



FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, ECONOMICAS Y SERVICIOS

CARRERA: GASTRONOMIA

TÍTULO

**Propuesta para la creación de un concepto gastronómico sostenible e
innovador en Salinas – Bolívar Ecuador**

Trabajo de Integración Curricular para la obtención del Título de Licenciado en
Gastronomía

Autor (a):

Jean Luis Medina Aguirre

Erick Brandon Chiquin Chilama

Tutor (a):

PhD. Juan Francisco Romero

Quito, Ecuador
Abril, 2024

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y AUTORIZACIÓN PARA LA DIFUSIÓN DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

1. Yo, **Jean Luis Medina Aguirre** declaro en forma libre y voluntaria, que los criterios emitidos en el presente Trabajo de Integración Curricular, titulado: **“Propuesta para la creación de un concepto gastronómico sostenible e innovador en el sector de Salinas-Bolívar, Ecuador”**, previo a la obtención del título profesional de **Licenciatura gastronómica**, así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuestas son exclusiva responsabilidad de mi persona, como autor/a.

2. Declaro, igualmente, tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Universidad Iberoamericana del Ecuador, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT, en formato digital una copia del referido Trabajo de Integración Curricular para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública, respetando los derechos de autor.

3. Autorizo, finalmente, a la Universidad Iberoamericana del Ecuador a difundir a través del sitio web de la Biblioteca de la UNIB.E (Repositorio Digital Institucional), el referido Trabajo de Integración Curricular, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad Iberoamericana del Ecuador.

Quito, DM., a los 20 días del mes de febrero de 2025.



Jean Medina

C.I: 2150360119

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y AUTORIZACIÓN PARA LA DIFUSIÓN DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

1. Yo, **Erick Brandon Chiquin Chilama** declaro en forma libre y voluntaria, que los criterios emitidos en el presente Trabajo de Integración Curricular, titulado: **“Propuesta para la creación de un concepto gastronómico sostenible e innovador en el sector de Salinas-Bolívar, Ecuador”**, previo a la obtención del título profesional de **Licenciatura gastronómica**, así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuestas son exclusiva
2. Declaro, igualmente, tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Universidad Iberoamericana del Ecuador, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT, en formato digital una copia del referido Trabajo de Integración Curricular para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública, respetando los derechos de autor.
3. Autorizo, finalmente, a la Universidad Iberoamericana del Ecuador a difundir a través del sitio web de la Biblioteca de la UNIB.E (Repositorio Digital Institucional), el referido Trabajo de Integración Curricular, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad Iberoamericana del Ecuador.

Quito, DM., a los 20 días del mes de febrero de 2025.



Erick Chiquin

C.I: 1752236958

AUTORIZACIÓN DE PRESENTACIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR POR PARTE DEL TUTOR

Dr. Juan Francisco Romero PhD

Decano de la Facultad de Ciencias Administrativas Económicas y Servicios

Presente. –

Yo, **Juan Francisco Romero, PhD**, Tutor del Trabajo de Integración Curricular realizado por el estudiante **Jean Luis Medina Aguirre, Erick Brandon Chiquin Chilama** de la carrera de **Gastronomía** informo haber revisado el presente documento titulado **Propuesta para la creación de un concepto gastronómico sostenible e innovador en Salinas – Bolívar Ecuador**, el mismo que se encuentra elaborado conforme a lo establecido en el Reglamento de Titulación y el Manual de Estilo de la Universidad Iberoamericana del Ecuador, UNIB.E de Quito, por lo tanto, autorizo la entrega del Trabajo de Integración Curricular a la Unidad de Titulación para la presentación final ante el tribunal evaluador.



Firmado electrónicamente por:
**JUAN FRANCISCO
ROMERO CORRAL**

Atentamente,

Juan Francisco Romero PhD

Tutor

ACTA DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

Facultad: Ciencias Administrativas, Servicios, Comunicación y Tecnología

Carrera: Administración Turística

Modalidad: Presencial

Nivel: 3er nivel de Grado

En el Distrito Metropolitano de Quito a los veintiséis de marzo del 2025 (26-03-2025) a las ocho horas con cero minutos (08H00) ante el Tribunal de Presentación Oral, se presentó el señor: **MEDINA AGUIRRE JEAN LUIS**, titular de la cédula de ciudadanía No. **2150360119** a rendir la evaluación oral del Trabajo de Integración Curricular: **"PROPUESTA PARA LA CREACIÓN DE UN CONCEPTO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE E INNOVADOR EN SALINAS - BOLÍVAR ECUADOR"**, previo a la obtención del Título de Licenciado en Gastronomía. Luego de la exposición, el referido estudiante obtiene las calificaciones que a continuación se detallan:

	Calificación
Lectura del Trabajo de Integración Curricular	9,1 /10
Evaluación Oral del Trabajo de Integración Curricular	9,2 /10
Calificación Final del Trabajo de Integración Curricular	9,2 /10

Para constancia de lo actuado, los miembros del Tribunal de Presentación Oral del Trabajo de Integración Curricular, firman el presente documento en unidad de acto, a los veintiséis de marzo del 2025 (26-03-2025).

Mgst. Andrea Guadalupe
DIRECTORA ACADÉMICA



Mgs. Leidy Durán
EXAMINADOR



Dr. Juan Francisco Romero
TUTOR

Mgs. Luis Llerena
LECTOR

ACTA DE APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

Facultad: Ciencias Administrativas, Servicios, Comunicación y Tecnología

Carrera: Administración Turística

Modalidad: Presencial

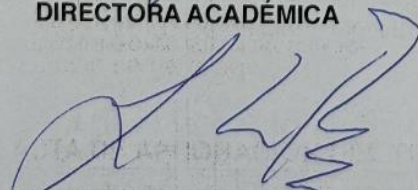
Nivel: 3er nivel de Grado

En el Distrito Metropolitano de Quito a los veintiséis de marzo del 2025 (26-03-2025) a las ocho horas con cero minutos (08H00) ante el Tribunal de Presentación Oral, se presentó el señor: **CHIQUN CHILAMA ERICK BRANDON**, titular de la cédula de ciudadanía No. **1752236958** a rendir la evaluación oral del Trabajo de Integración Curricular: **"PROPUESTA PARA LA CREACIÓN DE UN CONCEPTO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE E INNOVADOR EN SALINAS - BOLÍVAR ECUADOR"**, previo a la obtención del Título de Licenciado en Gastronomía. Luego de la exposición, el referido estudiante obtiene las calificaciones que a continuación se detallan:

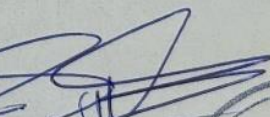
	Calificación
Lectura del Trabajo de Integración Curricular	9.1 /10
Evaluación Oral del Trabajo de Integración Curricular	9.2 /10
Calificación Final del Trabajo de Integración Curricular	9.2 /10

Para constancia de lo actuado, los miembros del Tribunal de Presentación Oral del Trabajo de Integración Curricular, firman el presente documento en unidad de acto, a los veintiséis de marzo del 2025 (26-03-2025).


Mgst. Andrea Guadalupe
DIRECTORA ACADÉMICA


Dr. Juan Francisco Romero
TUTOR




Mgs. Leidy Durán
EXAMINADOR


Mgs. Luis Llerena
LECTOR



Dedicatoria

A Dios, por darme la sabiduría y las fuerzas para cumplir cada etapa de mi vida y de mi carrera, mi fe hacia Dios fue un paso fundamental para poder cumplir cada meta propuesta y haber logrado esta meta.

A mis padres, quienes siempre me apoyaron para cumplir mis metas y sueños, a mi padre Julio por apoyarme en cada decisión que me toco tomar a lo largo de mi vida, gracias por su sabiduría y enseñanzas, por los consejos dados para poder llegar lejos en la vida, gracias a ti soy una persona constante y dedicado y a mi madre Miriam, gracias a su amor y comprensión, por enseñarme hacer una persona humilde y colaborativa, además de educarme con excelentes valores a lo largo de mi vida, gracias a los dos por ayudarme en cada momento tanto como fácil y difícil.

A mis hermanos, por sus consejos y apoyo en todo momento, a mi hermana Jennifer, mi primer fan quien estuvo y sigue estando en cada paso de mi vida, apoyándome en los deberes y enseñándome a no rendirme, gracias a ella por haberme inculcado el amor a dedicar mi tiempo en generarme conocimientos, y aunque siempre con un carácter fuerte, gracias por no dejarme rendir en el transcurso de mi vida. Segundo a mi hermana Johanna, gracias por inculcarme el amor hacia la gastronomía, gracias por enseñarme a cocinar desde muy pequeño, gracias a ti elegí esta carrera, que hoy en día es mi gran pasión. Tercero a mi hermano Henry, aunque no se encuentre hoy en día cerca de mí, gracias por cada enseñanza, gracias por corregirme y apoyarme en momentos difíciles de mi vida y, por último, pero no menos importante a mi hermano Daniel, por ser un gran compañero a lo largo mi vida, gracias por tu apoyo y cada momento compartido.

Gracias a todos ustedes y además de algunos miembros más de mi familia que han creído en mí, gracias por ser parte de este logro.

Erick Brandon Chiquin Chilama

Agradecimiento

A la Universidad Iberoamericana del Ecuador, por ser mi segunda casa donde dedique cada día de mi vida a generar conocimientos a lo largo de esta etapa académica.

A los docentes de la Universidad iberoamericana del Ecuador, por haber compartido sus conocimientos para formarme en mi vida académica y profesional.

Al Docente Dioni Villalobos, por su paciencia y comprensión en cada momento de esta investigación, por ser una persona sencilla sin igual, además de aportarnos todos sus conocimientos para realizar este estudio, además de eso gracias por ser un buen amigo y docente.

Al docente Luis Llerena, por ser paciente y dedicado con cada estudiante sin discriminación alguna, además de sus valiosas recomendaciones y consejos para ser un mejor gastrónomo en nuestra vida académica y profesional a futuro.

Al director del Trabajo de Titulación, PhD Juan Francisco Romero, por su dedicación y apoyo en la realización de esta investigación. Además de ser un buen docente, comprensivo y flexible en ciertas situaciones, por su comprensión en cada momento de la investigación y de la carrera.

A mis compañeros de carrera y amigos, quienes siempre me han apoyado.

A mi compañero Jean Medina, por su apoyo y consejos a lo largo de nuestra amistad, que además de ser mi compañero de investigación, es mi gran amigo.

Erick Brandon Chiquin Chilama

Dedicatoria

A Dios, por concederme la sabiduría y la fortaleza necesaria para superar cada etapa de mi vida y mi formación académica. Mi fe en él ha sido base fundamental ya que me ha permitido alcanzar cada meta propuesta y cumplir este gran objetivo.

A mis padres, por ser un pilar inquebrantable en la búsqueda de mis sueños. A mi madre, Isabel, por su apoyo incondicional en cada decisión que he tomado, por sus valiosos consejos y enseñanzas, que me han guiado a lo largo del camino, inculcándome perseverancia y dedicación. A mi padre, Rigoberto, por su cariño, comprensión y ejemplo de humildad, que me han formado como una persona íntegra con valores firmes y un corazón dispuesto a ayudar. Gracias a ambos por estar presentes en cada momento, tanto en los fáciles como en los difíciles.

A mis hermanos y hermanas, mi mayor inspiración, quienes se han convertido en un ejemplo a seguir. Su fe en mí y su constante apoyo me han motivado a nunca rendirme. Desde niño me enseñaron a dar lo mejor de mí para alcanzar mis objetivos, inculcándome la certeza de que no existen sueños imposibles ni metas inalcanzables.

Gracias a todos ustedes, que han creído en mí, por ser parte de este logro. Sin su amor, apoyo y confianza, este sueño no habría sido posible.

Jean Luis Medina Aguirre

Agradecimiento

A la Universidad Iberoamericana del Ecuador, por haber sido mi segundo hogar y el espacio donde día a día fortalecí mis conocimientos, creciendo tanto en el ámbito académico como en el personal.

A los docentes de la Universidad Iberoamericana del Ecuador, por compartir su sabiduría, guiándome en mi formación académica y profesional con compromiso y dedicación.

Al PhD. Dioni Villalobos, por su paciencia, comprensión y entrega en cada etapa de esta investigación. Su sencillez y calidad humana han sido invaluable, al igual que sus conocimientos, los cuales han sido fundamentales para la realización de este estudio. Gracias, además, por su amistad y apoyo incondicional.

Al Docente Luis Llerena, por su paciencia, dedicación y trato equitativo hacia todos sus estudiantes. Sus valiosas recomendaciones y consejos han sido clave para nuestra formación como futuros gastrónomos.

Al PhD. Juan Francisco Romero, director del Trabajo de Titulación, por su compromiso, apoyo y comprensión durante la realización de esta investigación. Su flexibilidad y orientación han sido esenciales en este proceso académico.

A mis compañeros de carrera y amigos, por su constante apoyo y compañerismo a lo largo de este camino.

A mi amigo y compañero de investigación, Erick Chiquin, por su respaldo incondicional además de los consejos y amistad sincera que me ha brindado. Ha sido un honor haber compartido este desafío académico con alguien de su calidad humana y profesional.

Jean Luis Medina Aguirre

ÍNDICE GENERAL

Agradecimiento	viii
Dedicatoria	ix
Agradecimiento	x
RESUMEN	xv
INTRODUCCIÓN	1
CAPITULO I	4
EL PROBLEMA	4
Planteamiento del problema	4
Objetivos de la investigación	6
Objetivo General.....	6
Objetivos Específicos	6
Justificación e impacto de la investigación	7
Alcance de la investigación.....	8
CAPITULO II	9
MARCO TEÓRICO	9
Antecedentes de la investigación	9
Bases teóricas	12
Concepto	12
Concepto gastronómico	12
Producto	12
Servicio	13
Marketing	13
Tecnología	13
Sostenibilidad	14
Sostenibilidad Social, Ambiental, Económica	14
Implementación de prácticas sostenibles en el sector alimentario	14
Gastronomía sostenible	15
Desarrollo alimentario sostenible	15
Reciclaje	15
Residuos	16
Eco-gastronomía	16
Concepto innovador gastronómico	17
Tendencias gastronómicas	18
Innovación en las tendencias gastronómicas	18
Innovación de producto	18
Innovación de proceso.....	19

Innovación en mercadotecnia	19
Innovación organizacional	19
E-commerse	19
Glocalización	19
Turismo de autenticidad.....	20
Salinas-Bolívar, Ecuador.....	20
Potencialidades Gastronómicas del sector de Salinas – Bolívar Ecuador	20
Turismo gastronómico en Salinas.....	21
Emprendimiento gastronómico en Salinas.....	21
Produccion alimentaria en Salinas.....	22
Principales productos y/o recursos gastronomicos.....	22
Minas de sal.....	22
Chocolatera	22
CAPÍTULO III	23
MARCO METODOLÓGICO	23
Naturaleza de la investigación	23
Enfoque de la investigación	23
Nivel de la investigación	23
Diseño de la investigación	24
Tipo de investigación	25
Población	26
Muestra.....	26
Unidad de análisis	27
Técnica de recolección de datos	27
Encuesta.....	27
Revisión Documental.....	28
Operacionalización de la variable	28
Instrumento de recolección de datos	36
Cuestionario.....	36
Documento	36
Validez	36
Confiabilidad	38
Técnica de análisis de datos.....	38
CAPÍTULO IV.....	39
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS	39
Diagnosticar las características para la creación de un nuevo concepto gastronómico sostenible e innovador a partir de la encuesta a expertos gastronómicos del sector.	39

Dimensión 1: Innovación.....	39
Identificar los elementos teóricos para la creación del concepto gastronómico sostenible e innovador a partir de revisión documental.	44
Determinar las potencialidades para un nuevo concepto gastronómico sostenible e innovador en el sector de Salinas – Bolívar, Ecuador a partir de revisión documental.	48
Concepto gastronómico sostenible e innovador en Salinas - Bolívar Ecuador	52
Introducción al concepto gastronómico	53
Objetivo.....	54
Desarrollar un concepto gastronómico sostenible e innovador, mediante el	54
Salinas-Bolívar, Ecuador.....	54
Características del sector	55
Potencialidades del sector	55
Tabla interrelación para la creación de un nuevo concepto gastronómico....	56
Explicación de la Relación	57
Análisis	66
CAPITULO V	68
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	68
Conclusiones	68
Recomendaciones	68
Bibliografía	70
Anexos	79
Anexo 1.....	79
Anexo 2.....	82
Anexo 3.....	84

Tabla de Contenido

Tabla 1. Operacionalización de la variable	35
Tabla 2. Validación de expertos	37
Tabla 3. Dimensión Innovación.....	39
Tabla 4. Dimensión Sostenibilidad.....	41
Tabla 5. Dimensión Potencialidad	43
Tabla 6. Unidad de análisis de elementos teóricos.....	44
Tabla 7. Elementos teóricos	47
Tabla 8. Unidad de análisis de las potencialidades para un nuevo concepto gastronómico sostenible e innovador	48
Tabla 9. Frecuencia de potencialidades para un concepto gastronómico sostenible e innovador	51
Tabla 10. Interrelación para la creación de un nuevo concepto gastronómico .	56
Tabla 11. Relación y creación de logo para el concepto gastronómico	64

Erick Brandon Chiquin Chilama & Jean Luis Medina Aguirre. PROPUESTA PARA LA REACION DE UN CONCEPTO GASTRONOMICOSOSTENIBLE E INNOVADOR EN EL SECTOR DE SALINAS-BOLÍVAR, ECUADOR. Gastronomía. Universidad Iberoamericana del Ecuador. Quito, Ecuador 2025 (91) pp.

RESUMEN

La presente investigación propuso la creación de un concepto gastronómico sostenible e innovador en Salinas-Bolívar, Ecuador, comunidad con un fuerte potencial gastronómico y turístico. El presente estudio se realizó en un enfoque cuantitativo, con un diseño no experimental y transversal, esta investigación conto con un tipo de población que estuvo conformada por cuatro expertos académicos en el área de gastronomía, sostenibilidad e innovación con el fin de diagnosticar las características para la creación de un nuevo concepto gastronómico sostenible e innovador. Así mismo se contó con dos unidades de análisis, la primera la cual se utilizó cuatro documentos para identificar los elementos teóricos con la intención de la creación del concepto gastronómico sostenible e innovador y como segundo se utilizó cinco documentos con el propósito de determinar las potencialidades en cuanto a un nuevo concepto gastronómico sostenible e innovador en el sector de Salinas – Bolívar Ecuador. Los resultados obtenidos muestran que las características que se necesitan a fin de que un establecimiento de alimentos y bebidas sea considerado sostenible e innovador en el sector de Salinas-Bolívar, Ecuador, deben basarse en la sostenibilidad, el comercio justo, y la innovación, además de aplicar estrategias que fortalecen la economía local y el impacto ambiental positivo. A través de iniciativas como Km 0, Zero Waste, Slow Food, E-commerce y Glocalización, beneficiando así a productores, consumidores y al sector turístico. En conclusión, se tiene en cuenta que la innovación y la sostenibilidad son factores clave para la creación del concepto gastronómico en Salinas - Bolívar. Los expertos consultados coincidieron en que la aplicación de tecnología ayuda a optimizar la producción y la experiencia del cliente. Además, de la aplicación de tendencias o conceptos gastronómicas, pueden aplicarse en la región.

Palabras clave: gastronomía sostenible, innovación, Salinas - Bolívar, Km 0, Zero Waste, Slow Food, E-commerce, Glocalización

INTRODUCCIÓN

La gastronomía no es simplemente solo alimentarse, es una manifestación cultural que refleja la identidad de un pueblo a través de sus ingredientes, técnicas y tradiciones culinarias y también un propulsor clave para el desarrollo económico de varios sectores (Cartay , 2019). En este contexto nacen los conceptos gastronómicos, aquellos que se refieren a una idea o tendencia central, que forma la identidad y la propuesta de un establecimiento de alimentos y bebidas, abarcando varios aspectos, como la cocina, presentación del producto, servicio, marketing, y ambientación (Bahls, Añaña, & Wendhausen , 2019)

Salinas es una comunidad ubicada en la provincia de Bolívar, a una altitud de aproximadamente 3.550 metros sobre el nivel del mar. que destacada por su producción alimentaria de chocolate, quesos, sal, turrone, tejidos, licores y mucho más, además de ser una comunidad que ha sido reconocida por su modelo de desarrollo local y economía (AMC, 2022). Sin embargo, esta comunidad no cuenta con un concepto gastronómico que aproveche sus potencialidades al máximo bajo un modelo de sostenibilidad e innovación. Por esta razón, el presente estudio busca desarrollar una propuesta que no solo active gastronomía de la región, sino que también contribuya a su desarrollo social y económico mediante una nueva tendencia gastronómica.

Desde hace unos años, la sostenibilidad y la innovación han cobrado mayor relevancia en el sector gastronómico debido a la creciente preocupación por la crisis ambiental y el desperdicio de alimentos. En Ecuador, estas tendencias aún no han sido plenamente exploradas, lo que abre una oportunidad para el diseño de nuevos modelos de negocio gastronómico que integren principios sostenibles e innovadores.

El objetivo general de la investigación es proponer un concepto gastronómico sostenible e innovador en Salinas - Bolívar, Ecuador. Para ello, se plantean los siguientes objetivos específicos: (1) Diagnosticar las características para la creación de un nuevo concepto gastronómico sostenible e innovador a partir de la encuesta a expertos gastronómicos del sector, (2) Identificar los elementos

teóricos para la creación del concepto gastronómico sostenible e innovador a partir de revisión documental, (3) Determinar las potencialidades del sector gastronómico en la comunidad y (4) Diseñar un concepto gastronómico sostenible e innovador en Salinas-Bolívar, Ecuador.

Planteado de lo mencionado este estudio propuso la creación de un concepto gastronómico sostenible e innovador en el sector de Salinas-Bolívar, Ecuador, con el fin de promover la sostenibilidad y la innovación el área de alimentos y bebidas del sector

Por eso, esta investigación, pretende explotar las potencialidades del sector de Salinas-Bolívar, Ecuador, a través de un concepto gastronómico sostenible e innovador, dando a conocer la riqueza y el turismo del sector, además de implementar nuevas propuestas y tendencias culinarias que permitan la proyección de la gastronomía de Salinas a nivel nacional e internacional. El presente estudio se realizó en un enfoque cuantitativo, con un diseño no experimental - transversal, además el tipo de investigación fue documental y de campo

La investigación está conformada por cinco (5) capítulos, empezando por el capítulo I titulado el problema, donde se evidencia la presentación del problema, los objetivos de la investigación, la justificación e impacto y el alcance de la investigación.

Continuando así con el capítulo II, titulado marco teórico donde se detallaron los antecedentes de la investigación, bases teóricas, y fundamentación legal, que respaldan el desarrollo de los objetivos planteados en el capítulo I.

Seguido por el capítulo III, titulado marco metodológico, donde se encuentra la naturaleza de la Investigación, población y muestra, técnica e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad de los instrumentos y las técnicas de análisis de datos.

Continuando con el capítulo IV, titulado análisis e interpretación de los resultados en este capítulo podemos evidenciar los resultados obtenidos por cada objetivo específico tras haber aplicado el instrumento y tabular sus resultados por

dimensiones y siendo analizados mediante estadística descriptiva usando tablas de frecuencia absoluta y relativa.

Finalizando de esta manera con el capítulo V, titulado conclusiones y recomendaciones donde se concluye los resultados de los objetivos de la investigación, dando así recomendaciones para futuras investigaciones.

CAPITULO I

EL PROBLEMA

En este capítulo se describe el planteamiento del problema, los objetivos de la investigación, la justificación e impacto y finalmente el alcance del estudio.

Planteamiento del problema

El concepto gastronómico es aplicar ciertos cambios a un restaurante con el objetivo de que resulten útiles para incrementar la calidad o la productividad además de innovar requiere un mejor conocimiento de la demanda que permita la óptima adaptación de los productos y destinos a los gustos y expectativas del cliente (Andalucía, 2021).

La definición de un concepto sostenible es la gestión de recursos esenciales teniendo en cuenta el impacto a futuro, brinda un servicio responsable manteniendo la preservación del planeta, así ofreciendo un arte culinario más natural siguiendo las normas FLOSS (Fresh, Local, Organic, Seasonal, Sustainable) que en español se definiría como “Fresco, Local, Orgánico, Estacional y Sustentable” controlando la prioridad de los proveedores locales o del sector (Delgado & Mancilla, 2019).

La sostenibilidad de un restaurante nace con la aparición de huertos orgánicos, elección de productos y proveedores locales minoristas, aprovechando al máximo los productos locales, y minimizando la merma de un establecimiento (Michelin Guide, 2024).

Un concepto gastronómico innovador se distingue por utilizar tecnología avanzada para mejorar la eficiencia en la preparación de alimentos y en el servicio al cliente. Esto no solo reduce costos operativos como energía y mano de obra, sino que también optimiza la experiencia del cliente con servicios más rápidos y personalizados. Además, puede incorporar prácticas sostenibles y estar abierto a adoptar nuevas tecnologías que mejoren continuamente tanto la gestión interna como la experiencia general del cliente (Gomez, 2019).

En la actualidad, se calcula que se desperdicia un tercio de la comida producida globalmente, lo que representa 1.300 millones de toneladas de frutas, verduras, carnes, lácteos, mariscos y granos que se desperdician en los establecimientos de alimentos y bebidas (World Wildlife Fund Inc., 2023).

En Ecuador, se pierden más de 900,000 toneladas de alimentos, lo que representa un desafío significativo en término de sostenibilidad. Este desperdicio abarca una variedad de alimento procesados. Además de los impactos ambientales nocivos, abordar este problema requiere medidas integrales que abarquen desde la producción agrícola hasta el consumo final, incluida la educación sobre la gestión de alimentos, Banco de alimentos de Quito (BAQ, 2023).

Actualmente, existen numerosos establecimientos que operan sin cumplir plenamente con las normativas de seguridad ambiental (Salomón, 2022).

Respecto a lo previamente señalado, se debe tener en cuenta que en el mundo solo existen 450 establecimientos que han sido reconocidos como restaurantes sostenibles e innovadores (Michelin Guide, 2024).

A partir de lo expuesto, en Ecuador, se encuentra la comunidad Salinas ubicada en la provincia de Bolívar, conocida por sus productos artesanales y gran producción agrícola, la región ofrece una gran variedad de productos frescos y locales Ministerio de la agricultura de Ecuador (MAG, 2021).

Esto le convierte en un lugar perfecto para la creación de un concepto gastronomico que combine sostenibilidad e innovación. La población local tiene varias potencialidades sostenibles e innovadoras, como la producción artesanal de quesos y la agricultura orgánica, además de contar con un taller de innovacion, lo que sienta las bases sólidas para la creación de un concepto enfocado en la sostenibilidad e innovacion.

Dicho esto, esta comunidad presenta una gran oportunidad para la creacion de un concepto gastronómico fusionando sostenibilidad e innovación que se distancie de lo convencional. Sin embargo, en la actualidad no existe un concepto gastronómico que explote al máximo los recursos locales y las

prácticas sostenibles para brindar una experiencia gastronómica innovadora y diferenciadora. Esta carencia limita el potencial de la región para atraer turismo gastronómico y fomentar el desarrollo económico local. La falta de un concepto gastronómico que hable sobre sostenibilidad e innovación hace efecto en establecimientos por que al no cumplir con ciertas normas seguridad alimentaria y ambiental, existe una alta generación de residuos, afectando ecosistemas, limita opciones saludables, reduce la competitividad y perjudica el desarrollo económico local.

En función de lo anteriormente planteado surge la siguiente interrogante.

¿Cuáles serían los elementos que deberían considerarse para la creación de un concepto gastronómico sostenible e innovador en salinas de Guaranda Ecuador?

Objetivos de la investigación

Objetivo General

Proponer la creación de un concepto gastronómico sostenible e innovador en Salinas - Bolívar, Ecuador.

Objetivos Específicos

- Diagnosticar las características para la creación de un nuevo concepto gastronómico sostenible e innovador a partir de la encuesta a expertos gastronómicos del sector.
- Identificar los elementos teóricos para la creación del concepto gastronómico sostenible e innovador a partir de revisión documental.
- Determinar las potencialidades para un nuevo concepto gastronómico sostenible e innovador en el sector de Salinas – Bolívar, Ecuador a partir de revisión documental.
- Diseñar un concepto gastronómico sostenible e innovador en Salinas - Bolívar Ecuador.

Justificación e impacto de la investigación

La propuesta para la creación de un concepto de restaurante sostenible e innovador en Salinas - Bolívar Ecuador, se presenta como una iniciativa de gran trascendencia social. Este proyecto tiene el potencial de transformar la comunidad local, fomentando la adopción de prácticas sostenibles e innovadoras que benefician tanto al medio ambiente como a la sociedad en general. La implementación de un restaurante innovador que priorice el uso de productos locales y sostenibles puede servir como modelo de responsabilidad ambiental y social, demostrando que es posible lograr un equilibrio entre éxito económico y sostenibilidad innovadora. Los cambios esperados incluyen una mayor conciencia sobre el consumo responsable y un impulso al desarrollo económico local mediante el apoyo a los productores de la región.

Desde el punto de vista del valor agregado, esta investigación aporta significativamente al incrementar la sostenibilidad e innovación en la gastronomía local. Al adoptar y adaptar mejores prácticas globales sostenible e innovadoras, el restaurante no solo mejorará la calidad de vida de los habitantes de Salinas - Bolívar, sino que también contribuirá al bienestar del medio ambiente. Este proyecto puede maximizar positivamente la situación actual al promover un desarrollo económico inclusivo y responsable, generando empleo y fortaleciendo las cadenas de suministro locales.

El aporte práctico del estudio es evidente en su aplicabilidad para resolver problemas concretos relacionados con la sostenibilidad e innovación en el sector gastronómico. Empleando teorías y metodologías avanzadas, herramientas innovadoras y modelos operativos eficientes, el proyecto demostrará cómo es posible implementar prácticas sostenibles e innovadoras de manera efectiva en un contexto real. Esto incluye la utilización de energías renovables, la gestión eficiente de recursos y la reducción de residuos, lo que en conjunto mejorará la gestión organizacional y tendrá un impacto positivo en la sociedad.

En cuanto al aporte a la Universidad Iberoamericana del Ecuador, esta investigación enriquecerá a las carreras ofertadas, proporcionando un caso de estudio real y aplicable sobre sostenibilidad y la innovación en la gastronomía. Los estudiantes e investigadores podrán utilizar los datos y resultados obtenidos

para desarrollar nuevas investigaciones y artículos científicos, que fomenten la sostenibilidad e innovación en diversos sectores gastronómicos.

Respecto a la relevancia científica esta investigación generará conocimiento en nuevos conceptos gastronómicos asociados a la sostenibilidad e innovación.

En el ámbito nacional, el estudio contribuirá al desarrollo de nuevos modelos operativos sostenibles e innovadores, utilizando sistemas de residuos y desechos de las normativas de Ecuador y la promoción de beneficios ecológicos y comunitarios, fortaleciendo así la realidad ecuatoriana desde una perspectiva integral.

Para finalizar, se verifica la viabilidad del estudio, contando con el conocimiento y las competencias en sostenibilidad, innovación y gastronomía, empleando teorías avanzadas y herramientas innovadoras, además se cuenta con el tiempo para poder desarrollar a cabalidad la investigación, como recurso económico no requiere mayor inversión por lo tanto cumple con la viabilidad necesaria. Esta investigación es viable ya que se cuenta con acceso directo a la comunidad de Salinas - Bolívar Ecuador facilita la implementación y recolección de datos. Estos factores combinados aseguran la viabilidad del proyecto y el logro de los objetivos propuestos.

Alcance de la investigación

El alcance de la investigación propone la creación de un concepto gastronómico sostenible e innovador en Salinas - Bolívar Ecuador. La cual se desarrolla como una investigación de tipo documental y de campo que se ejecutará en un tiempo comprendido desde abril de 2024 hasta febrero de 2025.

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

En este capítulo se describen los antecedentes de la investigación, las bases teóricas que sustentan la investigación.

Antecedentes de la investigación

En primer lugar, se tiene la investigación Realizada por Aguirre & Cobos (2021), titulada: Propuesta de implementación de gastronomía sostenible para mejora en la cadena de suministro del sector gastronómico cantón Mocache, Provincia de Los Ríos, teniéndose en cuenta que para la realización de esta investigación gastronómica, la presente se enmarca en la implementación de la gastronomía sostenible como plan de mejora en la cadena de suministro del sector gastronómico del cantón Mocache, Provincia de los Ríos.

Las cuales se tomaron en el siguiente orden, referenciar bibliográficamente la gastronomía sostenible y sus elementos, realizar un estudio de mercado sobre la percepción de actores involucrados, Detallar el cultivo del mes en el sitio web del GAD y aportar una propuesta de solución con estrategias para socializar los beneficios de la gastronomía sostenible a través de espectáculos gastronómicos y campañas culturales dirigidas al sector gastronómico.

Esta investigación se realizó mediante un enfoque mixto para estudiar la gastronomía sostenible en el cantón Mocache, provincia de los Ríos. Se empleó la técnica de grupo focal con entrevistas abiertas y estructuradas a especialistas en el tema. Se exploró desde el conocimiento local hasta las prácticas culinarias innovadoras, evaluando la aceptación de propuestas de gastronomía sostenible en profesionales y restaurantes locales.

Entre los resultados se presentan indicios preliminares sobre las preferencias de los entrevistados y los factores que influirán o se relacionarán entre sí, validándose más adelante. Aunque otros factores no se excluyen, la sostenibilidad parece ser un término desconocido para los entrevistados, reflejando bajos niveles de conocimiento al respecto.

En este sentido, la investigación realizada por Aguirre & Cobos (2021), se relaciona con el presente estudio, debido a que ambos contemplan la implementación de un concepto sostenible. El aporte radica en la utilización del instrumento presentado por Aguirre & Cobos para la recolección de datos relacionada con el nivel de conocimiento sobre sostenibilidad el cual servía de base para crear el instrumento de recolección de datos en este estudio.

Como segundo antecedente se tomará la investigación realizada por Vera (2021), titulada: Propuesta de un establecimiento Sostenible de alimentos y bebidas siguiendo las reglas FLOSS en la ciudad de Guayaquil, en la cual se tomaron diferentes factores para proponer la creación de un restaurante sostenible siguiendo las reglas FLOSS (“Fresco, Local, Orgánico, Estacional y Sostenible”) en el sector Urdesa Central de la ciudad de Guayaquil.

Luego posteriormente establecer los conceptos y postulados de la restauración sostenible a través de la revisión de la literatura existente fundamentando teóricamente esta investigación, mediante el diagnóstico de la oferta gastronómica actual en el sector Urdesa central de Guayaquil, de la misma manera realizar un análisis de mercado para establecer la oferta y la demanda de la restauración sostenible y diseñar un restaurante sostenible en el sector Urdesa central de Guayaquil siguiendo las reglas FLOSS.

La investigación adopto un enfoque cuantitativo de nivel descriptivo, llevando a cabo un estudio de campo con diseño no experimental transeccional. La población estuvo constituida por 379 personas de los cuales 201 personas fueron de género masculino (53%) y 178 personas fueron del género femenino (47%). Para la recolección de datos se aplicó una encuesta a la muestra del estudio, a través de un muestreo probabilístico. Entre los resultados se tiene que el enfoque del negocio es adecuado, ya que cuenta con indicadores apropiados de aceptación por parte de los consumidores de gastronomía de la ciudad, específicamente del sector de Urdesa central.

De tal manera, la investigación realizada por Vera (2021), se relaciona con la presente investigación ya que ambas proponen la creación de un concepto sostenible. El aporte radica en los cuestionarios validados, conociendo las

opiniones de los consumidores lo que sirve como apoyo teórico, técnico y metodológico para el presente estudio y la creación de la propuesta.

Como tercer antecedente se tiene la investigación realizada por Bonilla (2022), titulada: Caracterización de los procesos de innovación en el sector de restaurantes en la Universidad Andina Simón Bolívar, teniéndose en cuenta que, para la realización de esta investigación gastronómica, proporciona un análisis detallado de los procesos de innovación en restaurantes en los sectores de la Mariscal y la Floresta, en la ciudad de Quito.

Se tomaron en el siguiente orden, se revisó la literatura referente a las definiciones de la categoría de innovación que permita comprender la problemática de la investigación, para caracterizar el sector de restaurantes desde un enfoque nacional hasta llegar a su participación a nivel provincial y local, y posteriormente, aplicar un estudio de corte transversal de tipo descriptivo y correlacional, y así conocer los rasgos y características de innovación en los restaurantes localizados en los sectores de La Mariscal y La Floresta, finalmente elaborar la propuesta para el diseño e implementación de los procesos de innovación en los negocios de restaurantes.

Esta investigación se desarrolló, enmarcada en un enfoque mixto (cuantitativo y cualitativo) de nivel descriptivo correlacional, utilizando cuestionarios dirigido a gerentes y propietarios, para posteriormente, profundizar con entrevistas. Se seleccionaron 271 restaurantes de los sectores de La Mariscal y La Floresta utilizando muestreo probabilístico estratificado con fijación proporcional y, además, se seleccionaron 380 clientes mediante un muestreo aleatorio para encuestas.

Los resultados arrojan que la capacidad de innovación en restaurantes es percibida por los clientes lo cual indica que los restaurantes tienen características de innovación, que pueden ser mejoradas implementando procesos y actividades en cada una de las variables evaluadas en esta investigación.

En este sentido, la investigación realizada por Bonilla (2022), se relaciona con el presente estudio, ya que ambos subrayan la importancia de una gestión efectiva de la innovación para un restaurante.

El aporte radica en la caracterización y definición de un concepto innovador por Bonilla, ya que proporciona una definición detallada y práctica para entender la innovación en el sector de restaurantes.

Bases teóricas

Concepto

Se define como el pensamiento o idea con juicio coherente, compuesto por características importantes para la estructuración de un objeto, como el diseño y punto de partida de un pensamiento hacia un proyecto (Bautista, 2021).

Concepto gastronómico

Se define como la propuesta integral de una idea o tendencia que estructura los valores, identidad y experiencia de un establecimiento o proyecto gastronómico, con un carácter innovador. Incluyendo elementos como el concepto de cocina, diseño de producto, tradiciones alimentarias, servicio, marketing y tecnología (Bahls, Wendhausen & Añaña, 2019).

Asi mismo, es aquella donde se observa la creación de nuevos modelos de negocios, proyectos culinarios alternativos, tendencias gastronomicas y turisticas innovadoras, donde se adapta la cocina tradicional a los nuevos tiempos y estilos de cocina como la sostenibilidad e innovacion, la cual tiene identidad y experiencia (Andalucía, 2021).

Producto

Un producto debe ser unico y dar a conocer una identidad, los valores y la historia que trasmite en un alimento, plato, bebida o experiencia gastronomica agregando una propuesta de valor, su objetivo es satisfacer experiencias, culturas nuevas y necesidades alimenticias (Aguirregoitia & Fernandez, 2019).

Para la creacion de un concepto el producto es importante, ya que un producto debe conectar con las emociones, cultura, historia, trazabilidad, experiencia, asi como resultado obtenemos un producto innovador, algunos ejemplos de

productos de un concepto gastronomico son el KM 0, Slow Food, Zero Waste (Andalucía, 2021).

Servicio

El servicio es fundamental como parte de la experiencia culinaria, la cual tiene como definicion aquella interaccion del personal percibida por el cliente, la actitud del personal, conocimiento del menu y atencion personalizada en la que crea emociones durante una comida, relacionandose asi con la satisfaccion y fidelizacion del cliente (Andalucía, 2021).

A la vez, el servicio es la actividad que ofrece un establecimiento en el que se da la interaccion del cliente con el personal y la zona del establecimiento, el cual abarca desde la bienvenida hasta la salida del lugar, afectando asi la percepcion del cliente (Magri, 2023).

Marketing

Se refiere a las estrategias para comunicarse de manera clara y positiva para la atracción y fidelización del cliente, ayuda a destacarse de la competencia y crear una identidad unica, generando interes y atraccion de nuevos clientes, se puede observar mediante la presencia digital, eventos gastronomicos, formatos de contenidos (Andalucía, 2021).

Se define como aquello que nos da conocer nuestra marca y producto, con estrategias de comunicación y fidelización, un campo que abarca desde la investigacion de mercadeo hasta su distribucion, con el objetivo de mantener relaciones a largo plazo con los clientes (Marín & Rojas, 2023)

Tecnología

La tecnologia en la gastronomia implica equipos, herramientas digitales, procesos, sistemas y técnicas innovadoras que mejoran los procesos dentro de las áreas gastronómicas, esta industria a cambiado las cocinas, transformandolas en eficiente, sostenibles e innovadoras que facilita la interaccion con el cliente, utilizando equipamiento, analisis de datos, paginas web y e-commerce (Andalucía, 2021).

Hoy en día los restaurantes hacen un buen uso de la tecnología, utilizando herramientas como tablets, páginas web, menús digitales para realizar pedidos, además de equipos innovadores con los cuales se hace un mejor manejo de los alimentos, tanto como en seguridad alimentaria y nutrición (García & Martínez, 2022).

Sostenibilidad

Actividades que perduren en el tiempo sin retroceso, sin afectar el ambiente, teniendo en cuenta los recursos naturales (FAO, 2022).

Se refiere a la satisfacción de necesidades sin comprometer las necesidades de futuras generaciones, preservando los recursos naturales y las culturas. La cual se enfatiza en equilibrar, el desarrollo económico, social y ambiental, no solo abarca la producción y el consumo, también la educación y la concienciación de la población (Calvache, Potosí & Rodríguez, 2022).

Sostenibilidad Social, Ambiental, Económica

Su principal objetivo es mejorar la calidad de vida de las personas, asegurando condiciones perfectas como: hogar, alimentación, formación y salud, teniendo como resultado establecimientos de trabajo seguros e inclusivos (Forbes, 2022).

Generación de economía equitativa a largo plazo, así asegurando que no solo sean rentables, esto quiere decir que exista empleos de calidad y un impacto económico y social, obteniendo un desarrollo local (Forbes, 2022).

Busca promover el desarrollo económico sin afectar al ambiente, o a la biodiversidad, es decir cometer el menor impacto ambiental, busca adecuar prácticas que sean sostenibles a largo plazo, cumplir con las medidas ambientales y motivar hábitos para velar el entorno ambiental (Vergara & Pilaguano, 2022).

Implementación de prácticas sostenibles en el sector alimentario

La adopción de prácticas sostenibles en la Industria Alimentaria permite aumentar la eficiencia en toda la cadena de valor de un restaurante (Abbate, Centobelli, Cerchione, Nadeem & Riccio, 2023).

Gastronomía sostenible

La unión de gastronomía y sostenibilidad, nace la gastronomía sostenible, una cocina que se centra y se preocupa en la trazabilidad de los alimentos, hasta en el momento que es servido al comensal, esta gastronomía toma en cuenta, el desarrollo agrícola, nutrición, producción sostenible de alimentos, el consumo responsable y la conservación de la biodiversidad, conjuntamente estableciendo una huella efectiva en el ambiente, la sociedad y finalmente en la economía (FAO, 2022).

Por otro lado, también podemos entender que un concepto gastronómico sostenible es aquel que gestiona sus recursos de manera responsable y se preocupa por los efectos futuros de sus acciones presentes. Este tipo de conceptos preserva los recursos actuales para garantizar su disponibilidad a largo plazo (Vera, 2021).

Desarrollo alimentario sostenible

Involucra compensar las necesidades actuales, sin afectar a generaciones futuras, asegurando la economía del desarrollo agrícola, el entorno ambiental, y por último el eje social, es fundamental para un equilibrio sostenible futuro, con un impacto ambiental bien bajo y la pérdida de biodiversidad e incluso contribuye a la seguridad alimentaria (FAO, 2021).

Se puede decir, que es esencial para compensar las necesidades básicas de la población, al tiempo que genera oportunidades de empleo tanto en actividades agrícolas como en industrias relacionadas. Además de proporcionar seguridad alimentaria, este sector contribuye significativamente a la economía nacional a través de exportaciones y empleo establecido por empresas que procesan productos agrícolas (Galvez, 2021).

Reciclaje

La gestión de residuos mediante el reciclaje constituye un proceso multifacético que permite la regeneración, renovación y reconversión de materiales a partir de desechos, ya sea de manera parcial o integral. Este procedimiento comprende diversas metodologías aplicables a distintas categorías de residuos, facilitando su reutilización tanto en su función original como en aplicaciones alternativas.

El proceso de reciclaje representa un mecanismo de recuperación de residuos sólidos que permite su reincorporación al ciclo económico productivo, ya sea mediante su reutilización directa o su aprovechamiento como materia prima en la fabricación de nuevos productos. Esta práctica genera una triple dimensión de beneficios que abarca aspectos económicos, ambientales y sociales (Ruiz & Arcos, 2019)

Residuos

Los residuos constituyen una consecuencia directa de las actividades antropogénicas y del proceso natural de deterioro de los productos a través del tiempo. En este contexto, resulta fundamental establecer una diferenciación precisa entre los materiales susceptibles de reciclaje y aquellos que no lo son, considerando que no todos los elementos descartados en entornos urbanos pueden clasificarse como desechos sin valor.

La conceptualización de "basura" se aplica específicamente a aquellos elementos que han perdido su utilidad práctica y requieren disposición. Estos materiales, caracterizados por su ausencia de valor comercial o funcional, son frecuentemente percibidos como elementos indeseables que demandan eliminación. Los métodos convencionales de gestión de estos residuos incluyen principalmente la incineración o su disposición en puntos específicos designados para su posterior recolección y tratamiento. (Ruiz & Arcos, 2019)

Eco-gastronomía

La eco-gastronomía representa un paradigma culinario fundamentado en la selección y utilización de productos de alta calidad, obtenidos mediante procesos que preservan su integridad natural, evitando la intervención de compuestos químicos artificiales. Esta aproximación privilegia los productos orgánicos, caracterizados por su cultivo libre de pesticidas y fertilizantes sintéticos. En el ámbito de la producción pecuaria, este enfoque se traduce en prácticas de crianza que excluyen el uso de antibióticos y hormonas de crecimiento artificiales.

La adopción de prácticas agrícolas orgánicas contribuye significativamente a la mitigación del impacto ambiental en múltiples ecosistemas, incluyendo la

atmósfera, los suelos y los recursos hídricos. En oposición, los sistemas de producción alimentaria convencional, basados en métodos no orgánicos, representan un riesgo potencial para las comunidades circundantes, al exponer a las poblaciones actuales y futuras a sustancias potencialmente nocivas, comprometiendo así la sostenibilidad intergeneracional (Uyaguari, 2023).

Slow Food

Concepto gastronómico internacional fundada en 1986 en Italia, por el sociólogo, periodista, y crítico gastronómico, Carlo Petrini, en consecuencia, del crecimiento industrial gastronómico y la cúspide de la comida rápida. Se basa en promover una alimentación, sabrosa y saludable hacia el consumidor, la misma debe ser producida de manera sostenible sin afectaciones al ambiente, además de garantizar condiciones dignas a los consumidores y precios accesibles hacia los consumidores (Petrini, 2024).

Km 0

El concepto Km 0 es una tendencia que surge a partir del movimiento Slow Food la cual es una iniciativa que promueve el consumo de productos locales, frescos y de temporada además de relacionarse con el consumo consciente y sostenible (Alvarado, 2020).

Zero Waste (Cero residuos)

Concepto o enfoque sostenible el cual busca la minimización de residuos con las 5R, Rechazar lo que no se necesita, reutilizar en máximas cantidades dando una segunda vida a productos y materiales, reducir desperdicios innecesarios, reciclar y por último rot (proceso natural de descomposición de residuos orgánicos), Este enfoque también se une con la economía circular (Zero Waste International Alliance, 2025)

Concepto innovador gastronómico

Presentan una propuesta diferenciadora en su modelo de servicio, superando notablemente las expectativas del mercado. La aceptación de estos conceptos innovadores, según la opinión del mercado, se debe a las mejoras en la calidad del servicio, la innovación de productos y la imagen (Carranza, Ávila, Ballesteros & Carranza, 2022).

Por ello, la cocina innovadora es mucho más que solo la creación de nuevos menús y recetas involucra principalmente técnicas de innovación gastronómica, uso creativo de ingredientes, presentaciones creativas, y la experiencia gastronómica, esto quiere decir que las cocinas todos los días se innova (Imba, 2022).

Tendencias gastronómicas

La evolución de las tendencias gastronómicas representa un fenómeno dinámico que ha experimentado una transformación significativa durante el siglo XXI. Este período ha sido testigo de una proliferación sin precedentes de innovaciones culinarias que han redefinido el panorama gastronómico global. La diversificación de estas tendencias refleja no solo una búsqueda constante de excelencia en el arte culinario, sino también una marcada inclinación hacia la diferenciación y el establecimiento de identidades gastronómicas distintivas. Este proceso evidencia la capacidad del sector para reinventarse y establecer paradigmas únicos que trascienden las convenciones tradicionales, permitiendo la expresión de estilos culinarios individualizados y auténticos (Cotarate, 2021)

Innovación en las tendencias gastronómicas

Aplicación de diferentes cambios determinados hacia un objeto en busca de un mercado aun no explotado, así mejorando la productividad y la calidad, esto exige un mejor conocimiento que permita la adaptación de nuevos productos, esta se desarrolla en todo el entorno gastronómico como las tendencias de consumo, nuevos modelos de negocio alternativo, marketing, publicidad y fidelización de clientes internos y externos, cambiando a una infraestructura moderna digitalizada (Andalucía, 2021).

Innovación de producto

Constituye una transformación sustancial de bienes y servicios existentes o la creación de nuevas ofertas. Este proceso puede incorporar tanto tecnologías emergentes como establecidas, orientándose a generar un impacto significativo en la experiencia del consumidor. La mejora de las características y funcionalidades del producto busca responder de manera más efectiva a las necesidades del mercado (Cotarate, 2021).

Innovación de proceso

Esta abarca modificaciones significativas en los métodos de producción y distribución. Su objetivo primordial es optimizar la calidad y sostenibilidad de los productos mediante la implementación de técnicas avanzadas, equipamiento especializado y sistemas informáticos integrados. Esta dimensión se vincula estrechamente con la logística empresarial y la prestación eficiente de servicios (Cotarate, 2021).

Innovación en mercadotecnia

Se enfoca en satisfacer las expectativas del consumidor a través de estrategias novedosas de comercialización. Este enfoque comprende mejoras en diversos aspectos como el diseño de empaque, estrategias de precio, canales de distribución y métodos promocionales. Su finalidad es incrementar la penetración de mercado y el volumen de ventas mediante el posicionamiento estratégico de productos y servicios (Cotarate, 2021).

Innovación organizacional

Implica la implementación de nuevos métodos en la gestión administrativa y operativa. Este tipo de innovación busca optimizar los costos operativos mientras mejora la satisfacción tanto de clientes como de empleados. Adicionalmente, fortalece las relaciones interinstitucionales con entidades públicas y privadas, facilitando la integración efectiva con proveedores y otros actores del ecosistema empresarial (Cotarate, 2021).

E-commerce

Más conocido como el comercio electrónico, ofreciendo pre-reservas, así vendiendo de forma online, además de realizar ventas cruzadas ofreciendo productos del establecimiento, transformando en una manera alternativa de generar ingresos sin importar que el establecimiento este cerrado, desarrollando nuevas estrategias digitales (Andalucía, 2021).

Glocalización

Se refiere a la unión entre la globalización y la localización, una propuesta gastronómica vanguardista, pero inspirada en la tradición y la esencia, la cual sirve como una estrategia de marketing en el cual se adapta productos, servicios

y estrategias globales a las necesidades de mercados locales, manteniendo la identidad del establecimiento, generando experiencias culinarias únicas que respetan la identidad cultural (Andalucía, 2021).

Turismo de autenticidad

Obtención de productos locales y tradicionales, es auténtico, ya que potencia los productos los productos autóctonos de la zona, su fin es que el turista se empape de productos de la localidad y conozca más de su origen, existiendo una mejor trazabilidad (Andalucía, 2021).

Dentro de esto, también podemos encontrar el enoturismo, el cual permite explorar las culturas, tradiciones locales, patrimonio cultural, y agrícola de una región, enfatizando la gastronomía local, ayudando a conservar las recetas tradicionales y al mismo tiempo fomentando la innovación gastronómica (Thome & Ortiz, 2020).

Salinas-Bolívar, Ecuador

Salinas de Guaranda, cantón de la provincia de Bolívar, se encuentra en la estribación de la cordillera Occidental de los Andes, destacándose por su belleza única e incomparable. En este lugar operan alrededor de 28 microempresas comunitarias, dedicadas a la industrialización de productos como leche, carne, fruta y lana, entre otros. Estas empresas generan cerca de 198 productos que se comercializan en el mercado nacional y se exportan a otros países, con enfoque especial en Italia. Uno de sus productos más emblemáticos es el queso El Salinerito, disponible en supermercados de todo el país y en tiendas propias gestionadas por la Funorsal (Asociación de Municipalidades Ecuatorianas, 2021).

Potencialidades Gastronómicas del sector de Salinas – Bolívar Ecuador

La comunidad salinera mantiene una tradición de trabajo conjunto basada en la reciprocidad y la ayuda mutua, elementos fundamentales de su cultura. En un contexto de alta vulnerabilidad rural, desempleo y falta de recursos productivos, desarrollamos redes de solidaridad y emprendimientos colectivos. Estas iniciativas, aunque invisibilizadas por el Estado y la academia, representan su

forma de subsistir y satisfacer necesidades básicas, ofreciendo alternativas a los modelos económicos (Ayaviri & Barragán, 2017).

Salinas de Guaranda cuenta con recursos que permiten desarrollar alternativas en colaboración con la academia. Estas iniciativas buscan valorar la práctica gastronómica y fomentar el desarrollo económico de la población local (Guevara, Aldaz & Allauca, 2023).

Turismo gastronómico en Salinas

El turismo se ha consolidado a nivel global como una de las actividades más relevantes para impulsar la economía de numerosos países, generando múltiples fuentes de empleo, oportunidades de desarrollo y contribuyendo significativamente al crecimiento nacional (Jácome, 2022).

En este contexto el turismo es un elemento esencial para promover la gastronomía local, ya que las prácticas culinarias de las comunidades forman parte de la cadena de valor del sector turístico, especialmente en áreas intensivas en capital y mano de obra, como las manufactureras. Por ello, resulta crucial identificar y organizar la información relacionada con la culinaria de Salinas desde una perspectiva de gestión que genere conciencia y revalorice su entorno rural (Guevara et al, 2023).

Emprendimiento gastronómico en Salinas

La organización comunitaria, la economía solidaria, el liderazgo y la cultura emprendedora destacan como elementos esenciales para el éxito de los emprendimientos en esta localidad. Se observa cómo el espíritu emprendedor impulsa el desarrollo local al crear fuentes de empleo, mejorando así la calidad de vida de la población mediante principios de equidad, participación comunitaria y un modelo económico solidario (Noboa & Ramos, 2019).

Por último las principales motivaciones que impulsan la innovación y el emprendimiento en Salinas de Guaranda con el uso de recursos locales incluyen la necesidad de obtener mayores ingresos económicos para mejorar la calidad de vida de la población. Además, buscan ser reconocidos regionalmente como

una comunidad emprendedora y posicionarse a nivel nacional e internacional como un exitoso modelo de desarrollo local (Ayaviri & Barragán, 2017).

Produccion alimentaria en Salinas

La cocina salinera combina una rica herencia histórica basada en productos andinos y la producción subtropical de la provincia de Bolívar. Además, integra la influencia de la cultura italiana, introducida en los últimos 50 años por los padres salesianos y la fundación Mato Grosso, lo que se manifiesta actualmente en su oferta gastronómica (Guevara et al, 2023).

De manera similar, la cadena de valor considera aspectos culturales y sociales como el gusto, la identidad y la conexión con la naturaleza, que trascienden las transacciones económicas en la producción y el consumo de alimentos (Mero, Herrera & Vera, 2019).

Principales productos y/o recursos gastronomicos

Minas de sal

Es relevante destacar que el intercambio de productos, incluida la sal, no solo contribuye al sustento económico, sino también al enriquecimiento del conocimiento técnico agrícola y culinario. Este proceso configura la cocina tradicional de la localidad y sus costumbres alimentarias, que en la actualidad conservan rasgos incaicos y elementos derivados de la colonización (Guevara et al, 2023).

Chocolatera

La fábrica de confites "El Salinerito" establece que los registros y formatos para la recepción de materias primas y aditivos en la producción de su línea chocolatera son esenciales para garantizar la validez y fiabilidad de los resultados de seguimiento y medición, ya que permiten verificar la conformidad de los productos con los requisitos establecidos (Chafila, 2022).

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

En este capítulo se describe la naturaleza de la investigación, población y muestra, técnicas de recolección de datos, operacionalización de la variable, instrumentos de recolección de datos, la validez y confiabilidad y finalmente las técnicas de análisis de datos.

Naturaleza de la investigación

Enfoque de la investigación

El enfoque cuantitativo utiliza métodos matemáticos y sigue un proceso organizado en fases secuenciales. Cada etapa precede a la siguiente en un orden estricto. Se establecen objetivos, variables de investigación o preguntas, se recopila información relevante y se construye el marco teórico. A partir de las preguntas, se formulan hipótesis y se definen las variables de estudio, las cuales se analizan y vinculan con las mediciones obtenidas para llegar a conclusiones y resultados. Este enfoque es adecuado para evaluar las magnitudes de los fenómenos y probar hipótesis. Se caracteriza por su objetividad, lo que significa que el investigador no manipula las variables de investigación (Hernandez & Mendoza, 2018).

Con lo mencionado anteriormente, la presente investigación se enmarcó en un enfoque cuantitativo, debido a que esta investigación siguió un proceso secuencial y organizado en etapas, que comenzó con una idea inicial. Posteriormente, se planteó el problema y se formuló la pregunta de investigación, la cual se resolvió mediante la recolección de datos de libros y antecedentes teóricos. Asimismo, se analizaron los datos obtenidos de la aplicación de encuestas utilizando estadística descriptiva. Un aspecto importante por destacar es que los investigadores no manipularon el objeto de estudio.

Nivel de la investigación

Los niveles descriptivos miden la variable de estudio de forma independiente, enfocándose en revelar información sobre el qué, cómo, cuándo y dónde ocurre el fenómeno investigado para proporcionar una descripción detallada del mismo.

Su propósito es especificar las propiedades y características de personas, grupos, comunidades, procesos u objetos (Castillo, Gomez, Taborda, & Mejia, 2021).

El nivel descriptivo busca especificar las propiedades importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que sea sometido a análisis. Este estudio mide o evalúa diferentes aspectos, tamaños o elementos del fenómeno a investigar. Se elige una serie de conceptos o variables y se mide cada uno de ellos de manera independiente para describir lo que se está investigando. Estos estudios pueden otorgar la posibilidad de realizar predicciones, aunque sean rudimentarias. El principal interés de este estudio es medir con la mayor precisión posible (Hernandez & Mendoza, 2018).

Como resultado de lo anteriormente mencionado, la presente investigación tuvo un nivel descriptivo, ya que se caracterizó la propuesta para la creación de un concepto gastronómico sostenible e innovador en Salinas – Bolívar Ecuador.

Diseño de la investigación

El término diseño hace referencia a un conjunto de planes o estrategias que se emplean para conceptualizar o reunir la información necesaria que permita abordar el problema planteado. De este modo, el diseño se utiliza para analizar y asegurar la precisión en la pregunta de investigación. Además, el diseño de investigación posee características específicas que se ajustan a la naturaleza del estudio realizado, así como a la manera en la que se busca responder a la interrogante o hipótesis (Hernandez & Mendoza, 2018).

Por otra parte, el diseño se refiere al plan que se debe seguir para recopilar los datos necesarios en la investigación con el fin de responder a la pregunta planteada o confirmar la hipótesis propuesta (Castillo, et al. 2021).

Existen dos tipos de diseños cuantitativos de investigación: no experimentales y experimentales. Los diseños no experimentales se definen como aquellos estudios en los que el investigador no manipula la variable de estudio, observando el fenómeno tal como ocurre en la realidad. Esto permite realizar un análisis del fenómeno tal como se presenta naturalmente (Castillo, et al. 2021).

La investigación no experimental se lleva a cabo sin manipular intencionalmente las variables independientes. Se fundamenta en categorías, conceptos, variables, eventos, fenómenos o contextos que han ocurrido previamente o se han desarrollado en su entorno natural sin la intervención directa del investigador (Hernández & Mendoza, 2018).

El diseño no experimental transversal se utiliza para recolectar datos en un solo momento, con el objetivo de describir las variables y analizar sus relaciones en un punto específico del tiempo (Hernández & Mendoza, 2018).

Con lo expuesto anteriormente, la investigación siguió un diseño no experimental – transversal, puesto que los datos fueron recolectados en un solo momento en el tiempo, la encuesta fue realizada a expertos académicos en gastronomía, sostenibilidad e innovación para el diagnóstico de las potencialidades en cuanto a la sostenibilidad e innovación para la creación de un nuevo concepto gastronómico en el sector de Salinas – Bolívar Ecuador. Las variables de estudio no fueron manipuladas por los investigadores

Tipo de investigación

Este estudio se basó tomando en cuenta los objetivos planteados en el presente documento, el cual se desarrolló siguiendo dos tipos de investigación documental y de campo.

La investigación de campo es aquella que implica en la recolección de antecedentes, obteniéndola directamente del entorno y de los sujetos investigados, para eso, es necesario visitar el lugar donde se da el fenómeno y así recoger datos (Pimienta & De la Orden, 2017). Así pues, en la presente investigación los datos fueron recolectados directamente de experto académicos en el área dedicados a sostenibilidad e innovación gastronómica, para cumplir el objetivo donde diagnosticamos las características para la creación de un nuevo concepto gastronómico sostenible e innovador en el sector de Salinas – Bolívar Ecuador.

Así mismo, el tipo de investigación también fue documental, definida como la búsqueda de respuestas específicas a partir de la investigación en documentos

de fuentes originales o derivadas (Baena, 2014). Dicho lo anterior, en la presente investigación se utilizaron documentos, los cuales ayudaron con dos objetivos, Identificar los elementos teóricos para la creación del concepto gastronómico sostenible y determinar las potencialidades para un nuevo concepto gastronómico sostenible e innovador en el sector de Salinas – Bolívar Ecuador a partir de revisión documental.

Población

La población es señalada al total de sujetos o elementos implicados con la problemática de estudio (Pimienta & de la Orden, 2017). De esta forma, la presente investigación fue finita y su población está constituida por cuatro (4) profesionales académicos con conocimiento en sostenibilidad, innovación y gastronomía del sector de Salinas-Bolívar, Ecuador, los cuales nos ayudaron a diagnosticar las características para la creación de un nuevo concepto gastronómico sostenible e innovador a partir de la encuesta en el sector de Salinas – Bolívar Ecuador.

Muestra

Se refiere al subconjunto de la población o elementos que están vinculadas a la investigación, para la recolección de datos más específica (Hernández & Mendoza, 2018).

Las muestras se clasifican en probabilísticas y no probabilísticas. Las muestras probabilísticas aseguran que todas las unidades o casos de la población tienen la misma probabilidad de ser seleccionadas. En contraste, las muestras no probabilísticas se basan en características y criterios específicos relevantes para la investigación, en lugar de depender de la probabilidad (Hernández & Mendoza, 2018).

En este sentido, la muestra es probabilística ya que todos los miembros de la población tuvieron la misma probabilidad de ser seleccionados en la muestra, corresponde a cuatro (4) profesionales con conocimiento de sostenibilidad, innovación y gastronomía del sector de Salinas-Bolívar, Ecuador, que conformaron la población.

Unidad de análisis

Se refiere al elemento fundamental el cual se estudia en una investigación científica, donde se recolectan datos, pueden ser simples como un individuo o tan compleja como una organización, dependiendo del enfoque que tienen los objetivos de la investigación (Castillo, et al. 2021).

En primer lugar, en esta investigación se tuvieron 2 unidades de análisis, la primera estuvo conformada por cuatro (4) documentos, los cuales nos ayudaron a identificar los elementos teóricos para la creación de un concepto gastronómico sostenible e innovador, la segunda unidad de análisis, contó de cinco (5) documentos, los cuales ayudaron a determinar las potencialidades para un nuevo concepto gastronómico sostenible e innovador en el sector de Salinas-Bolívar, Ecuador.

Técnica de recolección de datos

Las técnicas de investigación se refieren a los métodos y procedimientos específicos que se emplean para recopilar los datos necesarios. Estos datos son esenciales para probar o contrastar las hipótesis planteadas en un estudio. La elección de la técnica adecuada puede influir significativamente en la validez y confiabilidad de los resultados obtenidos (Castillo, Gómez, Taborda y Mejía, 2021).

En la presente investigación se aplicó dos técnicas de recolección de datos la encuesta y la revisión documental, debido a la relación que tienen los objetivos de la investigación.

Encuesta

Forma sistemática de recolectar información que suministra un grupo de individuos o la muestra de la investigación, en relación con un tema particular, en un momento único (Pérez, Pérez & Seca, 2020).

En esta investigación, se aplicó la encuesta para diagnosticar las características para la creación de un nuevo concepto gastronómico sostenible e innovador a partir de la encuesta a expertos del sector de Salinas-Bolívar, Ecuador.

Revisión Documental

La investigación también fue desarrollada por revisión documental, es aquella que involucra la indagación, recuperación, análisis, crítica e interpretación de datos (Arias, 2016).

Por tanto, como se cita anteriormente, en la investigación se utilizaron cuatro (4) documentos para identificar los elementos teóricos para la creación de un concepto gastronómico sostenible e innovador, y cinco (5) documentos para determinar las potencialidades para un nuevo concepto gastronómico sostenible e innovador en el sector Salinas-Bolívar, Ecuador.

Operacionalización de la variable

Se le dice al proceso por el cual la variable se transforma de concepto abstractos a términos concretos, esto implica decir cómo se quiere estudiar y decidir cómo se va a medir (Arias, 2016).

En esta investigación se realizó la operacionalización de la variable, la que se utilizó para generar un instrumento, que tiene como objetivo diagnosticar las características para la creación de un nuevo concepto gastronómico sostenible e innovador a partir de la encuesta a expertos en el sector.

Objetivo	Variable	Definición conceptual de la variable	Dimensión	Indicadores	Instrumento
Diagnosticar las características necesarias para la creación de un nuevo concepto gastronómico sostenible e innovador a partir de la encuesta expertos gastronómicos del sector.	Características necesarias para la creación de un nuevo concepto gastronómico o sostenible e innovador.	Un concepto gastronómico sostenible debe priorizar la inclusión social y económica, promover la biodiversidad, y generar una relación ética con los proveedores, además de fomentar la innovación tecnológica y	Innovación	Coherencia entre oferta gastronómica y emplazamiento	¿Considera usted que la propuesta gastronómica de un establecimiento debe estar relacionada a la temática y a su emplazamiento? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
				Aplicación de nuevas tecnologías	¿Cree usted que la inclusión de nuevas tecnologías innovadoras como: Food Upcycling, Inteligencia Artificial, Tecnología de seguimiento y control, ¿en la industria alimentaria mejora la

cultural para
mantenerse
competitivo,
Organización
mundial del
Turismo (OMT,
2019)

producción del
establecimiento?

SI ☐

NO ☐

¿Piensa usted que las fases de
producción o servicios del
establecimiento, como:
trazabilidad del producto,
experiencia del cliente,
eficiencia del servicio, ¿son
necesarias para la creación de
un nuevo concepto
gastronómico sostenible e
innovador?

SI ☐

NO ☐

	Aplicación de nuevas tendencias gastronómicas	¿Considera usted que los nuevos procedimientos de innovación y creatividad aplicadas en la oferta del restaurante favorece a la cultura culinaria del sector?
		SI <input type="checkbox"/>
		NO <input type="checkbox"/>
Sostenibilidad	Coherencia entre oferta gastronómica y producción	¿Estaría de acuerdo que dentro de la oferta gastronómica se dé prioridad al producto de la localidad?
		SI <input type="checkbox"/>
		NO <input type="checkbox"/>
	Aplicación de la categorización del Mintur	¿Está de acuerdo que los parámetros de categorización de restaurantes expuestos por

el Mintur se extiendan a todas las localidades del Ecuador?

SI ☐

NO ☐

Principios de ¿Está de acuerdo que los sostenibilidad establecimientos en la alimentaria actualidad manejen sus propios cultivos y procedimientos amigables al ambiente?

SI ☐

NO ☐

¿Considera usted que en la actualidad los establecimientos están en capacidad de reutilizar productos orgánicos y evitar el aumento de la huella de carbono?

SI ☐

NO ☐

¿Está de acuerdo que el consumidor pague un valor adicional por concepto de remediación ambiental o compensación?

SI ☐

NO ☐

Estrategias de marketing gastronómico	¿Considera que un menú que proponga un concepto gastronómico sostenible es una estrategia para la mejora del manejo de los alimentos en un servicio de alimentos y bebidas?
---------------------------------------	---

SI ☐

NO ☐

Potencialidad	Aplicación de nuevas tendencias gastronómicas	¿Considera que se puede aplicar las tendencias gastronómicas en Salinas – Bolívar Ecuador tales como: Producto KM0, Slow Food, ¿Zero Waste?
---------------	---	---

SI ☐

NO ☐

Aplicación de nuevas tendencias gastronómicas	¿Considera que se puede aplicar las tendencias gastronómicas en Salinas – Bolívar Ecuador tales como: WooCommerce, Glocalización, ¿E-Comerse?
	SI <input type="checkbox"/>
	NO <input type="checkbox"/>

Tabla 1. Operacionalización de la variable

Instrumento de recolección de datos

La obtención de datos es un paso fundamental en cualquier investigación y es indispensable para adquirir información valiosa y precisa. Existen diversos métodos para recolectar datos, como encuestas, entrevistas, observación, análisis de documentos y experimentos, entre otros (Medina, Rojas, Bustamante, Loaiza, Martel & Castillo, 2023).

Cuestionario

Un cuestionario se define como un instrumento de recolección de datos que consta de una serie de preguntas estructuradas, diseñadas para obtener respuestas específicas de los encuestados. Este método es ampliamente utilizado en investigaciones cuantitativas para captar datos de una muestra de individuos de manera eficiente y estandarizada (Hernández & Mendoza, 2018).

Como resultado para la recolección de datos en la presente investigación se creó un cuestionario para diagnosticar las características para la creación de un nuevo concepto gastronómico sostenible e innovador a partir de la encuesta a expertos del sector de Salinas-Bolívar, Ecuador.

Documento

Un documento se refiere a cualquier fuente de datos escritos que no se generó con el objetivo de responder a una pregunta de investigación concreta en el instante de su elaboración. Los documentos pueden abarcar un extenso rango de recursos, tales como publicaciones de periódicos, libros, cartas, memorandos, bases de datos y otros registros tanto escritos. Estos documentos son analizados para obtener información pertinente y dar contexto al objetivo de estudio (Hernandez & Mendoza, 2018).

Validez

La validez se refiere al grado en que un instrumento permite medir la variable que necesita ser medida (Hernandez & Mendoza, 2018)

Entre los tipos de validez se encuentran la Validez de Contenido, la Validez de Constructo (convergente, divergente y factorial) y la Validez Predictiva. También se puede recurrir a la ayuda de personas expertas en el tema para que revisen

el instrumento (juicio de expertos) con el fin de determinar si cumple con la finalidad establecida (Castillo, et al. 2021).

En esta investigación se aplicó la validez de expertos, la cual tiene por definición, preguntas realizadas a expertos, para poder realizar una correcta correlación de los datos, que están organizadas para lograr medir lo propuesto (Hernández & Mendoza, 2018).

Con lo expuesto anteriormente, la investigación se desarrolló con un juicio de expertos, la cual fue ejecutada a con (3) expertos en el área de gastronomía.

Tabla 2. Validación de expertos

Encuesta	
Expertos	Título profesional
Luis Muñoz	Mgst. (Profesor de la carrera de Gastronomía)
Luis Llerena	Mgst. (Profesor de la carrera de Gastronomía)
Karla Ulloa	Mgst. (Profesora de la carrera de Gastronomía)

Confiabilidad

Se refiere a la capacidad del instrumento para proporcionar datos o mediciones que reflejen la realidad que se desea conocer, es decir, la precisión de la medición, así como la consistencia o estabilidad de la medición en diferentes momentos. Cuanto mayor sea el nivel de confiabilidad de un instrumento, menor será la cantidad de error presente en los puntajes obtenidos (Castillo, et al. 2021).

Esta investigación tiene confiabilidad en su instrumento ya que se aplicó el instrumento a los encuestados en 2 momentos diferentes obteniendo resultados similares lo que indica la confiabilidad de dicho cuestionario.

Técnica de análisis de datos

Se recordó que, en el análisis de datos cuantitativos, era esencial tener en cuenta dos parámetros principales, que los modelos estadísticos representaban indicadores de la realidad y no la realidad en sí misma, y que los resultados numéricos debían interpretarse siempre en su contexto. Además, se consideran los niveles de medición de las variables y se utiliza la estadística, que puede ser inferencial o descriptiva (Hernández & Mendoza, 2018).

En este estudio se aplicó un análisis cuantitativo empleando estadística descriptiva, ya que los datos fueron organizados y tabulados utilizando tablas de frecuencias.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

Este capítulo presenta los resultados de la investigación con su correspondiente análisis e interpretación, a partir de los objetivos planteados.

Diagnosticar las características para la creación de un nuevo concepto gastronómico sostenible e innovador a partir de la encuesta a expertos gastronómicos del sector.

Dimensión 1: Innovación

Tabla 3. Dimensión Innovación

Pregunta	sí frecuencia absoluta	no frecuencia absoluta	sí frecuencia relativa	no frecuencia relativa
1. ¿Considera usted que la propuesta gastronómica de un establecimiento debe estar relacionada a la temática y a su emplazamiento?	3	1	75%	25%
2. ¿Cree usted que la inclusión de nuevas tecnologías innovadoras como: Food Upcycling, Inteligencia Artificial, Tecnología de seguimiento y control, ¿en la	4	0	100%	0%

industria alimentaria				
mejora la				
producción del				
establecimiento?				
3.¿Piensa usted que las fases de producción o servicios del establecimiento, como: trazabilidad del producto, experiencia del cliente, eficiencia del servicio, ¿son necesarias para la creación de un nuevo concepto gastronómico sostenible e innovador?	4	0	100%	0%
4. ¿Considera usted que los nuevos procedimientos de innovación y creatividad aplicadas en la oferta del restaurante favorece a la cultura culinaria del sector?	4	0	100%	0%
TOTAL	15	0	75%	25%

Análisis e interpretación: Se evidencia que un 75% de los encuestados consideran importante la aplicación de innovación en la creación de un nuevo concepto gastronómico mientras que un 25% de los encuestados cree que la propuesta gastronómica de un establecimiento no debe estar relacionada a la temática y a su emplazamiento.

Dimensión 2: Sostenibilidad

Tabla 4. Dimensión Sostenibilidad

Pregunta	si frecuencia absoluta	no frecuencia absoluta	si frecuencia relativa	no frecuencia relativa
5. ¿Estaría de acuerdo que dentro de la oferta gastronómica se dé prioridad al producto de la localidad?	4	0	100%	0%
6. ¿Está de acuerdo que los parámetros de categorización de restaurantes expuestos por el Mintur se extiendan a todas las localidades del Ecuador?	4	0	100%	0%
7. ¿Está de acuerdo que los establecimientos en la	4	0	100%	0%

**actualidad manejen
sus propios cultivos y
procedimientos
amigables al
ambiente?**

8. ¿Considera usted que en la actualidad los establecimientos están en capacidad de reutilizar productos orgánicos y evitar el aumento de la huella de carbono?	4	0	100%	0%
--	----------	----------	-------------	-----------

9. ¿Está de acuerdo que el consumidor pague un valor adicional por concepto de remediación ambiental o compensación?	3	1	75%	0%
---	----------	----------	------------	-----------

10. ¿Considera que un menú que proponga un concepto gastronómico sostenible es una estrategia para la mejora del manejo de los alimentos en un	4	0	100%	0%
---	----------	----------	-------------	-----------

**servicio de alimentos y
bebidas?**

TOTAL	23	1	75%	25%
--------------	----	---	-----	-----

Análisis e interpretación: Se evidencia que un 75% de los encuestados consideran importante la aplicación de sostenibilidad para la creación de un nuevo concepto gastronómico mientras que en un 25% de los encuestados no cree que el consumidor pague un valor adicional por concepto de remediación ambiental o compensación.

Dimensión 3: Potencialidad

Tabla 5. Dimensión Potencialidad

Pregunta	si frecuencia absoluta	no frecuencia absoluta	si frecuencia relativa	no frecuencia relativa
11. ¿Considera que se puede aplicar las tendencias gastronómicas en Salinas – Bolívar Ecuador tales como: Producto KM0, Slow Food, Zero Waste?	4	0	100%	0%
12. ¿Considera que se puede aplicar las tendencias gastronómicas en Salinas – Bolívar	4	0	100%	0%

Ecuador	tales			
como:				
WooCommerce,				
Glocalización, E-				
Commerce?				
TOTAL	8	0	100%	0%

Análisis e interpretación: Se evidencia que un 100% de los encuestados manifiesta que existen potencialidades para la creación de un nuevo concepto gastronómico.

Identificar los elementos teóricos para la creación del concepto gastronómico sostenible e innovador a partir de revisión documental.

En base a la opinión de distintos autores se obtuvieron los elementos teóricos para la creación de un concepto gastronómico sostenible e innovador, los cuales se detallan en la siguiente tabla.

Tabla: Unidad de análisis de los elementos teóricos para la creación del concepto gastronómico sostenible e innovador

Tabla 6. Unidad de análisis de elementos teóricos

Autor (año)	Documento	Elementos teóricos
Asociación Chilena de Chef (ACCHEF) (2015)	Gastronomía Sustentable 100k	<ul style="list-style-type: none"> • Uso eficiente de recursos • Ingredientes locales y de temporada • Educación del consumidor • Fomentar relaciones justas

		con productores locales.
Reissig & Lebendiker (2020)	Food Design: Hacia la Innovación Sustentable	<ul style="list-style-type: none"> • Uso de nuevas tecnologías • Incorporación de ingredientes alternativos y sostenibles. • Reutilización de subproductos. • Implementación de procesos de reciclaje en el diseño alimenticio. • Integración entre chefs, diseñadores, agricultores y tecnólogos.
Poo, Salinas, Amenabar, Cavieres & Pérez (2021)	Cocina Sustentable y Consumo Responsable	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas sostenibles en cocina • Reutilización de ingredientes y sobras. • Fomento de alimentos orgánicos y de comercio justo

		<ul style="list-style-type: none"> • Incentivar elecciones alimenticias con bajo impacto ambiental
Jesus India (2020)	La Senda de la Innovación Gastronómica	<ul style="list-style-type: none"> • Estrategias para optimizar recursos en restaurantes • Identificación de nuevas tecnologías y tendencias emergentes • Creación de platos que combinan creatividad con sostenibilidad

Tabla de frecuencia: elementos teóricos para la creación de un concepto gastronómico sostenible e innovador

Tabla 7. *Elemento teórico*

Elemento teórico	Frecuencia
Uso eficiente de recursos	75%
Ingredientes locales y sostenibles	75%
Reutilización de subproductos	50%
Educación del consumidor	25%
Relaciones justas con productores	25%
Nuevas tecnologías	50%
Creatividad y sostenibilidad	50%
Comercio justo y alimentos orgánicos	25%

En cuanto a los elementos teóricos de un concepto gastronómico sostenible e innovador, el 75% de los autores afirman el uso eficiente de recursos e ingredientes locales y sostenibles. De igual forma el 50% de los autores destacan que se debe contemplar reutilización de subproductos, nuevas tecnologías, creatividad y sostenibilidad. En último lugar el 25% de los autores, afirman el comercio justo, relaciones justas con productores y educación del consumidor.

Determinar las potencialidades para un nuevo concepto gastronómico sostenible e innovador en el sector de Salinas – Bolívar, Ecuador a partir de revisión documental.

En base a la opinión de distintos autores se obtuvieron las potencialidades para un nuevo concepto gastronómico sostenible e innovador en el sector de Salinas-Bolívar, Ecuador, los cuales se detallan en la siguiente tabla.

Tabla: Unidad de análisis de las potencialidades para un nuevo concepto gastronómico sostenible e innovador en el sector de Salinas – Bolívar, Ecuador.

Tabla 8. *Unidad de análisis de las potencialidades para un nuevo concepto gastronómico sostenible e innovador*

Autor (año)		Documento	Potencialidades
Guevara, Buenaño (2023)	Aldaz &	Manifestaciones alimentarias tradicionales de la cocina popular en Salinas de Guaranda como potencial destino turístico culinario	<ul style="list-style-type: none">• Ingredientes autóctonos y técnicas tradicionales como base de la cocina local.• Conexión entre gastronomía, cultura y turismo.

		<ul style="list-style-type: none"> • Potencial de Salinas como destino culinario destacado.
Ministerio de turismo (MINTUR) (2014)	Festivales y gastronomía en Santa Elena y Bolívar	<ul style="list-style-type: none"> • Promoción de productos locales como queso y chocolate. • Festivales como herramientas para el desarrollo turístico. • Enlace entre gastronomía y turismo sostenible.
Cujano (2023)	Turismo entre chocolates	<ul style="list-style-type: none"> • Chocolates como eje de atracción turística. • Fortalecimiento económico a través de la producción artesanal. • Posicionamiento de Salinas como destino turístico gastronómico.
Ecoequator (2024)	Salinas de Guaranda – Economía Solidaria	<ul style="list-style-type: none"> • Economía solidaria como

		<p>motor para el desarrollo gastronómico.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Relación entre cooperativas y producción local de alimentos. • Sostenibilidad como enfoque para fortalecer la gastronomía.
Ruiz (2024)	La Tradición y Sabores Únicos de la Salinas de Bolívar	<ul style="list-style-type: none"> • Identidad cultural reflejada en productos típicos como panela y aguardiente artesanal. • Gastronomía como medio para fortalecer el turismo rural. • Importancia de la tradición en los sabores locales.

Tabla de frecuencia de las potencialidades para la creación de un nuevo concepto gastronómico sostenible e innovador en el sector de Salinas-Bolívar, Ecuador.

Tabla 9. *Frecuencia de potencialidades para un concepto gastronómico sostenible e innovador*

Potencialidades	Frecuencia relativa
Productos locales	100%
1Relación con el turismo	100%
Sostenibilidad	60%
Preservación cultural	80%
Impacto económico	60%
Festivales y eventos gastronómicos	40%

Como resultados se puede identificar que un 100% de los documentos habla que los productos locales son una potencialidad para la creación de un nuevo concepto gastronómico, además, un 100% de los documentos dice que la

relación justa con el turismo se le considere una potencialidad para la creación del concepto, por otro lado el 60% de los documentos destaco que la sostenibilidad es una potencialidad para la creación del concepto gastronómico, el 80% de los documentos menciona que la preservación cultural es una potencialidad para la creación de un concepto gastronómico, un 60% de los documentos afirma que el impacto económico es una potencialidad para la creación de un nuevo concepto gastronómico, y finalmente solo un 40% indica que los festivales y eventos gastronómicos es una potencialidad para la creación de un concepto gastronómico sostenible e innovador en el sector de Salinas-Bolívar, Ecuador.

Concepto gastronómico sostenible e innovador en Salinas - Bolívar Ecuador

CGSI





Ilustración 1 Salinas Bolívar

Índice concepto gastronómico sostenible e innovador

1. Portada
2. Introducción
3. Objetivo
4. Salinas-Bolívar, Ecuador
5. Características
6. Potencialidades
7. Tabla interrelación para la creación de un nuevo concepto gastronómico
8. Explicación de la Relación
9. Tabla de la relación y creación del logo y nombre del concepto gastronómico
10. Análisis

Introducción al concepto gastronómico

La gastronomía desempeña un papel crucial en la identidad cultural y el desarrollo económico de las comunidades. En este contexto, la presente

propuesta tiene como objetivo diseñar un concepto gastronómico sostenible e innovador que no solo celebre la riqueza cultural de Salinas - Bolívar, sino que también promueva prácticas comprometidas con el ambiente y la comunidad.

El concepto gastronómico planteado se basa en la integración de tres pilares fundamentales: sostenibilidad, innovación y conexión con la comunidad local. Desde una perspectiva sostenible, se prioriza el uso de ingredientes locales y de temporada, así como técnicas de cocina que minimicen el desperdicio y el impacto ambiental. Por otro lado, la innovación se refleja en el uso de nuevas tendencias y tecnologías dentro de la cocina como el e-commerce, fusionando lo tradicional con lo modernos, ofreciendo una experiencia gastronómica contemporánea sin perder la esencia cultural de la región.

Este concepto también busca empoderar a los pequeños productores locales, fortaleciendo la economía de Salinas y resaltando el valor de sus recursos naturales y culturales.

El diseño de esta propuesta representa una oportunidad para transformar la gastronomía de Salinas en un modelo innovador que inspire a otras regiones a adoptar prácticas sostenibles y creativas.

Objetivo

Desarrollar un concepto gastronómico sostenible e innovador, mediante el diagnóstico de las características a expertos en el área, además, identificar los elementos teóricos gastronómicos por revisión documental, y finalmente determinar las potencialidades del sector base de revisión documental, para la creación de un nuevo concepto gastronómico sostenible e innovador en el sector de Salinas – Bolívar Ecuador. Alineando con los principios, estrategias, conceptos o tendencias gastronómicas que fomenten sostenibilidad e innovación como son: KM0, Slow Food, Zero Waste (Cero residuos), E-Commerce y Glocalización.

Salinas-Bolívar, Ecuador

Salinas de Guaranda, ubicada en la provincia de Bolívar, Ecuador, es una parroquia que se ha destacado por su modelo de desarrollo comunitario y

economía solidaria. Este enfoque permite a la comunidad diversificar sus actividades económicas y mejorar sus condiciones de vida.

Características del sector:

- **Ubicación y geografía:** La parroquia de Salinas se encuentra en la sierra central del Ecuador, en el cantón Guaranda, provincia de Bolívar. Su altitud varía desde los 800 msnm en la zona subtropical hasta los 4,200 msnm en el páramo, con la cabecera parroquial situada a 3,600 msnm. Esta diversidad altitudinal contribuye a una variedad de ecosistemas y microclimas en la región Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural (GAD, 2025).
- **Historia económica:** Tradicionalmente, la economía de Salinas se basaba en la extracción de sal mineral y la producción de cascarilla en la zona subtropical. Sin embargo, a partir de la década de 1970, la comunidad inició un proceso de diversificación económica mediante la creación de pequeñas y medianas empresas comunitarias (GAD, 2025).

Potencialidades del sector:

- **Producción láctea:** La producción de quesos es una de las principales actividades económicas de Salinas. Empresas comunitarias como "El Salinerito" elaboran diversos tipos de quesos y otros productos lácteos, alcanzando ventas significativas y posicionándose en mercados nacionales e internacionales Asociación de municipales ecuatorianas (AMC, 2022).
- **Industria de confites:** Además de los lácteos, la comunidad ha incursionado en la producción de chocolates y turrone, utilizando cacao de alta calidad. Este sector ha demostrado ser una fuente importante de ingresos y ha permitido a Salinas posicionarse como un referente en este segmento (AMC, 2022).
- **Recolección y procesamiento de hongos:** La recolección de hongos silvestres en los bosques de pino reforestados es otra actividad económica. La empresa secadora de hongos se encarga del tratamiento, secado y comercialización de estos productos, principalmente en mercados internacionales (GAD, 2025)

- Turismo comunitario: Salinas ha desarrollado el turismo comunitario, ofreciendo a las visitantes experiencias auténticas que incluyen hospedaje en el hotel "El Refugio", recorridos por las diferentes empresas comunitarias y participación en actividades locales. Esta iniciativa ha generado empleo y ha promovido el desarrollo sostenible en la región (Revista chakiñan, 2018).

El modelo de desarrollo de Salinas se basa en la economía popular y solidaria, donde las ganancias se reinvierten en la comunidad para mejorar infraestructuras, educación y servicios de salud. Este enfoque ha permitido a la parroquia superar condiciones de pobreza extrema y convertirse en un referente de desarrollo comunitario en Ecuador (Revista chakiñan, 2018).

Tabla interrelación para la creación de un nuevo concepto gastronómico

Tabla 10. *Interrelación para la creación de un nuevo concepto gastronómico*

Elementos teóricos	Potencialidades	Estrategias
Uso eficiente de recursos	Sostenibilidad, económico	Impacto Km 0, Zero Waste
Ingredientes locales y sostenibles	Productos locales, Preservación Turismo	Km 0, Slow Food, Glocalización
Reutilización de subproductos	Sostenibilidad, económico	Impacto Zero Waste, Slow Food

Educación del consumidor	Sostenibilidad, Preservación cultural	Slow Food, e-commerce
Relaciones justas con productores	Impacto Productos locales	económico, Comercio justo, Glocalización

Explicación de la Relación

1.- Uso eficiente de recursos – Km 0 y Zero Waste – Sostenibilidad e impacto económico

- Aplicar estrategias como Km 0 reduce la huella de carbono al reducir la trazabilidad del producto ya que se obtiene los productos de huertos orgánicos a menos de 1km del sector.
- Zero Waste minimiza el desperdicio de alimentos y recursos, al utilizar las 5R, que son rechazar lo que no se necesita, reutilizar en máximas cantidades dando una segunda vida a productos y materiales, reducir desperdicios innecesarios, reciclar y por último rot (proceso natural de descomposición de residuos orgánicos) generando eficiencia en costos y menor impacto ambiental.

- Esto fortalece la sostenibilidad del negocio y reduce costos operativos, mejorando la rentabilidad y el desarrollo económico.



Ilustración 2 Realizada por la IA en base al concepto gastronómico

Ejemplos

- Restaurantes que compran directamente a productores locales

En Salinas de Guaranda, muchos emprendimientos gastronómicos adquieren quesos, embutidos y productos agrícolas directamente de las cooperativas locales, como la Empresa Comunitaria de Lácteos de Salinas, reduciendo la huella de carbono y fortaleciendo la economía local.

- Uso de productos frescos de la zona en la cocina

Restaurantes que incluyen en sus menús ingredientes como papas nativas, quinua, mashua y hongos andinos, evitando el uso de productos importados y promoviendo la agroecología.

- Elaboración de productos derivados para minimizar desperdicios

Panaderías y cafeterías en la zona aprovechan el suero lácteo resultante de la producción de quesos para hacer bebidas fermentadas o productos horneados, evitando desperdicios y generando nuevas fuentes de ingresos.

- Compostaje y economía circular

Algunos negocios implementan sistemas de compostaje con restos orgánicos de cocina para fertilizar huertos locales, cerrando el ciclo de producción y disminuyendo residuos.

- Reutilización de subproductos en la gastronomía

Tiendas y emprendimientos de chocolates artesanales en Salinas aprovechan los residuos de cacao para hacer infusiones o exfoliantes naturales en lugar de desecharlos.

- Promoción de envases reutilizables y eliminación de plásticos

Uso de empaques biodegradables en lugar de plásticos desechables, incentivando a los clientes a llevar sus propios recipientes o termos para bebidas.

2.- Ingredientes locales y sostenibles – Km 0, Slow Food, Glocalización – Productos locales, preservación cultural y turismo

- La priorización de ingredientes locales apoya a productores cercanos y reduce el impacto ambiental.
- Slow Food valora la calidad y autenticidad de los ingredientes, promoviendo la gastronomía como parte de la cultura local.
- La glocalización combina lo local con tendencias globales, haciéndolo atractivo para turistas interesados en experiencias gastronómicas únicas.



Ilustración 3 Realizada por la IA en base al concepto gastronómico

Ejemplos

- Ingredientes Locales y Sostenibles – Km 0

Ejemplo: Uso de queso de Salinas, producido artesanalmente en la zona, en platos como fondue de quesos locales, pizzas artesanales o empanadas rellenas con quesos madurados en la región. Esto apoya a las cooperativas locales y reduce la huella de carbono.

- Slow Food – Valorización de la Calidad y Cultura Gastronómica

Ejemplo: Creación de un menú degustación basado en técnicas tradicionales de la comunidad, como la preparación de pan artesanal con harina de cebada local. Esto resalta la importancia del tiempo y la dedicación en la preparación de los alimentos, alineándose con el concepto Slow Food.

- Glocalización – Tradición - Innovación para el Turismo Gastronómico

Ejemplo: Elaboración de chocolate gourmet con sal andina de Salinas y especias de la zona. Se combina un ingrediente local con tendencias globales en chocolatería artesanal, atrayendo a turistas que buscan experiencias culinarias auténticas y sofisticadas.

3.- Reutilización de subproductos – Zero Waste, Slow Food – Sostenibilidad e impacto económico

- Zero Waste fomenta la reutilización de residuos alimentarios para nuevas preparaciones, reduciendo costos de producción.
- Slow Food impulsa técnicas tradicionales de aprovechamiento de ingredientes.

- Esto mejora la eficiencia económica y ambiental, alineándose con un modelo de negocio sostenible.



Ilustración 4 Realizada por la IA en base al concepto gastronómico

Ejemplos

- Elaboración de caldos y fondos con recortes de vegetales y huesos.

Los restos de zanahoria, cebolla, apio y huesos de animales utilizados en la producción de quesos y embutidos en Salinas pueden transformarse en caldos base para sopas y salsas, reduciendo desperdicio y costos.

- Aprovechamiento del suero de leche en panificación y bebidas

En la producción de quesos artesanales, el suero de leche suele ser un subproducto descartado. Se puede reutilizar para hacer pan, bebidas fermentadas como la "chicha de suero" o incluso en la alimentación animal, promoviendo una economía circular.

- Uso de cáscaras y pulpas de frutas en conservas y fermentados

Las cáscaras de maracuyá y otras frutas utilizadas en jugos pueden transformarse en mermeladas, encurtidos o bebidas fermentadas como kombucha, evitando el desperdicio y generando nuevos productos de valor agregado.

- Elaboración de harinas con residuos de cereales y granos.

Los residuos de la molienda de quinua, cebada o trigo pueden convertirse en harinas integrales para la elaboración de panes, galletas y otros productos horneados, siguiendo el concepto Slow Food de máximo aprovechamiento.

- Biodegradabilidad y compostaje de residuos orgánicos.

Los restos de frutas y vegetales no aprovechables pueden utilizarse en compostaje para enriquecer los suelos de cultivos locales, cerrando el ciclo de producción de manera sostenible.

4.- Educación del consumidor – Slow Food, e-commerce – Sostenibilidad y preservación cultural

- Slow Food educa a los clientes sobre la importancia de consumir productos locales y de calidad.
- E-commerce permite difundir esta información y vender productos con certificaciones sostenibles a más consumidores.
- Esto genera mayor conciencia ambiental y gastronómica, promoviendo el consumo responsable.



Ilustración 5 Realizada por la IA en base al concepto gastronómico

Ejemplos

- Slow Food y Productos Locales

La Cooperativa Salinas de Guaranda promueve el consumo de quesos artesanales, chocolates y embutidos elaborados con ingredientes locales, respetando procesos tradicionales y sostenibles.

Restaurantes y mercados en la zona pueden ofrecer degustaciones y charlas sobre la importancia de consumir estos productos en lugar de opciones industrializadas.

- Comercio electrónico y Comercialización Sostenible

Plataformas digitales como Salinerito.com pueden ampliar su alcance, vendiendo productos certificados como quesos madurados, chocolates orgánicos y ventas aromáticas.

A través de redes sociales, se educa a los consumidores sobre el valor de estos productos, resaltando su impacto en la economía local y la sostenibilidad.

- Conciencia Ambiental y Gastronómica

Turismo gastronómico sostenible: los visitantes pueden aprender sobre la producción artesanal de quesos y chocolates a través de recorridos en las fábricas locales.

Alianzas con chefs y restaurantes para incluir ingredientes de Salinas en menús de cocina de autor, destacando el valor cultural y ambiental del consumo responsable.

5.- Relaciones justas con productores – Comercio justo, Glocalización – Impacto económico y productos locales

- El comercio justo asegura que los pequeños productores reciban un pago adecuado por su trabajo.
- La glocalización impulsa el reconocimiento de estos productos en mercados nacionales e internacionales.
- Esto genera un impacto económico positivo en la comunidad, fortaleciendo la cadena productiva local.



Ilustración 6 Realizada por la IA en base al concepto gastronómico

Ejemplos

- Comercio Justo

Los productores de queso en Salinas de Guaranda venden directamente a mercados locales y nacionales, asegurando un pago justo por su producto y mejorando su calidad de vida.

- Glocalización






Los quesos artesanales de Salinas se exportan a Europa, manteniendo su autenticidad mientras se adaptan a los gustos internacionales, lo que aumenta su demanda.

- Impacto Económico Local

La venta de mochilas tejidas a mano en Salinas genera empleo local y promueve el turismo, creando un ciclo económico positivo que beneficia a toda la comunidad.

Tabla de la relación y creación del logo y nombre del concepto gastronómico.

Tabla 11. Relación y creación de logo para el concepto gastronómico

Elementos			Potencialidades	Estrategias	Formula
Uso eficiente de recursos			Sostenibilidad, Impacto económico	Km 0 	$U=S+IE+K0$
Ingredientes sostenibles	locales	y	Productos locales, Preservación cultural, Turismo	Slow Food 	$IL=PL+PC+SF$
Reutilization de sub-productos			Sostenibilidad, Impacto económico	Zero Waste 	$RS=S+IE+ZW$
Educación del consumidor			Sostenibilidad, Preservación cultural	E-commerce 	$EC=S+PC+E$
Relaciones productoras	justas	con	Impacto económico, Productos locales	Glocalización 	$RP=IE+PL+G$
Formulación			$U+S+IE+K0+IL+PL+PC+SF+RS+ZW+EC+E+RP+G$		
Resultado			CGSI (Concepto gastronómico sostenible e innovador)		

CGSI



Ilustración 7 Logo del concepto gastronómico CGSI

Análisis

En relación con lo anteriormente expuesto se tiene en cuenta que los elementos teóricos que deben contemplarse son el uso eficiente de recursos, ingredientes locales y sostenibles, reutilización de subproductos, educación del consumidor y relaciones justas con productores, además que estos tienen que estar vinculados a las potencialidades del sector tales como sostenibilidad, impacto económico, productos locales, preservación cultural, y turismo. Además, se deben tomar en cuenta como elementos claves necesarios para que un establecimiento de alimentos y bebidas sea considerado sostenible e innovador en el sector de Salinas-Bolívar, Ecuador.

Para esto la propuesta se base en la sostenibilidad, el comercio justo, la preservación cultural y la innovación, además de aplicar como bases estratégicas para fortalecer el nuevo concepto gastronómico sostenible e innovador, tendencias o conceptos gastronómicos como Km 0, Zero Waste, Slow Food, E-commerce y Glocalización, beneficiando así a productores, consumidores y al sector turístico. Así es como debe surgir un establecimiento de alimentos y bebidas con un nuevo concepto gastronómico sostenible e innovador, para aprovechar en su máximo las potencialidades del sector y así obtener un mejor desarrollo gastronómico, económico, social y no menos importante ambiental.

Para un mejor análisis se presenta en esta propuesta, tanto un logo referente al concepto como características específicas que deben demostrar los establecimientos de alimentos y bebidas para que estos sean considerados sostenibles e innovadores además también se presenta un cuadro de fórmulas la cual nos ayuda a entender mejor la combinación de estrategias la que ayudará a entender mejor la propuesta.

CAPITULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Este capítulo presenta las conclusiones y recomendaciones de la investigación tras los resultados presentados en base a los objetivos.

Conclusiones

- Se identificó que la innovación y la sostenibilidad son factores clave para la creación del concepto gastronómico en Salinas - Bolívar. Los expertos consultados coincidieron en que la aplicación de tecnología avanzada, como la trazabilidad de productos y la inteligencia artificial, optimiza la producción y la experiencia del cliente. Además, de las nuevas tendencias gastronómicas, como el Zero Waste y el Producto KM0, pueden aplicarse en la región.
- A partir de la revisión documental, se estableció que el uso eficiente de recursos y la incorporación de ingredientes locales y sostenibles son esenciales para un concepto gastronómico sostenible. También se resaltó la importancia de la educación del consumidor y la aplicación de nuevas tecnologías para garantizar una oferta innovadora.
- La propuesta se fundamenta en tres pilares: sostenibilidad, innovación y conexión con la comunidad. Esto permitirá que el concepto no solo beneficie a los habitantes de Salinas, sino que también sirva como un modelo de referencia para futuras iniciativas en Ecuador.
- Se concluye que a partir de las estrategias ya existentes se pueden crear nuevos conceptos que mejoren la eficiencia en sostenibilidad e innovación.

Recomendaciones

- Se sugiere fomentar la educación en sostenibilidad dentro del sector gastronómico local, capacitando a los emprendedores en la optimización

de recursos y en el uso de ingredientes locales para reducir la huella de carbono.

- Es recomendable incorporar herramientas digitales para la trazabilidad de productos y la optimización de procesos en la cadena de valor. Además, se debe promover el uso de plataformas de comercio electrónico para ampliar el alcance del concepto gastronómico.
- Se aconseja establecer alianzas estratégicas con operadores turísticos y entidades gubernamentales para posicionar Salinas - Bolívar como un destino gastronómico sostenible, resaltando su riqueza cultural y culinaria.
- Se recomienda fortalecer los emprendimientos gastronómicos mediante la creación de programas de apoyo y financiamiento, incentivando el uso de materias primas locales y prácticas sostenibles en la producción alimentaria.
- Se propone que, a partir de investigaciones diferenciadas como el presente estudio se pueda generar nuevos conceptos, tendencias gastronómicas la cual se adapta a las nuevas necesidades de la industria de alimentos y bebidas además sus clusters.
- Finalmente, se sugiere realizar evaluaciones periódicas para medir el impacto de la propuesta en la comunidad, ajustando las estrategias según los resultados obtenidos para garantizar su éxito y sostenibilidad a largo plazo.

Bibliografía

- Bahls, Á., Añaña, E., & Wendhausen, R. (2019). *Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía*. Obtenido de https://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322019000200004&script=sci_arttext&utm_source
- Aguirregoitia, F. (2019). *La simplicidad como proceso creativo culinario: ¿una*. Obtenido de https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/16536/PS_17_5_%282019%29_01.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Alvarado, D. (2020). *La importancia de los productos Km 0 en restaurantes vinculados a los colectivos de cocina: Caso provincia de Girona*. Universitat de Girona. Obtenido de chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.udg.edu/ca/portals/57/Gastronomia/treball%20de%20fi%20de%20master/Denis%20Alvarado%20Vanegas.pdf?ver=cLSnC_8l32w06iKD4gxLWA%3D%3D
- Álvaro Bahls, R. W. (2019). *Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía*. Buenos Aires.
- AMC. (2022). *Salinas de Guaranda es conocido como el lugar del queso y el chocolate*. Obtenido de <https://ame.gob.ec/2021/04/01/salinas-de-guaranda-es-conocido-como-el-lugar-del-queso-y-el-chocolate/>
- Andalucía. (2021). *Innovación gastronómica*. Obtenido de <https://www.andalucialab.org/wp-content/uploads/2020/12/Descargable-guia-innovacion-gastronomica-andalucia.pdf>
- Aparicio. (2021). *Proyecto de investigación para optar por el título de Ingeniería Industrial*. Obtenido de <https://noesis.uis.edu.co/server/api/core/bitstreams/ff623d7d-28b4-4cfc-9c3e-10204af7c924/content>

- BAQ. (2023). *banco de alimentos de Quito*. Obtenido de <https://www.baq.ec/>
- Bautista, G. (2021). *El Concepto (Definición, Extensión y Contenido)*. Obtenido de <file:///C:/Users/DELL/Downloads/6629-Manuscrito-34282-1-10-20201027.pdf>
- Bonilla. (2023). *Cómo implementar procesos de innovación en restaurantes.*. Obtenido de <https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/9876/1/SM358-Bonilla-Como.pdf>
- Bonilla, E. (2022). *Caracterización de los procesos de innovación en el sector de restaurantes*. Quito: Universidad Andina Simón Bolívar. Obtenido de <https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/8583/1/T3750-MAE-Bonilla-Characterizacion.pdf>
- Cabrera. (2021). *ALIMENTACIÓN DE CALIDAD*. Obtenido de <https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/25174/Alimentacion%20de%20Calidad%20Sostenible%20y%20Saludable.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Calvache, P. (2022). *Sostenibilidad gastronómica: Aprovechamiento de*. Obtenido de <file:///C:/Users/DELL/Downloads/mabel-calvache.pdf>
- Cárdenas, E. (2022). *"Estrategias multisensoriales para el diseño de espacios interiores en restaurantes"*. Ambato .
- Carlo Petrini. (27 de Marzo de 2019). ¿Qué como cuando como? Cultura, tiempo y territorio (video). Youtube. Obtenido de https://www.youtube.com/watch?v=UN88_7GqVa0
- Cartay , R. (2019). *APROXIMACIÓN EPISTEMOLÓGICA A LA GASTRONOMÍA*. Obtenido de https://www.redalyc.org/journal/1992/199263233003/html/?utm_source
- Castillo, Y., Gomez, J., Taborda, L., & Mejia, A. (2021). *Como investigar en la UNIB.E*. Obtenido de https://avirtual.unibe.edu.ec/pluginfile.php/182181/mod_resource/content/1/Libro%20-%20C%C3%B3mo%20investigar%20en%20la%20UNIB.E.pdf

- Chafla, A. (2022). *Diseño de un Sistema de Gestión de Calidad basado en la Norma ISO 9001:2015 para los procesos de Producción en la Línea Chocolatera De Confites “El Salinerito” – Fundación Familia Salesiana*. Riobamba: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO. Obtenido de <http://dspace.espoch.edu.ec/handle/123456789/17191>
- Cotarate, V. G. (2021). *Innovacion gastronomica*. Lima. Obtenido de <https://repositorio.une.edu.pe/server/api/core/bitstreams/b4ac72a4-5b4d-4a8c-8566-f761bcf9e4d4/content>
- Cuvi, S. (2021). *Aplicación del concepto Cocina Kilómetro Cero en los productos cultivados en las comunidades de de la parroquia Nulti*. (Tesis de licenciatura): Universidad de Cuenca. Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/35946/1/Trabajo%20titulaci%C3%B3n..pdf>
- Cuvi, S. (2021). *Aplicación del concepto Cocina Kilómetro Cero en los productos cultivados en las comunidades de la parroquia Nulti*. (Tesis de licenciatura): Universidad de Cuenca. Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/35946/1/Trabajo%20titulaci%C3%B3n..pdf>
- Delgado, & Mancilla. (2019). *EVALUACIÓN DE LAS PRÁCTICAS VERDES EN RESTAURANTES*. ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA AGROPECUARIA DE MANABÍ, Manta. Obtenido de <https://repositorio.espam.edu.ec/bitstream/42000/1221/1/TTAE34.pdf>
- Ecuador, M. d. (2021). *Productores de bolivar*. Salinas, Bolivar. Obtenido de <https://www.agricultura.gob.ec/en-2020-el-mag-brindo-asistencia-tecnica-a-15-458-productores-de-bolivar/>
- Ecuadorianas, A. d. (01 de Abril de 2021). *Salinas de Guaranda es conocido como el lugar del queso y el chocolate*. Obtenido de AME:

<https://ame.gob.ec/2021/04/01/salinas-de-guaranda-es-conocido-como-el-lugar-del-queso-y-el-chocolate/>

FAO. (2021). *Alimentación y agricultura sostenibles*. Obtenido de <https://www.fao.org/sustainability/es/>

FAO. (18 de 06 de 2022). *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura* . Obtenido de <https://www.fao.org/colombia/noticias/detail-events/es/c/1539994/#:~:text=La%20gastronom%C3%ADa%20sostenible%20es%20agente,a%20lo%20propio%2C%20volviendo%20a>

FIDA. (17 de Junio de 2020). *Innovando desde las raíces a través de la gastronomía*. Obtenido de <https://www.ifad.org/es/web/latest/-/photo/back-to-the-roots-innovating-with-sustainable-gastronomy>

Figuerola, C. (2022). *El Retiro: Un refugio para el alma en tiempos del COVID*. Barker & Jules.

Forbes. (2022). *La sostenibilidad en sus tres ejes: un compromiso con las generaciones futuras*. Obtenido de <https://forbescentroamerica.com/2022/04/26/la-sostenibilidad-en-sus-tres-ejes-un-compromiso-con-las-generaciones-futuras>

Fuerez, S. (2019). *Modelo de negocio para la creación de un restaurante temático en la ciudad de Otavalo, provincia de Imbabura*. Ibarra. Obtenido de <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/9974/1/IMNUIADM003-2019.pdf>

GAD. (2025). *ACTIVIDADES ECONÓMICAS*. Guaranda. Obtenido de https://www.gadsalinas.gob.ec/web/index.php/economia?utm_source

Galvez, S. (2021). *"IMPORTANCIA DE LA AGRICULTURA PARA EL DESARROLLO DE LAS COMUNIDADES RURALES DE LA*. Obtenido de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/21495/1/UPS-CT009461.pdf>

- García, M. (2022). *Innovación alimentaria y gastronómica: tecnología, salud y creatividad*. Obtenido de [https://www.renc.es/imagenes/noticias/REV.%20ESP.%20NUTR.%20COM.%20\(SUPL.%20\)%202022_BAJA.pdf#page=16](https://www.renc.es/imagenes/noticias/REV.%20ESP.%20NUTR.%20COM.%20(SUPL.%20)%202022_BAJA.pdf#page=16)
- Garzón, M. (2018). *RESTAURANTE GOURMET DE COCINA COLOMBIANA*. Pereira: UNIVERSIDAD CATOLICA DE PEREIRA. Obtenido de <https://repositorio.ucp.edu.co/server/api/core/bitstreams/8cc6f136-d7a8-4f57-827e-2cbeac7dd3db/content>
- Génesis, A. K. (2021). *Propuesta de implementación de gastronomía sostenible para mejora en la cadena de suministro del sector gastronómico cantón Mocache, Provincia de Los Ríos*. °: UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL.
- Gomez. (2019). *ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA ZONA*. Obtenido de <https://repositorio.uniautonoma.edu.co/bitstream/handle/123456789/590/T%20A-M%20289%202020.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- González, D. (2023). *La neurogastronomía y su influencia en la experiencia del comensal*. Obtenido de <https://dominiodelasciencias.com/ojs/index.php/es/article/view/3550>
- Hernandez, R., & Mendoza, C. (2018). *Metodología de la investigación*. Obtenido de En el marco de la metodología de investigación, un documento se refiere a cualquier fuente de datos escritos o visuales que no se generó con el objetivo de responder a una pregunta de investigación concreta en el instante de su elaboración. Los documentos
- Imba. (2022). *INNOVACIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURANTES DE LA CIUDAD*. Obtenido de <https://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/13486/2/02%20LGAS%20069%20TRABAJO%20GRADO.pdf>

- Kundamal, R. (17 de Enero de 2023). *Global Research at Berkeley*. Obtenido de Global Research at Berkeley: <https://grc.studentorg.berkeley.edu/the-unsustainability-of-buffet-food-waste/>
- Lozano. (2019). *"NUEVAS TENDENCIAS GASTRONÓMICAS: LA*. Obtenido de https://www.google.com/search?q=la+innovacion+en+alimentos+y+bebidas+tesis&sca_esv=040257bbd66c8725&rlz=1C1ALOY_esEC1069EC1069&sxsrf=ADLYWIL9n3fspm-fuOIEHVZqiOmgeiLX4g%3A1720428252262&ei=3KaLZubYD9CRwbkPwNmvoAs&oq=la+innovacion+en+alimentos+y+bebidas+tes&
- Magri. (2023). *Gestión de operaciones y servicios*. Obtenido de <https://ridaa.unq.edu.ar/bitstream/handle/20.500.11807/4046/Programa%20Regular%20Gestion%20de%20operaciones%20y%20servicios%20gastronomicos%20MagriHarsich-2023.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Marín, R. (2023). *Marketing gastronómico en el Comercio para franquicias que empiezan de cero, concepto exportable de crecimiento económico y sus perspectivas de opciones turísticas*. Obtenido de <https://revistas.unah.edu.cu/index.php/cu/article/view/1950/4194>
- MARINA MOTTO LÓPEZ, M. Á. (2021). *Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas*. España: Ediciones Paraninfo, S.A.
- Meneses, E. (2015). *Plan de Negocios para la creación de un Restaurante de Comida Gourmet Típica Ecuatoriana en el Cantón Cotacachi*. Guayaquil: UNIVERSIDAD CATÓLICA SANTIAGO DE GUAYAQUIL. Obtenido de <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/4203/3/T-UCSG-PRE-ESP-MD-CM-42.pdf>
- Michelin Guide. (2024). Cuestiones sobre la Estrella Verde MICHELIN. Obtenido de <https://guide.michelin.com/ar/es/articulo/sustainable-gastronomy/cuestiones-sobre-la-estrella-verde->

michelin#:~:text=La%20Estrella%20Verde%20es%20una,gastronom%C3%ADa%20alternativo%20y%20especialmente%20%C3%A9tico

Michelin Guide. (2024). green star.

Narváez, M. (2010). *ELABORACIÓN DE UN PLAN DE NEGOCIOS*. Bogota : PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA .

PACARI, F. A. (2019). *MODELO DE NEGOCIO PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO EN LA CIUDAD DE OTAVALO, PROVINCIA DE IMBABURA*. Ibarra. Obtenido de <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/9974/1/IMNUIADM003-2019.pdf>

Petrini, C. (2024). *Slow food*. Italia. Obtenido de <https://www.slowfood.com/es/>

Pilar, F. (2023). *Propuesta de Mejoras en Servicio al Cliente de Restaurantes de categoría de Dos Tenedores en Santo Domingo, República Dominicana*. Santo Domingo: Universidad Apec. Obtenido de https://bibliotecaunapec.blob.core.windows.net/tesis/eT_CM_CI_ATH_02_2023_ET230367.pdf

Proaño, H. (2019). *PROPUESTA PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DEDICADO A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE COMIDA RÁPIDA EN EL PARQUE CENTRAL DE COTACACHI*. Ibarra: UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE. Obtenido de <https://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/10865/2/02%20ICO%20755%20TRABAJO%20GRADO.pdf>

Revista chakiñan. (2018). *FACTORES CULTURALES DE LOGRO DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN COMUNITARIA DE LA PARROQUIA SALINAS EN LA PROVINCIA DE BOLÍVAR, ECUADOR*. Publicaciones científicas UNACH. Obtenido de <https://chakinan.unach.edu.ec/index.php/chakinan/article/view/208/170>

- Roma, H. M. (2023). *Actividades de innovación en el sector alimentos y bebidas*. Universidad Técnica de Ambato, Ecuador. Obtenido de <file:///C:/Users/USER/Downloads/Dialnet-ActividadesDeInnovacionEnElSectorAlimentosYBebidas-9418388.pdf>
- Ruiz, A. G., & Arcos, S. I. (2019). *MANEJO DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS EN LOS LABORATORIOS DE GASTRONOMÍA DE LA UNICACH*. Chiapas. Obtenido de <https://repositorio.unicach.mx/handle/20.500.12753/2195>
- Salomón. (2022). *Percepción del consumidor bogotano de restaurantes sobre las cadenas de comida rápida*. Bogotá. Obtenido de https://repository.cesa.edu.co/bitstream/handle/10726/4501/ADM_1020827510_2022_1.pdf?sequence=6
- Sanchez. (2023). *Plan de Reactivación Turística con enfoque de Economía Circular en Ibarra*. Obtenido de <https://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/14012/2/PG%201437%20TRABAJO%20GRADO.pdf>
- Solano, M. (2019). *ANÁLISIS DE LA CALIDAD DEL SERVICIO QUE PRESTA EL RESTAURANTE “A LO MERO MERO” DE LA CIUDAD DE LOJA*. Loja: Universidad Nacional de Loja. Obtenido de <https://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/22898/1/M%C3%B3nica%20de%20los%20C3%81ngeles%20Solano%20Salinas.pdf>
- Suárez, N. F. (2023). *Impacto de las nuevas tendencias gastronómicas del siglo XXI*. Loja: Redilat. Obtenido de file:///C:/Users/Jean/Downloads/286_.Romerodocx.pdf
- Thome, C. (2020). *Enoturismo y promoción del territorio. Análisis comparativo entre el nuevo y el viejo mundo del vino*. Obtenido de <https://ojsull.webs.ull.es/index.php/Revista/article/view/1846/1532>

- Torrijos, L. Á. (13 de Febrero de 2023). *Comedores Industriales*. Obtenido de <https://comedores-industriales.com.mx/planeacion-de-menus-fijos-vs-menus-ciclicos/>
- Uyaguari, M. A. (2023). *Generación de propuestas gastronómicas responsables con el uso de*. Cuenca. Obtenido de <https://rest-dspace.ucuenca.edu.ec/server/api/core/bitstreams/4e2b0c48-664f-41af-aff1-0596cf2d807a/content>
- Vazques, T. y. (2022). *PROPUESTA PRÁCTICA DEL EXAMEN DE GRADO O DE FIN DE*. Obtenido de <https://repositorio.unemi.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/123456789/6776/Tiban%20Rodr%c3%adguez%20Karen%20Romay.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Vergara, P. (2022). *DESARROLLO DE INDICADORES DE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL*. Obtenido de <https://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/8585/1/PC-002198.pdf>
- Villalobos, D. (2023). *Estrategias para la ambientalización curricular de la carrera en gastronomía de la Universidad Iberoamericana del Ecuador*. Quito.
- Wendy Diana Carranza Quimi, R. N. (2022). *La innovación y su importancia en el posicionamiento de los restaurantes en la ciudad de Quevedo*. Obtenido de <https://www.centrosureditorial.com/index.php/revista/article/view/252>
- Yadira, C. (2019). *"Plan de negocios para la creación de un restaurante temático en la fusión de la comida típica y gourmet en el cantón Latacunga, provincia de Cotacachi, Ecuador"*. Latacunga. Obtenido de <https://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/6877/1/T-001557.pdf>
- Zero Waste International Alliance. (2025). *¿Quién es la Alianza Internacional Cero Residuos (ZWIA)?* Obtenido de <https://zwia.org/>

Anexos

Anexo 1

Cuestionario para diagnosticar las características para la creación de un nuevo concepto gastronómico sostenible e innovador en Salina-Bolívar, Ecuador

Objetivo del instrumento

Diagnosticar las características necesarias para la creación de un nuevo concepto gastronómico sostenible e innovador a partir de la encuesta a expertos gastronómicos del sector.

Cuestionario

Datos del encuestado:

Nombre: Jessica Aldaz

Firma:  _____

Instrucciones:

Por favor, lea cuidadosamente cada pregunta y marque con una "X" en la opción que corresponda a su respuesta (Sí o No).

1.- ¿Considera usted que la propuesta gastronómica de un establecimiento debe estar relacionada a la temática y a su emplazamiento?

Sí (X)

No ()

2.- ¿Estaría de acuerdo que dentro de la oferta gastronómica se dé prioridad al producto de la localidad?

Sí (X)

No ()

3.- ¿Está de acuerdo que los parámetros de categorización de restaurantes expuestos por el Mintur se extiendan a todas las localidades del Ecuador?

Sí (X)

No ()

4.- ¿Está de acuerdo que los establecimientos en la actualidad manejen sus propios cultivos y procedimientos amigables al ambiente?

Sí (X)

No ()

5.- ¿Considera usted que en la actualidad los establecimientos están en capacidad de reutilizar productos orgánicos y evitar el aumento de la huella de carbono?

Si (X)

No ()

6.- ¿Está de acuerdo que el consumidor pague un valor adicional por concepto de remediación ambiental o compensación?

Si (X)

No ()

7.- ¿Considera que un menú que proponga un concepto gastronómico sostenible e innovadores una estrategia para la mejora del manejo de los alimentos en un servicio de alimentos y bebidas?

Si (X)

No ()

8.- ¿Cree usted que la inclusión de nuevas tecnologías innovadoras como: Food Upcycling, Inteligencia Artificial, Tecnología de seguimiento y control, en la industria alimentaria mejora la producción del establecimiento?

Si (X)

No ()

9.- ¿Piensa usted que las fases de producción o servicios del establecimiento, como: trazabilidad del producto, experiencia del cliente, eficiencia del servicio, son necesarias para la creación de un nuevo concepto gastronómico sostenible e innovador?

Si (X)

No ()

10.- ¿Considera usted que los nuevos procedimientos de innovación y creatividad aplicadas en la oferta del restaurante favorece a la cultura culinaria del sector?

Si (☒)

No (☐)

11.- ¿Considera que se puede aplicar las tendencias gastronómicas en Salinas
– Bolívar Ecuador tales como: Producto KM0, Slow Food, Zero Waste?

Si (☒)

No (☐)

12.- ¿Considera que se puede aplicar las tendencias gastronómicas en Salinas
– Bolívar Ecuador tales como: WooCommerce, Glocalización, E-Commerce?

Si (☒)

No (☐)

Anexo 2

Objetivo del instrumento

Diagnosticar las características necesarias para la creación de un nuevo concepto gastronómico sostenible e innovador a partir de la encuesta a expertos gastronómicos del sector.

Cuestionario

Datos del encuestado:

Nombre: Ing. Liso Zguala Iba Ulku Mckuna

Firma: [Firma manuscrita]

Instrucciones:

Por favor, lea cuidadosamente cada pregunta y marque con una "X" en la opción que corresponda a su respuesta (Sí o No).

1.- ¿Considera usted que la propuesta gastronómica de un establecimiento debe estar relacionada a la temática y a su emplazamiento?

Sí (X)

No ()

2.- ¿Estaría de acuerdo que dentro de la oferta gastronómica se dé prioridad al producto de la localidad?

Sí (X)

No ()

3.- ¿Está de acuerdo que los parámetros de categorización de restaurantes expuestos por el Mintur se extiendan a todas las localidades del Ecuador?

Sí (X)

No ()

4.- ¿Está de acuerdo que los establecimientos en la actualidad manejen sus propios cultivos y procedimientos amigables al ambiente?

Sí (X)

No ()

5.- ¿Considera usted que en la actualidad los establecimientos están en capacidad de reutilizar productos orgánicos y evitar el aumento de la huella de carbono?

Si (X)

No ()

6.- ¿Está de acuerdo que el consumidor pague un valor adicional por concepto de remediación ambiental o compensación?

Si ()

No (X)

7.- ¿Considera que un menú que proponga un concepto gastronómico sostenible e innovador es una estrategia para la mejora del manejo de los alimentos en un servicio de alimentos y bebidas?

Si (X)

No ()

8.- ¿Cree usted que la inclusión de nuevas tecnologías innovadoras como: Food Upcycling, Inteligencia Artificial, Tecnología de seguimiento y control, en la industria alimentaria mejora la producción del establecimiento?

Si (X)

No ()

9.- ¿Piensa usted que las fases de producción o servicios del establecimiento, como: trazabilidad del producto, experiencia del cliente, eficiencia del servicio, son necesarias para la creación de un nuevo concepto gastronómico sostenible e innovador?

Si (X)

No ()

10.- ¿Considera usted que los nuevos procedimientos de innovación y creatividad aplicadas en la oferta del restaurante favorece a la cultura culinaria del sector?

Si (X)

No ()

11.- ¿Considera que se puede aplicar las tendencias gastronómicas en Salinas
– Bolívar Ecuador tales como: Producto KM0, Slow Food, Zero Waste?

Si (X)

No ()

12.- ¿Considera que se puede aplicar las tendencias gastronómicas en Salinas
– Bolívar Ecuador tales como: WebCommerce, Globalización, E-Commerce?

Si (X)

No ()

Anexo 3

Validación de instrumento por expertos

Quito, D.M. 21 -11-2024

Mgst. Luis Llerena
Presente. -

Me dirijo a usted, en la oportunidad de solicitar su colaboración, dada su experiencia en el área temática, en la revisión, evaluación y validación del presente instrumento que será aplicado para realizar un trabajo de investigación titulado: **Propuesta para la creación de un concepto gastronómico sostenible e innovador en Salinas – Bolívar Ecuador**, el cual será presentado como Trabajo de Titulación para optar al grado de licenciatura en Gastronomía en la Universidad Iberoamericana del Ecuador, UNIB.E.

Los objetivos del estudio son:

Objetivo General

Proponer la creación de un concepto gastronómico sostenible e innovador en Salinas - Bolívar, Ecuador.

Objetivos Específicos

- Diagnosticar las potencialidades en cuanto a la sostenibilidad e innovación para la creación de un nuevo concepto gastronómico en el sector de Salinas – Bolívar Ecuador a partir de la encuesta.
- Identificar los elementos teóricos para la creación del concepto gastronómico sostenible e innovador a partir de revisión documental.
- Determinar las potencialidades para un nuevo concepto gastronómico sostenible e innovador en el sector de Salinas – Bolívar Ecuador a partir de revisión documental.
- Diseñar un concepto gastronómico sostenible e innovador en Salinas - Bolívar Ecuador.

Objetivo	Variable	Definición conceptual de la variable	Dimensión	Indicadores	Instrumento
Diagnosticar las potencialidades en cuanto a la sostenibilidad e innovación para la creación de un nuevo concepto gastronómico en el sector de Salinas – Bolívar Ecuador a partir de la encuesta	Potencialidades en cuanto a la sostenibilidad e innovación para la creación de un nuevo concepto gastronómico		Innovación	Coherencia entre oferta gastronómica y emplazamiento	¿Considera usted que la propuesta gastronómica de un establecimiento debe estar relacionada a la temática y a su emplazamiento? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
			Sostenibilidad	Coherencia entre oferta gastronómica y producción	¿Estaría de acuerdo que dentro de la oferta gastronómica se dé prioridad al producto de la localidad? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
			Sostenibilidad	Aplicación de la categorización del Mintur	¿Está de acuerdo que los parámetros de categorización de restaurantes expuestos por el Mintur se extiendan a todas las localidades del Ecuador? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

			Sostenibilidad	Principios de sostenibilidad alimentarias	¿Está de acuerdo que los establecimientos en la actualidad manejen sus propios cultivos y procedimientos amigables al ambiente? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
			Sostenibilidad	Principios de la sostenibilidad alimentaria	¿Considera usted que en la actualidad los establecimientos están en capacidad de reutilizar productos orgánicos y evitar el aumento de la huella de carbono? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
			Sostenibilidad	Principio de la sostenibilidad alimentaria	¿Está de acuerdo que el consumidor pague un valor adicional por concepto de remediación ambiental o compensación? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
			Sostenibilidad e innovación	Estrategias de marketing gastronómico	¿Considera que un menú que proponga un concepto gastronómico sostenible e innovador es una estrategia para la mejora del manejo de los alimentos en un servicio de alimentos y bebidas? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

JUICIO DE EXPERTO

INSTRUCCIONES:

Coloque una "X" en la casilla correspondiente a su apreciación según los criterios que se detallan a continuación.

CRITERIOS	APRECIACIÓN CUALITATIVA			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Presentación del instrumento.		X		
Pertinencia de las variables con los indicadores.		X		
Desarrollo de la Operacionalización		X		
Relevancia del contenido.		X		
Factibilidad de aplicación.		X		

Apreciación cualitativa:

Observaciones: ___ Falta el instrumento la encuesta creado con la aceptabilidad de cada pregunta, porque la tabla de las variables no es un instrumento

INSTRUCCIONES:

Coloque una "X" en la casilla correspondiente según su apreciación de cada ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que se detallan a continuación:

Ítems	Claridad en la redacción		Coherencia interna		Inducción a la respuesta (Sesgo)		Lenguaje adecuado a la población		Mide lo que pretende		Valoración			Observaciones
	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Esencial	Útil pero no esencial	No importante	
1	x		x			x	x		x		x			
2	x		x			x	x		x		x			
3	x		x			x	x		x		x			
4	x		x			x	x		x		x			
5	x		x			x	x		x		x			
6	x		x			x	x		x		x			
7	x		x			x	x		x		x			
8	x		x			x	x		x		x			
9	x		x			x	x		x		x			

Ítems	Claridad en la redacción		Coherencia interna		Inducción a la respuesta (Sesgo)		Lenguaje adecuado a la población		Mide lo que pretende		Valoración			Observaciones
	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Esencial	Útil pero no esencial	No importante	
10	x		x			x	x		x		x			
11	x		x		x		x		x		x			
12	x		x		x		x		x		x			

Tesis_Erick-Jean FINAL 24-02-2025 (1)

10%
Textos
sospechosos

- 8% Similitudes
 - < 1% similitudes entre comillas
 - < 1% entre las fuentes mencionadas
- 2% Idiomas no reconocidos
- 20% Textos potencialmente generados por la IA (ignorado)

Nombre del documento: Tesis_Erick-Jean FINAL 24-02-2025 (1).docx
ID del documento: fc0f3ad0e38e26a443d57dfc45101b413cec79bd
Tamaño del documento original: 5,3 MB
Autores: []

Depositante: Juan Francisco Romero
Fecha de depósito: 24/2/2025
Tipo de carga: interface
fecha de fin de análisis: 24/2/2025

Número de palabras: 16.393
Número de caracteres: 118.266

Ubicación de las similitudes en el documento:



Fuentes de similitudes

Fuentes principales detectadas

N°	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	Documento de otro usuario #1c59d7 El documento proviene de otro grupo 16 fuentes similares	4%		Palabras idénticas: 4% (612 palabras)
2	repositorio.unibe.edu.ec http://repositorio.unibe.edu.ec/bitstream/handle/123456789/709/ALCOCER CUZCO BYRON LEON... 16 fuentes similares	3%		Palabras idénticas: 3% (543 palabras)
3	Documento de otro usuario #463e90 El documento proviene de otro grupo 16 fuentes similares	2%		Palabras idénticas: 2% (406 palabras)
4	repositorio.unibe.edu.ec http://repositorio.unibe.edu.ec/bitstream/handle/123456789/682/SALAZAR BUNSE PABLO ANDR... 15 fuentes similares	2%		Palabras idénticas: 2% (321 palabras)
5	200.31.24.14 http://200.31.24.14:8080/bitstream/10644/8583/1/T3750-MAE-Bonilla-Caracterizacion.pdf 6 fuentes similares	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (147 palabras)

Fuentes con similitudes fortuitas

1	repositorio.cun.edu.co estudio de factibilidad para la creación de una empresa... https://repositorio.cun.edu.co/handle/cun/642	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (36 palabras)
2	Documento de otro usuario #ab04a8 El documento proviene de otro grupo	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (30 palabras)
3	Documento de otro usuario #23fad5 El documento proviene de otro grupo	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (26 palabras)
N°	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales

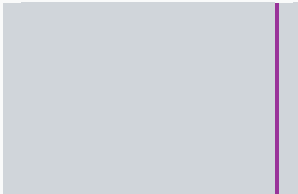
4



nulan.mdp.edu.ar | Impacto de la producción del vi de payés en el turismo y la ident...


https://nulan.mdp.edu.ar/id/eprint/4180/1/romero-2024.pdf

< 1%



Palabras idénticas: < 1% (22 palabras)


5




dx.doi.org

http://dx.doi.org/10.32645/13906925.119 | Manifestaciones alimentarias tradicionales de la cocina popular en Salin...





< 1%



Palabras idénticas: < 1% (16 palabras)



Fuentes mencionadas (sin similitudes detectadas) Estas fuentes han sido citadas en el documento sin encontrar similitudes.

- 
https://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322019000200004&script=sci_arttext&utm_source
- 
[https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/16536/PS_17_5_\(2019\)_01.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/16536/PS_17_5_(2019)_01.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- 
- 
<https://www.baq.ed>
- 
https://www.youtube.com/watch?v=UN88_7GqV@

<https://noesis.uis.edu.co/server/api/core/bitstreams/#623d7d-28b4-4cfc-9c3e-10204af7c924/content>