

# Aplicación de buenas prácticas de manufactura en el festival gastronómico La Sal Quiteña 2023

## *Application of good manufacturing practices at the La Sal Quiteña 2023 gastronomic festival*

**Aguas Díaz, William Patricio<sup>1</sup>**

**Recibido:** 12/02/2025

**Aceptado:** 27/02/2024

**Publicado:** 16/03/2025

**Categoría:** Artículo científico

### RESUMEN

El artículo "Análisis de la Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura en Festivales Gastronómicos y Culturales: Caso de Estudio del Festival Gastronómico La Sal Quiteña en Quito, 2023" examina la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en el contexto del festival mencionado, destacando su importancia para la seguridad alimentaria y la calidad de los productos ofrecidos. Utilizando una metodología mixta, con enfoque descriptivo, se evaluaron las prácticas de 64 establecimientos participantes durante el evento, analizando aspectos relacionados con la atención al cliente, la producción y las prácticas ambientales. Los resultados revelaron que, aunque muchos establecimientos cumplen con estándares básicos, existen deficiencias significativas en áreas como la capacitación sobre atención a personas con discapacidad y la gestión adecuada de desechos. A pesar de las áreas críticas identificadas, se observó un compromiso general con la calidad y seguridad alimentaria. El estudio concluye que es esencial implementar programas adicionales de formación y concienciación para optimizar las prácticas en el sector gastronómico local y establecer un modelo replicable para futuras ferias en Ecuador.

**Palabras Clave:** Alimentación, administración, calidad, gestión estratégica, inclusión

### ABSTRACT

The article "Analysis of the Application of Good Manufacturing Practices in Gastronomic and Cultural Festivals: Case Study of the Gastronomic Festival La Sal Quiteña in Quito, 2023" examines the implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) in the context of the mentioned festival, highlighting its importance for food safety and the quality of the products offered. Using a mixed

<sup>1</sup> Instituto Superior Tecnológico Cenestur (Quito, Ecuador)

[william.aguas@cenestur.edu.ec](mailto:william.aguas@cenestur.edu.ec)

ORCID: 0009-0007-0826-8801

methodology with a descriptive approach, the practices of 64 participating establishments during the event were evaluated, analyzing aspects related to customer service, production, and environmental practices. The results revealed that, although many establishments meet basic standards, there are significant deficiencies in areas such as training on disability awareness and proper waste management. Despite the identified critical areas, there was a general commitment to food quality and safety. The study concludes that it is essential to implement additional training and awareness programs to optimize practices in the local gastronomic sector and establish a replicable model for future fairs in Ecuador.

**Keywords:** Food, management, quality, strategic management, inclusion

## INTRODUCCIÓN

La gastronomía ecuatoriana ha experimentado un resurgimiento en los últimos años, impulsado por la creciente popularidad de eventos y ferias gastronómicas que celebran su diversidad cultural y culinaria. Este artículo tiene como objetivo analizar la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en eventos como el Festival Gastronómico "La Sal Quiteña", realizado en Quito en 2023. Este festival no solo destaca por su oferta gastronómica, sino también por su compromiso con la seguridad alimentaria y la calidad de los productos ofrecidos. Los antecedentes relacionados con ferias gastronómicas y culturales indican que estos eventos son cruciales para el desarrollo de la identidad culinaria y la promoción de prácticas sostenibles en la producción de alimentos (Amon et al., 2005; Méndez et al., 2017). En este sentido, "La Sal Quiteña" se erige como un caso emblemático que permite evaluar cómo la implementación de BPM puede influir en la calidad y seguridad de los alimentos, así como en la experiencia del consumidor. La aportación novedosa de este trabajo radica en su enfoque en las BPM dentro del contexto específico de ferias gastronómicas, un área que ha sido poco explorada en la literatura ecuatoriana. Al proporcionar un análisis detallado sobre cómo estas prácticas se implementan y evalúan durante el evento, se espera contribuir al fortalecimiento de la gastronomía ecuatoriana y fomentar un entorno más seguro y profesional para los emprendedores del sector. Este estudio no solo busca resaltar la importancia de las BPM en el ámbito gastronómico, sino también establecer un modelo replicable para futuras ferias que promuevan la calidad y seguridad alimentaria en Ecuador.

## METODOLOGÍA

Para llevar a cabo la investigación sobre la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en el Festival Gastronómico "La Sal Quiteña" realizado en Quito en 2023, se utilizó una metodología cuantitativa descriptiva transversal, lo que permitió evaluar las prácticas de un grupo específico de emprendedores gastronómicos en un momento determinado. Este enfoque permitió evaluar las prácticas de un grupo específico de emprendedores gastronómicos en un momento determinado, proporcionando una "fotografía" de su desempeño en un contexto específico (Müggenburg & Pérez, 2007). La investigación es considerada básica, ya que busca generar conocimiento sobre las BPM en el ámbito gastronómico sin una aplicación inmediata o comercial directa. Sin embargo, también tiene un componente aplicado, dado que los resultados pueden ser utilizados para mejorar las prácticas en el sector. La naturaleza descriptiva del

estudio permite identificar y categorizar las prácticas observadas, lo que contribuye a un entendimiento más profundo del comportamiento del sector gastronómico local.

### Levantamiento de Información

La recolección de datos se realizó durante el evento "La Sal Quiteña", que tuvo lugar del 8 al 10 de diciembre de 2023 en Quito. Se seleccionó una muestra de 64 establecimientos participantes, de un total de 112, lo que representa una cobertura significativa del evento. Cada uno de estos emprendimientos ocupó un stand dotado con las instalaciones necesarias para gestionar su exposición ante aproximadamente 20,000 visitantes.

### Instrumento de Recolección de Datos

Se diseñó una ficha de observación con un *check list*, el cual se aplicó dos veces al día durante los días 8, 9 y 10 de diciembre de 2023, en el marco del evento. Este instrumento se construyó a partir de los siguientes documentos académicos y técnicos:

**Tabla 1:** Documentos académicos y técnicos que permitieron generar la ficha de levantamiento de información de BPM en el evento ferial Sal Quiteña

Fuente	Parámetros Comunes de BPM
Reglamento de Buenas Prácticas para Alimentos Procesados (Ministerio de Salud Pública del Ecuador, 2013)	Higiene personal Control de temperaturas Almacenamiento adecuado Limpieza y desinfección
Manual de Prácticas Correctas de Higiene (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2015)	Manipulación segura de alimentos Capacitación del personal Uso adecuado del equipo
Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para Servicios de Comidas (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de Argentina, 2021)	Procedimientos estandarizados Mantenimiento del equipo Evaluación y control del proceso
Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para Cocinerías (Universidad de La Frontera, Chile, s.f.)	Control microbiológico Gestión de residuos Supervisión constante
Guía de Buenas Prácticas de Manufactura (CARE Guatemala, 2023)	Documentación y trazabilidad Evaluaciones periódicas Cumplimiento normativo
Buenas Prácticas de Manufactura en Restaurantes (Revista Espacios, 2020)	Atención al cliente Presentación adecuada del producto Seguridad alimentaria
Manual para Manipuladores y Formadores en Buenas Prácticas de Manufactura (Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, 2021)	Capacitación continua Evaluación del desempeño Implementación efectiva de BPM

Estos parámetros son fundamentales para garantizar la calidad y seguridad alimentaria durante el desarrollo del evento "La Sal Quiteña", promoviendo así un ambiente seguro tanto para los emprendedores como para los consumidores.

Los parámetros seleccionados a partir de los documentos identificados son:

1. Prácticas de Atención al Cliente
2. Prácticas de Producción Manufactura
3. Prácticas ambientales

El *check list* se aplicó por estudiantes de la carrera de Gastronomía, previamente capacitados sobre el uso del instrumento y la periodicidad de aplicación. Los datos recolectados fueron tabulados y analizados utilizando estadística descriptiva.

### **Análisis de Datos**

Los datos recolectados fueron tabulados y analizados utilizando estadística descriptiva. Se calcularon frecuencias y porcentajes para determinar el nivel de cumplimiento de las BPM en los diferentes aspectos evaluados, en función a los tres parámetros identificados: prácticas de atención al cliente, producción y ambientales. Los datos recolectados fueron tabulados utilizando software estadístico básico, permitiendo un análisis descriptivo que incluyó la frecuencia y porcentaje del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Este análisis se basó en un enfoque estadístico descriptivo, el cual permite resumir y presentar los datos de manera clara, facilitando la identificación de tendencias y patrones en las prácticas observadas (Salazar, & Díaz, 2022; Montero, 2023).

### **Medición de Variables**

Para la medición de las variables evaluadas, se utilizó la siguiente escala:

- Cumple Totalmente: 3
- Cumple Parcialmente: 2
- No Cumple: 1
- No Aplica: 3

El valor asignado a "No Aplica" es equivalente a 3 porque se considera que en situaciones donde una práctica no es relevante para un establecimiento específico, esto puede ser indicativo de un cumplimiento óptimo en otras áreas. Esto sugiere que el establecimiento está operando dentro de un marco adecuado que no requiere dicha práctica (Galak & Escobar, 2019; Larcher & Camerer, 2015). Este enfoque permitió identificar áreas críticas donde se requería mejora y establecer recomendaciones para optimizar las prácticas dentro del sector gastronómico.

## **RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

Los resultados de la presente investigación serán compartidos a partir del análisis de los criterios antes indicados.

### **Criterio 1. Prácticas de atención y servicio al cliente**

Se indagó sobre las prácticas de atención y servicio al cliente en los establecimientos participantes del Festival Gastronómico "La Sal Quiteña". Se evaluaron los siguientes indicadores:

**Tabla 2:** Indicadores evaluados Criterio Prácticas de atención y servicio al cliente

Indicadores	Porcentaje global
Los productos y precios se exponen claramente en carta o banner	80
El personal de servicio presenta higiene e imagen óptima	92
El personal de servicio maneja un lenguaje apropiado	98
El personal de servicio gestiona la atención al cliente de forma positiva	94
El personal está entrenado en protocolos de desastres	67
El personal está capacitado en manejo de personas con discapacidades	85
El stand dispone de un botiquín de primeros auxilios	81
La comunicación interna y externa es eficaz	92
Las alternativas de consumo tienen relación con los productos inscritos	94
El stand ofrece un concepto armónico, cultural y/o sostenible	89

Los resultados globales indican que, aunque muchos establecimientos cumplen con estándares importantes en atención al cliente, existen deficiencias significativas en áreas como la capacitación sobre discapacidad y la preparación para emergencias. Estos hallazgos sugieren la necesidad de implementar programas adicionales de formación y concienciación para mejorar las prácticas dentro del sector gastronómico local. A pesar de los resultados positivos, se identificaron áreas críticas que requieren atención. Por ejemplo, el 20% de los establecimientos no indicaban claramente los productos y precios en cartas o banners, lo que podría entorpecer su actividad y producción. Además, el 20% no contaba con un botiquín de primeros auxilios para enfrentar problemas o accidentes en la cocina. En las entrevistas realizadas, fue particularmente revelador descubrir que 12 establecimientos no tenían conocimiento alguno sobre la atención a personas con discapacidad. Aunque 27 establecimientos habían recibido capacitación sobre este tema, no habían implementado ninguna medida relacionada en sus operaciones fijas y ni siquiera lo pensaron para el recinto ferial. Un aspecto importante surgió en la evaluación del indicador "entrenamiento del personal en protocolos de desastres"; muchos no sabían a qué se refería el mismo, lo que indica que se debe realizar un ajuste en la herramienta de levantamiento de datos. El indicador que obtuvo la mejor calificación fue el manejo del lenguaje apropiado por parte del personal. Durante la observación, se tuvo en cuenta el trato y lenguaje utilizado por los funcionarios de los stands, lo que se reflejó positivamente en la calificación de este indicador, mayoritariamente con un trato amable, cortés y claro con el comensal.

### **Criterio 2. Prácticas de producción y manufactura**

En el análisis de las prácticas de producción y manufactura de los establecimientos participantes en el Festival Gastronómico "La Sal Quiteña", se evaluaron diversos indicadores que reflejan la calidad y seguridad de los procesos implementados. A continuación, se presentan los resultados obtenidos:

**Tabla 3:** Indicadores evaluados criterio prácticas de producción y manufactura

Indicadores	Porcentaje global
El montaje del área de producción es adecuado para gestión de A y B	90%
Se dispone del equipamiento apropiado para producción (utensilios)	93%
El stand dispone de sistemas GLP adecuados	88%
El stand dispone de extintores reglamentarios y funcionales (no caducado)	90%
Las instalaciones eléctricas funcionan correctamente	95%
Gestiona adecuadamente de una zona de lavado y desechos, en el área común	75%
El personal de producción esta correctamente uniformado (malla, delantal, calzado)	86%
El personal de producción se desinfecta las manos continuamente (uso de gel o alcohol)	81%
Los equipos de producción están en condiciones óptimas	96%
El personal maneja protocolos HACCP en su producción	84%
La zona de almacenamiento está limpia y ordenada	90%
El abasto de insumos se genera de forma coordinada y segura	90%
No hay contaminaciones y/o riesgos durante la cadena de producción	88%
Los productos se almacenan de forma adecuada y segura	89%
La producción es eficaz y libre de desperdicios (generación menor)	88%
Los operadores de producción tienen experiencia y técnica culinaria	91%
Se regenera y monta los productos de forma adecuada y segura	93%
El empaque de los productos es el adecuado	89%
Existe un protocolo claro de ensamble y despacho del producto	88%
Existe rangos y funciones claras de trabajo (polifuncionales)	92%

Los resultados globales, son mayormente positivos, sin embargo, es crucial abordar las áreas identificadas como deficientes para asegurar en futuros eventos, que los establecimientos no solo cumplan con las normativas básicas, sino que también promuevan un entorno seguro y eficiente en la producción alimentaria. Los resultados muestran un panorama mayormente positivo en las prácticas de producción y manufactura. Destacan especialmente los indicadores relacionados con la disponibilidad del equipamiento apropiado para la producción (93%) y el estado óptimo de los equipos (96%), lo que sugiere un compromiso con la calidad en la elaboración de alimentos en los eventos feriales. Además, la alta calificación en la funcionalidad de las instalaciones eléctricas (95%) y la presencia de extintores reglamentarios (90%) indica que los establecimientos están tomando medidas adecuadas para garantizar la seguridad operativa y las recomendaciones entregadas a los locales gastronómicos para el correcto desarrollo del evento ferial. Sin embargo, existen áreas que requieren atención. Por ejemplo, solo el 75% gestionan adecuadamente una zona para el lavado y desechos, lo que podría representar un riesgo para la higiene general. Asimismo, aunque el personal está generalmente bien uniformado (86%) y se desinfecta las manos continuamente (81%), estos porcentajes indican que hay margen para mejorar en la formación sobre prácticas higiénicas. Un hallazgo preocupante fue que algunos establecimientos no implementan protocolos HACCP en su producción, aunque un notable 84% sí lo hace. Esto sugiere que hay una falta de estandarización en las prácticas seguras entre los participantes. En cuanto a la capacitación del personal, el hecho de que un alto porcentaje (91%) cuente con experiencia técnica culinaria es un punto a favor, pero es esencial seguir fomentando esta formación continua para mantener altos estándares.

### Criterio 3. Prácticas ambientales

En el análisis de las prácticas ambientales implementadas por los establecimientos participantes en el Festival Gastronómico "La Sal Quiteña", se evaluaron diversos indicadores relacionados con el manejo de desechos, limpieza y sostenibilidad. A continuación, se presentan los resultados obtenidos:

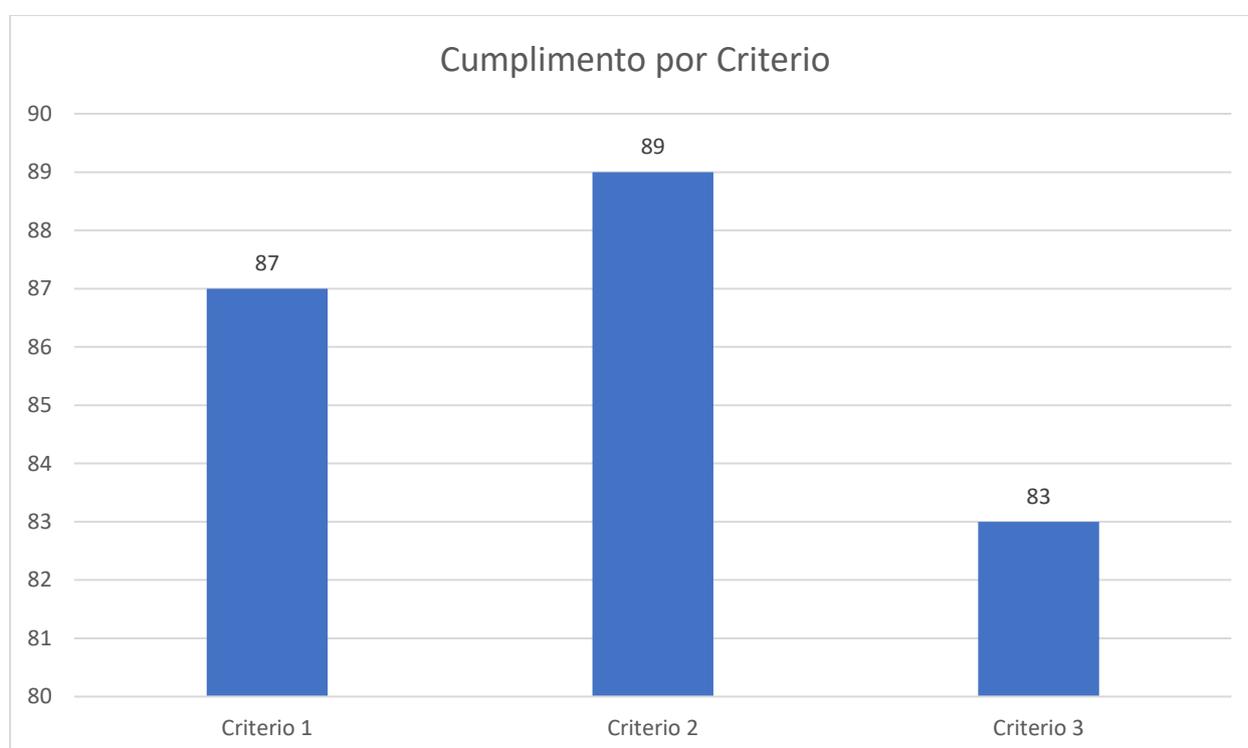
**Tabla 4:** Indicadores evaluados Criterio Prácticas ambientales

Indicadores	Porcentaje global
Dispone de una zona adecuada de desechos	83
El personal clasifica los desechos	64
Se genera una rotación adecuada de eliminación de desechos, en las áreas comunes de descarga	83
El personal gestiona el lavado de equipamiento continuo	84
La zona de lavado es óptima para su gestión	80
El stand dispone de fundas adecuadas de desechos	86
Se genera desinfecciones constantes de instalaciones	84
Se maneja papel de cocina de forma consciente	93
El personal gestiona grasas y aceites de forma correcta	86
Dispone de basureros suficientes y en zonas estratégicas	79
Se maneja de forma segura elementos de limpieza que puedan ser tóxicos y peligrosos	91
Dispone de una zona adecuada de desechos	83

Aunque se observan prácticas ambientales adecuadas, es crucial abordar las deficiencias identificadas, especialmente en la clasificación de desechos, la disposición de zonas de desechos y la ubicación estratégica de basureros. Esto contribuirá a mejorar la sostenibilidad y el impacto ambiental del evento gastronómico. Los resultados muestran que, en general, los establecimientos están implementando prácticas ambientales adecuadas. Destacan positivamente el manejo consciente del papel de cocina (93%) o incluso la ausencia del mismo en los stands y el uso seguro de elementos de limpieza tóxicos y peligrosos (91%). Sin embargo, existen áreas que requieren mejoras significativas. La disposición de una zona adecuada para desechos (83%) es un aspecto clave, pero la falta de clasificación y el colapso de los basureros en horas pico, son problemas que deben abordarse. Además, la ubicación de los basureros del recinto ferial lejos de las áreas de consumo de alimentos puede generar inconvenientes. La clasificación de desechos por parte del personal (64%) es otro aspecto que necesita ser reforzado. Es crucial fomentar una cultura de clasificación y proporcionar capacitación sobre su importancia y funcionamiento. Aunque la rotación en la eliminación de desechos en áreas comunes de descarga es adecuada (83%), es necesario que tanto los establecimientos como la organización del evento asuman su responsabilidad en este proceso. Otros aspectos positivos incluyen el lavado continuo de equipamiento (84%), la disponibilidad de fundas adecuadas para desechos (86%) y la gestión correcta de grasas y aceites (86%), pese a que por las características del evento no se cuentan con trampas de grasa. Sin embargo, la zona de lavado (80%) y la disponibilidad de basureros suficientes en zonas estratégicas (79%) son áreas que requieren atención. Finalmente, esto revela un panorama mixto en tres criterios fundamentales: atención y servicio al cliente, producción y manufactura, y prácticas ambientales. En cuanto a la atención al cliente, aunque muchos establecimientos cumplen con estándares básicos, se identificaron deficiencias significativas en áreas

como la capacitación para atender a personas con discapacidad y la preparación ante emergencias, lo que sugiere la necesidad de programas de formación adicionales. En el ámbito de producción y manufactura, los resultados fueron mayormente positivos, destacando la disponibilidad y estado óptimo del equipamiento; sin embargo, se observó una falta de estandarización en la implementación de protocolos HACCP y una gestión inadecuada de zonas de lavado. Por último, las prácticas ambientales mostraron un compromiso generalizado con la sostenibilidad, aunque se evidenciaron problemas en la clasificación de desechos y la ubicación estratégica de basureros, lo que requiere atención para mejorar el impacto ambiental del evento. En conjunto, estos hallazgos subrayan la importancia de fortalecer las BPM para garantizar la calidad y seguridad alimentaria en futuros festivales gastronómicos en Ecuador.

**Gráfico 1:** Porcentaje de cumplimiento de los criterios de BP aplicadas en el evento ferial Sal Quiteña



En el gráfico se presentan los criterios de Buenas Prácticas de Manufactura analizados en el recinto ferial.

### Discusión

En el Festival Gastronómico "La Sal Quiteña" se pone de relieve la intersección entre la calidad alimentaria, la experiencia del consumidor y el desarrollo cultural en el ámbito gastronómico. En primer lugar, los hallazgos indican que, aunque muchos establecimientos cumplen con estándares básicos en atención al cliente, se presentan deficiencias significativas en áreas como la capacitación sobre atención a personas con discapacidad y la preparación para emergencias. Esto es consistente con las observaciones de Amon et al. (2005), quienes argumentan que la gastronomía es un acto cultural que debe ser inclusivo y accesible para todos. La falta de formación adecuada puede limitar el potencial del sector para ofrecer experiencias

satisfactorias, lo que subraya la necesidad de implementar programas de capacitación específicos que aborden estas deficiencias. Además, los resultados reflejan que un 20% de los establecimientos no proporcionaron información clara sobre productos y precios, lo que podría afectar negativamente la experiencia del consumidor y su percepción sobre la calidad del servicio. En cuanto a las prácticas de producción y manufactura, aunque se reporta un alto cumplimiento en la disponibilidad y estado óptimo del equipamiento, se identificaron áreas críticas que requieren atención, como la implementación de protocolos HACCP, por parte de los organizadores del evento. La falta de estandarización en estas prácticas puede comprometer la seguridad alimentaria, un aspecto resaltado por Méndez et al. (2017), quienes enfatizan que la seguridad alimentaria es fundamental para el desarrollo sostenible del sector. Por otro lado, las prácticas ambientales también mostraron un compromiso generalizado con la sostenibilidad; sin embargo, se evidenciaron problemas en la clasificación de desechos y en la ubicación estratégica de basureros. Galak y Escobar (2019) sugieren que es esencial fomentar una cultura ambiental dentro del sector gastronómico, lo que implica no solo cumplir con normativas básicas, sino también educar a los participantes sobre prácticas sostenibles. En este contexto, se propone que futuras investigaciones integren estos enfoques para crear un modelo replicable que fortalezca tanto la calidad como la sostenibilidad en eventos gastronómicos en Ecuador. Además, es fundamental considerar las posturas sobre sostenibilidad y prácticas ambientales en eventos gastronómicos. Aunque los resultados muestran un compromiso con prácticas ambientales adecuadas, como el manejo consciente de desechos, persisten problemas significativos en la clasificación y disposición de estos. Galak y Escobar (2019) enfatizan que las prácticas sostenibles deben ser parte integral de la cultura gastronómica, sugiriendo que eventos como "La Sal Quiteña" deben ir más allá del cumplimiento normativo y fomentar una cultura de sostenibilidad entre los participantes. La implementación de programas de capacitación continua sobre clasificación de desechos y prácticas higiénicas podría mejorar significativamente el impacto ambiental del festival. En resumen, el análisis de la aplicación de BPM en el Festival Gastronómico "La Sal Quiteña" revela la necesidad de integrar enfoques teóricos y prácticos que aborden tanto la calidad alimentaria como la experiencia del consumidor y la sostenibilidad ambiental. Aunque se observan avances significativos en el cumplimiento de las BPM, persisten desafíos que deben ser abordados a través de programas de capacitación y la promoción de una cultura gastronómica inclusiva y sostenible. Futuras investigaciones deben profundizar en estos aspectos para desarrollar modelos replicables que fortalezcan la identidad culinaria ecuatoriana y contribuyan al desarrollo sostenible del sector gastronómico.

## CONCLUSIONES

El estudio concluye que, aunque muchos establecimientos participantes en el Festival Gastronómico "La Sal Quiteña" cumplen con estándares básicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), existen deficiencias significativas que deben ser abordadas. En el ámbito de atención al cliente, se identificaron problemas en la capacitación sobre discapacidad y preparación para emergencias, lo que sugiere la necesidad de programas de formación adicionales. En producción y manufactura, si bien se observó un alto cumplimiento en disponibilidad y estado del equipamiento, hubo falta de estandarización en protocolos HACCP y gestión inadecuada de zonas de lavado. En prácticas ambientales, aunque se evidenció

compromiso con la sostenibilidad, persistieron problemas en clasificación de desechos y ubicación de basureros. Para optimizar las BPM en futuros festivales gastronómicos en Ecuador, es esencial implementar programas de capacitación continua que integren enfoques teóricos y prácticos, abordando calidad alimentaria, experiencia del consumidor y sostenibilidad ambiental.

## BIBLIOGRAFÍA

- Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria. (2021). Manual para Manipuladores y Formadores en Buenas Prácticas de Manufactura. Recuperado de [https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2021/10/MANUAL\\_MANIPULADORES\\_FORMADORES.pdf](https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2021/10/MANUAL_MANIPULADORES_FORMADORES.pdf)
- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (2015). Manual de Prácticas Correctas de Higiene. Recuperado de <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>
- Amon, D., Guareschi, P. & Maldavsky, D. (2005). La psicología social de la comida: Una aproximación teórica y metodológica a la comida y las prácticas de la alimentación como secuencias narrativas. *Subjetividad y Procesos Cognitivos*, 7, 45-71.
- CARE Guatemala. (2023). Guía de Buenas Prácticas de Manufactura. Recuperado de <https://care.org.gt/wp-content/uploads/2023/09/Guia-Manufactura.pdf>
- Galak, E., & Escobar, J. (2019). Las prácticas corporales de la cocina típica. El “habitus de cocina” y el “saber/sabor” de las cocineras tradicionales de Tuluá (Colombia). Recuperado de <http://www.relaces.com.ar/index.php/relaces/article/view/262>
- Méndez A., Ramírez C., Sánchez A. (2017). Soberanía y Seguridad Alimentaria: propuestas políticas al problema alimentario. *Revista Textual*, 69(1), 1-15. <https://doi.org/10.5154/r.textual.2017.69.001>
- Ministerio de Salud Pública del Ecuador. (2013). Reglamento de Buenas Prácticas para Alimentos Procesados. Recuperado de <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/REGLAMENTO-DE-BUENAS-PRACTICAS-PARA-ALIMENTOS-PROCESADOS.pdf>
- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de Argentina. (2021). Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para Servicios de Comidas. Recuperado de <https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/Publicaciones/documentos/guias/guiBPMserviciodecomidas2021.pdf>
- Müggenburg, M., & Pérez, A. (2007). *Investigación cualitativa y cuantitativa: Un enfoque práctico*. Editorial XYZ
- Salazar, D., Guamialama, J., & Díaz, P. (2022). Actividades de gestión para generar satisfacción en el cliente. Un estudio inherente de los establecimientos del sector gastronómico en la ciudad de Quito. Recuperado de <http://revistas.epoch.edu.ec/index.php/mktdescubre/article/view/681>
- Universidad de La Frontera, Chile. (s.f.). Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para Cocinerías. Recuperado de <https://agroindustria.ufro.cl/images/documentos/Manual-de-Buenas-Practicas-de-Manufactura-para-Cocinerias.pdf>