos:** Las entregas de un mismo servicio son realizadas por personas, a personas, en momentos y lugares distintos. Cambiando uno solo de estos factores el servicio ya no es el mismo, incluso cambiando solo el estado de ánimo de la persona que entrega o la que recibe el servicio. Por esto es

necesario prestar atención a las personas que prestarán los servicios a nombre de la empresa.

**Inseparabilidad:** En los servicios la producción y el consumo son parcial o totalmente simultáneos. A estas funciones muchas veces se puede agregar la función de venta. Esta inseparabilidad también se da con la persona que presta el servicio.

**Heterogeneidad:** (o Variabilidad) Dos servicios similares nunca serán idénticos o iguales. Esto por varios  
**Perecibilidad:** Los servicios no se pueden almacenar, por la simultaneidad entre producción y consumo. La principal consecuencia de esto es que un servicio no prestado, no se puede realizar en otro momento, por ejemplo un vuelo con un asiento vacío en un vuelo comercial.

**Ausencia de Propiedad:** Los compradores de servicios adquieren un derecho, (a recibir una prestación), uso, acceso o arriendo de algo, pero no la propiedad del mismo. Luego de la prestación sólo existen como experiencias vividas.

### 3.2 Como ser un buen anfitrión.

- Como ser un buen anfitrión.

- Actitud de servicio: Convicción íntima de que es un honor servir.
- Satisfacción del usuario: Es la intención de vender satisfacción más que productos.
- Dado el carácter transitorio, inmediatez y variable de los servicios, se requiere una actitud positiva, dinámica y abierta: Esto es, la filosofía de “todo problema tiene una solución”, si sabe buscar.
- Toda la actividad se sustenta sobre bases éticas: Es inmoral cobrar cuando no se ha dado nada ni se va a dar.
- Un saludo y las palabras mágicas de gracias y por favor puede ayudar mucho en que el cliente se sienta a gusto

#### **4. Análisis FODA**

A continuación realizaremos un estudio FODA del Balneario.

##### **FORTALEZA**

- El Balneario se encuentre ubicado a 45 minutos de Guayaquil.
- No tiene temporadas, es decir se encuentra igual todo el año.
- Posee precios económicos en las comidas.
- Tienen variedad de platos
- Su Carretera es accesible
- Las cabañas están al pie del río.
- Los expendedores tienen sus propio criaderos de animales

##### **OPORTUNIDAD**

- No está explotado turísticamente se puede realizar un crecimiento turístico.
- Mejoramiento de la infraestructura de las cabañas mediante crédito del estado o bancario.

### **DEBILIDAD**

- Falta de capacitación de manejo, manipulación de alimentos y atención al cliente a los expendedores.
- Falta de publicidad y financiamiento público.
- No posee baterías sanitarias
- Falta resguardo policial.
- Carecen de pozo séptico
- Señalización vehicular
- Mala adecuación de la vía principal del Balneario
- Falta de seguridad en el río

### **AMENAZAS**

- La Bocana le quita clientela.
- Perdidas de turistas debido a la mala manipulación de alimentos.
- Desastres naturales.

## ANEXO Q

### TRIPTICO DE LA HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS PARA LA CAPACITACION DE LOS EXPENDEDORES DE SALITRE

#### Correcto Lavado de Manos



#### Es importante recordar

- Lavar las manos hasta los codos antes de preparar los alimentos.
- Lavar con agua y jabón los recipientes, tablas de picar, mesas y utensilios que se usen al preparar alimentos crudos, antes de volver a emplearlos en alimentos listos para comer.

#### Además se debe evitar

- Tocarse cualquier parte del cuerpo.
- Toser, hablar, estornudar por encima de los alimentos, fumar o mascar chicle.
- Probar la comida con los dedos o introducir cucharas sucias a esos efectos
- Contaminación cruzada entre ellos

**Proyecto de Tesis  
Licenciatura en Turismo**

Hidalgo Solís Merly  
Moreira Tomala Mariuxi

Higiene y Manipulación de  
Alimentos

Tópicos Principales

Plan de Capacitación  
para Expendedores de  
Productos  
Gastronómicos

Balneario Santa  
Marianita del cantón  
Salitre.



LICENCIATURA EN TURISMO - ESPOL



## Higiene y Manipulación de Alimentos - Balneario Santa Marianita del cantón Salitre

### Seguridad Alimentaria

Es la protección de los alimentos contra todo aquello que pueda perjudicar a la salud del que consume.



Esta incluye todas las medidas necesarias para mantener el alimento sano y seguro durante todas las etapas de la producción hasta

llegar al punto de venta o consumo.

### Contaminación Cruzada

Es el acto de introducir por corrientes de aire, traslados materiales, alimentos o circulación de personal, un agente químico o biológico, no intencionalmente adicionadas al alimento, que pueda comprometer la estabilidad del alimento.



### Higiene y manipulación de alimentos

La higiene es el conjunto de medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad de los productos alimenticios que consumimos y tiene como objetivo prevenir la contaminación de alimentos.



### Higiene del Local

- Los locales deben estar limpios y ordenados, en los que preferentemente predominen los colores claros.
- No debe haber animales dentro del establecimiento.
- Buena iluminación (luz blanca, no de colores) y empleo de artefactos de luz protegidos contra las roturas

### Higiene del manipulador de alimentos

Manipulador de alimentos es toda persona que por su actividad laboral se encuentra en contacto directo con los alimentos. Entre los hábitos que debe tener el manipulador están:

- Baño o ducha antes de la jornada personal.
- Limpieza e higiene de los cabellos.
- Uñas recortadas, limpias de esmaltes y sin adornos.
- Uso de gorro en las zonas de manipulación o elaboración de alimentos.
- Ropa de trabajo exclusiva y limpia para el desarrollo del mismo.



**ANEXO # R****REGLAMENTO DE BUENAS PRÁCTICAS PARA ALIMENTOS PROCESADOS**

NORMA: Decreto Ejecutivo 3253 STATUS: Vigente

PUBLICADO: Registro Oficial 696 FECHA: 4 de Noviembre de 2002

Gustavo Noboa Bejarano

PRESIDENTE CONSTITUCIONAL DE LA REPUBLICA

Considerando:

Que de conformidad con el Art. 42 de la Constitución Política, es deber del Estado garantizar el derecho a la salud, su promoción y protección por medio de la seguridad alimentaria; Que el artículo 96 del Código de la Salud establece que el Estado fomentará y promoverá la salud individual y colectiva; Que el artículo 102 del Código de Salud establece que el Registro Sanitario podrá también ser conferido a la empresa fabricante para sus productos, sobre la base de la aplicación de buenas prácticas de manufactura y demás requisitos que establezca el reglamento al respecto; Que el Reglamento de Registro y Control Sanitario, en su artículo 15, numeral 4, establece como requisito para la obtención del Registro Sanitario, entre otros documentos, la presentación de una Certificación de operación de la planta procesadora sobre la utilización de buenas prácticas de manufactura; Que es importante que el país cuente con una

normativa actualizada para que la industria alimenticia elabore alimentos sujetándose a normas de buenas prácticas de manufactura, las que facilitarán el control a lo largo de toda la cadena de producción, distribución y comercialización, así como el comercio internacional, acorde a los avances científicos y tecnológicos, a la integración de los mercados y a la globalización de la economía; y, En ejercicio de la atribución que le confiere el numeral 5 del artículo 171 de la Constitución Política de la República. Decreta: Expedir el REGLAMENTO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA ALIMENTOS PROCESADOS.

## **TITULO I**

### **CAPITULO I**

#### **AMBITO DE OPERACION**

**Art. 1.-** Las disposiciones contenidas en el presente reglamento son aplicables:

- a. A los establecimientos donde se procesen, envasen y distribuyan alimentos.
- b. A los equipos, utensilios y personal manipulador sometidos al Reglamento de Registro y Control Sanitario, exceptuando los plaguicidas de uso doméstico, industrial o agrícola, a los cosméticos, productos higiénicos y perfumes, que se regirán por otra normativa.
- c. A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envasado, empacado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.

d. A los productos utilizados como materias primas e insumos en la fabricación, procesamiento, preparación, envasado y empacado de alimentos de consumo humano. El presente reglamento es aplicable tanto para las empresas que opten por la obtención del Registro Sanitario, a través de la certificación de buenas prácticas de manufactura, como para las actividades de vigilancia y control señaladas en el Capítulo IX del Reglamento de Registro y Control Sanitario, publicado en el Registro Oficial No. 349, Suplemento del 18 de junio del 2001. Cada tipo de alimento podrá tener una normativa específica guardando relación con estas disposiciones.

## **TITULO II**

### **CAPITULO UNICO**

#### **DEFINICIONES**

**Art. 2.-** Para efectos del presente reglamento se tomarán en cuenta las definiciones contempladas en el Código de Salud y en el Reglamento de Alimentos, así como las siguientes definiciones que se establecen en este reglamento:

Alimentos de alto riesgo epidemiológico: Alimentos que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, actividad de agua y pH de acuerdo a normas internacionalmente reconocidas, favorecen el crecimiento microbiano y por consiguiente cualquier deficiencia en

su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

**Ambiente:** Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

**Acta de Inspección:** Formulario único que se expide con el fin de testificar el cumplimiento o no de los requisitos técnicos, sanitarios y legales en los establecimientos en donde se procesan, envasan, almacenan, distribuyen y comercializan alimentos destinados al consumo humano.

**Actividad Acuosa (Aw):** Es la cantidad de agua disponible en el alimento, que favorece el crecimiento y proliferación de microorganismos. Se determina por el cociente de la presión de vapor de la sustancia, dividida por la presión de vapor de agua pura, a la misma temperatura o por otro ensayo equivalente.

**Área Crítica:** Son las áreas donde se realizan operaciones de producción, en las que el alimento esté expuesto y susceptible de contaminación a niveles inaceptables.

**Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.):** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

**Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura:** Documento expedido por la autoridad de salud competente, al establecimiento que cumple con todas las disposiciones establecidas en el presente reglamento.

**Contaminante:** Cualquier agente químico o biológico, materia extraña u otras sustancias agregadas no intencionalmente al alimento, las cuales pueden comprometer la seguridad e inocuidad del alimento.

**Contaminaciones Cruzadas:** Es el acto de introducir por corrientes de aire, traslados de materiales, alimentos o circulación de personal, un agente biológico, químico bacteriológico o físico u otras sustancias, no intencionalmente adicionadas al alimento, que pueda comprometer la inocuidad o estabilidad del alimento.

**Desinfección - Descontaminación:** Es el tratamiento físico, químico o biológico, aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de eliminar los microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

**Diseño Sanitario:** Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación de alimentos.

**Entidad de Inspección:** Entes naturales o jurídicos acreditados por el Sistema Ecuatoriano de Metrología, Normalización, Acreditación y Certificación de acuerdo a su competencia técnica para la evaluación de la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura.

HACCP: Siglas en inglés del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, sistema que identifica, evalúa y controla peligros, que son significativos para la inocuidad del alimento.

Higiene de los Alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo, incluida su distribución, transporte y comercialización.

Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar las materias primas, insumos y los alimentos.

Inocuidad: Condición de un alimento que no hace daño a la salud del consumidor cuando es ingerido de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

Insumo: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

MNAC: Sistema Ecuatoriano de Metrología, Normalización, Acreditación y Certificación.

Proceso Tecnológico: Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas e insumos para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del alimento terminado.

Punto Crítico de Control: Es un punto en el proceso del alimento donde existe una alta probabilidad de que un control inapropiado pueda provocar, permitir o contribuir a un peligro o a la descomposición o deterioro del alimento final.

**Sustancia Peligrosa:** Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad u otra afección, que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del medio ambiente.

**Validación:** Procedimiento por el cual con una evidencia técnica, se demuestra que una actividad cumple el objetivo para el que fue diseñada.

**Vigilancia Epidemiológica de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos:** Es un sistema de información simple, oportuno, continuo de ciertas enfermedades que se adquieren por el consumo de alimentos o bebidas, que incluye la investigación de los factores determinantes y los agentes causales de la afección, así como el establecimiento del diagnóstico de la situación, permitiendo la formación de estrategias de acción para la prevención y control. Debe cumplir además con los atributos de flexible, aceptable, sensible y representativo.

### TITULO III

#### REQUISITOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

##### CAPITULO I

##### DE LAS INSTALACIONES

**Art. 3.- DE LAS CONDICIONES MINIMAS BASICAS:** Los establecimientos donde se producen y manipulan alimentos serán diseñados y construidos en

armonía con la naturaleza de las operaciones y riesgos asociados a la actividad y al alimento, de manera que puedan cumplir con los siguientes requisitos:

- a. Que el riesgo de contaminación y alteración sea mínimo;
- b. Que el diseño y distribución de las áreas permita un mantenimiento, limpieza y desinfección apropiada que minimice las contaminaciones;
- c. Que las superficies y materiales, particularmente aquellos que están en contacto con los alimentos, no sean tóxicos y estén diseñados para el uso pretendido, fáciles de mantener, limpiar y desinfectar; y,
- d. Que facilite un control efectivo de plagas y dificulte el acceso y refugio de las mismas.

Art. 4.- DE LA LOCALIZACION: Los establecimientos donde se procesen, envasen y/o distribuyan alimentos serán responsables que su funcionamiento esté protegido de focos de insalubridad que representen riesgos de contaminación.

Art. 5.- DISEÑO Y CONSTRUCCION: La edificación debe diseñarse y construirse de manera que:

- a. Ofrezca protección contra polvo, materias extrañas, insectos, roedores, aves y otros elementos del ambiente exterior y que mantenga las condiciones sanitarias;
- b. La construcción sea sólida y disponga de espacio suficiente para la instalación; operación y mantenimiento de los equipos así como para el movimiento del personal y el traslado de materiales o alimentos;

- c. Brinde facilidades para la higiene personal; y,
- d. Las áreas internas de producción se deben dividir en zonas según el nivel de higiene que requieran y dependiendo de los riesgos de contaminación de los alimentos.

Art. 6.- CONDICIONES ESPECIFICAS DE LAS AREAS, ESTRUCTURAS INTERNAS Y ACCESORIOS: Estas deben cumplir los siguientes requisitos de distribución, diseño y construcción:

I. Distribución de Aéreas.

- a) Las diferentes áreas o ambientes deben ser distribuidos y señalizados siguiendo de preferencia el principio de flujo hacia adelante, esto es, desde la recepción de las materias primas hasta el despacho del alimento terminado, de tal manera que se evite confusiones y contaminaciones;
- b) Los ambientes de las áreas críticas, deben permitir un apropiado mantenimiento, limpieza, desinfección y desinfestación y minimizar las contaminaciones cruzadas por corrientes de aire, traslado de materiales, alimentos o circulación de personal; y,
- c) En caso de utilizarse elementos inflamables, éstos estarán ubicados en una área alejada de la planta, la cual será de construcción adecuada y ventilada. Debe mantenerse limpia, en buen estado y de uso exclusivo para estos alimentos.

II. Pisos, Paredes, Techos y Drenajes:

- a) Los pisos, paredes y techos tienen que estar contruidos de tal manera que puedan limpiarse adecuadamente, mantenerse limpios y en buenas condiciones;
- b) Las cámaras de refrigeración o congelación, deben permitir una fácil limpieza, drenaje y condiciones sanitarias;
- c) Los drenajes del piso deben tener la protección adecuada y estar diseñados de forma tal que se permita su limpieza. Donde sea requerido, deben tener instalados el sello hidráulico, trampas de grasa y sólidos, con fácil acceso para la limpieza;
- d) En las áreas críticas, las uniones entre las paredes y los pisos, deben ser cóncavas para facilitar su limpieza;
- e) Las áreas donde las paredes no terminan unidas totalmente al techo, deben terminar en ángulo para evitar el depósito de polvo; y,
- f) Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas deben estar diseñadas y contruidas de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de mohos, el desprendimiento superficial y además se facilite la limpieza y mantenimiento.

### III. Ventanas, Puertas y Otras Aberturas.

- a) En áreas donde el producto esté expuesto y exista una alta generación de polvo, las ventanas y otras aberturas en las paredes se deben construir de manera que eviten la acumulación de polvo o cualquier suciedad. Las repisas internas de las ventanas (alféizares), si las hay, deben ser en pendiente para evitar que sean utilizadas como estantes;

- b) En las áreas donde el alimento esté expuesto, las ventanas deben ser preferiblemente de material no astillable; si tienen vidrio, debe adosarse una película protectora que evite la proyección de partículas en caso de rotura;
- c) En áreas de mucha generación de polvo, las estructuras de las ventanas no deben tener cuerpos huecos y, en caso de tenerlos, permanecerán sellados y serán de fácil remoción, limpieza e inspección. De preferencia los marcos no deben ser de madera;
- d) En caso de comunicación al exterior, deben tener sistemas de protección a prueba de insectos, roedores, aves y otros animales; y,
- e) Las áreas en las que los alimentos de mayor riesgo estén expuestos, no deben tener puertas de acceso directo desde el exterior; cuando el acceso sea necesario se utilizarán sistemas de doble puerta, o puertas de doble servicio, de preferencia con mecanismos de cierre automático como brazos mecánicos y sistemas de protección a prueba de insectos y roedores.

#### IV. Escaleras, Elevadores y Estructuras Complementarias (rampas, plataformas).

- a) Las escaleras, elevadores y estructuras complementarias se deben ubicar y construir de manera que no causen contaminación al alimento o dificulten el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta;
- b) Deben ser de material durable, fácil de limpiar y mantener; y,
- c) En caso de que estructuras complementarias pasen sobre las líneas de producción, es necesario que las líneas de producción tengan elementos de

protección y que las estructuras tengan barreras a cada lado para evitar la caída de objetos y materiales extraños.

#### V. Instalaciones Eléctricas y Redes de Agua.

a) La red de instalaciones eléctricas, de preferencia debe ser abierta y los terminales adosados en paredes o techos. En las áreas críticas, debe existir un procedimiento escrito de inspección y limpieza;

b) En caso de no ser posible que esta instalación sea abierta, en la medida de lo posible, se evitará la presencia de cables colgantes sobre las áreas de manipulación de alimentos; y,

c) Las líneas de flujo (tuberías de agua potable, agua no potable, vapor, combustible, aire comprimido, aguas de desecho, otros) se identificarán con un color distinto para cada una de ellas, de acuerdo a las normas INEN correspondientes y se colocarán rótulos con los símbolos respectivos en sitios visibles:

#### VI. Iluminación.

Las áreas tendrán una adecuada iluminación, con luz natural siempre que fuera posible, y cuando se necesite luz artificial, ésta será lo más semejante a la luz natural para que garantice que el trabajo se lleve a cabo eficientemente.

Las fuentes de luz artificial que estén suspendidas por encima de las líneas de elaboración, envasado y almacenamiento de los alimentos y materias primas, deben ser de tipo de seguridad y deben estar protegidas para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura.

## VII. Calidad del Aire y Ventilación.

- a) Se debe disponer de medios adecuados de ventilación natural o mecánica, directa o indirecta y adecuada para prevenir la condensación del vapor, entrada de polvo y facilitar la remoción del calor donde sea viable y requerido;
- b) Los sistemas de ventilación deben ser diseñados y ubicados de tal forma que eviten el paso de aire desde un área contaminada a una área limpia; donde sea necesario, deben permitir el acceso para aplicar un programa de limpieza periódica;
- c) Los sistemas de ventilación deben evitar la contaminación del alimento con aerosoles, grasas, partículas u otros contaminantes, inclusive los provenientes de los mecanismos del sistema de ventilación, y deben evitar la incorporación de olores que puedan afectar la calidad del alimento; donde sea requerido, deben permitir el control de la temperatura ambiente y humedad relativa;
- d) Las aberturas para circulación del aire deben estar protegidas con mallas de material no corrosivo y deben ser fácilmente removibles para su limpieza;
- e) Cuando la ventilación es inducida por ventiladores o equipos acondicionadores de aire, el aire debe ser filtrado y mantener una presión positiva en las áreas de producción donde el alimento esté expuesto, para asegurar el flujo de aire hacia el exterior; y,
- f) El sistema de filtros debe estar bajo un programa de mantenimiento, limpieza o cambios.

## VIII. Control de Temperatura y Humedad Ambiental.

Deben existir mecanismos para controlar la temperatura y humedad del ambiente, cuando ésta sea necesaria para asegurar la inocuidad del alimento.

#### **IX. Instalaciones Sanitarias.**

Deben existir instalaciones o facilidades higiénicas que aseguren la higiene del personal para evitar la contaminación de los alimentos. Estas deben incluir:

- a) Instalaciones sanitarias tales como servicios higiénicos, duchas y vestuarios, en cantidades suficientes e independientes para hombres y mujeres, de acuerdo a los reglamentos de seguridad e higiene laboral vigentes;
- b) Ni las áreas de servicios higiénicos, ni las duchas y vestidores, pueden tener acceso directo a las áreas de producción;
- c) Los servicios sanitarios deben estar dotados de todas las facilidades necesarias, como dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y recipientes preferiblemente cerrados para depósito de material usado;
- d) En las zonas de acceso a las áreas críticas de elaboración deben instalarse unidades dosificadoras de soluciones desinfectantes cuyo principio activo no afecte a la salud del personal y no constituya un riesgo para la manipulación del alimento;
- e) Las instalaciones sanitarias deben mantenerse permanentemente limpias, ventiladas y con una provisión suficiente de materiales; y,

f) En las proximidades de los lavamanos deben colocarse avisos o advertencias al personal sobre la obligatoriedad de lavarse las manos después de usar los servicios sanitarios y antes de reiniciar las labores de producción.

## **Art. 7.- SERVICIOS DE PLANTA - FACILIDADES.**

### **I. Suministro de Agua.**

a) Se dispondrá de un abastecimiento y sistema de distribución adecuado de agua potable así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento, distribución y control;

b) El suministro de agua dispondrá de mecanismos para garantizar la temperatura y presión requeridas en el proceso, la limpieza y desinfección efectiva;

c) Se permitirá el uso de agua no potable para aplicaciones como control de incendios, generación de vapor, refrigeración; y otros propósitos similares, y en el proceso, siempre y cuando no sea ingrediente ni contamine el alimento; y,

d) Los sistemas de agua no potable deben estar identificados y no deben estar conectados con los sistemas de agua potable.

### **II. Suministro de Vapor.**

En caso de contacto directo de vapor con el alimento, se debe disponer de sistemas de filtros para la retención de partículas, antes de que el vapor entre en contacto con el alimento y se deben utilizar productos químicos de grado alimenticio para su generación.

### **III. Disposición de Desechos Líquidos.**

- a) Las plantas procesadoras de alimentos deben tener, individual o colectivamente, instalaciones o sistemas adecuados para la disposición final de aguas negras y efluentes industriales; y,
- b) Los drenajes y sistemas de disposición deben ser diseñados y construidos para evitar la contaminación del alimento, del agua o las fuentes de agua potable almacenadas en la planta.

#### **IV. Disposición de Desechos Sólidos.**

- a) Se debe contar con un sistema adecuado de recolección, almacenamiento, protección y eliminación de basuras. Esto incluye el uso de recipientes con tapa y con la debida identificación para los desechos de sustancias tóxicas;
- b) Donde sea necesario, se deben tener sistemas de seguridad para evitar contaminaciones accidentales o intencionales;
- c) Los residuos se removerán frecuentemente de las áreas de producción y deben disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores para que no sean fuente de contaminación o refugio de plagas; y,
- d) Las áreas de desperdicios deben estar ubicadas fuera de las de producción y en sitios alejados de la misma.

## **CAPITULO II**

### **DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS**

Art. 8.- La selección, fabricación e instalación de los equipos deben ser acorde a las operaciones a realizar y al tipo de alimento a producir. El equipo comprende

las máquinas utilizadas para la fabricación, llenado o envasado, acondicionamiento, almacenamiento, control, emisión y transporte de materias primas y alimentos terminados.

Las especificaciones técnicas dependerán de las necesidades de producción y cumplirán los siguientes requisitos:

1. Construidos con materiales tales que sus superficies de contacto no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni reaccionen con los ingredientes o materiales que intervengan en el proceso de fabricación.
2. Debe evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, a menos que se tenga la certeza de que su empleo no será una fuente de contaminación indeseable y no represente un riesgo físico.
3. Sus características técnicas deben ofrecer facilidades para la limpieza, desinfección e inspección y deben contar con dispositivos para impedir la contaminación del producto por lubricantes, refrigerantes, sellantes u otras sustancias que se requieran para su funcionamiento.
4. Cuando se requiera la lubricación de algún equipo o instrumento que por razones tecnológicas esté ubicado sobre las líneas de producción, se debe utilizar sustancias permitidas (lubricantes de grado alimenticio).
5. Todas las superficies en contacto directo con el alimento no deben ser recubiertas con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.

6. Las superficies exteriores de los equipos deben ser construidas de manera que faciliten su limpieza.

7. Las tuberías empleadas para la conducción de materias primas y alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán por recirculación de sustancias previstas para este fin.

8. Los equipos se instalarán en forma tal que permitan el flujo continuo y racional del material y del personal, minimizando la posibilidad de confusión y contaminación.

9. Todo el equipo y utensilios que puedan entrar en contacto con los alimentos deben ser de materiales que resistan la corrosión y las repetidas operaciones de limpieza y desinfección.

**Art. 9.- MONITOREO DE LOS EQUIPOS:** Condiciones de instalación y funcionamiento.

1. La instalación de los equipos debe realizarse de acuerdo a las recomendaciones del fabricante.

2. Toda maquinaria o equipo debe estar provista de la instrumentación adecuada y demás implementos necesarios para su operación, control y mantenimiento. Se contará con un sistema de calibración que permita asegurar que, tanto los equipos y maquinarias como los instrumentos de control proporcionen lecturas confiables.

El funcionamiento de los equipos considera además lo siguiente: que todos los elementos que conforman el equipo y que estén en contacto con las materias primas y alimentos en proceso deben limpiarse a fin de evitar contaminaciones.

#### **TITULO IV**

#### **REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION**

#### **CAPITULO I**

#### **PERSONAL**

**Art. 10.- CONSIDERACIONES GENERALES:** Durante la fabricación de alimentos, el personal manipulador que entra en contacto directo o indirecto con los alimentos debe:

1. Mantener la higiene y el cuidado personal.
2. Comportarse y operar de la manera descrita en el Art. 14 de este reglamento.
3. Estar capacitado para su trabajo y asumir la responsabilidad que le cabe en su función de participar directa e indirectamente en la fabricación de un producto.

#### **Art. 11.- EDUCACION Y CAPACITACION:**

Toda planta procesadora de alimentos debe implementar un plan de capacitación continuo y permanente para todo el personal sobre la base de Buenas Prácticas de Manufactura, a fin de asegurar su adaptación a las tareas asignadas.

Esta capacitación está bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, o por personas naturales o jurídicas competentes. Deben

existir programas de entrenamiento específicos, que incluyan normas, procedimientos y precauciones a tomar, para el personal que labore dentro de las diferentes áreas.

**Art. 12.- ESTADO DE SALUD:**

1. El personal manipulador de alimentos debe someterse a un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, debe realizarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia originada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminaciones de los alimentos que se manipulan. Los representantes de la empresa son directamente responsables del cumplimiento de esta disposición.

2. La dirección de la empresa debe tomar las medidas necesarias para que no se permita manipular los alimentos, directa o indirectamente, al personal del que se conozca o se sospeche padece de una enfermedad infecciosa susceptible de ser transmitida por alimentos, o que presente heridas infectadas, o irritaciones cutáneas.

**Art. 13.- HIGIENE Y MEDIDAS DE PROTECCION:**

A fin de garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar contaminaciones cruzadas, el personal que trabaja en una Planta Procesadora de Alimentos debe cumplir con normas escritas de limpieza e higiene.

1. El personal de la planta debe contar con uniformes adecuados a las operaciones a realizar:

- a) Delantales o vestimenta, que permitan visualizar fácilmente su limpieza;
- b) Cuando sea necesario, otros accesorios como guantes, botas, gorros, mascarillas, limpios y en buen estado; y,
- c) El calzado debe ser cerrado y cuando se requiera, deberá ser antideslizante e impermeable.

2. Las prendas mencionadas en los literales a y b del inciso anterior, deben ser lavables o desechables, prefiriéndose esta última condición. La operación de lavado debe hacérsela en un lugar apropiado, alejado de las áreas de producción; preferiblemente fuera de la fábrica.

3. Todo el personal manipulador de alimentos debe lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar el trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada, cada vez que use los servicios sanitarios y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. El uso de guantes no exime al personal de la obligación de lavarse las manos.

4. Es obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifique.

**Art. 14.- COMPORTAMIENTO DEL PERSONAL:**

1. El personal que labora en las áreas de proceso, envase, empaque y almacenamiento debe acatar las normas establecidas que señalan la prohibición de fumar y consumir alimentos o bebidas en estas áreas.

2. Asimismo debe mantener el cabello cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo para ello; debe tener uñas cortas y sin esmalte; no deberá portar joyas o bisutería; debe laborar sin maquillaje, así como barba y bigotes al descubierto durante la jornada de trabajo.

En caso de llevar barba, bigote o patillas anchas, debe usar protector de boca y barba según el caso; estas disposiciones se deben enfatizar en especial al personal que realiza tareas de manipulación y envase de alimentos.

**Art. 15.-** Debe existir un mecanismo que impida el acceso de personas extrañas a las áreas de procesamiento, sin la debida protección y precauciones.

**Art. 16.-** Debe existir un sistema de señalización y normas de seguridad, ubicados en sitios visibles para conocimiento del personal de la planta y personal ajeno a ella.

**Art. 17.-** Los visitantes y el personal administrativo que transiten por el área de fabricación, elaboración manipulación de alimentos; deben proveerse de ropa protectora y acatar las disposiciones señaladas en los artículos precedentes.

## **CAPITULO II**

### **MATERIAS PRIMAS E INSUMOS**

**Art. 18.-** No se aceptarán materias primas e ingredientes que contengan parásitos, microorganismos patógenos, sustancias tóxicas (tales como, metales pesados, drogas veterinarias, pesticidas), ni materias primas en estado de descomposición o extrañas y cuya contaminación no pueda reducirse a niveles

aceptables mediante la operación de tecnologías conocidas para las operaciones usuales de preparación.

**Art. 19.-** Las materias primas e insumos deben someterse a inspección y control antes de ser utilizados en la línea de fabricación. Deben estar disponibles hojas de especificaciones que indiquen los niveles aceptables de calidad para uso en los procesos de fabricación.

**Art. 20.-** La recepción de materias primas e insumos debe realizarse en condiciones de manera que eviten su contaminación, alteración de su composición y daños físicos. Las zonas de recepción y almacenamiento estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado de producto final.

**Art. 21.-** Las materias primas e insumos deberán almacenarse en condiciones que impidan el deterioro, eviten la contaminación y reduzcan al mínimo su daño o alteración; además deben someterse, si es necesario, a un proceso adecuado de rotación periódica.

**Art. 22.-** Los recipientes, contenedores, envases o empaques de las materias primas e insumos deben ser de materiales no susceptibles al deterioro o que desprendan sustancias que causen alteraciones o contaminaciones.

**Art. 23.-** En los procesos que requieran ingresar ingredientes en áreas susceptibles de contaminación con riesgo de afectar la inocuidad del alimento, debe existir un procedimiento para su ingreso dirigido a prevenir la contaminación.

**Art. 24.-** Las materias primas e insumos conservados por congelación que requieran ser descongeladas previo al uso, se deberían descongelar bajo condiciones controladas adecuadas (tiempo, temperatura, otros) para evitar desarrollo de microorganismos.

Cuando exista riesgo microbiológico, las materias primas e insumos descongelados no podrán ser recongeladas.

**Art. 25.-** Los insumos utilizados como aditivos alimentarios en el producto final, no rebasarán los límites establecidos en base a los límites establecidos en el Codex Alimentario, o normativa internacional equivalente o normativa nacional.

**Art. 26.- AGUA:**

1. Como materia prima:

- a) Sólo se podrá utilizar agua potabilizada de acuerdo a normas nacionales o internacionales; y,
- b) El hielo debe fabricarse con agua potabilizada, o tratada de acuerdo a normas nacionales o internacionales.

2. Para los equipos:

- a) El agua utilizada para la limpieza y lavado de materia prima, o equipos y objetos que entran en contacto directo con el alimento debe ser potabilizada o tratada de acuerdo a normas nacionales o internacionales; y,
- b) El agua que ha sido recuperada de la elaboración de alimentos por procesos como evaporación o desecación y otros pueden ser reutilizada, siempre y

cuando no se contamine en el proceso de recuperación y se demuestre su aptitud de uso.

### **CAPITULO III**

#### **OPERACIONES DE PRODUCCION**

**Art. 27.-** La organización de la producción debe ser concebida de tal manera que el alimento fabricado cumpla con las normas establecidas en las especificaciones correspondientes; que el conjunto de técnicas y procedimientos previstos, se apliquen correctamente y que se evite toda omisión, contaminación, error o confusión en el transcurso de las diversas operaciones.

**Art. 28.-** La elaboración de un alimento debe efectuarse según procedimientos validados, en locales apropiados, con áreas y equipos limpios y adecuados, con personal competente, con materias primas y materiales conforme a las especificaciones, según criterios definidos, registrando en el documento de fabricación todas las operaciones efectuadas, incluidos los puntos críticos de control donde fuere el caso, así como las observaciones y advertencias.

**Art. 29.-** Deberán existir las siguientes condiciones ambientales:

1. La limpieza y el orden deben ser factores prioritarios en estas áreas.
2. Las sustancias utilizadas para la limpieza y desinfección, deben ser aquellas aprobadas para su uso en áreas, equipos y utensilios donde se procesen alimentos destinados al consumo humano.
3. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben ser validados periódicamente.

4. Las cubiertas de las mesas de trabajo deben ser lisas, con bordes redondeados, de material impermeable, inalterable e inoxidable, de tal manera que permita su fácil limpieza.

**Art. 30.-** Antes de emprender la fabricación de un lote debe verificarse que:

1. Se haya realizado convenientemente la limpieza del área según procedimientos establecidos y que la operación haya sido confirmada y mantener el registro de las inspecciones.

2. Todos los protocolos y documentos relacionados con la fabricación estén disponibles.

3. Se cumplan las condiciones ambientales tales como temperatura, humedad, ventilación.

4. Que los aparatos de control estén en buen estado de funcionamiento; se registrarán estos controles así como la calibración de los equipos de control.

**Art. 31.-** Las sustancias susceptibles de cambio, peligrosas o tóxicas deben ser manipuladas tomando precauciones particulares, definidas en los procedimientos de fabricación.

**Art. 32.-** En todo momento de la fabricación el nombre del alimento, número de lote, y la fecha de elaboración, deben ser identificadas por medio de etiquetas o cualquier otro medio de identificación.

**Art. 33.-** El proceso de fabricación debe estar descrito claramente en un documento donde se precisen todos los pasos a seguir de manera secuencia)

(llenado, envasado, etiquetado, empaque, otros), indicando además controles a efectuarse durante las operaciones y los límites establecidos en cada caso.

**Art. 34.-** Se debe dar énfasis al control de las condiciones de operación necesarias para reducir el crecimiento potencial de microorganismos, verificando, cuando la clase de proceso y la naturaleza del alimento lo requiera, factores como: tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa ( $A_w$ ), pH, presión y velocidad de flujo; también es necesario, donde sea requerido, controlar las condiciones de fabricación tales como congelación, deshidratación, tratamiento térmico, acidificación y refrigeración para asegurar que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores no contribuyan a la descomposición o contaminación del alimento.

**Art. 35.-** Donde el proceso y la naturaleza del alimento lo requiera, se deben tomar las medidas efectivas para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños, instalando mallas, trampas, imanes, detectores de metal o cualquier otro método apropiado.

**Art. 36.-** Deben registrarse las acciones correctivas y las medidas tomadas cuando se detecte cualquier anomalía durante el proceso de fabricación.

**Art. 37.-** Donde los procesos y la naturaleza de los alimentos lo requieran e intervenga el aire o gases como un medio de transporte o de conservación, se deben tomar todas las medidas de prevención para que estos gases y aire no se conviertan en focos de contaminación o sean vehículos de contaminaciones cruzadas.

**Art. 38.-** El llenado o envasado de un producto debe efectuarse rápidamente, a fin de evitar deterioros o contaminaciones que afecten su calidad.

**Art. 39.-** Los alimentos elaborados que no cumplan las especificaciones técnicas de producción, podrán reprocesarse o utilizarse en otros procesos, siempre y cuando se garantice su inocuidad; de lo contrario deben ser destruidos o desnaturalizados irreversiblemente.

**Art. 40.-** Los registros de control de la producción y distribución, deben ser mantenidos por un período mínimo equivalente al de la vida útil del producto.

#### **CAPITULO IV**

##### **ENVASADO, ETIQUETADO Y EMPAQUETADO**

**Art. 41.-** Todos los alimentos deben ser envasados, etiquetados y empaquetados de conformidad con las normas técnicas y reglamentación respectiva.

**Art. 42.-** El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los alimentos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado de conformidad con las normas técnicas respectivas. Cuando se utilizan materiales o gases para el envasado, éstos no deben ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso, especificadas.

**Art. 43.-** En caso de que las características de los envases permitan su reutilización, será indispensable lavarlos y esterilizarlos de manera que se

restablezcan las características originales, mediante una operación adecuada y correctamente inspeccionada, a fin de eliminar los envases defectuosos.

**Art. 44.-** Cuando se trate de material de vidrio, debe existir procedimientos establecidos para que cuando ocurran roturas en la línea; se asegure que los trozos de vidrio no contaminen a los recipientes adyacentes.

**Art. 45.-** Los tanques o depósitos para el transporte de alimentos al granel serán diseñados y construidos de acuerdo con las normas técnicas respectivas, tendrán una superficie que no favorezca la acumulación de suciedad y den origen a fermentaciones, descomposiciones o cambios en el producto.

**Art. 46.-** Los alimentos envasados y los empaquetados deben llevar una identificación codificada que permita conocer el número de lote, la fecha de producción y la identificación del fabricante a más de las informaciones adicionales que correspondan, según la norma técnica de rotulado.

**Art. 47.-** Antes de comenzar las operaciones de envasado y empaquetado deben verificarse y registrarse:

1. La limpieza e higiene del área a ser utilizada para este fin.
2. Que los alimentos a empaquetar, correspondan con los materiales de envasado y acondicionamiento, conforme a las instrucciones escritas al respecto.
3. Que los recipientes para envasado estén correctamente limpios y desinfectados, si es el caso.

**Art. 48.-** Los alimentos en sus envases finales, en espera del etiquetado, deben estar separados e identificados convenientemente.

**Art. 49.-** Las cajas múltiples de embalaje de los alimentos terminados, podrán ser colocadas sobre plataformas o paletas que permitan su retiro del área de empaque hacia el área de cuarentena o al almacén de alimentos terminados evitando la contaminación.

**Art. 50.-** El personal debe ser particularmente entrenado sobre los riesgos de errores inherentes a las operaciones de empaque.

**Art. 51.-** Cuando se requiera, con el fin de impedir que las partículas del embalaje contaminen los alimentos, las operaciones de llenado y empaque deben efectuarse en áreas separadas.

## **CAPITULO V**

### **ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION,**

### **TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION**

**Art. 52.-** Los almacenes o bodegas para almacenar los alimentos terminados deben mantenerse en condiciones higiénicas y ambientales apropiadas para evitar la descomposición o contaminación posterior de los alimentos envasados y empaquetados.

**Art. 53.-** Dependiendo de la naturaleza del alimento terminado, los almacenes o bodegas para almacenar los alimentos terminados deben incluir mecanismos para el control de temperatura y humedad que asegure la conservación de los mismos; también debe incluir un programa sanitario que contemple un plan de limpieza, higiene y un adecuado control de plagas.

**Art. 54.-** Para la colocación de los alimentos deben utilizarse estantes o tarimas ubicadas a una altura que evite el contacto directo con el piso.

**Art. 55.-** Los alimentos serán almacenados de manera que faciliten el libre ingreso del personal para el aseo y mantenimiento del local.

**Art. 56.-** En caso de que el alimento se encuentre en las bodegas del fabricante, se utilizarán métodos apropiados para identificar las condiciones del alimento: cuarentena, aprobado.

**Art. 57.-** Para aquellos alimentos que por su naturaleza requieren de refrigeración o congelación, su almacenamiento se debe realizar de acuerdo a las condiciones de temperatura humedad y circulación de aire que necesita cada alimento.

**Art. 58.-** El transporte de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:

1. Los alimentos y materias primas deben ser transportados manteniendo, cuando se requiera, las condiciones higiénico - sanitarias y de temperatura establecidas para garantizar la conservación de la calidad del producto.
2. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas serán adecuados a la naturaleza del alimento y contruidos con materiales apropiados y de tal forma que protejan al alimento de contaminación y efecto del clima.
3. Para los alimentos que por su naturaleza requieren conservarse en refrigeración o congelación, los medios de transporte deben poseer esta condición.

4. El área del vehículo que almacena y transporta alimentos debe ser de material de fácil limpieza, y deberá evitar contaminaciones o alteraciones del alimento.
5. No se permite transportar alimentos junto con sustancias consideradas tóxicas, peligrosas o que por sus características puedan significar un riesgo de contaminación o alteración de los alimentos.
6. La empresa y distribuidor deben revisar los vehículos antes de cargar los alimentos con el fin de asegurar que se encuentren en buenas condiciones sanitarias.
7. El propietario o el representante legal de la unidad de transporte, es el responsable del mantenimiento de las condiciones exigidas por el alimento durante su transporte.

**Art. 59.-** La comercialización o expendio de alimentos deberá realizarse en condiciones que garanticen la conservación y protección de los mismos, para ello:

1. Se dispondrá de vitrinas, estantes o muebles de fácil limpieza.
2. Se dispondrá de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados, para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración o congelación.
3. El propietario o representante legal del establecimiento de comercialización, es el responsable en el mantenimiento de las condiciones sanitarias exigidas por el alimento para su conservación.

## **TITULO V**

### **GARANTIA DE CALIDAD**

#### **CAPITULO UNICO**

#### **DEL ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD**

Art. 60.- Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envasado, almacenamiento y distribución de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad apropiados. Los procedimientos de control deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no represente riesgo para la salud. Estos controles variarán dependiendo de la naturaleza del alimento y deberán rechazar todo alimento que no sea apto para el consumo humano.

**Art. 61.-** Todas las fábricas de alimentos deben contar con un sistema de control y aseguramiento de la inocuidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento del alimento, desde la recepción de materias primas e insumos hasta la distribución de alimentos terminados.

**Art. 62.-** El sistema de aseguramiento de la calidad debe, como mínimo, considerar los siguientes aspectos:

1. Especificaciones sobre las materias primas y alimentos terminados. Las especificaciones definen completamente la calidad de todos los alimentos y de todas las materias primas con los cuales son elaborados y deben incluir criterios claros para su aceptación, liberación o retención y rechazo.
2. Documentación sobre la planta, equipos y procesos.

3. Manuales e instructivos, actas y regulaciones donde se describan los detalles esenciales de equipos, procesos y procedimientos requeridos para fabricar alimentos, así como el sistema almacenamiento y distribución, métodos y procedimientos de laboratorio; es decir que estos documentos deben cubrir todos los factores que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

4. Los planes de muestreo, los procedimientos de laboratorio, especificaciones y métodos de ensayo deberán ser reconocidos oficialmente o normados, con el fin de garantizar o asegurar que los resultados sean confiables.

**Art. 63.-** En caso de adoptarse el Sistema HACCP, para asegurar la inocuidad de los alimentos, la empresa deberá implantarlo, aplicando las BPM como requisito.

**Art. 64.-** Todas las fábricas que procesen, elaboren o envasen alimentos, deben disponer de un laboratorio de pruebas y ensayos de control de calidad el cual puede ser propio o externo acreditado.

**Art. 65.-** Se llevará un registro individual escrito correspondiente a la limpieza, calibración y mantenimiento preventivo de cada equipo o instrumento.

**Art. 66.-** Los métodos de limpieza de planta y equipos dependen de la naturaleza del alimento, al igual que la necesidad o no del proceso de desinfección y para su fácil operación y verificación se debe:

1. Escribir los procedimientos a seguir, donde se incluyan los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o forma de uso y los

equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones. También debe incluir la periodicidad de limpieza y desinfección.

2. En caso de requerirse desinfección se deben definir los agentes y sustancias así como las concentraciones, formas de uso, eliminación y tiempos de acción del tratamiento para garantizar la efectividad de la operación.

3. También se deben registrar las inspecciones de verificación después de la limpieza y desinfección así como la validación de estos procedimientos.

Art. 67.- Los planes de saneamiento deben incluir un sistema de control de plagas, entendidas como insectos, roedores, aves y otras que deberán ser objeto de un programa de control específico, para lo cual se debe observar lo siguiente:

1. El control puede ser realizado directamente por la empresa o mediante un servicio tercerizado especializado en esta actividad.

2. Independientemente de quien haga el control, la empresa es la responsable por las medidas preventivas para que, durante este proceso, no se ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos.

3. Por principio, no se deben realizar actividades de control de roedores con agentes químicos dentro de las instalaciones de producción, envase, transporte y distribución de alimentos; sólo se usarán métodos físicos dentro de estas áreas.

Fuera de ellas, se podrán usar métodos químicos, tomando todas las medidas de seguridad para que eviten la pérdida de control sobre los agentes usados.

## **TITULO VI**

### **PROCEDIMIENTO PARA LA CONCESION DEL CERTIFICADO DE OPERACION SOBRE LA BASE DE LA UTILIZACION DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**

#### **CAPITULO I**

##### **DE LA INSPECCION**

**Art. 68.-** Para la inspección de la utilización de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en las plantas procesadoras de alimentos, el Ministerio de Salud Pública delega al Sistema Ecuatoriano de Metrología, Normalización, Acreditación y Certificación (MNAC) para acreditar, bajo procedimientos internacionalmente reconocidos, las entidades de inspección públicas o privadas, encargadas de la inspección de las buenas prácticas de manufactura.

**Art. 69.-** Las entidades de inspección acreditadas deben portar las credenciales expedidas por el Sistema Ecuatoriano Metrología, Normalización, Acreditación y Certificación (MNAC) que les habilita para el cumplimiento de actividades de inspección de buenas prácticas de manufactura.

**Art. 70.-** A las entidades de inspección les queda prohibido realizar actividades de inspección por cuenta propia.

**Art. 71.-** Durante la inspección, las entidades de inspección deben solicitar el concurso de los responsables técnico y legal de la planta.

**Art. 72.-** La inspección debe ser consecuente con lo que determinan el Acta de Inspección y el presente Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura.

**Art. 73.-** Para constancia de las visitas e inspecciones realizadas, se firmará el Acta de Inspección por parte de los inspectores y los representantes del establecimiento inspeccionado, dejando una copia en la empresa.

**Art. 74.-** Cumplidos los requisitos establecidos en el Acta de Inspección, las entidades de inspección deben elaborar un informe detallado del desarrollo de dicha inspección, el que debe incluir el Acta de Inspección diligenciada y lo deben presentar a las autoridades provinciales de salud competentes con copia al representante legal de la planta inspeccionada.

**Art. 75.-** Si luego de la inspección se obtienen observaciones y recomendaciones, las entidades de inspección elaborarán un informe preliminar, donde constará el plazo que de común acuerdo se establezca con los responsables de la planta, para el cumplimiento de dichas recomendaciones u observaciones, teniendo en cuenta la incidencia directa que ellas tengan sobre la inocuidad del alimento.

**Art. 76.-** Vencido el plazo señalado en el Art. 75 del presente reglamento, las entidades de inspección procederán a reinspeccionar para determinar el cumplimiento de las recomendaciones u observaciones realizadas.

**Art. 77.-** Si la evaluación de reinspección señala que la planta no cumple con los requisitos técnicos o sanitarios involucrados en los procesos de fabricación de

los alimentos, las entidades de inspección tendrán la base para no dar el informe favorable y darán por terminado el proceso.

**Art. 78.-** Si la evaluación de reinspección señala que la planta ha cumplido parcialmente con los requisitos técnicos, las entidades de inspección podrán otorgar un nuevo y último plazo no mayor al inicialmente concedido.

## **CAPITULO II**

### **DEL ACTA DE INSPECCION DE BPM**

**Art. 79.-** El Acta de Inspección de BPM es el documento en el que, sobre la base de lo observado durante la inspección, las entidades de inspección hacen constar la utilización de las BPM en el establecimiento, y servirá para el otorgamiento del certificado de operaciones respectivo y para el control de las actividades de vigilancia y control señaladas en el Reglamento de Registro y Control Sanitario.

**Art. 80.-** La inspección se debe realizar de conformidad con el Acta de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura.

## **CAPITULO III**

### **DEL CERTIFICADO DE OPERACION SOBRE LA UTILIZACION DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**

**Art. 81.-** El Certificado de Operación sobre la base de la utilización de buenas prácticas de manufactura de la planta procesadora, será otorgado por la

autoridad de Salud Provincial competente, en un periodo máximo de 3 días laborables a partir de la recepción del informe favorable de las entidades de inspección y la documentación que consta en el Art. 74 del presente reglamento y tendrá una vigencia de tres años. Este certificado podrá otorgarse por áreas de elaboración de alimentos, cuyas variedades correspondan al mismo tipo de alimento. Este mismo documento que certifica la aplicación de buenas prácticas de manufactura de la totalidad de la planta o establecimiento, o de ciertas áreas de elaboración de alimentos es el único requisito para la obtención del Registro Sanitario de sus alimentos o de aquellos correspondientes al área certificada de conformidad con las disposiciones establecidas en el Código de la Salud.

**Art. 82.-** El Certificado de Operación sobre la base de la utilización de buenas prácticas de manufactura debe tener la siguiente información:

1. Número secuencial del certificado.
2. Nombre de la entidad auditora acreditada.
3. Nombre o razón social de la planta, o establecimiento.
4. Área(s) de producción(es) certificada(s).
5. Dirección del establecimiento: provincia, cantón, parroquia, calle, número, teléfono y otros datos relevantes para su correcta ubicación.
6. Nombre del propietario o representante legal de la empresa titular o administradora de la planta, o establecimiento inspeccionados y/o de su representante técnico.
7. Tipo de alimentos que procesa la planta.

8. Fecha de expedición del documento.

9. Firmas y sellos: Representante de la entidad auditora y Director Provincial de Salud o su delegado.

**Art. 83.-** Se requerirá un nuevo Certificado de Operación sobre la base de la utilización de buenas prácticas de manufactura en los siguientes casos:

1. Si se incluyen otras áreas de elaboración de alimentos para otro(s) tipo(s) de alimentos.

2. Si se realizan modificaciones mayores en la planta de procesamiento que afecten a la inocuidad del alimento.

3. Si se tienen antecedentes de un historial de registros sanitarios con suspensiones o cancelaciones en los dos últimos años.

#### **CAPITULO IV**

#### **DE LAS INSPECCIONES PARA LAS ACTIVIDADES**

#### **DE VIGILANCIA Y CONTROL**

**Art. 84.-** Las autoridades competentes podrán realizar una visita anual de inspección a las empresas que tengan el Certificado de Operación sobre la base de la utilización de buenas prácticas de manufactura.

Para las empresas que no poseen dicho certificado se aplicarán las disposiciones de vigilancia y control contenidas en el Reglamento de Registro y Control Sanitario.

**Art. 85.-** Si luego de la inspección de las autoridades sanitarias y una vez evaluada la planta, local o establecimiento se obtienen observaciones y

recomendaciones, éstas de común acuerdo con los responsables de la empresa, establecerán el plazo que debe otorgarse para su cumplimiento, que se sujetará a la incidencia directa de la observación sobre la inocuidad del producto y deberá ser comunicado de inmediato a los responsables de la empresa, planta local o establecimiento, con copia a las autoridades de salud competentes.

**Art. 86.-** Si la evaluación de reinspección señala que la planta no cumple con los requisitos técnicos o sanitarios involucrados en los procesos de fabricación de los alimentos, se aplicarán las medidas sanitarias de seguridad previstas en el Reglamento de Registro y Control Sanitario.

**Art. 87.-** Si la evaluación de reinspección señala que la planta ha cumplido parcialmente con los requisitos técnicos, la autoridad de salud podrá otorgar un nuevo y último plazo no mayor al inicialmente concedido.

#### **DISPOSICION GENERAL**

Las empresas que deseen obtener el Registro Sanitario de sus grupos de alimentos por la opción del Certificado de Operación sobre la utilización de las buenas prácticas de manufactura, les bastará presentar la solicitud de Registro Sanitario ante las autoridades provinciales de salud competentes, en los términos establecidos en el Capítulo V del Reglamento de Registro y Control Sanitario.

#### **DISPOSICIONES TRANSITORIAS**

PRIMERA: En un plazo máximo de seis meses, contados a partir de la publicación del presente reglamento en el Registro Oficial, el Sistema Ecuatoriano de Metrología, Normalización, Acreditación, Certificación iniciará la acreditación de las entidades de inspección públicas y privadas, para la certificación BPM objeto de este reglamento.

SEGUNDA: Para dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 68 del presente reglamento, el Sistema Ecuatoriano MNAC emitirá y difundirá a las partes interesadas, los procedimientos necesarios e internacionalmente reconocidos, que guarden concordancia con el presente reglamento.

TERCERA: Para las procesadoras de alimentos calificadas como artesanales, restaurantes, ventas ambulantes, panaderías, tercenas, camales y otros locales similares, el Ministerio de Salud Pública expedirá una reglamentación específica.

CUARTA: Las disposiciones de este reglamento prevalecerán sobre otras de igual naturaleza y prevalecerán sobre éstas en caso de hallarse en oposición.

QUINTA: El presente reglamento entrará en vigencia partir de la fecha de su publicación en el Registro Oficial.

## **ANEXO S**

### **NORMAS TECNICAS SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIAS <sup>(11)</sup>.**

#### **NORMAS INEN**

#### **INTRODUCCION**

El Instituto Ecuatoriano de Normalización ha estudiado durante dos años, el presente Código de Manipulación de Alimentos, para cuya elaboración han sido tomadas en cuenta, principalmente, las recomendaciones de la FAO (Food and Agriculture Organization) (Naciones Unidas) vertidas en el Codex Alimentarius, así como la experiencia científica y técnica más coherente en el orden nacional e internacional.

Este código se expide con el carácter de Norma Emergente, en el sentido de que urge su expedición para mejorar la manipulación de alimentos y su comercialización, y también en el sentido de que esta Norma se encuentra en consulta pública durante el tiempo de dos años que dure su condición de emergencia.

En este tiempo, todos los sectores interesados podrán hacer llegar al Instituto Ecuatoriano de Normalización observaciones de carácter técnico sobre

cualquier porte de este Código, las mismas que serán tomadas en cuenta para incorporarlas en su primera revisión.

El presente Código contiene las Normas de procedimiento indispensables para regular: la producción, el transporte, procesamiento, funcionamiento e higiene de las fábricas, la comercialización y la inspección y control de los alimentos.

Las disposiciones normativas de carácter técnico del presente Código se complementaran con los reglamentos y otras regulaciones de carácter administrativo que expidan los Ministerios de Salud y Agricultura, en lo que corresponda.

El Instituto Ecuatoriano de Normalización, mediante la emisión de este Código, cumple con su obligación fundamental ante el público consumidor de establecer las normas fundamentales que regulen y racionalicen las practicas industrial y comercial.

Algunas de las disposiciones de este Código podrán parecer muy avanzadas para nuestro medio o muy exigentes, pero es preciso considerar que el país requiere soluciones drásticas y modernas para remediar aflictivas situaciones que contribuyen a deteriorar la calidad de los alimentos y, como consecuencia, a dañar de forma permanente e irreversible a nuestra población, tanto en aspectos biológicos fundamentales como en la calidad de vida a que es acreedor.

## **1. OBJETO Y ALCANCE**

- 1.1 El presente Código recomienda la aplicación de prácticas generales de higiene en la manipulación (inclusive el cultivo y recolección, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y venta) de alimentación para el consumo humano con objeto de garantizar un producto inocuo, saludable y sano.
- 1.2 Tiene asimismo por objeto proporcionar una base para establecer códigos de prácticas de higiene para productos o grupos de productos a los que son aplicables requisitos especiales en materia de higiene de los alimentos

## **2. DEFINICIONES**

2.1 Para los fines de este Código, se entenderá por:

2.1.1 Adecuado. Suficiente para alcanzar el fin que persigue este Código.

2.1.2 Limpieza. La eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable.

2.1.3 Contaminación. La presencia de cualquier materia objetable en el producto.

2.1.4 Desinfección. La reducción, sin menoscabo de la calidad del alimento y mediante agentes químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación nociva del alimento.

2.1.5 *Establecimiento*. Edificio (s) o zona (s) donde se manipule el alimento después de la recolección, y lugares circundantes, bajo el control de la misma empresa.

2.1.6 Manipulación de los alimentos. Todas las operaciones de cultivo y recolección, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y venta de los alimentos.

2.1.7 Higiene de los alimentos. Todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad del alimento en todas las fases, desde su cultivo, producción o manufactura hasta su consumo final.

2.1.8 Material de envasado. Todos los recipientes, como latas, botellas, cajas de cartón, otras cajas, fundas y sacos, o material para envolver o cubrir, tal como papel laminado, película, papel, papel encerado y tela.

2.1.9 Plagas. Los animales (roedores, insectos etc.) capaces de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

### **3. REQUISITOS DE LAS NORMAS INEN**

3.1 Requisitos de la zona de producción / recolección.

3.1.1 *Higiene del medio en las zonas de donde proceden las materias primas.*

3.1.1.1 *Zonas inadecuadas de cultivo o recolección.* No deberán cultivarse ni recolectarse alimentos deberán protegerse contra la contaminación por desechos de origen humano, animal, doméstico, industrial y agrícola cuya presencia pueda alcanzar niveles susceptibles de constituir un riesgo para la salud. Deberán tomarse precauciones adecuadas para que esos desechos no se utilicen ni evacúen de manera que puedan constituir, a través de los alimentos, un riesgo para la salud.

Para la evacuación de los desechos domésticos e industriales en las zonas de donde proceden las materias primas deberán tomarse disposiciones que sean aceptables para el organismo oficial competente.

3.1.1.3 *Agua de riego*. No deberán cultivarse ni producirse alimentos en las zonas donde el agua utilizada para el riego pueda constituir, a través del alimento, un riesgo para la salud del consumidor.

3.1.1.4 Lucha contra la plaga y enfermedades. Las medidas de lucha que comprendan el tratamiento con agentes químicos, biológicos o físicos deberán ser aplicadas solamente por o bajo la supervisión directa de un personal que conozca perfectamente los peligros que pueden originarse para la salud, particularmente los que pueden deberse a los residuos en el alimento. Tales medidas deberán aplicarse únicamente de conformidad con las recomendaciones del organismo oficial competente.

### 3.1.2 Recolección y producción.

3.1.2.1 Técnicas. Los métodos y procedimientos que se empleen en la recolección y producción deberán ser higiénicos y no habrán de constituir un riesgo potencial para la salud ni provocar la contaminación del producto.

3.1.2.2 Equipo y recipientes. El equipo y los recipientes que se utilicen para la recolección y la producción deberán construirse y conservarse de manera que no constituyan un riesgo para la salud. Los envases que se utilicen de nuevo

deberán ser de material construcción tales que permitan una limpieza fácil y completa. Deberán limpiarse y mantenerse limpios y, en caso necesario, desinfectarse. Los recipientes ya usados para materiales tóxicos no deberán utilizarse posteriormente para alimentos o ingredientes alimentarios.

3.1.2.3 Eliminación de materias primas claramente inadecuadas. Las materias primas que evidentemente no son aptas para el consumo humano deberán separarse durante la recolección y producción. Las materias primas que no pueden hacerse aptas para el consumo mediante un proceso adecuado de elaboración deberán eliminarse en una forma y lugar tales que no puedan dar lugar a la contaminación de los suministros de alimentos y/o del agua o de otras materias alimentarias.

3.1.2.4 Protección contra la contaminación y los daños. Deberán tomarse precauciones adecuadas para evitar que las materias primas sean contaminadas por plagas o por contaminantes químicos, físicas o microbiológicas. Deberán tomarse precauciones para evitar posibles daños.

3.1.3 Almacenamiento en el lugar de producción/recolección. Las materias primas deberán almacenarse en condiciones que confieran protección contra la contaminación y reduzca al mínimo los daños y deterioros.

### 3.1.4 Transporte.

3.1.4.1 Medios de transporte. Los medios de transporte del producto recolectado o de la materia prima desde la zona de producción o lugar de recolección o almacenamiento deben ser adecuados para el fin perseguido y deben ser de materiales y construcción tales que permitan una limpieza fácil y completa. Deben limpiarse y mantenerse limpios y, en caso necesario, ser desinfectados y desinfestados.

3.1.4.2 Procedimientos de manipulación. Todos los procedimientos de manipulación deberán ser de tal naturaleza que impidan la contaminación de la materia prima. Habrá de ponerse especial cuidado en evitar la putrefacción, proteger contra la contaminación y reducir al mínimo los daños. Deberá emplearse equipo especial por ejemplo, equipo de refrigeración si la naturaleza del producto o las distancias a que ha de transportarse así lo aconsejen. Si se utiliza hielo en contacto con el producto, el hielo habrá de ser de la calidad que se exige en la sección 3.2.4.1 del presente Código.

## **3.2 De las instalaciones**

3.2.1 Emplazamiento. Los establecimientos deberán estar situados en zonas exentas de olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y no expuestas a inundaciones.

3.2.2 Vías de acceso y zonas usadas para el tráfico rodado. Las vías de acceso y zonas utilizadas por el establecimiento, que se encuentren dentro del recinto de éste o en sus inmediaciones, deberán tener una superficie dura que impida levantar el polvo, apta para el tráfico rodado. Debe disponerse de un desagüe adecuado, así como de medios de limpieza.

### 3.2.3 Edificios e instalaciones

3.2.3.1 Los edificios e instalaciones deberán ser de construcción sólida y habrán de mantenerse en buen estado.

3.2.3.2 Deberá disponerse de espacio suficiente para cumplir de manera satisfactoria todas las operaciones.

3.2.3.3 El diseño deberá ser tal que permita una limpieza fácil y adecuada, y haga posible la debida inspección de la higiene del alimento.

3.2.3.4 Los edificios e instalaciones deberán proyectarse de tal manera que se impida que entren o aniden insectos y que penetren contaminantes del medio, como humo, polvo.etc.

3.2.3.5 Los edificios e instalaciones deberán proyectarse de manera que permitan separar, por partición, ubicación y otros medios eficaces, las operaciones susceptibles de causar contaminación cruzada.

3.2.3.6 Los edificios e instalaciones deberán proyectarse de tal manera que las operaciones puedan realizarse en las debidas condiciones higiénicas y por medios que regulen la fluidez del proceso de elaboración desde la llegada de la materia prima a los locales hasta la obtención del producto terminado, garantizando además condiciones de temperatura apropiadas para el proceso de elaboración y para el producto.

3.2.3.7 En las zonas de manipulación de alimentos:

- Los pisos, cuando así proceda, se construirán de materiales impermeables, inabsorbente, lavables, antideslizantes y atóxicos; no tendrán grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar. Según el caso, se les dará una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia las bocas de los desagües.
- Las paredes, cuando así proceda, se construirán de materiales impermeables, inabsorbente, lavables, atóxicos y serán de color claro. Hasta

una altura apropiada para las operaciones, deberán ser lisas y sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Cuando corresponda, los ángulos entre las paredes, entre las paredes y los suelos, y entre las paredes y los techos deberán ser abovedados y herméticos para facilitar la limpieza.

- Los techos, deberán proyectarse, construirse y acabarse de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación, la formación de mohos y costras; deberán ser fáciles de limpiar.
- Las ventanas y otras aberturas deberán construirse de manera que se evite la acumulación de suciedad, y las que se deberán estar provistas de persianas, las cuales deberán poder quitarse fácilmente para su limpieza y buena conservación. El alféizar de las ventanas deberá estar en pendiente para que no se use como estante.
- Las puertas deberán ser de superficie lisa e inabsorbente y, cuando así proceda, deberán ser de cierre automático y ajustado.
- Las escaleras, montacargas y estructuras auxiliares, como plataformas, escaleras de mano y rampas, deberán estar situadas y construidas de

manera que no sean causa de contaminación de los alimentos. Las rampas deberán construirse con rejillas de limpieza.

3.2.3.8 En la zona de manipulación de los alimentos, todas las estructuras y accesorios elevados deberán instalarse de manera que se evite la contaminación directa o indirecta del alimento y de la materia prima por condensación y goteo, y no se entorpezcan las operaciones de limpieza. Deberán aislarse, cuando así proceda, proyectarse y construirse de manera que se evite la acumulación de suciedad, se reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos y costras. Deberán ser de fácil limpieza.

3.2.3.9 Los alojamientos, los servicios higiénicos y los establos deberán estar completamente separados de las zonas de manipulación de alimentos y no tendrán acceso directo a éstas.

3.2.3.10 Cuando así proceda, los establecimientos deberán estar dotados de medios para controlar el acceso a los mismos.

3.2.3.11 Deberán evitarse el uso de materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, por ejemplo, la madera, a menos que se

sepa a ciencia cierta que su empleo no constituirá una fuente de contaminación.

### 3.2.4 Instalaciones sanitarias

#### 3.2.4.1 Abastecimiento de agua

- Deberá disponerse de un abundante abastecimiento de agua que se ajuste a lo dispuesto en la sección 3.5.3 del presente Código a presión adecuada y de temperatura conveniente, así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento, en caso necesario, y distribución, con protección adecuada contra la contaminación.
- El hielo deberá fabricarse con agua que se ajuste a lo dispuesto en la sección 3.5.3 del presente Código, y habrá de tratarse, manipularse, almacenarse y utilizarse de modo que esté protegido contra la contaminación.
- El vapor utilizado en contacto directo con alimentos o superficies que entren en contacto con alimentos no deberá contener ninguna sustancia que pueda ser peligrosa para la salud o contaminar a los mismos.

- El agua no potable que se utilice para la producción de vapor, refrigeración, lucha contra incendios y otros propósitos similares no relacionados con alimentos, deberá transportarse por tuberías completamente separadas, de preferencia identificables por colores, sin que haya ninguna conexión transversal ni sifonado de retroceso con las tuberías que conducen el agua potable (véase también la sección 3.5.3.2).

3.2.4.2 Evaluación de efluentes y aguas residuales. Los establecimientos deberán disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales, el cual deberá mantenerse en todo momento en buen orden y estado. Todos los conductos de evacuación (incluidos los sistemas de alcantarillado) deberán ser suficientemente grandes para soportar cargas máximas y deberán construirse de manera que se evite la contaminación del abastecimiento de agua potable.

3.2.4.3 Vestuarios y cuartos de aseo. Todos los establecimientos deberán disponer de vestuarios y cuartos de aseo adecuados, convenientemente situados. Los cuartos de aseo deberán proyectarse de manera que se garantice la eliminación higiénica de las aguas residuales. Estos lugares deberán estar bien alumbrados, ventilados y, en su caso, deberán tener calefacción y no habrán de dar directamente a la zona donde se manipulen los alimentos. Junto a los retretes, situados de tal manera que el empleado

tenga que pasar junto a ellos al volver a la zona de elaboración, deberá haber lavabos con agua fría y caliente, provistos de un preparado conveniente para lavarse las manos y medios higiénicos convenientes de secado. Los lavabos deberán tener grifos que permitan mezclar el agua fría y el agua caliente. Si se usan toallas de papel, deberá haber junto a cada lavabo un número suficiente de dispositivos de distribución y receptáculos. Conviene que los grifos no requieran accionamiento manual. Deberán ponerse rótulos en los que se indique al personal que debe lavarse las manos después de usar los servicios.

#### *3.2.4.4 Instalaciones para lavarse las manos en las zonas de elaboración.*

Deberán proveerse instalaciones adecuadas y convenientemente situadas para lavarse, y secarse las manos siempre que así lo exija la naturaleza de las operaciones. Cuando así proceda, deberá disponerse también de instalaciones para la desinfección de las manos. Deberá haber un medio higiénico apropiado para el secado de las manos. Si se usan toallas de papel, deberá haber junto a cada lavabo un número suficiente de dispositivos de distribución y receptáculos. Conviene que los grifos no requieran un accionamiento manual. Las instalaciones deberán estar provistas de tuberías debidamente sifonadas que lleven las aguas residuales a los desagües.

3.2.4.5 Instalaciones de desinfección. Cuando así proceda, deberá haber instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los útiles y equipos de trabajo. Esas instalaciones se construirán con materiales resistentes a la corrosión, y que puedan limpiarse fácilmente; estarán provistas de medios convenientes para suministrar agua fría y caliente en cantidades suficientes.

3.2.4.6 Alumbrado. Todo el establecimiento deberá tener un alumbrado natural o artificial adecuado. Cuando proceda, el alumbrado no deberá alterar los colores, y la intensidad no deberá ser menor de:

- 540 Lux en todos los puntos de inspección.
- 220 Lux en las salas de trabajo
- 110 Lux en otras zonas.

Las bombillas y lámparas que estén suspendidas sobre el material alimentario en cualquiera de las fases de producción deben ser de tipo inocuo y estar protegidas para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura.

3.2.4.7 Ventilación. Deberá proveerse una ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación del vapor, la acumulación de polvo y para

eliminar el aire contaminado. La dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de una zona sucia a una zona limpia. Deberán haber aberturas de ventilación provistas de una rejilla o de otra protección de material anticorrosivo. Las rejillas deben poder retirarse fácilmente para su limpieza.

3.2.4.8 Instalaciones para el almacenamiento de desechos y materias no comestibles. Deberá disponerse de instalaciones para el almacenamiento de los desechos y materias no comestibles antes de su eliminación del establecimiento. Las instalaciones deberán proyectarse de manera que se impida el acceso de plagas a los desechos de materias no comestibles y se evite la contaminación del alimento, del agua potable, del equipo y de los edificios o vías de acceso en los locales.

### 3.2.5 Equipo y utensilios.

3.2.5.1 Materiales. Todo el equipo y los utensilios empleados en las zonas de manipulación de alimentos que puedan entrar en contacto con los alimentos deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea inabsorbente, no corrosible, capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies habrán de ser lisas, estar exentas de hoyos y grietas. Deberá evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse

adecuadamente, a menos que se tenga la certeza de que su empleo no será una fuente de contaminación. Se deberá evitar el uso de diferentes metales de tal manera que pueda producirse corrosión por contacto.

#### 3.2.5.2 Proyecto, construcción e instalación sanitarias

Todo el equipo y los utensilios deberán estar diseñados y contruidos de modo que se eviten los riesgos contra la higiene, se permita una completa limpieza y desinfección. Cuando sea factible, deberán ser de fácil inspección. El equipo fijo deberá instalarse de tal modo que permita un acceso ágil y una limpieza a fondo.

Los recipientes para materias no comestibles y desechos deberán ser herméticos y estar contruidos de metal o cualquier otro material impenetrable que sea de fácil limpieza o eliminación y que puedan ser tapados herméticamente.

Todos los locales refrigerados deberán estar provistos de un termómetro o de dispositivos de registro de la temperatura.

3.2.5.3 Identificación del equipo. El equipo y los utensilios empleados para materias no comestibles o desechos deberán marcarse, indicando su utilización, y no deberán emplearse para productos comestibles.

### **3.3 Del establecimiento**

3.3.1 Conservación. Los edificios, equipos, utensilios y todas las demás instalaciones del establecimiento, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado y en forma ordenada. En la medida de lo posible, las salas deberán estar exentas de vapor y agua sobrante.

#### **3.3.2 Limpieza y desinfección**

3.3.2.1 La limpieza y la desinfección deberán ajustarse a los requisitos de este Código.

3.3.2.2 Para impedir la contaminación de los alimentos, todo el equipo y utensilios deberán limpiarse con la frecuencia necesaria y desinfectarse siempre que las circunstancias así lo exijan.

3.3.2.3 Deberán tomarse precauciones adecuadas para impedir que el alimento que el alimento sea contaminado cuando las salas, el equipo y los utensilios se limpien o desinfecten con agua y detergentes o con soluciones de desinfectantes. Los detergentes y desinfectantes deben ser convenientes para el fin perseguido y permitidos por el organismo oficial competente. Los residuos de estos agentes que queden en una superficie susceptible de

entrar en contacto con alimentos deben eliminarse mediante un lavado minucioso con agua que se ajuste a lo dispuesto en la sección 3.5.3 del presente Código, antes de que la zona o el equipo vuelvan a utilizarse para la manipulación de alimentos.

3.3.2.4 Inmediatamente después de terminar el trabajo de la jornada, o cuantas veces sea conveniente, deberán limpiarse minuciosamente los suelos, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de manipulación de alimentos.

3.3.2.5 Los vestuarios y cuartos de aseo deberán mantenerse limpios en todo momento.

3.3.2.6 Las vías de acceso y los patios situados en las inmediaciones de los locales, y que sean partes de éstos, deberán mantenerse limpios.

3.3.3 Programa de inspección de la higiene. Deberá instituirse para cada establecimiento un calendario de limpieza y desinfección permanente, con objeto de que estén debidamente limpias todas las zonas y de que sean objeto de atención especial las zonas, el equipo y el material más importantes. La responsabilidad de la limpieza del establecimiento deberá incumbir a una sola persona, que de preferencia deberá ser miembro

permanente del personal del establecimiento y cuyas funciones deber ser independientes de la producción. Esta persona debe tener pleno conocimiento de la importancia de la contaminación y de los riesgos que entraña. Todo el personal de limpieza deberá estar bien capacitado en técnicas de limpieza.

3.3.4 Subproductos. Los subproductos deberán almacenarse de manera que se evite la contaminación de los alimentos. Deberán retirarse de las zonas de trabajo cuantas veces sean necesarias y, por lo menos, una vez al día.

3.3.5 Almacenamiento y eliminación de desechos. El material de desechos deberá manipularse de manera que se evite la contaminación de los alimentos o del agua potable. Se pondrá especial cuidado en impedir el acceso de las plagas a los desechos. Los desechos deberán retirarse de las zonas de manipulación de alimentos y otras zonas de trabajo todas las veces que sea necesario, por lo menos una vez al día. Inmediatamente después de la evacuación de los desechos, los receptáculos utilizados para el almacenamiento y todo el equipo que haya entrado en contacto con los desechos deberán limpiarse y desinfectarse. La zona de almacenamiento de desechos deberá, asimismo, limpiarse y desinfectarse.

3.3.6 Prohibición de animales domésticos. Deberá impedirse la entrada en los establecimientos de todos los animales no cometidos a control o que puedan representar un riesgo para la salud.

3.3.7 Lucha contra las plagas.

3.3.7.1 Deberá aplicarse un programa eficaz y continuo de lucha contra las plagas. Los establecimientos y las zonas circundantes deberán inspeccionarse periódicamente para cerciorarse de que no existe infestación.

3.3.7.2 En caso de que alguna plaga invada los establecimientos, deberán adoptarse medidas de erradicación. Las medidas de lucha que comprendan el tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos, sólo deberán aplicarse bajo la supervisión directa del personal que conozca a fondo los riesgos que el uso de esos agentes puede entrañar para la salud, especialmente los riesgos que pueden originar los residuos retenidos en el producto. Tales medidas se aplicarán de conformidad con las recomendaciones del organismo oficial competente.

3.3.7.3 Solo deberán emplearse plaguicidas si no pueden aplicarse con eficacia otras medidas de precaución. Antes de aplicar plaguicidas se deberá tener cuidado con proteger todos los alimentos, equipo y utensilios

contra la contaminación. Después de aplicar los plaguicidas deberán limpiarse minuciosamente el equipo y los utensilios contaminados a fin de que antes de volverlos a usar queden eliminados de residuos.

### *3.3.8 Almacenamiento de sustancias peligrosas*

3.3.8.1 Los plaguicidas u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud deberán etiquetarse adecuadamente con rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deberán almacenarse en salas separadas o armarios cerrados con llave especialmente destinados al efecto y habrán de ser distribuidos o manipulados sólo por personal autorizado y debidamente adiestrado, o por otras personas bajo la estricta supervisión de personal competente. Se pondrá el mayor cuidado en evitar la contaminación de los alimentos.

3.3.8.2 Salvo que sea necesario con fines de higiene o elaboración, no deberá utilizarse ni almacenarse en la zona de manipulación de alimentos ninguna sustancia que pueda contaminar los alimentos.

3.3.9 Ropa y efectos personales. No deberán depositarse ropas sin efectos personales en las zonas de manipulación de alimentos.

## 3.4. De la higiene y sanidad del personal

3.4.1 Enseñanza de higiene. La dirección del establecimiento tomar disposiciones para que todas las personas que manipulen alimentos reciban una instrucción adecuada y continua en la materia de manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal, a fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos. Tal instrucción deberá comprender las partes pertinentes del presente Código.

3.4.2 Examen médico. Las personas que entran en contacto con los alimentos en el curso de su trabajo deberán haber pasado un examen médico antes de asignarlos tal empleo. El examen médico deberá efectuarse periódicamente, si el organismo competente, fundándose en el asesoramiento técnico recibido, así lo considere necesario, sea por razones epidemiológicas, sea por la naturaleza del alimento preparado en un determinado establecimiento. El examen médico deberá efectuarse en otras ocasiones en que esté indicado por razones clínicas, historia médica de la persona o epidemiológicas.

3.4.3 Enfermedades contagiosas. La dirección tomará las medidas necesarias para que no se permita trabajar bajo ningún concepto, en cualquier zona de manipulación de alimentos a personas que se sepa, o sospeche, que padecen o son vectores de una enfermedad susceptible, de

transmitirse por los alimentos, o estén aquejadas de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarreas, debido a las cuales haya probabilidad de contaminación directa o indirectamente de los alimentos con microorganismos patógenos. Toda persona que se encuentre en esas condiciones debe comunicar inmediatamente a la dirección de estado físico.

3.4.4 Heridas. Ninguna persona que sufra de heridas o lesiones deberá seguir manipulando alimentos ni superficies en contacto con alimentos mientras la herida no haya sido completamente protegida por un revestimiento impermeable firmemente asegurado y de color bien visible. A ese fin deberá disponerse de un adecuado botiquín de primeros auxilios.

3.4.5 Lavado de las manos. Toda persona que trabaje en una zona de manipulación de alimentos deberá, mientras esté de servicio, lavarse las manos de manera frecuente y minuciosa con un preparado conveniente, y con agua corriente caliente que se ajuste a lo dispuesto en la sección 3.5.3 del presente Código. Dicha persona deberá lavarse siempre las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los retretes, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario. Deberá lavarse y desinfectarse las manos inmediatamente después de haber manipulado cualquier material que pueda transmitir enfermedades. Deberá mantener sus uñas cortas y no barnizadas.

Se colocarán avisos que indiquen la obligación de lavarse las manos. Deberá haber una inspección adecuada para garantizar el cumplimiento de este requisito.

3.4.6 Limpieza personal. Toda persona que trabaje en una zona de manipulación de alimentos deberá mantener una esmerada limpieza personal mientras esté de servicio, y en todo momento durante el trabajo deberá llevar ropa protectora, inclusive un cubrecabeza y calzado; todos estos artículos deben ser lavables, a menos que sean desechables, y mantenerse limpios de acuerdo con la naturaleza del trabajo que desempeña la persona. No deberán lavarse sobre el piso los delantales y artículos análogos. Durante los períodos en que se manipulan los alimentos a mano, deberá quitarse de las manos todo objeto de adorno.

3.4.7 Conducta personal. En las zonas en donde se manipulen alimentos deberá prohibirse todo acto que pueda resultar en contaminación de los alimentos, como comer, fumar, masticar (por ejemplo, goma, nueces, maní, etc.) o prácticas antihigiénicas, tales como escupir.

3.4.8 Guantes. Si para manipular los alimentos se emplean guantes, éstos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza e higiene. El uso de

guantes no eximirá al operario de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente.

3.4.9 Visitantes. Se tomarán precauciones para impedir que los visitantes contaminen los alimentos en las zonas donde se procede a la manipulación de éstos. Las precauciones pueden incluir el uso de ropas protectoras. Los visitantes deben cumplir las disposiciones recomendadas en las secciones 3.3.9, 3.4.3, 3.4.4 y 3.4.7 del presente Código.

3.4.10 Supervisión. La responsabilidad del cumplimiento, por parte de todo el personal de todos los requisitos señalados en las secciones 3.4.1 a 3.4.9 deberá asignarse específicamente a personal supervisor competente.

### **3.5. De la elaboración**

#### **3.5.1 Requisitos aplicables a la materia prima**

3.5.1.1 El establecimiento no deberá aceptar ninguna materia prima o ingrediente si se sabe que contiene parásitos, microorganismos o sustancias tóxicas, descompuestas o extrañas que no puedan ser reducidas a niveles aceptables por los procedimientos normales de clasificación y/o preparación o elaboración.

3.5.1.2 Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten la putrefacción, protejan contra la contaminación y reduzcan al mínimo los daños. Se deberá asegurar la adecuada rotación de las existencias de materias primas e ingredientes.

3.5.1.3 En la elaboración solo deberán utilizarse materias primas o ingredientes limpios y en buenas condiciones; para lo cual, las materias primas o ingredientes deberán inspeccionarse y clasificarse antes de llevados a la línea de elaboración y, en caso necesario, deberán efectuarse ensayos de laboratorio

### *3.5.2 Prevención de la contaminación cruzada.*

3.5.2.1 Se tomarán medidas eficaces para evitar la contaminación del material alimentario por contacto directo o indirecto con material que se encuentre en las fases iniciales del proceso.

3.5.2.2. Las personas que manipulen materias primas o productos semielaborados susceptibles de contaminar el producto final no deberán entrar en contacto con ningún producto final mientras no se hayan quitado toda la ropa protectora sucia, y hayan procedido a ponerse ropa protectora limpia.

3.5.2.3 Si hay probabilidad de contaminación, habrá que lavarse las manos minuciosamente entre una y otra manipulación de productos en las diversas fases de elaboración.

3.5.2.4 Todo el equipo y utilería que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado deberá limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser utilizado para entrar en contacto con productos terminados.

### 3.5.3 Empleo de agua

3.5.3.1 Como principio general, en la manipulación de alimentos sólo deberá utilizarse agua potable que cumpla con la Norma INEN 1 108.

3.5.3.2 Con la aprobación del organismo oficial competente, se podrá utilizar agua no potable para la producción de vapor, refrigeración, lucha contra incendios y otros fines análogos no relacionados con los alimentos. Sin embargo, con la aprobación expresa del organismo oficial competente, podrá utilizarse agua no potable en ciertas zonas de manipulación de alimentos, siempre que no entrañe un riesgo para la salud.

3.5.3.3 El agua recirculada para ser utilizada nuevamente dentro de un establecimiento deberá tratarse y mantenerse en un estado tal que su uso no pueda presentar un riesgo para la salud.

El proceso de tratamiento deberá mantenerse bajo constante vigilancia. Por otra parte, el agua recirculada que no haya recibido ningún tratamiento ulterior podrá utilizarse en condiciones en las que su empleo no constituya un riesgo para la salud ni contamine la materia prima ni el producto final. Para el agua recirculada deberá haber un sistema separado de distribución que pueda identificarse fácilmente. Será menester la aprobación del organismo oficial competente para cualquier proceso de tratamiento y para la utilización del agua recirculada en cualquier proceso de elaboración de alimentos.

#### 3.5.4 Elaboración

3.5.4.1 La elaboración deberá ser supervisada por personal técnicamente competente.

3.5.4.2 Todas las operaciones del proceso de producción, incluido el envasado, deberán realizarse sin demoras inútiles y en condiciones que

excluyan toda posibilidad de contaminación, deterioro o proliferación de microorganismos patógenos y causantes de putrefacción.

3.5.4.3 Los recipientes se tratarán con el debido cuidado para evitar toda posibilidad de contaminación del producto elaborado.

3.5.4.4. Los métodos de conservación y los controles necesarios habrán de ser tales que protejan contra la contaminación o la aparición de un riesgo para la salud pública y contra el deterioro dentro de los límites de una práctica comercial correcta.

### 3.5.5 Envasado

3.5.5.1 Todo el material que se emplee para el envasado deberá almacenarse en condiciones de sanidad y limpieza. El material deberá ser apropiado para el producto que ha de envasarse y para las condiciones previstas de almacenamiento y no deberá transmitir al producto sustancias objetables en medida que exceda de los límites aceptables para el organismo oficial competente. El material de envasado deberá ser satisfactorio y conferir una protección apropiada contra la contaminación.

3.5.5.2 Los recipientes no deberán haber sido utilizados para ningún fin que pueda dar lugar a la contaminación del producto. Siempre que sea posible, los recipientes deberán inspeccionarse inmediatamente antes del uso a fin de tener la seguridad de que se encuentran en buen estado y, en caso necesario, limpios y /o desinfectados; cuando se laven, deberán escurrirse bien antes del llenado. En la zona de envasado o llenado solo deberá almacenarse el material de envasado necesario para uso inmediato.

3.5.5.3 El envasado deberá hacerse en condiciones que excluyan la contaminación del producto.

3.5.5.4 Identificación de lotes. Deberá cumplir con la Norma INEN 1 334 “Rotulado de productos alimenticios para consumo humano. Requisitos”.

3.5.5.5 Registros de elaboración y producción. De cada lote deberá llevarse un registro permanente legible y con fecha de los detalles pertinentes de elaboración y producción. Estos registros deberán conservarse durante un período que exceda de la duración del producto en almacén, pero salvo en caso de necesidad específica, no será menester archivar los registros durante más de dos años. Deberán llevarse también registros de la distribución inicial por lotes.

3.5.6 Almacenamiento y transporte de los productos terminados. Los productos deberán almacenarse y transportarse en condiciones tales que excluyan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del producto a los daños del recipiente. Durante el almacenamiento, deberá ejercerse una inspección periódica de los productos terminados, a fin de que sólo se expidan alimentos aptos para el consumo humano y de que se cumplan las especificaciones aplicables a los productos terminados cuando éstas existan. Los productos deberán expedirse siguiendo el orden de numeración de las partidas.

### 3.5.7 Toma de muestras y procedimientos de control de laboratorio

3.5.7.1 Cada establecimiento debe someter los productos elaborados al control de laboratorio. La cantidad y tipo de dicho control variará según el producto alimentario y según las necesidades de la empresa. Dicho control deberá rechazar todo alimento que no sea apto para el consumo humano.

3.5.7.2 Cuando así proceda, deberán tomarse muestras representativas de la producción para determinar la inocuidad y calidad del producto.

3.5.7.3 De preferencia los laboratorios deberán ser reconocidos por la autoridad competente.

3.5.7.4 Los procedimientos de laboratorio utilizado deberán ajustarse a métodos reconocidos o normalizados, con el fin de que los resultados puedan interpretarse fácilmente.

3.5.7.5 Los laboratorios donde se hagan ensayos para determinar la presencia de microorganismos patógenos deben estar perfectamente separados de las zonas de elaboración de alimentos.

### **3.6 Especificaciones aplicables al producto terminado**

3.6.1 Según la naturaleza del alimento, podrán necesitarse especificaciones microbiológicas, químicas o físicas. Tales especificaciones deberán incluir los métodos apropiados para toma de muestras, metodología analítica y límites para la aceptación

## **4. DISPOSICIONES GENERALES**

4.1 Todos los productos alimenticios para ser comercializados en el país deben satisfacer las exigencias de las Normas Técnicas sobre seguridad alimentarias del INEN.

4.2 Son responsables de la inocuidad de los productos alimenticios todas las personas naturales o jurídicas que los produzcan, elaboren o comercialicen.

## BIBLIOGRAFIA

- (1) Dr. Correa Bustamante Francisco José, Todo Guayas en sus manos, Editorial Arquidiocesana "Justicia y Paz" Guayaquil (2002).
- (2) Censo del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos Población y Vivienda 2001(INEC).
- (3) <http://www.eluniverso.com/2009/08/18/1/1447/alcalde-salitre-preside-ame.html>. (Sección País)
- (4) <http://www.eluniverso.com/2009/01/31/1/1445/4BB40DA4A0754EEC8984FCE3AD7FE028.html>. (Sección comunidad).
- (5) <http://www.expreso.ec/ediciones/2009/02/23/especial/en-salitre-el-rio-deleito-a-los-turistas/Default.asp>.
- (6) Revista TQMA EDICION 3 AÑO 2008 PRONACA
- (7) [www.wikipedia.org/gastronomía](http://www.wikipedia.org/gastronomía).
- (8) <http://es.wikipedia.org/wiki/Servicio>" Wikipedia:Copyedit Pág.

- (9) Presidente Constitucional de la República, Gustavo Noboa Bejarano,  
Reglamento de Buenas Prácticas para alimentos procesados, Publicado en  
el Registro Oficial 696, 4 de Noviembre de 2002.
- (10) M. I .Municipalidad de Guayaquil, Curso de Higiene y manipulación de  
alimentos, 1era ed., FORMAR, Guayaquil, 2004
- (11) Instituto Ecuatoriano de Normalización., Código de Práctica para  
manipulación de alimentos, Quito-Ecuador (1987-Corrección 2009).
- (12) <http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?LEMA=de>
- (13) Boullón Roberto C., Planificación del Espacio Turístico -4ta ed., Editorial  
Trillas, México (2006). Pág.
- (14) <http://www.conesup.net/descargas/dcgastrom.pdf>