



Depósito legal ppi 201502ZU4662
Esta publicación científica en formato digital es continuación de la revista impresa
Depósito Legal: pp 197402ZU789
• ISSN: 1315-9518 • ISSN-E: 2477-9431

Universidad del Zulia. Revista de la Facultad de Ciencias Económicas y Sociales
Vol. XXXI, Núm 4 OCTUBRE-DICIEMBRE, 2025

Revista de Ciencias Sociales

Esta publicación científica en formato digital es continuación de la revista impresa
Depósito Legal: pp 197402ZU789
ISSN: 1315-9518

Evaluación de calidad del servicio y condiciones sanitarias en oferta gastronómica de destino turístico costero en Ecuador

Guadalupe-Moyano, Verónica*
Carvache-Franco, Mauricio**
Villagómez-Buele, César***
Carvache-Franco, Orly****

Resumen

La ciudad Libertador Bolívar en Santa Elena, Ecuador, es un destino turístico costero. El objetivo principal de este estudio es evaluar la calidad de la oferta gastronómica de esta comuna. Para ello, se empleó un enfoque metodológico mixto, combinando herramientas cualitativas y cuantitativas, en esta última se utilizaron elementos de investigación como auditoría de higiene y auditoría de servicio, ambas basadas en la normativa ecuatoriana, además de una evaluación microbiológica de los alimentos. Para obtener datos cualitativos, se realizaron entrevistas. Como resultado de la evaluación de buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos, se encontró que las principales necesidades de mejora son los equipos y utensilios, el control de tabaco, el control de plagas y las condiciones sanitarias. Asimismo, se identificó que el personal de los distintos restaurantes cumple el 100% de los requisitos, lo que representa una fortaleza en la oferta gastronómica de la comuna. El servicio en los restaurantes obtuvo una calificación muy buena de 72 + 3%, lo que sugiere la necesidad de mejorar la planificación del menú e incluir actualizaciones para garantizar la satisfacción del cliente.

Palabras clave: Calidad de servicio; prácticas de higiene; evaluación microbiológica; oferta gastronómica; destinos turísticos.

* Magister en Ciencias de Alimentos. Profesor de la Facultad de Ingeniería Mecánica y Ciencias de la Producción en la Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL), Campus Gustavo Galindo, Guayaquil, Ecuador. E-mail: vrguadal@espol.edu.ec ORCID: <http://orcid.org/0000-0002-3944-3867>

** Doctor en Dirección y Administración de Empresas. Profesor Investigador en la Universidad Bolivariana del Ecuador, Campus Durán, Durán, Ecuador. Profesor de Graduate School of Business en la Universidad ESAN, Santiago de Surco, Lima, Perú. E-mail: sncarvachef@ube.edu.ec ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3639-9263>

*** Magister en Gestión y Planificación de Proyectos Agroturísticos y Ecológicos. Profesor de la Facultad de Ingeniería Química en la Universidad de Guayaquil, Guayaquil, Guayas, Ecuador. E-mail: cesar.villagomez@ug.edu.ec ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0911-6475>

**** Doctorando de CENTRUM Business School, Lima, Perú. Magister in Business Administration. Profesor en la Universidad Espíritu Santo, Guayaquil, Samborondón, Ecuador. E-mail: ocarvach@hotmail.com ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3108-9410> Autor de correspondencia.

Evaluation of service quality and sanitary conditions in the gastronomic offerings of a coastal tourist destination in Ecuador

Abstract

The city of Libertador Bolívar in Santa Elena, Ecuador, is a coastal tourist destination. The main objective of this study is to evaluate the quality of the culinary offerings in this community. A mixed-methods approach was used, combining qualitative and quantitative tools. The quantitative tools included research elements such as hygiene and service audits, both based on Ecuadorian regulations, as well as a microbiological evaluation of the food. Qualitative data was collected through interviews. The evaluation of good hygiene practices in food handling revealed that the main areas for improvement are equipment and utensils, tobacco control, pest control, and sanitary conditions. It was also found that the staff of the various restaurants meet 100% of the requirements, which represents a strength of the community's culinary offerings. Restaurant service received a very good rating of $72 \pm 3\%$, suggesting the need to improve menu planning and include updates to ensure customer satisfaction.

Keywords: Quality of service; hygiene practices; microbiological evaluation; gastronomic offerings; tourist destinations.

Introducción

En la actualidad, las tendencias de consumo de alimentos de los turistas se centran cada vez más en la degustación de preparaciones locales para experimentar la cultura del lugar (Türker y Süzer, 2022). Muchos visitantes encuentran gran parte de su motivación gastronómica en elementos como la búsqueda de experiencias auténticas, el enriquecimiento cultural, la calidad del sabor de los alimentos, el desarrollo rural y la preocupación por la salud (Brokaj, 2014; Peralta et al., 2022). En este contexto, la gastronomía típica emerge como un factor esencial para atraer visitantes (Carvache-Franco et al., 2018).

Diversos estudios han demostrado que el desarrollo gastronómico de un destino aporta beneficios culturales y económicos, al promover la preservación de tradiciones, el surgimiento de nuevos productores y el fortalecimiento del turismo (Prat y Valiente, 2014; Boesen et al., 2017; Privitera et al., 2018; Zhang et al., 2019). Además, la gastronomía como recurso turístico contribuye

directamente a la percepción de calidad del servicio y a la satisfacción del visitante (Soeroso y Susilo, 2014). A esto se suma el valor añadido que aporta la biodiversidad del entorno natural, puesto que elementos como los paisajes favorecen la experiencia del consumo de alimentos locales (Mäntymaa et al., 2021; Martínez y Pelegrín, 2021; Cuétara et al., 2022).

Sin embargo, para que esta experiencia sea satisfactoria, la calidad e higiene de los alimentos se convierten en factores fundamentales, puesto que inciden en la satisfacción de necesidades físicas y psicológicas del visitante, así como en la salud pública y en los ingresos económicos del destino (Alam et al., 2015). Lamentablemente, la proliferación de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) ha aumentado en los últimos años a nivel mundial, principalmente debido a deficiencias en la manipulación e higiene de los alimentos en establecimientos de servicio (Hosen y Afroze, 2019).

En el caso de la comuna Libertador Bolívar, situada en la costa ecuatoriana, cuya economía gira en torno a la pesca, la

elaboración de artesanías y el turismo, la oferta gastronómica es uno de sus principales atractivos (Lino, 2024). No obstante, enfrenta importantes limitaciones estructurales y sanitarias que afectan directamente la calidad del servicio. Estas condiciones son comunes en destinos turísticos costeros en desarrollo, donde la infraestructura deficiente, la falta de capacitación y el escaso cumplimiento de normativas, limitan el potencial del turismo gastronómico (Diallo y Wodon, 2007).

Actualmente, existe información novedosa sobre evaluaciones de higiene en restaurantes en países como Grecia y China (Lai et al., 2024; Chatzimpyrou et al., 2025), en los cuales se han evidenciado deficiencias significativas en el cumplimiento de las normas de higiene (Chatzimpyrou et al., 2025), así como contaminación microbiológica incluso en restaurantes que cuentan con HACCP (Lai et al., 2024).

Respecto a la literatura sobre turismo gastronómico en Ecuador, se observa que las investigaciones están centradas en los atractivos paisajistas, motivación y satisfacción (Carvache-Franco et al., 2018); identificándose una escasa cantidad de estudios centrados en la calidad e higiene de los alimentos en destinos turísticos de la costa ecuatoriana, especialmente en comunas rurales (Medina-Mosquera y Mogrovejo-Rodríguez, 2021; Orden-Mejía et al., 2021; Salazar-Llorente et al., 2021; Guadalupe-Moyano et al., 2022). Considerando la falta de información sobre la calidad del servicio y la oferta gastronómica en la comuna Libertador Bolívar, el objetivo principal de este estudio es llevar a cabo evaluaciones cualitativas y cuantitativas de la calidad de la oferta gastronómica de Libertador Bolívar como destino turístico costero.

Este estudio aporta nueva evidencia empírica sobre la calidad higiénica y del servicio de la oferta gastronómica en un destino turístico costero y rural del Ecuador, una zona previamente poco explorada en la literatura sobre turismo gastronómico. La integración del análisis microbiológico, auditorías regulatorias y entrevistas a actores locales ofrece un enfoque integral para el

diagnóstico de la calidad gastronómica en zonas emergentes.

Este trabajo se sustenta teóricamente en los aportes de la literatura sobre turismo gastronómico, calidad de servicio, identidad cultural y seguridad alimentaria, donde se establece que una experiencia gastronómica positiva depende no solo del sabor y presentación de los alimentos, sino también de factores como la higiene, la atención al cliente y el cumplimiento de normas sanitarias (Almohaimeed, 2017; Tajeddini et al., 2020).

Desde el plano institucional, Ecuador cuenta con organismos como la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), que establece normas específicas como la Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG y las instrucciones IE-E.2.2-42 para asegurar la calidad sanitaria en restaurantes, en coordinación con el Ministerio de Turismo, que exige su cumplimiento en establecimientos turísticos (ARCSA, 2015; 2016; Ministerio de Turismo del Ecuador [MINTUR], 2025). Esta regulación resulta fundamental frente a la amenaza global que representan las enfermedades transmitidas por alimentos contaminados con bacterias, virus, parásitos o productos químicos, siendo responsables de graves riesgos para la salud pública (Nyachuba, 2010; Organización Mundial de la Salud [OMS] 2024).

De hecho, la FDA ha identificado que patógenos como *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp*, *Clostridium botulinum* y *Escherichia coli* fueron responsables del 42% de los brotes entre 2017 y 2021 (Food and Drugs Administration [FDA], 2021). La contaminación puede ocurrir en cualquier fase del proceso alimentario, desde la producción y el embalaje hasta la manipulación final, siendo influida por factores como superficies sucias, condiciones térmicas inadecuadas, materiales de contacto no seguros o personal mal capacitado (Nerin et al., 2016; Rather et al., 2017; Faille et al., 2018).

Metodológicamente, este estudio adopta un enfoque mixto. Se aplicaron entrevistas semiestructuradas a actores de la comuna (restauradores, agricultores, proveedores,

líderes comunitarios) para explorar la dinámica local de la oferta. Paralelamente, se realizaron auditorías de buenas prácticas de manufactura y del servicio gastronómico según la normativa nacional, y se llevó a cabo una evaluación microbiológica de alimentos listos para el consumo. Este enfoque integral permite diagnosticar con precisión el estado de la oferta gastronómica y proponer recomendaciones para el desarrollo sostenible del turismo en la zona.

1. Fundamentación teórica

1.1. Gastronomía y cultura

La gastronomía es un elemento que puede emplearse como un símbolo de expresión e identidad cultural, pues transmite características representativas de una ubicación específica, promoviendo el desarrollo rural y atrayendo de manera continua la atención de los consumidores (Ellis et al., 2018). Muchos visitantes satisfacen sus necesidades turísticas a través del enriquecimiento cultural; por lo tanto, los alimentos locales suelen cumplir gran parte de sus expectativas de conocer o experimentar una cultura (Hendijani, 2016; Dimitrovski y Crespi, 2018).

Timothy (2018), afirma que la herencia turística continuará evolucionando, vinculando la cultura con los servicios turísticos, de modo que muchos destinos comprenderán la importancia y el potencial económico de compartir su folclor con el mundo. Para Silva et al. (2020), la cultura y la tradición local a través de la preparación de alimentos son importantes, puesto que las festividades y costumbres vinculadas a prácticas gastronómicas enriquecen el valor y atraen a potenciales visitantes con la esperanza de experimentar la cultura local.

1.2. Elementos gastronómicos del turismo en países en vías de desarrollo

La gastronomía local es un componente

irremplazable del turismo en países en vías de desarrollo (Carvache-Franco et al., 2021). Proporciona importantes beneficios económicos al promover la cultura y las costumbres y, en consecuencia, satisfacer las necesidades de diversos tipos de turistas (González et al., 2019). Según Pamukçu et al. (2021), gran parte del valor turístico en la gastronomía se basa en la calidad e identidad del producto, donde la materia prima local desempeña un papel vital; por ello, su manipulación y distribución deben gestionarse con cautela.

Otros elementos que considerar son el *marketing* y los procedimientos legales, que enriquecen el turismo local en su cadena de valor (Sio et al., 2024). Los elementos mencionados deben manejarse adecuadamente para obtener los mayores beneficios del patrimonio gastronómico en un destino y aprovechar la oferta culinaria como un punto focal del turismo en países en vías de desarrollo, como Ecuador (Quezada et al., 2022).

1.3. Calidad de servicio turístico

El servicio representa un elemento de gran importancia en el turismo, puesto que involucra la satisfacción de las necesidades del visitante y repercute directamente en su estadía, intenciones de volver y, finalmente, en los ingresos económicos de la localidad (Park y Jeong, 2019; Zambrano et al., 2019). Existen varios modelos para medir la calidad del servicio; en este sentido, Vajčnerová et al. (2012) diseñaron una escala de medición de la calidad del servicio para destinos turísticos a partir de *Servqual*. La escala propuesta está conformada por estas cuatro dimensiones: Atractivos del destino, servicios ofertados, gestión del *marketing*, y sostenibilidad y cooperación de los habitantes del destino, sugiriendo la aplicación de su escala en destinos turísticos específicos para valorar la calidad percibida del turista.

Yusof et al. (2014), a partir de *Servqual*, proponen una escala ajustada a

los destinos de ecoturismo utilizando las cinco dimensiones del modelo original y una dimensión adicional de sostenibilidad, que a través de análisis factorial resultó en siete factores: Sostenibilidad tangible, prácticas sostenibles, tangibilidad, confiabilidad, capacidad de respuesta, seguridad y empatía. Los académicos concluyeron que el resultado implica la necesidad de refinar el modelo *SERVQUAL* cuando se usa en diferentes contextos.

Por su parte, Bhat y Qadir (2013) adaptan las cinco dimensiones de la escala *Servqual* para medir la calidad del servicio y le adicionan los constructos de satisfacción del cliente e intención de revisitar el destino de Cachemira, India, indicando que existe una relación positiva fuerte entre la calidad de los servicios turísticos, satisfacción e intención de revisitar el destino bajo estudio.

Para Contreras (2021), a partir de los enfoques tradicionales de la calidad del servicio, los investigadores han propuesto nuevas dimensiones para evaluar la calidad percibida del servicio a nivel de destinos. El académico logró identificar las nuevas dimensiones propuestas para evaluar un destino en su calidad del servicio ofrecido. Estas dimensiones son alojamiento, actividades, hospitalidad, limpieza e higiene, transporte, accesibilidad, seguridad, atracciones, nivel de precios, sentido de seguridad, idiomas, comodidades, restaurantes, bares, servicios auxiliares, patrimonio y cultura, y experiencia del turismo.

Dentro del turismo gastronómico, es fundamental contar con ciertos elementos que aseguren un servicio de calidad, como una estética y temática bien definida, elementos tradicionales autóctonos, armonía entre ambiente y oferta, así como personal bien capacitado, con estudios relacionados al área de alimentos y bebidas, al igual que interés por innovar e investigar (Bertan, 2020).

En este sentido, Tajeddini et al. (2020) destacan la importancia del liderazgo, creatividad e interés por innovar del personal de servicio, puesto que su interacción con los clientes impacta directamente en la satisfacción

del servicio al consumidor. Además, la imagen de un destino turístico y su atractivo hacia el exterior se define por la calidad de su servicio; por lo tanto, garantizar la calidad cumpliendo con los puntos mencionados permite el éxito turístico de un destino y sus habitantes (Davras y Özperçin, 2021).

1.4. Higiene en servicios turísticos

La comida se ha consolidado como una de las principales motivaciones para viajar, especialmente en el marco del turismo experiencial y cultural (Ungku et al., 2011; Almohaimmed, 2017). En el contexto histórico del turismo gastronómico, la calidad de los servicios alimentarios ha pasado de ser un aspecto secundario, a constituirse en un elemento central para la fidelización del turista y la construcción de la imagen del destino (Davras y Özperçin, 2021). Como afirman Park y Jeong (2019), la calidad del servicio en turismo no solo responde a aspectos tangibles, sino también a percepciones vinculadas a la higiene, la atención y la seguridad del entorno.

Desde la perspectiva del turista actual, cada vez más informado y exigente, la higiene en la gastronomía local está estrechamente relacionada con su satisfacción y percepción de valor (Yasami et al., 2021). La preocupación por la seguridad alimentaria ha ido en aumento, en parte como respuesta a eventos globales vinculados a enfermedades transmitidas por alimentos, lo que ha derivado en una mayor demanda de transparencia e inocuidad en los servicios ofrecidos (Williams et al., 2019; Wiatrowski et al., 2021).

En este sentido, diversos autores han señalado que la estandarización de procedimientos, la formación continua del personal y la aplicación de medidas que garanticen la inocuidad alimentaria, son acciones imprescindibles para mantener la calidad del producto, mejorar la experiencia del visitante y reducir los riesgos asociados a la contaminación cruzada (Impraim et al., 2018; Guadalupe-Moyano et al., 2022). Además, estos elementos contribuyen a reforzar la

reputación del destino, pues la confianza del turista se construye a través de prácticas visibles y sostenidas de higiene y cuidado en la manipulación de los alimentos (Tajeddini et al., 2020; Bertan, 2020).

Dentro de la industria alimentaria, el aseguramiento de la calidad a través de estudios microbiológicos se ha convertido en una herramienta esencial para medir la calidad sanitaria de los alimentos y prevenir la presencia de patógenos no deseados como *Salmonella* (Camargo et al., 2019; Ray y Bhunia, 2025). Los microorganismos indicadores de higiene determinan cuándo un alimento ha estado expuesto o presenta un riesgo de portar y proliferar enfermedades (Buchanan y Oni, 2012).

Cuando se ejecutan planes de control que involucran microorganismos indicadores de higiene, deben establecerse puntos críticos de control antes y después del procesamiento de alimentos para determinar la calidad de manera más precisa (Martins y Leal, 2008). Algunos de los indicadores más utilizados para controlar la seguridad de los alimentos y las fuentes de agua potable son *Enterobacteriaceae*, *Listeria spp.*, *Escherichia coli*, recuento en placa aeróbica, estafilococos coagulasa positivos y coliformes (Ssemanda et al., 2017; Allende et al., 2018).

2. Metodología

El presente estudio empleó un enfoque metodológico mixto, combinando herramientas cualitativas y cuantitativas para obtener una visión integral del problema investigado. Fue aprobado por el Comité de Ética de la Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL) de Ecuador, bajo el código FCSH-14-2021.

Para la fase cualitativa, se aplicaron entrevistas semiestructuradas al personal vinculado con la cadena de suministro de alimentos, a fin de explorar percepciones, experiencias y prácticas (Sims, 2009; Ellis et al., 2018). En la fase cuantitativa, se implementaron tres estrategias

complementarias:

a. Una auditoría de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con base en la normativa sanitaria ecuatoriana vigente (Guadalupe-Moyano, 2022; Chatzimpyrou et al., 2025).

b. Una auditoría del servicio de alimentos, mediante listas de verificación estructuradas.

c. El muestreo y análisis microbiológico de alimentos listos para el consumo, aplicando procedimientos normalizados de laboratorio (Orden-Mejía et al., 2021; Salazar-Llorente et al., 2021; Guadalupe-Moyano et al., 2022; Lai et al., 2024).

Todos los participantes firmaron el consentimiento informado por escrito antes de su participación en las entrevistas y de la realización de los análisis correspondientes, cumpliendo con los principios éticos de la investigación.

2.1. Área de estudio: Geografía y entorno

La comuna de Libertador Bolívar, ubicada en la provincia de Santa Elena, Ecuador, es un atractivo destino costero que forma parte de la «Ruta del Sol» o «Ruta del *Spondylus*», una ruta turística costera que conecta varios destinos en la región. Geográficamente, se localiza a 2° 12' sur y 79° 53' oeste, con un clima tropical cálido que varía entre 24°C y 30°C, lo que la convierte en un lugar ideal para el turismo. Su gastronomía destaca por sus productos del mar, además de la agricultura local, que incluye maíz, plátano, yuca y harina (Medina-Mosquera y Mogrovejo-Rodríguez, 2021).

2.2. Oferta gastronómica de Libertador Bolívar

Dentro de la comuna Libertador Bolívar, se impulsa el desarrollo económico y turístico para el beneficio de sus habitantes. En los últimos años, la asociación turística local ha realizado campañas de capacitación para

mejorar los servicios y la oferta gastronómica dirigida a los visitantes (Medina-Mosquera y Mogrovejo-Rodríguez, 2021). En los establecimientos de restauración, la oferta alimentaria incluye principalmente mariscos, como pescado, camarón y moluscos. Las preparaciones más representativas de la comuna son elaboradas de forma tradicional en cabañas de playa y se ofrecen a los turistas, destacando ceviches, piqueos (de pescado, camarón y pulpo), arroz marinero, plátanos a base de verde y camotillo, así como cócteles a la carta y bebidas de frutas frescas.

2.3. Análisis cualitativo: Entrevistas

Se realizaron entrevistas con los principales actores involucrados en la oferta gastronómica de la comuna para conocer sus puntos de vista y percepciones sobre las relaciones entre sus actividades y la oferta. Según Meneguel et al. (2022), la investigación cualitativa puede establecer las interrelaciones y dinámicas comerciales y profesionales de la producción alimentaria. Se entrevistó a un total de diez personas, seleccionadas en base a su conocimiento del sector: Cinco dueños de restaurantes, dos agricultores, dos proveedores de alimentos y el presidente de la comuna (autoridad local). Patton (2014), recomiendan que el número de entrevistados se determine según los recursos disponibles, la heterogeneidad del grupo y la profundidad del estudio.

En este caso, al tratarse de una población pequeña, se definió que diez personas con diferentes puntos de participación en la cadena de suministro de alimentos fueron suficientes para cubrir con el espectro de información requerido. Se realizaron preguntas abiertas sobre la actividad desarrollada, los avances de la comuna y las limitaciones. Se utilizó el *software* de análisis de datos cualitativos *ATLAS.ti*, versión 22 (*ATLAS.ti Scientific Software Development GmbH*, Berlín, Alemania) para analizar la información obtenida en las entrevistas, con el que se determinaron categorías temáticas para

clasificar los datos y, posteriormente, realizar el análisis de las interrelaciones existentes.

2.4. Auditoría de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos

Para evaluar el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene y manejo en la preparación de alimentos, se consideraron los requisitos establecidos en el Instructivo Externo para la Evaluación de Restaurantes y Cafeterías IE-E.2.2-42 de Ecuador (ARCSA, 2016). Los requisitos evaluados fueron: Infraestructura, baterías sanitarias, prácticas de higiene del personal para la preparación y/o manejo de alimentos, control de plagas, equipos y utensilios, control de materias primas procesadas, productos de consumo inmediato y control del tabaco. El nivel de cumplimiento corresponde al porcentaje de requisitos cumplidos frente al total auditado. El criterio estadístico de la norma militar (MIL-STD-105D) fue considerado para determinar el tamaño de la muestra. Se obtuvieron cinco restaurantes, correspondientes a un nivel de inspección especial S-4, letra C, de un total de 28.

2.5 Evaluación microbiológica

Para la evaluación de los microorganismos patógenos e indicadores de higiene, se siguió un procedimiento similar al establecido por Guadalupe-Moyano et al. (2022). Se tomaron muestras de cuatro grupos de alimentos más ofrecidos en los restaurantes de Libertador Bolívar: Arroz cocido, jugo de fruta fresca, ensalada fresca y pescado cocido. Las muestras se recolectaron de los mismos restaurantes auditados para verificar el cumplimiento de las BPM y los servicios. Se tomaron muestras de 100 g, lo que dio un total de veinticinco muestras, cinco por cada grupo de alimentos. Las muestras sólidas fueron colocadas en bolsas de plástico estériles, y las líquidas en recipientes plásticos estériles. Para garantizar el almacenamiento adecuado

hasta la entrega al laboratorio, se utilizaron contenedores fríos.

Se preparó una muestra compuesta para cada grupo de alimentos, dando un total de cuatro muestras a analizar. Los microorganismos analizados fueron coliformes totales, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Salmonella spp*, *Listeria spp* y *Shigella*, para los cuales se utilizaron los métodos BAM-FDA CAP. #4 2002 (Recuento en placas), BAM-FDA, #12 2001 (Recuento en placa), BAM-FDA CAP. #4 2002 (Recuento en placa), BAM-FDA CAP. #5 2007 (Recuento en placa), Listeria ambiental Plate 3M (Petrifilm) y BAM-FDA CAP. #5 2007, respectivamente.

2.6. Auditoría del servicio ofrecido

En cuanto a la evaluación del servicio ofrecido en los restaurantes de Libertador Bolívar, se elaboró una lista de chequeo basada en los requisitos de la Norma Técnica Ecuatoriana (NTE) del Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN) 3010 del año 2016 – 06: Servicios de Restauración. Sistema de gestión de la calidad y ambiental. Los requisitos auditados fueron agrupados según los siguientes conceptos: Procesos principales del servicio, comunicación y comercialización, información al cliente, planificación del servicio, oferta gastronómica, menú, preparación del salón, atención al cliente, recibimiento, toma de los pedidos, servicio a la mesa, preparación de los platos y finalización del servicio. El nivel de cumplimiento se expresó en porcentaje.

2.7. Análisis estadísticos

Para verificar la diferencia significativa entre los grupos de requisitos de buenas prácticas de higiene y los de la norma de servicio, se realizó un análisis de varianza con un 95% de confianza ($p < 0.05$). Además, se determinó la homogeneidad de las medias utilizando el *test* multi-rango, aplicando la diferencia mínima significativa de Fisher (LSD). Estos análisis estadísticos se realizaron mediante el software *Statgraphics Centurion XVI* (*StatPoint Technologies, Inc.*, Warrenton, VA, USA).

En cuanto a los resultados microbiológicos, debido al reducido número de muestras, no fue posible realizar un análisis estadístico. Los resultados microbiológicos presentados en este estudio deben considerarse como una verificación de la higiene en los procesos de producción de alimentos. Se recomienda realizar análisis microbiológicos más profundos en futuras investigaciones.

3. Resultados y discusión

3.1. Entrevistas: Elementos que conforman la oferta gastronómica

Como resultado de las entrevistas realizadas a los diferentes actores de la oferta gastronómica de Libertador Bolívar, en Ecuador, se establecieron categorías temáticas dentro de las cuales se clasificó la información provista por los entrevistados. Estas categorías temáticas fueron: Oferta culinaria, provisión de materia prima, buenas prácticas de manufactura, atractivos turísticos, trámites legales y publicidad (ver Cuadro 1).

Cuadro 1

Categorías temáticas obtenidas durante la entrevista a diferentes agentes de la oferta gastronómica de Libertador Bolívar

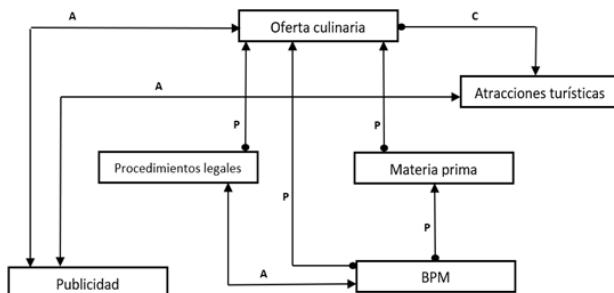
Categoría	Ideas principales
Oferta culinaria	1. Los platos más comunes están elaborados con pescado, camarón y calamares, ya que son las materias primas más fáciles de conservar.
	2. También se ofrecen preparaciones a base de carne, pollo y cerdo en los menús de los restaurantes.
	3. Muchos de los restaurantes también cuentan con un menú de bar.
	4. En general, la atención se limita solo de viernes a lunes, durante las horas del día, debido a la baja afluencia de turistas.

Buenas Prácticas de Manufactura	5.	Las autoridades de Santa Elena han brindado capacitación en atención al cliente, manejo de alimentos, higiene personal y preparación de platos.
Suministro de materia prima.	6. 7. 8. 9. 10.	Los productos alimenticios son traídos desde Santa Rosa y el Puerto de Chanduy, provincia de Santa Elena. Los productos más solicitados por los locales son camarones, pescado y calamares. Los productos agroalimentarios más comunes en la comuna son papas, pimientos, piñas, limones, yuca y ajíes. Algunos productos se siembran en los patios de las casas de los miembros de la comunidad. Para las plantaciones medianas y grandes, los agricultores a veces tienen que comprar agua de camiones cisterna para el riego.
Publicidad	11.	La página web oficial de la comuna, Instagram y Facebook muestran información sobre: ubicación, gastronomía, alojamiento, historia, cultura, seguridad y actividades recreativas.
Procedimientos legales	12. 13. 14.	A los dueños de los restaurantes les resulta difícil acceder a financiamiento bancario. Cada año se elige un nuevo presidente de la comuna, lo que provoca un estancamiento de los trabajos y procesos iniciados. La lentitud de los procesos legales, como la obtención de permisos de funcionamiento, perjudica la operatividad de los restaurantes.
Atracciones turísticas	15. 16. 17. 18.	La comuna cuenta con una extensa y hermosa playa. Lugares turísticos: El Pelado, Playa Bruja, Río Atravesado, Ensenada La Boquita, Cerro La Pólvora. La temporada invernal es una de las de mayor afluencia de turistas debido al clima cálido. Fiestas: Fundación de Libertador Bolívar (20 de octubre de 1940) y celebración de "Las Cruces" (2 de mayo).

Fuente: Elaboración propia, 2025.

Toda la información de las entrevistas se resumió en dieciocho ideas principales distribuidas en seis categorías, como se muestra en el Cuadro 1. Los ingredientes principales de la oferta culinaria de Libertador Bolívar son el pescado, camarón y calamares, con los cuales se preparan platos como ceviche, pescado y camarón empanizados, y arroz marinero mixto. Dentro de la oferta, muchos restaurantes tienen un menú de bebidas; sin embargo, la mayoría

sirve solo de lunes a viernes durante las horas de luz debido al bajo número de visitantes. También existen limitaciones para desarrollar la oferta gastronómica de la comuna debido a los lentos procesos legales para obtener permisos de operación y gestionar programas de capacitación. Con ayuda del *software*, se estableció interacciones entre categorías. El resultado de dicho análisis se muestra en la Figura I.



Fuente: Elaboración propia, 2025.

Figura I: Gráfico de red de interacciones entre categorías obtenidas en entrevistas. A: categorías asociadas, P: categoría que es parte de otra, C: una categoría que causa otra

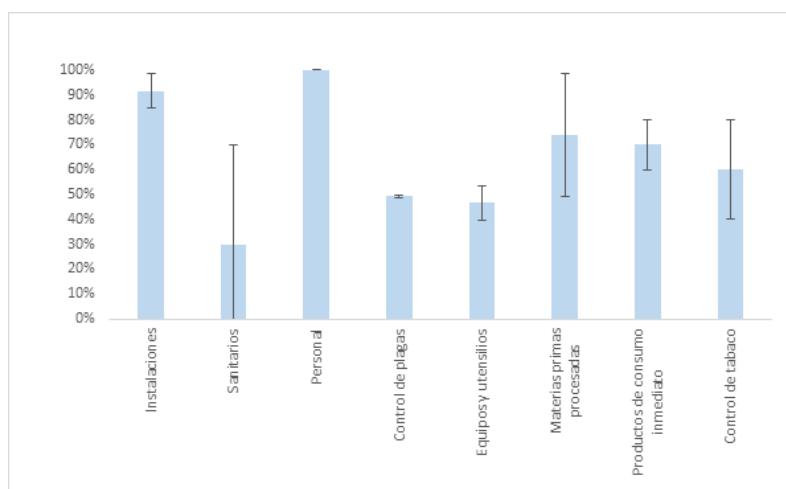
La Figura I, presenta una representación esquemática de cómo se forma la oferta gastronómica de Libertador Bolívar, en Ecuador. Se ha podido establecer relaciones entre la oferta culinaria y las otras cinco categorías: Atractivos turísticos, suministro de materias primas, procedimientos legales, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y publicidad. Esto implica que la oferta culinaria es un sistema funcional en el que participan elementos naturales, sociales, económicos y legales en la preparación y consumo de alimentos. La figura muestra que las BPM y los procesos legales, específicamente los permisos de funcionamiento de los restaurantes son requisitos para la producción y la oferta culinaria.

Asimismo, la oferta culinaria es en sí misma un atractivo turístico de la comuna, que podría verse afectado por el suministro de materias primas (calidad y seguridad), así como por las BPM que, si no se llevan a cabo correctamente, podrían causar enfermedades debido al consumo de alimentos contaminados,

reduciendo así la intención de los turistas de volver a visitar. Finalmente, se puede ver que la oferta culinaria está relacionada con la publicidad, lo que demuestra la necesidad de dar a conocer este destino turístico gastronómico.

3.2. Buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos

La auditoría de buenas prácticas de higiene y manejo de alimentos en los cinco restaurantes seleccionados aleatoriamente, reveló un cumplimiento parcial con los requisitos establecidos por las normativas ecuatorianas. Los requisitos se agrupan en infraestructura, baterías sanitarias, prácticas de higiene del personal para la preparación y/o manipulación de alimentos, control de plagas, equipo y utensilios, control de materias primas procesadas, productos de consumo inmediato y control del tabaco (ver Gráfico I).



Fuente: Elaboración propia, 2025.

Gráfico I: Gráfico de medias en base a los resultados de auditoría de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos. Cada intervalo corresponde a un grupo de requisitos de la normativa nacional ecuatoriana

El personal cumplió con todos los requisitos auditados. Se pudo verificar que los trabajadores están conscientes y aplican buenas prácticas de higiene, usan ropa adecuada y limpia (aunque no todos tienen uniforme) y siguen las normas para evitar la contaminación de los alimentos. Este resultado contrasta con los obtenidos previamente en una zona cercana llamada San Pablo, en la misma provincia (Guadalupe-Moyano et al., 2022). La diferencia en los resultados indicaría que, a pesar de problemas comunes similares en poblaciones cercanas, como la infraestructura vial y de saneamiento, el suministro de agua potable, entre otros, los fallos en el sistema de higiene de cada comuna no deben asumirse sino caracterizarse independientemente.

Por otra parte, las mayores deficiencias se encontraron en los servicios sanitarios, puesto que tres de los cinco restaurantes no disponían de baños propios, obligando a los clientes a ir a los baños públicos ubicados en la playa; además, aquellos que sí tenían baños propios presentaban problemas de higiene o mantenimiento. Este requisito solo se cumplió en un 30% y tiene una desviación estándar bastante alta de 40%, lo que resalta una diferencia significativa en los recursos financieros de los dueños de los restaurantes para equipar sus establecimientos.

En cuanto a la infraestructura, hubo un buen nivel de cumplimiento del 92 + 7%, requiriendo mejoras principalmente en el control de la temperatura del almacenamiento de las materias primas y productos preparados. El control de plagas se cumplió en un 49 + 0% debido a que, debido a la naturaleza abierta de los establecimientos, no cuentan con protecciones físicas para evitar la entrada de roedores e insectos, ni con programas de prevención.

En cuanto al equipo y utensilios, algunos de los materiales de los utensilios y las superficies en contacto con los alimentos, en muchos casos, no eran sanitarios, por lo que existe el riesgo de contaminar los alimentos con los que tienen contacto. En este aspecto, el cumplimiento fue de un 47 + 7%. Respecto al uso de materias primas procesadas, su cumplimiento fue del 74 + 25%, teniendo

como principal fallo el uso de productos sin registro sanitario.

El manejo de productos de consumo inmediato, como el agua para la preparación de bebidas y alimentos preparados, obtuvo una calificación de 70 + 10%, debido principalmente a la necesidad de mejores condiciones de almacenamiento, como a temperatura ambiente, y de cubrir los alimentos preparados para evitar la contaminación cruzada. Finalmente, el control del tabaco obtuvo un promedio de 60 + 20% puesto que, en general, los restaurantes no cuentan con la señalización adecuada para prohibirlo.

Como se muestra en el Gráfico I, los requisitos de higiene no se cumplen de la misma manera en cuanto a dispersión. El *test* multi-rango indica que no hay una diferencia significativa entre los restaurantes en el cumplimiento de requisitos como los baños, equipo y utensilios, control de plagas, control del tabaco, manejo de productos de consumo inmediato y materias primas procesadas. Estos resultados demuestran que se debe prestar mayor atención a los procedimientos, equipo e infraestructura adecuados. Por otra parte, se observa una diferencia significativa entre el cumplimiento del personal y los demás requisitos, con una desviación estándar del 0%, lo que constituye una fortaleza del sector restaurantero de esta comunidad.

3.3. Auditoría de servicio

Se presentaron problemas en ciertos requisitos relacionados con la planificación de la oferta gastronómica (27 + 15%) debido a que, generalmente, no existe una planificación periódica para garantizar la seguridad alimentaria y la satisfacción del cliente; además, no se mide ni registra el índice de demanda de alimentos para tomar decisiones que mejoren la oferta gastronómica con una orientación clara hacia el cliente. En cuanto al servicio al cliente, en la Tabla 1, se muestra que el porcentaje de cumplimiento obtenido (50 + 0%) se debe a que, en general, el personal de los diferentes restaurantes de Libertador Bolívar no cuenta con uniformes, teniendo que usar su propia ropa.

Tabla 1

Resultados de la auditoría del servicio en los cinco restaurantes escogidos

Requisitos	Cumplimiento
Comunicación y Marketing	100 ± 0%
Planificación de la oferta culinaria (platos)	27 ± 15%
Menú	100 ± 0%
Preparación del comedor	67 ± 0%
Servicio al cliente	50 ± 0%
Toma de orden	100 ± 0%
Servicio de mesa	100 ± 0%
Preparación de los platos	64 ± 0%
Total	72 ± 3%

Fuente: Elaboración propia, 2025.

Finalmente, el porcentaje obtenido en la preparación de los platos fue de 64 + 9%, lo que evidenció la falta de procedimientos o recetas estandarizadas para la elaboración de los platos, incluyendo ingredientes, tiempos de preparación, cantidades de materias primas y presentación final (ver Tabla 1).

3.4. Evaluación microbiológica

Los análisis microbiológicos indicaron la presencia de coliformes totales en tres de los cuatro grupos de alimentos evaluados: Arroz cocido (1.8×10^3 UFC/g), ensalada (3.8×10^3 UFC/g) y jugo fresco (1.1×10^3 UFC/g), cuando los máximos permitidos son 10 UFC/g, 10^2 UFC/g y 10 UFC/g, respectivamente, según las normas de referencia utilizadas: NTS N—MINSA/DIGESA-V.01. XV.2. Tratamiento térmico de alimentos preparados, la NTS N—MINSA/DIGESA-V.01. XV.1. Alimentos preparados sin tratamiento térmico y NTC 5468:2007-02-21 Jugo, néctar, pulpa de jugo y jugo de fruta sin pasteurizar, ya sea congelado o no.

Estos resultados coinciden con Salazar-Llorente et al. (2021); Orden-Mejía et al. (2021); y, Guadalupe-Moyano et al. (2022), en el parámetro coliformes totales; sin embargo, no coinciden en los otros parámetros microbiológicos puesto que en las dos primeras investigaciones sí se encontró bacterias

patógenas en las muestras de diferentes grupos de alimentos.

Aunque en el presente estudio, no se haya evidenciado presencia de las bacterias patógenas evaluadas (*S. aureus*, *E. coli*, *Salmonella* spp, *Listeria* spp y *Shigella*), la presencia de coliformes totales en tres de cuatro grupos de alimentos manifiesta la susceptibilidad de los alimentos a contaminarse con microorganismos patógenos y por lo tanto la necesidad urgente de mejora en la manipulación de los alimentos.

Conclusiones

La oferta culinaria de Libertador Bolívar, en Ecuador, compuesta principalmente por platos basados en pescado y mariscos, constituye una de las principales atracciones turísticas de la comuna. El servicio de comida tiene una buena calificación (72 + 3%) debido a que los restaurantes cuentan con una excelente comunicación, *marketing*, presentación del menú, toma de pedidos y servicio a la mesa. Sin embargo, es necesario mejorar la planificación de la oferta culinaria para garantizar la seguridad alimentaria y la satisfacción del cliente.

La evaluación de los requisitos de manejo de alimentos muestra que el personal de los restaurantes cumple con todas las normas de referencia auditadas (100% +

0%), y se pudo evidenciar que las principales necesidades de mejora en Libertador Bolívar están relacionadas principalmente con el equipo y utensilios, control del tabaco, control de plagas y servicios sanitarios.

La evaluación microbiológica de los alimentos listos para el consumo mostró que tres de los cuatro grupos de alimentos analizados presentaron un mayor número de coliformes totales que el límite permitido por la norma de referencia, lo que sugiere una alerta de seguridad alimentaria debido a la susceptibilidad de los alimentos a la contaminación con bacterias patógenas. Es necesario ampliar el estudio a un mayor número de muestras considerando factores ambientales. Por lo tanto, se puede decir que la principal limitación del presente estudio fue no poder correlacionar los resultados microbiológicos con los de la auditoría de higiene debido al bajo número de análisis microbiológicos realizados.

Este estudio abre nuevas líneas de investigación centradas en el diseño e implementación de planes de mejora continua en establecimientos gastronómicos ubicados en zonas rurales y turísticas. Se recomienda el desarrollo de estudios longitudinales que analicen el impacto de capacitaciones en buenas prácticas de higiene, implementación de sistemas de aseguramiento de calidad (como HACCP o BPM), así como la integración de la percepción del cliente en evaluaciones de calidad del servicio. Además, se alienta la incorporación de indicadores microbiológicos como herramientas sistemáticas de vigilancia sanitaria en futuras investigaciones que busquen vincular directamente la calidad sanitaria con la satisfacción del visitante.

Desde una perspectiva gerencial, los hallazgos proporcionan una base técnica para que operadores turísticos, gestores de restaurantes y autoridades locales, tomen decisiones informadas respecto al fortalecimiento de la oferta gastronómica. La evidencia recopilada permite identificar áreas críticas como infraestructura sanitaria, estandarización del servicio, y cumplimiento normativo, elementos clave para aumentar

la competitividad del destino. Asimismo, se propone que los responsables de estos servicios adopten modelos de gestión integrados que combinen control de calidad, innovación culinaria y promoción turística, con el fin de consolidar una imagen confiable y atractiva para los visitantes.

En síntesis, este estudio ofrece un marco metodológico integral para evaluar la calidad de la oferta gastronómica en contextos turísticos rurales, al combinar datos cualitativos y cuantitativos con análisis microbiológico y normativo. Esto representa una contribución novedosa a la literatura sobre turismo gastronómico en América Latina, especialmente en áreas con poca documentación previa.

Referencias bibliográficas

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria - ARCSA (2015). Anexo I. *Guía de Usuario: “Manual de prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos en restaurantes/ cafeterías”*. ARCSA. <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/08/IE-E.2.2-EST-42-A1-Manual-de-Practicas-Correctas-de-Higiene.pdf>

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria - ARCSA (2016). IE-E.2.2-EST-42: *Instructivo externo para la evaluación de “restaurantes/ cafeterías v1.0*. ARCSA. <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/12/IE-E.2.2-EST-42-Evaluacio%CC%81n-Restaurantes-Cafeterias-v1.0.pdf>

Alam, A., Malik, O. M., Ahmed, M., y Gaadar, K. (2015). Empirical analysis of tourism as a tool to increase foreign direct investment in developing country: Evidence from Malaysia. *Mediterranean Journal of Social*

Sciences, 6(4), 201-206. <https://doi.org/10.5901/mjss.2015.v6n4s3p201>

Allende, A., Truchado, P., Lindqvist, R., y Jaxsens, L. (2018). Quantitative microbial exposure modelling as a tool to evaluate the impact of contamination level of surface irrigation water and seasonality on fecal hygiene indicator E. coli in leafy green production. *Food Microbiol.*, 75, 82-89. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2018.01.016>

Almohaimeed, B. M. A. (2017). Restaurant quality and customer satisfaction. *International Review of Management and Marketing*, 7(3), 42-49. <https://www.econjournals.com/index.php/irmm/article/view/4452>

Bertan, S. (2020). Impact of restaurants in the development of gastronomic tourism. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100232. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100232>

Bhat, M. A., y Qadir, N. (2013). Tourist Satisfaction in Kashmir: An Empirical Assessment. *Journal of Business Theory and Practice*, 1(1), 152-166. <https://doi.org/10.22158/jbtp.v1n1p152>

Boesen, M., Sundbo, D., y Sundbo, J. (2017). Local food and tourism: An entrepreneurial network approach. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 17(1), 76-91. <https://doi.org/10.1080/15022250.2016.1218629>

Brokaj, M. (2014). The impact of the gastronomic offer in choosing tourism destination: The case of Albania. *Academic Journal of Interdisciplinary Studies*, 3(2), 249-258. <https://doi.org/10.5901/ajis.2014.v3n2p249>

Buchanan, R. L., y Oni, R. (2012). Use of microbiological indicators for assessing hygiene controls for the manufacture of powdered infant formula. *Journal of Food Protection*,

75(5), 989-997. <https://doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-11-532>

Camargo, A. C., Cossi, M. V. C., Padilha, W., Dos Santo, L., Landgraf, M., Baranyi, J., Gombossy, B. D., y Augusto, N. L. (2019). Microbiological testing for the proper assessment of the hygiene status of beef carcasses. *Microorganisms*, 7(3), 86. <https://doi.org/10.3390/microorganisms7030086>

Carvache-Franco, M., Carvache-Franco, O., Carvache-Franco, W., Villagómez, C., y Arteaga, M. (2018). The tourist demand from the perspective of the motivation, assessment and satisfaction in a sun and beach destination: The Manta case, Ecuador. *GeoJournal of Tourism and Geosites*, 22(2), 561-572. <https://doi.org/10.30892/gtg.22224-311>

Carvache-Franco, M., Orden-Mejía, M., Carvache-Franco, W., Zambrano-Conforme, D., y Carvache-Franco, O. (2021). Attributes of the service that influence and predict satisfaction in typical gastronomy. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 24, 100356. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100356>

Chatzimpyrou, O., Chaidoutis, E., Keramidas, D., Papalexis, P., Thomaidis, N. S., Pitiriga, V. C., Langi, P., Koutsiari, F., Drikos, I., Giannari, M., Chelidonis, G., Lazaris, A. C., y Kavantzas, N. (2025). Health inspections of restaurant establishments in the Attica region, Greece. Non-compliance data within the food hygiene sector. *Journal of Food Protection*, 88(2), 100452. <https://doi.org/10.1016/j.jfp.2025.100452>

Contreras, E. D. (2021). Mesurer la qualité du service dans les destinations touristiques: Une revue depuis la colombie. *Innovar*, 31(81), 35-48. <https://doi.org/10.15446/innovar>

[v31n81.95571](#)

- Cuétara, L. M., Sablón, N., Márquez, L. E., y Cartay, R. C. (2022). Producto turístico de naturaleza para el desarrollo de comunidades rurales en Manabí, Ecuador. *Revista de Ciencias Sociales (Ve)*, XXVIII(2), 287-299. <https://doi.org/10.31876/rcts.v28i2.37939>
- Davras, Ö., y Özperçin, İ. (2021). The relationships of motivation, service quality, and behavioral intentions for gastronomy festival: The mediating role of destination image. *Journal of Policy Research in Tourism, Leisure and Events*, 15(4), 451-464. <https://doi.org/10.1080/19407963.2021.196881>
- Diallo, A. B., y Wodon, Q. (2007). Demographic transition towards smaller household sizes and basic infrastructure needs in developing countries. *Economics Bulletin*, 15(11), 1-11. <http://www.accessecon.com/pubs/EB/2007/Volume15/EB-07O20001A.pdf>
- Dimitrovski, D., y Crespi, M. (2018). Urban food markets in the context of a tourist attraction—La Boqueria market in Barcelona, Spain. *Tourism Geographies*, 20(3), 397-417. <https://doi.org/10.1080/14616688.2017.1399438>
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., y Yeoman, I. (2018). What is food tourism? *Tourism Management*, 68, 250-263. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.03.025>
- Faille, C., Cunault, C., Dubois, T., y Benezech, T. (2018). Hygienic design of food processing lines to mitigate the risk of bacterial food contamination with respect to environmental concerns. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 46, 65-73. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2017.10.002>
- Food and Drugs Administration - FDA, U.S. (2021). *Recalls, Market Withdrawals, and Safety Alerts*. FDA. <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts>
- González, F., Choque, J., Pérez-Gálvez, J. C., y Medina-Viruel, M. J. (2019). Gastronomic experiences of foreign tourists in developing countries. The case in the city of Oruro (Bolivia). *Heliyon*, 5(7), e02011. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2019.e02011>
- Guadalupe-Moyano, V., Villagómez-Buele, C., Carvache-Franco, M., Carvache-Franco, W., y Ramón-Casal, T. (2022). Evaluation of the hygienic quality of the gastronomic offer of a coastal tourist destination: A study in San Pablo, Ecuador. *Foods*, 11(6), 813. <https://doi.org/10.3390/foods11060813>
- Hendijani, R. B. (2016). Effect of food experience on tourist satisfaction: The case of Indonesia. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 10(3), 272-282. <https://doi.org/10.1108/IJCTHR-04-2015-0030>
- Hosen, Z., y Afrose, S. (2019). Microbial quality of common restaurant foods: Food Safety Issue in Bangladesh. *Journal of Food and Nutrition Sciences*, 7(4), 56-59. <https://doi.org/10.11648/j.jfns.20190704.11>
- Impraim, E. C., Osae-Akonnor, P., Akrofi-Ansah, H., y Nyantakyi, E. K. (2018). Evaluation of food safety and hygienic practices in the tourism industry: A case study of some selected restaurants in the Kumasi Metropolis, Ghana. *Restaurant Business*, 117(11), 34-46. <http://www.publishingindia.com/ijhts/24/evaluation-of-food-safety-and-hygienic-practices-in-the-tourism-industry-a-case-study-of-some-selected-restaurants-in-the-kumasi-metropolis-ghana/686/4797/>
- Lai, H., Liu, M., Tang, Y., Ren, F., Xu,

- M., Guo, C., Jiao, X.-A., y Huang, J. (2024). Microbiological safety assessment of restaurants and HACCP-certified kitchens in hotels: A study in eastern China. *International Journal of Food Microbiology*, 425, 110868. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2024.110868>
- Lino, J. (26 de enero de 2024). Libertador Bolívar busca potencializar sus raíces ancestrales. *Expreso*. <https://www.expreso.ec/actualidad/libertador-bolivar-busca-potencializar-raices-ancestrales-187468.html>
- Mäntymaa, E., Tyrväinen, L., Juutinen, A., y Kurttila, M. (2021). Importance of forest landscape quality for companies operating in nature tourism areas. *Land Use Policy*, 107, 104095. <https://doi.org/10.1016/j.landusepol.2019.104095>
- Martínez, V., y Pelegrín, N. (2021). Diversificación de la oferta turística de naturaleza: Canopy en el paisaje natural protegido Hanabanilla-Cuba. *Revista de Ciencias Sociales (Ve)*, XXVII(3), 185-200. <https://doi.org/10.31876/rcc.v27i3.36764>
- Martins, E. A., y Leal, P. M. (2008). Microbiological indicators for the assessment of performance in the hazard analysis and critical control points (HACCP) system in meat lasagna production. *Food Control*, 19(8), 764-771. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2007.08.001>
- Medina-Mosquera, Y.Y., & Mogrovejo-Rodríguez, X.F. (2021). *Análisis de la oferta gastronómica de la comuna Libertador Bolívar, provincia de Santa Elena, para generar estándares de inocuidad y servicio* [Tesis de pregrado, Universidad de Guayaquil]. <https://repositorio.ug.edu.ec/items/233658d9-a401-4f2d-a832-8a632a6be8a0>
- Meneguel, C. R. D. A., Campelo, L. F., y Pereira, V. L. (2022). Educación remota de emergencia: Relato de una experiencia en la carrera de Licenciatura en Turismo ifsp-cámpus cubatão. *Gran Tour: Revista de Investigaciones Turísticas*, (26), 30-50. <https://eutm.es/grantour/index.php/grantour/article/view/287>
- Ministerio de Turismo del Ecuador - MINTUR (2025). Valores/ Misión/ Visión. MINTUR. <https://www.turismo.gob.ec/valores-mision-vision/>
- Nerín, C., Aznar, M., y Carrizo, D. (2016). Food contamination during food process. *Trends in Food Science & Technology*, 48, 63-68. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2015.12.004>
- Nyachuba, D. G. (2010). Foodborne illness: Is it on the rise? *Nutrition Reviews*, 68(5), 257-269. <https://doi.org/10.1111/j.1753-4887.2010.00286.x>
- Orden-Mejía, M. A., Zambrano-Conforme, D. C., Zamora-Flores, F. G., y Quezada-Tobar, D. (2021). Ethnic food: A microbiological evaluation of black shellfish ceviche that is sold in typical restaurants. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 25, 100395. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100395>
- Organización Mundial de la Salud - OMS (4 de octubre de 2024). Inocuidad de los Alimentos. OMS. <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
- Pamukçu, H., Saraç, Ö., Aytuğar, S., y Sandıkçı, M. (2021). The effects of local food and local products with geographical indication on the development of tourism gastronomy. *Sustainability*, 13(12), 6692. <https://doi.org/10.3390/su13126692>
- Park, J., y Jeong, E. (2019). Service quality in tourism: A systematic literature

- review and keyword network analysis. *Sustainability*, 11(13), 3665. <https://doi.org/10.3390/su11133665>
- Patton, M. Q. (2014). *Qualitative research & evaluation methods: Integrating theory and practice*. Sage Publications.
- Peralta, P., Cervantes, V., Polo, B., y Pantoja, O. (2022). Alianzas estratégicas generadoras de valor en el sector gastronómico colombiano. *Revista de Ciencias Sociales (Ve)*, XXVIII(4), 277-289. <https://doi.org/10.31876/rvs.v28i4.39130>
- Prat, J. M., y Valiente, G. C. (2014). The importance of satisfaction in relation to gastronomic tourism development. *Tourism Analysis*, 19(3), 261-272. <https://doi.org/10.3727/108354214x14029467968321>
- Privitera, D., Nedelcu, A., y Nicula, V. (2018). Gastronomic and food tourism as an economic local resource: Case studies from Romania and Italy. *GeoJournal of Tourism and Geosites*, 21(1), 143-157. https://gtg.webhost.uoradea.ro/PDF/GTG-1-2018/276_Nedelcu.pdf
- Quezada, M. D., Luján, G. L., y Segovia, G. J. (2022). Análisis del patrimonio gastronómico como herramienta de desarrollo sostenible en Santa Elena-Ecuador. *Siembra*, 9(1), e3592. <https://doi.org/10.29166/siembra.v9i1.3592>
- Rather, I. A., Koh, W. Y., Paek, W. K., y Lim, J. (2017). The sources of chemical contaminants in food and their health implications. *Frontiers in Pharmacology*, 8, 830. <https://doi.org/10.3389/fphar.2017.00830>
- Ray, B., y Bhunia, A. (2025). *Fundamental food microbiology*. CRC Press. <https://doi.org/10.1201/9781003346616>
- Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG [Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria]. Expedir la Normativa Técnica Sanitaria para Alimentos Procesados, Plantas Procesadoras de Alimentos, Establecimientos de Distribución, Comercialización, Transporte y Establecimientos de Alimentación Colectiva. 21 de diciembre de 2015.
- Salazar-Llorente, E., Morales, M., Sornoza, I., Mariduena-Zavala, M. G., Gu, G., Nou, X., Ortiz, J., Maldonado-Alvarado, P., y Cevallos-Cevallos, J. M. (2021). Microbiological quality of high-demand food from three major cities in Ecuador. *Journal of Food Protection*, 84(1), 128-138. <https://doi.org/10.4315/jfp-20-271>
- Silva, E., Quezada, D., Orden, M., y Quezada, E. (2020). The Table of the Dead at the celebration of the deceased in the Ecuadorian Coastal Lowlands region. *Journal of Ethnic Foods*, 7(1), 17. <https://doi.org/10.1186/s42779-020-00054-4>
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321-336. <https://doi.org/10.1080/09669580802359293>
- Sio, K. P., Fraser, B., y Fredline, L. (2024). A Contemporary systematic literature review of gastronomy tourism and destination image. *Tourism Recreation Research*, 49(2), 312-328. <https://doi.org/10.1080/02508281.2021.1997491>
- Soeroso, A., y Susilo, Y. S. (2014). Traditional Indonesian gastronomy as a cultural tourism attraction. *Journal of Applied Economics in Developing Countries*, 1(1), 29-43. <https://jurnal.uns.ac.id/jaedc/article/viewFile/89991>
- Ssemmanda, J. N., Reij, M., Bagabe, M. C., Mambo, C., Joosten, H., y Zwietering, M. H. (2017). Indicator microorganisms in fresh vegetables from “farm to fork” in Rwanda. *Food Control*, 75, 126-133. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.12.031>

- Tajeddini, K., Martin, E., y Altinay, L. (2020). The importance of human-related factors on service innovation and performance. *International Journal of Hospitality Management*, 85, 102431. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2019.102431>
- Timothy, D. J. (2018). Making sense of heritage tourism: Research trends in a maturing field of study. *Tourism Management Perspective*, 25, 177-180. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2017.11.018>
- Türker, N., y Süzer, Ö. (2022). Tourists' food and beverage consumption trends in the context of culinary movements: The case of Safranbolu. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 27, 100463. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100463>
- Ungku, U. Z. A., Boo, H. C., Sambasivan, M., y Salleh, R. (2011). Foodservice hygiene factors—The consumer perspective. *International Journal of Hospitality Management*, 30(1), 38-45. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2010.04.001>
- Vajčnerová, I., Šácha, J., y Ryglová, K. (2012). Using the principal component analysis for evaluating the quality of a tourist destination. *Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendelianae Brunensis*, LX(2), 449-458. <https://acta.mendelu.cz/pdfs/acu/2012/02/59.pdf>
- Wiatrowski, M., Czarnecka-Skubina, E., y Trafialek, J. (2021). Consumer eating behavior and opinions about the food safety of street food in Poland.
- Nutrients, 13(2), 594. <https://doi.org/10.3390/nu13020594>
- Williams, H. A., Yuan, J., y Williams, R. L. (2019). Attributes of memorable gastro-tourists' experiences. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 43(3), 327-348. <https://doi.org/10.1177/1096348018804621>
- Yasami, M., Phetvaroon, K., y Zhu, H. (2021). International tourists' Choices and satisfaction of small restaurants in Thailand: The influence of food safety indicators. *Journal of Foodservice Business Research*, 25(5), 499-532. <https://doi.org/10.1080/15378020.2021.1964340>
- Yusof, N. A., Abd Rahman, F., Che Jamil, M. F., e Iranmanesh, M. (2014). Measuring the quality of ecotourism services: Case study- based model validation. *SAGE Open*, 4(2). <https://doi.org/10.1177/2158244014538270>
- Zambrano, M., Alejo, O. J., y Zambrano, P. (2019). Factores influyentes en la lealtad electrónica hacia comunidades turísticas en línea: Caso mochileros. *Revista de Ciencias Sociales (Ve)*, XXV(3), 200-217. <https://produccioncientificaluz.org/index.php/rccs/article/view/27367>
- Zhang, T., Chen, J., y Hu, B. (2019). Authenticity, quality, and loyalty: Local food and sustainable tourism experience. *Sustainability*, 11(12), 3437. <https://doi.org/10.3390/su11123437>