



GASTRONOMÍA

**Tesis previa a la obtención del título de Magister en
Gastronomía con mención en gestión e innovación.**

**AUTOR: ANTONELLA
YANOUGH VELOZ**

TUTOR: INÉS MARÍN

TEMA
**DESARROLLO DE UNA GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA
ELABORACIÓN DE ALIMENTOS EN EL MERCADO DE COMIDAS
TÍPICAS DE ARCHIDONA**

QUITO – ECUADOR | 2025

**AUTORIZACIÓN POR PARTE DEL AUTOR PARA LA CONSULTA,
REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL, Y PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA
DEL TRABAJO DE TÍTULACIÓN**

Yo, Jhosenka Antonella Yanouch Veloz declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “Desarrollo de una guía de buenas prácticas para la elaboración de alimentos en el mercado de comidas típicas de Archidona”, como requisito para optar al grado de **Maestría en gastronomía con mención en Gestión e Innovación** y autorizo al Sistema de Bibliotecas de la Universidad Internacional del Ecuador, para que con fines netamente académicos divulgue esta obra a través del Repositorio Digital Institucional (RDI-UIDE).

Los usuarios del RDI-UIDE podrán consultar el contenido de este trabajo en las redes de información del país y del exterior, con las cuales la Universidad tenga convenios. La Universidad Internacional del Ecuador no se hace responsable por el plagio o copia del contenido parcial o total de este trabajo.

Del mismo modo, acepto que los Derechos de Autor, Morales y Patrimoniales, sobre esta obra, serán compartidos entre mi persona y la Universidad Internacional del Ecuador, y que no tramitaré la publicación de esta obra en ningún otro medio, sin autorización expresa de la misma. En caso de que exista el potencial de generación de beneficios económicos o patentes, producto de este trabajo, acepto que se deberán firmar convenios específicos adicionales, donde se acuerden los términos de adjudicación de dichos beneficios.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Quito, a los 22 días del mes de Junio de 2025, firmo conforme:

Autor: Jhosenka Antonella Yanouch Veloz

Teléfono: 0992503779

Número de Cédula: 1501024432

Dirección: Cumbayá

Correo Electrónico: jhyanouchev@uide.edu.ec

APROBACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “Desarrollo de una guía de buenas prácticas para la elaboración de alimentos en el mercado de comidas típicas de Archidona” presentado por el/la estudiante Jhosenka Antonella Yanouch Veloz para optar por el Título **Maestría en Gastronomía con Mención en Gestión e Innovación**

CERTIFICO

Que dicho trabajo de investigación ha sido revisado en todas sus partes y considero que reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del Tribunal Examinador que se designe.

Quito, 21 de julio de 2025

Lic. Inés Marín Parra Mgtr.

Cedula: 0602987067

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Quien suscribe, declaro que los contenidos y los resultados obtenidos en el presente trabajo de investigación, como requerimiento previo para la obtención del Título **Maestría en Gastronomía con Mención en Gestión e Innovación** son absolutamente originales, auténticos y personales y de exclusiva responsabilidad legal y académica del autor

Quito, 21 de julio de 2025

Antonella Yanouch

1501024432

APROBACIÓN TRIBUNAL

El trabajo de Titulación, ha sido revisado, aprobado y autorizada su impresión y empastado, sobre el Tema: “Desarrollo de una guía de buenas prácticas para la elaboración de alimentos en el mercado de comidas típicas de Archidona”, previo a la obtención del Título de **Maestría en gastronomía con mención en gestión e innovación**, reúne los requisitos de fondo y forma para que el estudiante pueda presentarse a la sustentación del trabajo de titulación.

Quito, 26 de agosto de 2025

.....

Ivanova Riofrío



Firmado electrónicamente por:
GABRIEL
ALEJANDRO DIAZ
MUNOZ

.....

Gabriel Díaz

.....

Daniel Arteaga

Dedicatoria

Dedico esta tesis a mis padres por ser mi mayor inspiración.

Agradecimiento

Agradezco a Dios

Índice de contenidos

INTRODUCCIÓN	1
1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	3
2. JUSTIFICACIÓN.....	5
2.1. PLANTEAMIENTOS ESPECÍFICOS	8
2.2. SISTEMATIZACIÓN DEL PROBLEMA	8
3. OBJETIVOS.....	9
3.1. GENERAL	9
3.2. ESPECÍFICOS	9
4. METODOLOGÍA	9
4.1. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.....	9
4.2. VARIABLES.....	10
4.3. OPERACIONALIZACIÓN.....	10
4.4. ENFOQUE DE INVESTIGACIÓN.....	11
CAPÍTULO I.....	15
MARCO TEÓRICO	15
1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN	15
1. MERCADO DE COMIDAS TÍPICAS DE ARCHIDONA.....	19
2. MARCO LEGAL.....	22
CAPÍTULO II	25
DISEÑO METODOLÓGICO.....	25
1. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN	25
2. ENFOQUE	25
3. MODALIDAD DE INVESTIGACIÓN	25
4. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	26
5. TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	26
5.1. MÉTODOS Y TÉCNICAS.....	27
6. POBLACIÓN Y MUESTRA.....	27
6.1. MUESTRA	27
7. MATERIALES Y EQUIPOS	28
7.1. LISTA DE MATERIALES Y EQUIPOS	29
8. RESULTADOS DEL DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL	29
8.1. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA ENCUESTA REALIZADA A LAS VENDEDORAS DEL MERCADO	29
CAPITULO III.....	41
PROPUESTA DE SOLUCIÓN AL PROBLEMA.....	41
DESARROLLO DEL PRODUCTO	41
7. VIABILIDAD DEL PRODUCTO	55

8. VALIDACIÓN TEÓRICA, TOTAL O PARCIAL DE LA PROPUESTA	56
CONCLUSIONES.....	58
RESULTADOS Y RECOMENDACIONES.....	59
REFERENCIAS.....	61
ANEXOS.....	67

INTRODUCCIÓN

Ecuador, país pluricultural y multiétnico, ofrece experiencias gastronómicas diversas reflejadas en los mercados, catalogados como centros de abastecimiento de alimentos frescos y autóctonos y espacios de intercambio cultural. Desde el Mercado Central de Quito hasta los mercados indígenas de la Sierra, Costa y Amazonía, desempeñan un papel crucial en la vida cotidiana y la preservación de la identidad culinaria del país, mostrando la diversidad geográfica y étnica de Ecuador.

Fernández-Sánchez et al. (2018) destacan el reconocimiento global de la gastronomía indígena por su contribución al turismo. El mercado artesanal de Archidona, en la provincia de Napo, es un ejemplo notable de esta riqueza gastronómica. Aquí, los visitantes pueden disfrutar de platos tradicionales preparados con técnicas ancestrales, promoviendo así una auténtica experiencia culinaria amazónica.

El mercado de Archidona es más que un lugar para comer; es un espacio de intercambio cultural, celebración de tradiciones y promoción de la herencia culinaria. Robayo (2022) señala que los mercados fusionan historia y tradición, y la promoción de buenas prácticas no solo preserva la herencia culinaria, sino que también contribuye al desarrollo económico y social local, uniendo a las personas con su cultura e identidad.

La investigación aborda la falta de implementación de Buenas Prácticas para la Elaboración de Alimentos (BPA) en mercados populares, identificando deficiencias comunes. Estudios como el de Mendoza et al. (2020) en Manta y Viera et al. (2020) en Playita Mía muestran la falta de aplicación de normas de calidad e inocuidad, aumentando el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). La manipulación inadecuada y la falta de higiene del personal son problemas recurrentes que se agravan por la falta de planificación y capacitación.

Peralta et al. (2021) identifican que gran parte de la población ecuatoriana vive en condiciones de pobreza y enfrenta problemas de desnutrición. La falta de acceso a una alimentación adecuada se debe a factores económicos, educativos y estructurales. Esta problemática es exacerbada por la escasez de agua potable y servicios básicos, así como por la falta de conocimiento en la elaboración y consumo de alimentos.

La investigación busca mejorar la calidad e inocuidad de los alimentos en el mercado de Archidona mediante la implementación de BPMs. Los hallazgos contribuirán a formular recomendaciones y políticas que promuevan prácticas seguras y de calidad, beneficiando a empresarios y consumidores. Se plantean preguntas de investigación sobre las prácticas actuales de manipulación de alimentos y los riesgos sanitarios, y cómo capacitar a los vendedores en buenas prácticas alimentarias.

El proyecto se desarrolla en varios capítulos. La justificación de la investigación resalta la importancia global de la inocuidad alimentaria, según la OMS y la FAO, debido a las enfermedades transmitidas por alimentos que afectan tanto la salud pública como la economía. A nivel meso, se analizan estudios en América Latina que señalan problemas en la manipulación de alimentos y la necesidad de mejorar las prácticas de higiene. A nivel micro, se enfoca en los riesgos específicos en Archidona, incluyendo la falta de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y su impacto en la salud pública. La investigación propone desarrollar una guía de Buenas Prácticas para mejorar la manipulación de alimentos en este mercado, con un enfoque mixto que integra métodos cualitativos y cuantitativos, y busca beneficiar tanto a los vendedores como a los consumidores, mejorando la seguridad alimentaria y la calidad de los productos.

El capítulo I trata el marco teórico, incluyendo antecedentes, diagnóstico situacional del mercado de Archidona y normativa relevante. El capítulo II aborda el Diseño Metodológico con un enfoque mixto y una modalidad aplicada para mejorar las prácticas de manipulación de

alimentos. Se emplearán métodos descriptivos y explicativos con encuestas, entrevistas, y observaciones directas para recopilar datos y desarrollar una guía de buenas prácticas. El capítulo III presentará la Guía de Buenas Prácticas que se propone tras la investigación y que busca mejorar los fallos encontrados en las prácticas habituales y sus resultados, mientras que las conclusiones y recomendaciones ofrecerán directrices para la implementación efectiva de la guía y posibles áreas de investigación futura.

1. Planteamiento del problema

Desde una perspectiva antropológica, los mercados se basan en una diversidad de circuitos de comercio y tipos de feriantes, desde pequeños agricultores locales hasta comerciantes que adquieren productos en centrales de abastecimiento regionales. Estas relaciones comerciales están arraigadas en prácticas culturales compartidas, como la negociación de precios, y se han desarrollado independientemente del apoyo estatal, lo que ha contribuido a la reproducción de prácticas tradicionales de negocio. La cultura local, la identidad regional y la tradición de negociación son componentes clave que definen estos mercados y las interacciones entre los actores involucrados (Colpari & Cassol, 2021). En este entramado social que se produce alrededor y dentro de estos lugares se encuentra el valor que tienen y el motivo de mantenerlos.

Así pues, el mercado de comidas típicas de Archidona desempeña un papel fundamental en la economía local y la promoción de la cultura culinaria. Está situado en una región con una gran tradición gastronómica y una constante afluencia de visitantes (Organización Panamericana de la Salud, 2023).

Los vendedores y restaurantes en este mercado ofrecen una amplia variedad de platos autóctonos, que van desde maitos de pollo o pescado, pinchos de chontacuro y guayusa, una bebida tradicional. La diversidad de ingredientes y técnicas de cocina utilizadas hace que la prevención de la contaminación cruzada sea especialmente desafiante, así como, la

desinformación y falta de capacitaciones al personal que vende los productos en el mercado. (Ver Anexo A).

Además, el crecimiento constante de la población turística y la progresiva conciencia de los consumidores sobre la seguridad alimentaria plantean una necesidad apremiante de garantizar la calidad y la seguridad de los alimentos servidos. (BRC Global Standard, 2015). La contaminación cruzada puede tener consecuencias graves, desde enfermedades transmitidas por alimentos hasta la pérdida de clientes y el daño a la reputación de los vendedores (Organización Panamericana de la Salud, 2023). Es esencial abordar este problema mediante una guía de buenas prácticas alimentarias en el mercado de Archidona, para que los vendedores comprendan las consecuencias y riesgos de no seguir estas normativas.

El mercado de comidas típicas de Archidona, es considerado como un importante impulsor de la economía local y la promoción de la cultura culinaria regional, no obstante, enfrenta el desafío crítico para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir la contaminación cruzada en un entorno de alta diversidad de ingrediente. Como menciona Organización Panamericana de la Salud (2023) en su guía de buenas prácticas en mercados tradicionales de alimentos de la región de las Américas, la gestión adecuada de la seguridad alimentaria, la capacitación de los trabajadores, el cumplimiento de regulaciones y la concientización de los consumidores son elementos esenciales para mantener la autenticidad y la reputación de este mercado. La pregunta clave que surge es: ¿Cómo pueden los vendedores y autoridades locales colaborar de manera efectiva para implementar y mantener prácticas de seguridad alimentaria en el mercado de comidas típicas de Archidona, garantizando la calidad y la autenticidad de los platos típicos mientras se asegura la salud de los consumidores y el éxito a largo plazo de este importante sector económico?

2. Justificación

A nivel macro, la Organización Mundial de la Salud (OMS) (2020) destaca la estrecha relación entre la inocuidad de los alimentos, la nutrición y la seguridad alimentaria. Se estima que cada año alrededor de 600 millones de personas se enferman y 420,000 mueren debido a alimentos contaminados, lo que resulta en una pérdida significativa de años de vida ajustados por discapacidad. Las enfermedades transmitidas por los alimentos, causadas por bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas, son una preocupación grave, afectando la salud y la productividad económica. La resistencia a los antimicrobianos también se señala como una amenaza creciente. En este contexto, la responsabilidad recae en los productores, distribuidores y consumidores para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Por otra parte, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) (2020), aborda la importancia de garantizar la calidad y la inocuidad de los alimentos en toda la cadena de suministro, destacando la necesidad de reducir las pérdidas y desperdicios. Se resalta que los alimentos deben ser visualmente atractivos para los consumidores y seguros para su consumo. Además, se señala la importancia de las normas internacionales, como las establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius, para asegurar la calidad e inocuidad de los productos y facilitar el comercio internacional. Se destaca que las enfermedades transmitidas por los alimentos representan un grave problema de salud pública y económico a nivel mundial, y se enfatiza la necesidad de mejorar las prácticas de manejo y almacenamiento de los alimentos para reducir los riesgos de contaminación. En cuanto a las pérdidas y desperdicios de alimentos, se menciona que son especialmente altos en el caso de las frutas y verduras debido a su naturaleza perecedera.

A nivel meso, diversos estudios proporcionan una visión detallada de la situación nutricional y las prácticas de manipulación de alimentos en mercados y ferias de América Latina y el Caribe. La FAO (2023) destaca la persistencia de desafíos significativos en la

reducción del retraso del crecimiento en niños menores de cinco años, el aumento del sobrepeso infantil y la prevalencia de la anemia entre mujeres. Asimismo, investigaciones sobre pérdidas y desperdicios de alimentos en mercados de Cuba y México resaltan la importancia de un enfoque integral para abordar este problema, identificando causas y proponiendo estrategias de reducción (Arellano & Acosta, 2020; Rizo & Vuelta, 2021).

Por otro lado, estudios realizados en Perú subrayan la necesidad de mejorar las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos en mercados de abasto, enfatizando la importancia de la capacitación continua y el cumplimiento de normativas sanitarias (Gutiérrez et al., 2022; Rodríguez & Fernández, 2020). Además, se destaca la relevancia de implementar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en mercados de comidas típicas, señalando que, a pesar del conocimiento teórico, la aplicación práctica es insuficiente, lo que resalta la necesidad de una mayor supervisión y capacitación para garantizar la seguridad alimentaria en estos espacios de venta.

A nivel micro, la investigación revela la presencia de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) como un importante problema en Ecuador, con casos de intoxicaciones alimentarias bacterianas y contaminación bacteriana en mercados populares como el sureste de Guayaquil. Se identifican deficiencias en las prácticas de manipulación de alimentos, como el mal lavado de manos y el uso de tablas astilladas, lo que sugiere un riesgo significativo para la salud pública debido a la contaminación bacteriana en los alimentos (Luna, 2021). La falta de implementación y conocimiento de Buenas Prácticas para la Elaboración de Alimentos (BPA) en estos establecimientos agrava la situación, contribuyendo al riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Además, se evidencia la situación de pobreza y desnutrición en Ecuador, especialmente entre poblaciones vulnerables y en áreas rurales, donde la falta de acceso a una alimentación adecuada se ve agravada por la escasez de servicios básicos y la debilidad en la implementación

de políticas públicas. La falta de conocimiento y prácticas adecuadas en la elaboración y consumo de alimentos también contribuye a la inseguridad alimentaria en el país (Chávez et al., 2021; Mendoza et al., 2020). Estos hallazgos resaltan la necesidad de implementar medidas efectivas para mejorar la seguridad alimentaria y reducir el riesgo de ETAs en los mercados de comidas típicas de Archidona y otras regiones de Ecuador.

Así pues, la justificación teórica de esta investigación se fundamenta en la necesidad de establecer prácticas estandarizadas de manipulación de alimentos en el mercado de comidas típicas de Archidona, como respuesta a preocupaciones globales sobre la seguridad alimentaria y la calidad nutricional. En un contexto donde las enfermedades transmitidas por alimentos representan una amenaza significativa para la salud pública, es fundamental adoptar medidas que garanticen la inocuidad de los productos ofrecidos en estos espacios. Además, la investigación se enmarca en regulaciones nacionales e internacionales que promueven la protección del consumidor y la promoción de una alimentación saludable, contribuyendo así al cumplimiento de objetivos de desarrollo sostenible relacionados con la salud y el bienestar.

Desde una perspectiva práctica, la investigación busca abordar deficiencias identificadas en la manipulación de alimentos en el mercado de comidas típicas de Archidona. Se pretende desarrollar una guía de Buenas Prácticas para la Elaboración de Alimentos específicamente adaptada a las necesidades y características de este mercado, con el fin de mejorar la seguridad alimentaria, la calidad de los productos y la satisfacción del cliente. Esto implica un enfoque holístico que considere tanto aspectos técnicos y normativos como culturales y socioeconómicos, con el objetivo de promover prácticas sostenibles e innovadoras en el sector gastronómico local. Cabe destacar, según el anexo C del oficio emitido por el GAD Municipal de Archidona, la implementación de la guía de Buenas Prácticas forma parte de las prioridades establecidas en el modelo de gestión local para mejorar la calidad y seguridad alimentaria en el Mercado de Comidas Típicas de Archidona.

En términos metodológicos, la investigación empleará un enfoque mixto que integre métodos cuantitativos y cualitativos para obtener una comprensión integral del mercado de comidas típicas de Archidona y desarrollar una guía de buenas prácticas alimentarias efectiva. Esta combinación de métodos permitirá identificar patrones, tendencias y áreas de mejora en la manipulación de alimentos en el mercado, así como proporcionar recomendaciones específicas para su mejora. Además, se espera que los hallazgos de esta investigación puedan contribuir a la formulación de políticas y estrategias dirigidas a promover prácticas seguras y de calidad en el sector gastronómico local, beneficiando tanto a los empresarios como a los consumidores.

La propuesta busca establecer buenas prácticas para estandarizar la preparación de alimentos en el mercado de comidas típicas de Archidona, usando métodos adecuados y tecnologías eficientes para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad. Además, pretende promover el emprendimiento y la innovación en el sector gastronómico local, incentivando prácticas sostenibles y competitivas.

2.1. Planteamientos específicos

- ¿Cómo se pueden mejorar las prácticas actuales de manipulación de alimentos y mitigar los riesgos sanitarios en el mercado de comidas típicas de Archidona?

2.2. Sistematización del problema

- ¿Las prácticas de manipulación que se manejan en el mercado de Archidona, cumplen con los parámetros básicos de seguridad alimentaria?
- ¿Cuáles son los principales riesgos sanitarios asociados con la producción y venta de alimentos en el mercado de comidas típicas de Archidona, y cómo podrían mitigarse mediante la implementación de un manual de buenas prácticas alimentarias?

- ¿Cómo pueden los vendedores del mercado de comidas típicas de Archidona ser capacitados y sensibilizados sobre las buenas prácticas alimentarias para mejorar la seguridad alimentaria y la calidad de los productos ofrecidos?

3. Objetivos

3.1. General

- Desarrollar una guía de Buenas Prácticas para la elaboración de Alimentos específicamente adaptada a las necesidades y características del mercado de comidas típicas de Archidona, con el fin de mejorar la seguridad alimentaria de los productos ofertados.

3.2. Específicos

- Realizar un diagnóstico situacional de las prácticas actuales de manipulación de alimentos en el mercado de comidas típicas de Archidona, con el propósito de conocer el nivel de cumplimiento de las medidas elementales de seguridad alimentaria.
- Elaborar una guía de Buenas Prácticas Alimentarias (BPA) adaptada a las necesidades y características del mercado de comidas típicas de Archidona, en cumplimiento con la legislación ecuatoriana vigente y alineada al Modelo de Gestión del GAD Municipal de Archidona.
- Remitir la guía de Buenas Prácticas con los trabajadores del mercado de comidas típicas de Archidona, al GAD Municipal de Archidona, con el fin de que sea socializado a los trabajadores.

4. Metodología

4.1. Localización y temporalización

4.1.1. Localización

La investigación se llevará a cabo en el mercado de comidas típicas de Archidona, ubicado en la provincia de Napo, Ecuador. Este mercado es conocido por su diversidad de platos autóctonos y su papel en la promoción de la cultura culinaria regional. Archidona, siendo una ciudad clave en la región amazónica, proporciona un contexto adecuado para estudiar las prácticas de manipulación de alimentos en un entorno que equilibra la tradición gastronómica con la modernización.

4.1.2. Temporalización

El estudio se realizará en un período de 6 meses, desde agosto de 2024 hasta enero de 2025. Durante este tiempo, se llevarán a cabo varias fases del proyecto, incluyendo la recopilación de datos, análisis, elaboración de la guía de Buenas Prácticas para la Elaboración de Alimentos (BPA) y la implementación de capacitaciones.

4.2. Variables

4.2.1. Independientes

Manual de Buenas Prácticas Alimentarias

4.2.2. Dependientes

Calidad e inocuidad de los alimentos

Satisfacción del consumidor

4.3. Operacionalización

Tabla 1. Operacionalización de variables

Variables	Definición Conceptual	Definición Operacional	Aspectos /Dimensiones	Indicadores
Prácticas de Manipulación de Alimentos	Conjunto de acciones y procedimientos que los manipuladores de alimentos realizan para garantizar la higiene y seguridad de los productos alimenticios.	Evaluadas a través de encuestas estructuradas y observaciones directas en el mercado de Archidona.	Higiene personal	Frecuencia de lavado de manos, uso de guantes en caso de ser necesario
			Uso de utensilios	Limpieza y uso adecuado de utensilios
			Almacenamiento de alimentos	Condiciones de almacenamiento
			Cocción y servicio	Métodos de cocción y condiciones del servicio
Riesgos Sanitarios	Posibles peligros que pueden comprometer la seguridad de los alimentos y causar enfermedades a los consumidores.	Identificados mediante la evaluación de factores de riesgo en el mercado a través de encuestas y observaciones directas.	Contaminación cruzada	Incidencia de contaminación cruzada
			Control de temperatura	Cumplimiento de control de temperaturas
			Higiene del ambiente	Nivel de limpieza del área
			Manejo de residuos	Manejo adecuado de residuos
Capacitación y Sensibilización	Proceso mediante el cual se brinda formación y concientización a los manipuladores de alimentos sobre buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria.	Analizados a través de encuestas y entrevistas sobre la formación y conocimiento de los vendedores respecto a las buenas prácticas alimentarias.	Conocimiento sobre BPA	Nivel de conocimiento sobre BPA
			Participación en cursos de formación	Número de capacitaciones recibidas
			Aplicación práctica de conocimientos	Aplicación de BPA en la práctica diaria
Satisfacción del Cliente	Grado de conformidad y aprobación de los consumidores respecto a la calidad e inocuidad de los alimentos consumidos en el mercado de Archidona.	Medida a través de encuestas estructuradas a consumidores sobre su percepción de la calidad, seguridad y servicio en el mercado de comidas típicas de Archidona.	Percepción de calidad	Índice de satisfacción general
			Percepción de seguridad alimentaria	Percepción de seguridad de los alimentos
			Nivel de satisfacción general	Percepción de calidad de los alimentos

Fuente: Elaboración propia.

Nota: La tabla establece 4 variables clave para evaluar la seguridad alimentaria dentro del mercado de Archidona.

4.4. Enfoque de investigación

Este estudio utilizará un enfoque mixto que combina métodos cualitativos y cuantitativos para obtener una comprensión integral del mercado de comidas típicas de Archidona y desarrollar una guía de buenas prácticas alimentarias.

4.4.1. Alcance de la investigación

La presente investigación se enfoca en el análisis de las prácticas de manipulación de alimentos en el mercado de comidas típicas de Archidona, provincia de Napo, Ecuador, durante el año 2025. El estudio busca identificar las principales deficiencias en dichas prácticas y proponer recomendaciones concretas para mejorar la seguridad alimentaria y la calidad de los productos ofrecidos en el mercado.

4.4.2. Diseño de la investigación

El diseño de la investigación corresponde a un enfoque descriptivo y explicativo. Se considera descriptivo porque permite observar, registrar y analizar sistemáticamente las prácticas actuales de manipulación de alimentos en el mercado de Archidona, ofreciendo un panorama detallado y preciso de las condiciones y procedimientos aplicados en dicho entorno (Hernández, Fernández & Baptista, 2014). A su vez, es explicativo porque busca identificar relaciones de causalidad entre dichas prácticas y los posibles riesgos sanitarios, analizando sus efectos tanto en la salud pública como en la percepción y satisfacción del cliente. Este tipo de diseño permite comprender no solo el "qué" y el "cómo", sino también el "por qué" de los fenómenos estudiados, fortaleciendo la base para propuestas de mejora fundamentadas.

4.4.3. Tipo de investigación

La investigación que está realizando es de carácter aplicada, lo que hace referencia a la investigación orientada a solucionar problemas concretos y prácticos en un contexto específico. En esta situación, el estudio se enfoca en producir soluciones específicas y directas para el mercado de comidas típicas de Archidona, lo que posibilitará un efecto relevante y palpable en la comunidad. Al centrarse en potenciar la seguridad alimentaria, se persigue fomentar métodos correctos de manejo de alimentos que conlleven ventajas para la salud pública y el bienestar social (Hernández, Fernández & Baptista, 2014). Este tipo de estudio es esencial cuando se

busca intervenir directamente en circunstancias diarias o problemas de importancia local, como los que inciden en la seguridad alimentaria en un mercado.

4.4.4. Método de la investigación

El enfoque combinado en la investigación se distingue por la mezcla de técnicas cuantitativas y cualitativas, con el objetivo de ofrecer una perspectiva más integral y minuciosa del fenómeno en estudio. De acuerdo con Creswell (2014), el enfoque mixto facilita la combinación de datos numéricos y no numéricos para una mejor comprensión de los problemas y los contextos donde suceden. Los métodos cuantitativos se utilizan para evaluar y examinar elementos que pueden ser observados de manera objetiva, como la regularidad de ciertas prácticas, proporcionando así información que puede ser generalizada. En contraposición, los enfoques cualitativos son esenciales para investigar las percepciones, posturas y vivencias de las personas, lo que proporciona una interpretación más detallada y contextual de los fenómenos (Fetters et al., 2013). Este enfoque integrado es esencial para captar tanto la magnitud del problema como los factores subyacentes que contribuyen a su existencia.

4.4.5. Instrumentos

En estudios aplicados, las herramientas de recopilación de datos son esenciales para conseguir datos exactos y pertinentes sobre el tema de investigación. De acuerdo con García et al. (2017), la aplicación de cuestionarios estructurados facilita la recolección de datos cuantificables y sistemáticos, en cambio, las entrevistas semiestructuradas ofrecen un método más adaptable y detallado, facilitando la exploración de las vivencias y puntos de vista de los participantes. Además, se considera que la observación directa es un método efectivo para capturar el comportamiento auténtico de las personas en su ambiente natural, lo que facilita el registro objetivo de las acciones y comportamientos observados (Hernández, Fernández &

Baptista, 2014). En este contexto, la fusión de estos procedimientos garantiza un examen exhaustivo y minucioso del asunto en cuestión.

4.4.6. Técnicas

Los métodos de recopilación de información en investigaciones de seguridad alimentaria deben fusionar técnicas cuantitativas y cualitativas para proporcionar una perspectiva completa del problema. De acuerdo con García et al. (2020), las encuestas a vendedores y consumidores suministran datos numéricos acerca de las prácticas de higiene, mientras que las entrevistas a especialistas en gastronomía y salud pública, sumadas a la observación directa de las maneras de manipular alimentos, facilitan la obtención de datos cualitativos esenciales para entender las percepciones y actitudes de los participantes implicados. Este método combinado garantiza que el análisis y las sugerencias se fundamenten en una recolección de datos exhaustiva y representativa.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1. Antecedentes de la Investigación

Un estudio sobre Pérdidas y desperdicios de los alimentos en un mercado de la ciudad de Santiago de Cuba llevado a cabo por Rizo y Vuelta (2021), señala que las pérdidas de alimentos afectan a múltiples aspectos, incluyendo la seguridad alimentaria, la calidad, el medio ambiente y el desarrollo económico. Se señala que la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos requiere un enfoque integrado que considere las particularidades de las agro cadenas, los patrones de consumo y la legislación vigente. Además, se destaca la necesidad de realizar un diagnóstico de las causas de las pérdidas en productos agrícolas para implementar estrategias efectivas de reducción. El estudio propone métodos para estimar y registrar las pérdidas de alimentos en diferentes etapas de la cadena de suministro, subrayando la importancia de identificar y registrar las causas de las mismas. También se aborda la distribución de pérdidas y desperdicios por grupos de alimentos y eslabones de la cadena alimentaria, lo que ayuda a comprender mejor los puntos críticos y diseñar intervenciones específicas.

Una investigación sobre las prácticas de higiene en el proceso de elaboración de alimentos en microempresas de un mercado de Ciudad de México llevado a cabo por Arellano y Acosta (2020), identificó que, aunque los resultados mostraron mejoras significativas en la higiene de los procesos, con un aumento notable en áreas como equipo y utensilios, operaciones, manejo de residuos y capacitación; hubo resistencia por parte de los locatarios para cumplir ciertas disposiciones de la norma, y limitaciones estructurales del mercado dificultaron la implementación completa. Aunque se lograron mejoras, es necesario que el gobierno tome acciones para resolver la falta de conocimiento de la normativa por parte de los locatarios y para abordar las limitaciones estructurales del mercado que dificultan el cumplimiento de las

normas de higiene. Esto demuestra que la falta de adecuada manipulación de alimentos es un problema al que se enfrentan también otros países en la región.

La investigación que realizaron Gutiérrez et al. (2022) con respecto al conocimiento sobre higiene en la manipulación de alimentos en manipuladores de mercados de abasto del distrito de el Tambo, en Perú, destaca que los mercados de abastos conllevan riesgos sanitarios cuando es llevada a cabo por manipuladores con un conocimiento deficiente en buenas prácticas de higiene alimentaria, lo que puede resultar en infecciones bacterianas y enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs). Las investigaciones indican que las ETAs son frecuentes en Sudamérica, especialmente entre las poblaciones más pobres, y que la falta de cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación y higiene es un problema extendido. Aunque los manipuladores tienen un conocimiento medio a alto sobre estas prácticas, su aplicación efectiva es insuficiente, lo que aumenta el riesgo de contaminación alimentaria. Es esencial que los manipuladores reciban capacitación continua en higiene y que se establezcan normativas y programas de formación para garantizar la inocuidad de los alimentos y prevenir las ETAs. La higiene personal, el lavado de manos, el uso adecuado de indumentaria y la eliminación adecuada de residuos son aspectos clave para reducir los riesgos asociados con la manipulación de alimentos.

A la par, la investigación de Rodríguez y Fernández (2020), aborda la importancia de implementar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en los mercados de comidas típicas de Archidona, remontándose a la tradición de estos espacios como lugares clave para que los productores lleguen a los consumidores. Destaca que, a pesar de la presencia de normativas sanitarias, la venta de alimentos en la vía pública, una práctica arraigada en América Latina y el Caribe, representa un riesgo para la salud cuando los vendedores carecen de educación en manipulación de alimentos, lo que puede conducir a la contaminación bacteriana y la aparición de brotes infecciosos. Aunque existen regulaciones como las Buenas Prácticas de Manufactura

(BPM), que garantizan la inocuidad de los alimentos, su aplicación efectiva es un desafío en los mercados y ferias de países subdesarrollados. El estudio observacional y descriptivo realizado en la feria de Simoca, Tucumán, Perú revela que, aunque la mayoría de los manipuladores tienen un alto conocimiento teórico de las BPM, su aplicación práctica es insuficiente, lo que pone de manifiesto la necesidad de una mayor capacitación y supervisión para garantizar la seguridad alimentaria en estos espacios de venta.

La situación de Imbabura, estudiada por Chávez et al. (2021), revela que las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) constituyen un importante problema de salud pública en Ecuador, con alta incidencia de intoxicaciones alimentarias bacterianas, infecciones por salmonella, fiebre tifoidea y shigelosis. Se destaca que la provincia de Imbabura presenta un bajo número de casos en comparación con otras regiones del país. A nivel mundial, la falta de conocimiento y prácticas adecuadas en la manipulación de alimentos en los hogares contribuye significativamente a la incidencia de ETAs. Los resultados indican que, aunque la mayoría de los encuestados en Imbabura afirman conocer y aplicar buenas prácticas de manipulación de alimentos, existen áreas de riesgo como la falta de desinfección de frutas y verduras, desconocimiento de las temperaturas de cocción y mal manejo de alimentos sobrantes.

El estudio realizado por Viera et al. (2020) con respecto al higiene y manipulación de los alimentos en los restaurantes de Playita Mia en la ciudad de manta, destaca la necesidad de mejorar las condiciones de servicio y calidad de los productos para satisfacer las demandas de los clientes, especialmente en términos de manipulación e higiene de alimentos. Aunque se reconoce la relevancia de la calidad del producto en la oferta gastronómica, se evidencia una falta de atención a aspectos clave como la higiene y seguridad alimentaria, lo que puede afectar la satisfacción del cliente y la reputación del sector. Se subraya la necesidad de aplicar normativas como el HACCP, las BPM, el Codex Alimentarius y las normas ISO para garantizar la calidad y seguridad alimentaria, así como la importancia de capacitar al personal y controlar

periódicamente los establecimientos turísticos que ofrecen alimentos y bebidas. La implementación de estas medidas se considera fundamental para el desarrollo turístico, económico y social de la ciudad de Manta, asegurando un servicio de alimentos seguro y de alta calidad para los visitantes y turistas.

Mendoza et al. (2020) estudiaron la inocuidad alimentaria de los alimentos preparados que se consumen en la ciudad de Manta, encontrando que, la inocuidad alimentaria, definida como condiciones necesarias para garantizar que los alimentos no representen riesgos para la salud, se considera un aspecto crucial de la calidad alimentaria. La implementación de buenas prácticas agrícolas y de manufactura busca asegurar la calidad e inocuidad de los productos desde su producción hasta su consumo final, beneficiando tanto a consumidores nacionales como extranjeros. Sin embargo, identificaron deficiencias en la capacitación de manipuladores de alimentos y en el acceso a agua potable, factores que afectan la inocuidad alimentaria. La investigación resalta la importancia de abordar estas deficiencias mediante capacitaciones regulares y evaluaciones trimestrales para garantizar normas de calidad e inocuidad alimentaria en los establecimientos de venta de alimentos preparados en Manta.

Luna (2021) realizó una investigación en los mercados municipales del sureste de Guayaquil, donde se analizaron 69 muestras, encontrando que todas estaban contaminadas con *E. coli*, y solo el 62.3% cumplía con la normativa ecuatoriana. El mercado más contaminado fue La Caraguay, con un 53.85% de muestras contaminadas. Se determinó que el 58.67% de los mercados cumplía parcialmente con las normas de salubridad. Además, se encontró una asociación estadística entre la presencia de *E. coli* y prácticas de higiene inadecuadas, como el no lavado de manos y el uso de tablas astilladas. Comparado con estudios previos en Perú y Venezuela, se observó una mayor presencia de la bacteria en las muestras estudiadas en Guayaquil. Esto sugiere un riesgo significativo para la salud del consumidor debido a la contaminación bacteriana en la carne de cerdo.

Cabe señalar también la investigación de Peralta et al. (2021) con respecto a la seguridad alimentaria y nutricional en los cantones de Chimborazo, donde se identificó que, a pesar de los esfuerzos gubernamentales, persisten altos niveles de pobreza y desnutrición, especialmente entre la población rural e indígena. La disponibilidad de alimentos no es el problema principal, sino la inequidad en el acceso a una alimentación adecuada, afectada por factores económicos y educativos. Se observa una alta prevalencia de desnutrición crónica infantil y anemia, junto con condiciones de vida precarias. La intervención propuesta incluye educación nutricional, mejoramiento de la infraestructura y promoción de prácticas saludables para mejorar la seguridad alimentaria y nutricional de la población.

1. Mercado de comidas típicas de Archidona

El Mercado de Comidas Típicas de Archidona es un espacio gastronómico compuesto por 14 locales dedicados a la oferta de alimentos y bebidas tradicionales de la región. Este mercado no solo representa un punto de encuentro cultural y culinario, sino que también desempeña un papel crucial en la promoción del turismo local. Al conectar a productores, cocineros y visitantes, el mercado se convierte en un motor de desarrollo económico y social, preservando las tradiciones culinarias y potenciando la identidad cultural de Archidona.

En los últimos años, la gastronomía ha emergido como un atractivo turístico de gran potencial, permitiendo a los visitantes conocer la cultura y el modo de vida local a través de la comida. Los mercados municipales, como el de Archidona, han jugado un papel crucial en este contexto, actuando como puntos de conexión entre lo urbano y lo rural y dinamizando la economía local.

Se realizó una evaluación de este proyecto el 8 de marzo de 2024, contó con la participación de técnicos de diversas direcciones del GAD Municipal de Archidona y del Ministerio de Turismo, quienes realizaron una inspección detallada de la infraestructura y los servicios del

mercado. La evaluación reveló que, aunque la Plaza de Comidas Típicas de Archidona tiene un gran potencial turístico, necesita mejoras significativas en infraestructura y servicios para cumplir con los estándares deseados (Cifuentes et al., 2024).

La infraestructura presenta problemas como la falta de mantenimiento en áreas exteriores, problemas en los sistemas de agua y desagüe, y la necesidad de reorganización interna para evitar la contaminación cruzada. Además, se detectó la falta de capacitación en buenas prácticas de manufactura y atención al cliente entre el personal de los puestos gastronómicos (Cifuentes et al., 2024). (Ver Anexo B)

Frente a esto, Cifuentes et al. (2024) recomiendan varias acciones para mejorar la Plaza de Comidas Típicas de Archidona, incluyendo la reubicación y diseño de letreros, la mejora del sistema eléctrico, la reorganización de los espacios internos y externos, y la implementación de prácticas ambientales. También se sugiere instalar señalización adecuada y contenedores de basura diferenciados para facilitar la gestión de desechos. Estas mejoras no solo potenciarán el atractivo turístico del mercado, sino que también garantizarán un ambiente seguro y saludable para los visitantes y trabajadores.

Por otra parte, el informe sobre la visita a la Plaza de Comidas Típicas Municipal de Archidona realizado por personal del Ministerio de Turismo el 16 de abril de 2024, se destacó la importancia de la gastronomía como atractivo turístico, que refleja la cultura y tradiciones locales (Fernández, 2024). Los mercados municipales, especialmente en Latinoamérica, juegan un papel crucial en la integración urbana y rural, además de ser centros económicos estratégicos. El Ministerio de Turismo ha impulsado la creación de Mercados Gastronómicos para realzar la diversidad culinaria local y mejorar la experiencia turística.

Durante la inspección técnica se revisaron diversas áreas de la plaza, como estacionamientos, baterías sanitarias, puestos de alimentos, áreas de descanso y juegos infantiles. Se observó la necesidad de mantenimiento en varias áreas, como la limpieza de

vegetación en los estacionamientos, dotación de agua potable en los puestos de alimentos, y mejoras en la señalización y orden de mobiliario en el patio de comidas. Se subrayó la importancia de contar con servicios básicos de forma continua para el buen funcionamiento de la plaza (Fernández, 2024).

Además, Fernández (2024) enfatizó la necesidad de un mantenimiento integral de la infraestructura, asegurando la disponibilidad de servicios públicos básicos y el establecimiento de un grupo responsable de la administración y conservación de la plaza. También se sugirió seguir el "Manual para el reconocimiento y la certificación de mercados saludables" para mantener condiciones higiénicas adecuadas y garantizar la calidad en el expendio de alimentos. Se destacó el potencial de la plaza para ser reconocida como "Mercado Gastronómico Turístico" con las mejoras adecuadas.

Esta información es crucial para la presente investigación porque proporciona un contexto detallado del estado actual y las necesidades del Mercado de Comidas Típicas de Archidona. La evaluación técnica realizada revela áreas específicas que requieren mejoras, como la infraestructura, el mantenimiento, la capacitación en buenas prácticas de manufactura y atención al cliente, y la implementación de prácticas ambientales. Además, la conexión del mercado con la promoción del turismo local y la preservación de la identidad cultural subraya la importancia de adoptar estándares altos para atraer visitantes y asegurar un entorno seguro y saludable. Estas recomendaciones y hallazgos son fundamentales para diseñar un manual que aborde de manera efectiva las deficiencias actuales y potencie el valor turístico y cultural del mercado. Esto hace imprescindible la existencia de una guía de buenas prácticas para la elaboración de alimentos que mejore las condiciones tanto para quienes trabajan en los locales del mercado como para sus clientes.

2. Marco Legal

Este estudio es altamente pertinente en el contexto de las regulaciones y leyes. La Constitución de la República del Ecuador (2011) establece el derecho humano al agua y a alimentos sanos, promoviendo la producción local y la soberanía alimentaria. En este sentido, la investigación contribuiría a garantizar el acceso seguro y permanente a alimentos nutritivos, respetando las diversas identidades y tradiciones culturales de la región.

La Convención Interamericana sobre Obligaciones Alimentarias (1989), ratificada por Ecuador; junto con la Ley Orgánica de Salud (2015), refuerza la importancia de asegurar la seguridad alimentaria y nutricional, así como la promoción de la lactancia materna y la protección de la salud mediante el control de enfermedades relacionadas con la alimentación. A la par, las "Reglas de Oro" de la Organización Mundial de Salud (OMS) (Organización Panamericana de la Salud, n.d.) para la preparación higiénica de los alimentos enfatizan la importancia de la manipulación segura de alimentos para prevenir enfermedades transmitidas por ellos. La investigación propuesta podría implementar estas reglas como un estándar para mejorar la calidad e inocuidad de los alimentos en el mercado de comidas típicas de Archidona.

Además, las normativas ecuatorianas como el Reglamento de Alimentos (2001), el Reglamento de Buenas Prácticas para Alimentos Procesados (2002) y la Normativa Técnica Sanitaria para Alimentos Procesados (2017) establecen requisitos específicos para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos. La investigación podría alinearse con estas normativas para desarrollar una guía que cumpla con los estándares requeridos y contribuya a mejorar la seguridad alimentaria en el mercado de comidas típicas de Archidona.

Además, el Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas (2018) establece disposiciones específicas para la actividad turística relacionada con la alimentación, incluyendo la clasificación de establecimientos, los tipos de servicios ofrecidos y los requisitos para obtener licencias de funcionamiento. La investigación podría considerar estas regulaciones para

asegurar que las prácticas en el mercado de comidas típicas cumplan con los estándares turísticos requeridos, lo que podría potenciar el desarrollo económico y turístico de la región.

Asimismo, la Norma Técnica Ecuatoriana para Mercados Saludables (Norma Técnica Ecuatoriana. Mercados Saludables. Requisitos, 2013), menciona los requisitos y prácticas para garantizar la seguridad de los alimentos en los mercados, promoviendo buenas prácticas de manufactura e higiene. La investigación podría utilizar estas directrices como referencia para desarrollar la guía de buenas prácticas en el mercado de comidas típicas de Archidona, asegurando la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos.

Por otra parte, el Manual para el Reconocimiento y Certificación de Mercados Saludables (Ministerio Coordinador de Desarrollo Social & Ministerio de Salud Pública, 2016) proporciona un marco integral para promover la seguridad alimentaria y el acceso equitativo a alimentos de calidad en los mercados locales. La investigación podría adoptar este enfoque para desarrollar la guía de buenas prácticas, asegurando que se cumplan los estándares de salud y calidad establecidos, y buscando obtener el reconocimiento y certificación del mercado de comidas típicas de Archidona como un mercado responsable y saludable.

Finalmente, la Ordenanza Municipal para la regulación y funcionamiento de las Plazas de Comida y Plazas de Comida Típicas Municipales del cantón Archidona (2024) se basa en una serie de artículos que establecen normas claras y precisas. La Ordenanza Municipal de Archidona regula el uso, funcionamiento, administración y control de las plazas de comida en el cantón, como se establece en el artículo 1. Esta normativa aplica a todas las personas que participan en actividades relacionadas con alimentos en estas plazas, según el artículo 2. La autoridad máxima del GAD Municipal, junto con la Comisaría Municipal y la Dirección de Turismo y Cooperación, es responsable de la supervisión de estas plazas, conforme al artículo 3. El artículo 4 define términos clave para su aplicación, incluyendo plazas de comida y establecimientos móviles.

Los artículos 5 y 6 detallan los servicios permitidos en las plazas de comida y plazas de comida típicas, permitiendo la elaboración y venta de alimentos rápidos y bebidas. Las plazas de comida típicas se centran en la comida tradicional de la zona. La Dirección de Turismo y Cooperación del GAD Municipal tiene la tarea de administrar y capacitar a los arrendatarios, según el artículo 7. El artículo 8 especifica condiciones generales como acceso universal, manejo de desperdicios y suministro de servicios básicos (Ordenanza Que Regula El Uso y Funcionamiento de Las Plazas de Comida y Plazas de Comida Típicas Municipales Del Cantón Archidona, 2024).

El artículo 9 establece requisitos específicos para los establecimientos turísticos móviles, incluyendo normas de higiene y seguridad. En el capítulo II, los artículos 10 al 18 regulan el proceso de arrendamiento, detallando requisitos de postulación, la conformación de la Comisión de Adjudicación, y la duración de los contratos. El artículo 15 permite postulaciones ordinarias y extraordinarias, y el artículo 16 describe el proceso de adjudicación. El artículo 17 especifica los requisitos para la firma del contrato y el artículo 18 el cálculo del canon de arrendamiento (Ordenanza Que Regula El Uso y Funcionamiento de Las Plazas de Comida y Plazas de Comida Típicas Municipales Del Cantón Archidona, 2024).

En el capítulo III, los artículos 22 a 25 abordan los derechos y obligaciones de los arrendatarios, incluyendo el derecho a ejercer actividades comerciales y participar en eventos. Deben cumplir con la normativa vigente y pagar el canon de arrendamiento. Finalmente, el artículo 26 del capítulo IV asigna el control y supervisión de la ordenanza a un técnico delegado, en coordinación con la Comisaría Municipal y la Autoridad Nacional de Turismo. La seguridad de las instalaciones está a cargo de los Agentes de Control Municipal, según el artículo 27 (Ordenanza Que Regula El Uso y Funcionamiento de Las Plazas de Comida y Plazas de Comida Típicas Municipales Del Cantón Archidona, 2024).

CAPÍTULO II

DISEÑO METODOLÓGICO

1. Localización y temporalización

La presente investigación se centra en el mercado de comidas típica de Archidona, en la provincia de Napo, durante el año 2024

2. Enfoque

La investigación utilizará un enfoque mixto, integrando tanto métodos cuantitativos como cualitativos. Para Godoy (Godoy, 2023), el enfoque mixto permite combinar la solidez y generalización de los datos cuantitativos con la riqueza y profundidad de los datos cualitativos, proporcionando una visión integral que abarca tanto los aspectos numéricos como las experiencias y percepciones de los actores involucrados.

Este paradigma es elegido para obtener una comprensión completa y profunda del estado actual de las prácticas de manipulación de alimentos en el mercado de comidas típicas de Archidona y para desarrollar una guía de buenas prácticas fundamentada en datos robustos y contextualizados.

3. Modalidad de investigación

La modalidad de investigación aplicada se enfoca en resolver problemas específicos y prácticos mediante la aplicación de conocimientos teóricos. Para Puertólas (2023), su objetivo es generar soluciones concretas y útiles que puedan implementarse directamente en contextos reales. A menudo se utiliza para mejorar procesos, desarrollar tecnologías o formular políticas que aborden necesidades particulares en diversas áreas, como la salud, la educación y la industria. Esta modalidad busca, en última instancia, el beneficio directo y tangible para la sociedad o sectores específicos.

La investigación será aplicada, ya que se busca una implementación práctica y directa de las recomendaciones y soluciones propuestas para mejorar las prácticas de manipulación de alimentos en el mercado de Archidona. La modalidad aplicada se alinea con el objetivo de

generar un impacto tangible y positivo en la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos en el mercado, beneficiando tanto a los vendedores como a los consumidores y promoviendo el desarrollo económico y social local.

4. Diseño de la investigación

La investigación descriptiva se centra en puntualizar las características de la población que está estudiando. Guevara et al. (2020) menciona que esta investigación implica el registro, análisis e interpretación de la naturaleza actual y la composición o procesos de los fenómenos, enfocándose en cómo un individuo, grupo o entidad funciona en el presente. Además, esta describe características fundamentales de conjuntos homogéneos de fenómenos, utilizando criterios sistemáticos que permiten establecer su estructura o comportamiento, proporcionando información sistemática y comparable con otras fuentes.

Por otra parte, la investigación explicativa busca establecer relaciones de causa y efecto entre variables. Es un proceso que somete a un objeto o grupo de individuos a determinadas condiciones, estímulos o tratamientos (variable independiente) para observar los efectos o reacciones (variable dependiente). Este tipo de investigación es exitosa cuando se confirma que los cambios en la variable dependiente son consecuencia de la manipulación de la variable independiente (Guevara et al., 2020).

La investigación será de tipo descriptiva y explicativa. Descriptiva para documentar las prácticas actuales y explicativa para analizar las causas y consecuencias de dichas prácticas en la seguridad alimentaria. Este enfoque permitirá no solo describir el estado actual de las prácticas de manipulación de alimentos, sino también explicar los factores que contribuyen a su adopción o rechazo, proporcionando una base sólida para el desarrollo de recomendaciones y la guía de buenas prácticas.

5. Técnicas de recolección de datos

5.1. Métodos y Técnicas

En esta investigación se realizarán entrevistas estructuradas a vendedores y consumidores, diseñadas para recolectar datos sobre prácticas de manipulación, percepción de riesgos y necesidades de capacitación. Además de entrevistas semiestructuradas a expertos y observación directa de prácticas, para obtener perspectivas de expertos en gastronomía, salud pública y regulación alimentaria.

6. Población y Muestra

La población del estudio incluirá a todos los vendedores y operadores de alimentos en el mercado de comidas típicas de Archidona, así como a los consumidores frecuentes del mercado.

6.1. Muestra

Se seleccionará una muestra tipo censo, lo cual implica incluir a todos los miembros de la población en el estudio. En este caso, todos los vendedores del mercado serán encuestados. Esto permite obtener datos completos y detallados sobre las opiniones y experiencias de cada vendedor. Además de un muestreo aleatorio simple, es decir que cada consumidor tiene la misma probabilidad de ser seleccionado para la encuesta (Hernández & Carpio, 2019). El cual se definirá con la siguiente fórmula, teniendo en cuenta que la ciudad de Archidona cuenta con una población de 7353 personas

$$n = \frac{N \times Z^2 \times p \times q}{e^2 \times (N - 1) + Z^2 \times p \times q}$$

Donde:

n = Tamaño de la muestra

N = Tamaño de la población (7353 personas)

Z = Valor crítico de la distribución normal (1.96 para un nivel de confianza del 95%)

p = Proporción esperada de la población =0.1

q = 1 - p =0.9

e = Margen de error (0.05 para un 5%)

$$n = \frac{7353 \times 1.96^2 \times 0.1 \times 0.9}{0.05^2 \times (7353 - 1) + 1.96^2 \times 0.1 \times 0.9}$$

$$n = \frac{7353 \times 3.8416 \times 0.9}{0.0025 \times 7352 + 3.8416 \times 0.9}$$

$$n = \frac{7353 \times 0.345744}{18.38 + 0.345744}$$

$$n = \frac{2541.295632}{18.725744}$$

$$n = 136$$

7. Materiales y equipos

Para llevar a cabo la investigación se requiere una serie de materiales y equipos que permitirán la recolección de datos, el análisis de la información y la implementación de las recomendaciones. Estos materiales incluyen herramientas para encuestas, entrevistas, observaciones directas, así como equipos para asegurar la calidad y seguridad de los alimentos durante el estudio. A continuación, se detalla la lista completa de los materiales y equipos necesarios.

7.1. Lista de materiales y equipos

- Cuestionarios para vendedores y consumidores impresos.
- Guías de entrevista para expertos impresas.
- Guías de observación para el análisis de prácticas de manipulación de alimentos impreso.
- Laptop para la recolección de datos digitales.
- Aplicación para grabar audio de las entrevistas instalado en un celular.
- Cámara fotográfica para documentación visual de las prácticas de manipulación de alimentos.
- Hojas de papel y bolígrafos.
- Carpetas para la organización de los cuestionarios.
- Termómetro para medir la temperatura de los alimentos.
- Equipo de pH para verificar la acidez de los alimentos.
- Medidor de humedad para controlar las condiciones de almacenamiento.
- Guantes desechables.
- Redes para el cabello.
- Desinfectante y toallas de papel.
- Folletos y manuales sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Materiales de capacitación para las vendedoras del mercado.
- Vehículo para el traslado de equipos y materiales.
- Espacios de reunión para las capacitaciones y entrevistas.

8. Resultados del diagnóstico de la situación actual

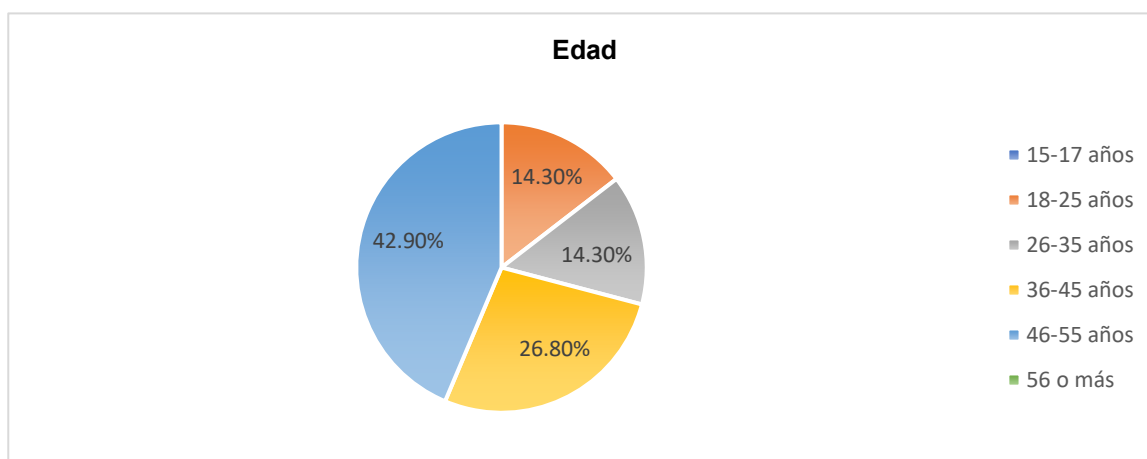
8.1. Análisis de resultados de la encuesta realizada a las vendedoras del mercado

Este cuestionario se realizó a 14 vendedoras del mercado de comidas típicas de Archidona con la finalidad de conocer el estado actual con respecto al conocimiento de la adecuada manipulación de alimentos. Se realizaron nueve preguntas y la información obtenida fue la siguiente:

8.1.1. Primera pregunta: Edad

Gráfico 1.

Gráfico 1: Edad de los vendedores



Fuente: Elaboración propia.

Análisis: Las edades comprendidas entre 46 y 55 años representan la mayoría significativa con un 42,9%, seguidas por el grupo de 36 a 45 años, que constituye el 26,8% de la muestra. Tanto las vendedoras de 18 a 25 años como las de 26 a 35 años conforman cada una el 14,3% del total. Esta distribución etaria indica que una gran proporción de las vendedoras se encuentra en la etapa media de su vida, lo que puede influir en su experiencia y conocimientos sobre la manipulación de alimentos y las prácticas de venta en el mercado.

8.1.2. Segunda pregunta: Género

Tabla 1.

Tabla 2: Género de los vendedores

Respuesta	Cantidad de respuestas	Porcentaje
Femenino	12 personas	85,70%
Masculino	1 persona	7,15%
Prefiero no decirlo	1 persona	7,15%

Fuente: Elaboración propia.

Esta pregunta revela una predominancia femenina significativa, con un 85,7% de las encuestadas identificándose como mujeres, lo que corresponde a 12 personas. El género masculino está representado por un 7,2%, es decir, 1 persona. Asimismo, un 7,1% de los encuestados, equivalente a 1 persona, prefirió no declarar su género. Esta distribución indica que la mayoría de los puestos de venta en el mercado están ocupados por mujeres, lo cual podría influir en las dinámicas de trabajo y en la cultura organizacional del mercado.

8.1.3. Tercera pregunta: Nivel Educativo

Tabla 2.

Tabla 3: Nivel Educativo de los vendedores

Respuesta	Cantidad de respuestas	Porcentaje
Educación básica	11 personas	78,6%
Bachillerato	2 personas	14,3%
Educación técnica/tecnológica	1 persona	7,1%
Educación superior	---	---
No terminé la escuela	---	---

Fuente: Elaboración propia.

Esta pregunta muestra que la mayoría de las encuestadas, un 78,6%, equivalente a 11 personas, tiene como máximo nivel educativo la educación básica. Un 14,3%, es decir, 2 personas, alcanzó el nivel de bachillerato, mientras que solo una persona, representando el 7,1% de las encuestadas, ha recibido educación técnica o tecnológica. No se reportaron encuestadas con educación superior ni aquellas que no hayan terminado la escuela. Estos

resultados indican que la mayoría de las vendedoras cuenta con un nivel educativo básico, lo que podría influir en sus oportunidades laborales y en su capacidad para acceder a formación adicional o nuevas oportunidades dentro del mercado.

8.1.4. Cuarta pregunta: ¿Con qué frecuencia lava sus manos mientras prepara alimentos?

Gráfico 2.

Gráfico 2: frecuencia de lavado de manos de los vendedores



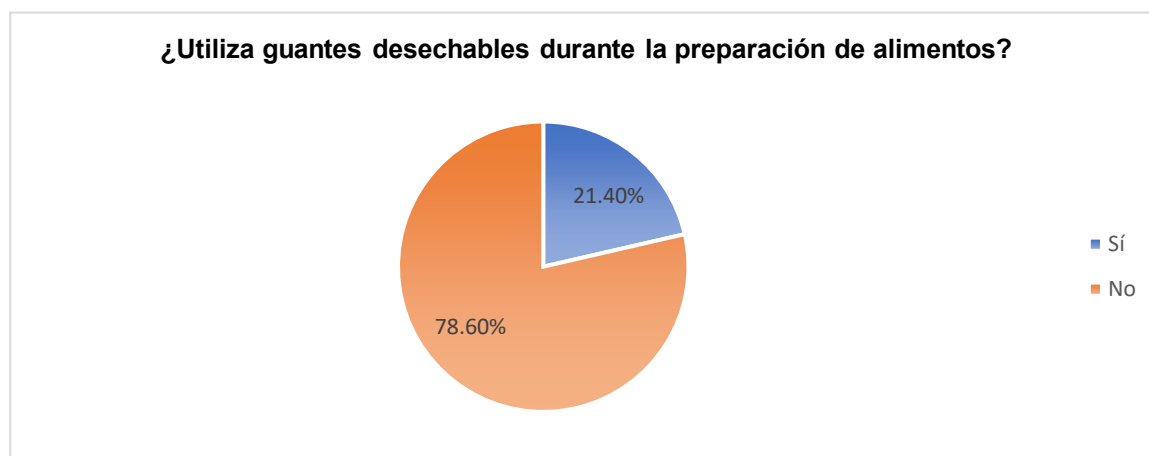
Fuente: Elaboración propia.

Esta pregunta revela que el 42,9% de las encuestadas, que equivale a 6 personas, indica que lava sus manos "a veces" mientras prepara alimentos, lo que sugiere una práctica de higiene irregular. Un 28,6% de las vendedoras, es decir, 4 personas, afirma que lava sus manos "siempre", mientras que otro 28,6%, correspondiente a 4 personas, lo hace "frecuentemente". Ninguna de las encuestadas reporta no lavar sus manos en absoluto. Estos datos muestran una variedad en las prácticas de higiene personal entre las vendedoras, con un porcentaje considerable que aún necesita mejorar la consistencia en el lavado de manos para garantizar la seguridad alimentaria.

8.1.5. Quinta pregunta: ¿Utiliza guantes desechables durante la preparación de alimentos?

Gráfico 3.

Gráfico 3: uso de guantes durante la preparación de alimentos



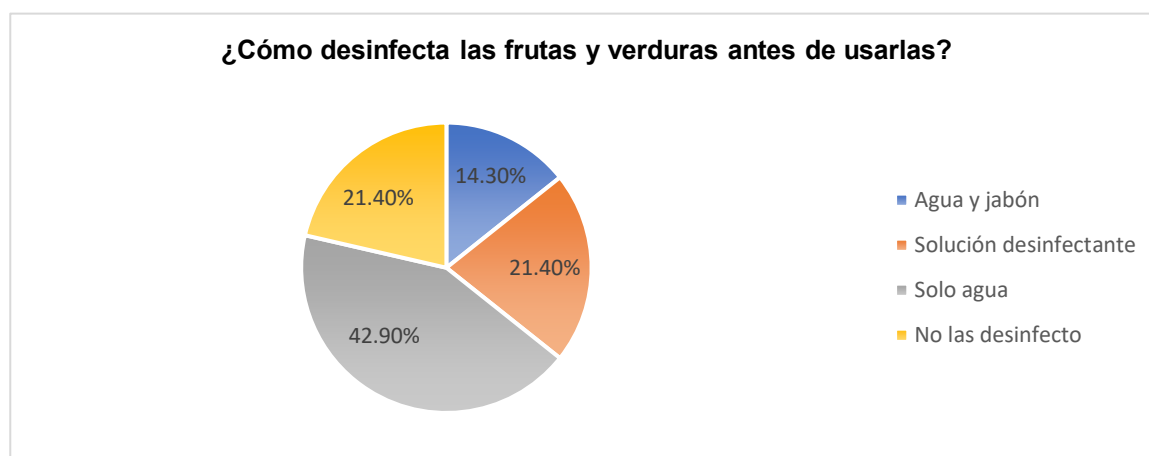
Fuente: Elaboración propia.

Estos resultados muestran que solo el 21,4% de las encuestadas, es decir, 3 personas, utiliza guantes desechables durante la preparación de alimentos, mientras que una abrumadora mayoría del 78,6%, equivalente a 11 personas, no los emplea. Este alto porcentaje de vendedoras que no utiliza guantes desechables indica una oportunidad significativa para mejorar las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos, lo cual podría contribuir a una mayor seguridad alimentaria en el mercado.

8.1.6. Sexta pregunta: ¿Cómo desinfecta las frutas y verduras antes de usarlas?

Gráfico 4.

Gráfico 4. Método de desinfección de frutas y verduras



Fuente: *Elaboración propia.*

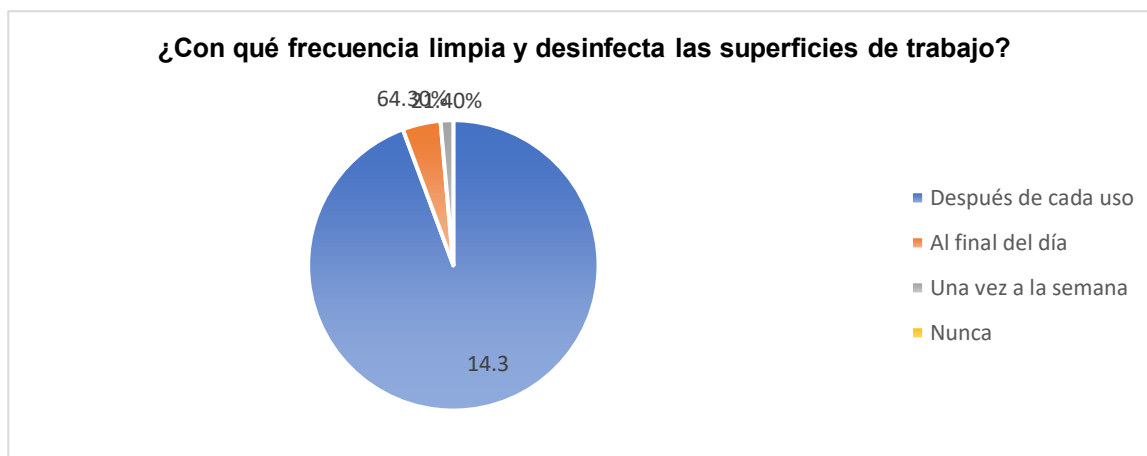
Las respuestas a esta pregunta revelan variabilidad en las prácticas de desinfección de frutas y verduras antes de su uso. Un 42,9% de las encuestadas, es decir, 6 personas, utiliza únicamente agua para lavar los productos, lo que podría no ser suficiente para eliminar posibles contaminantes. Además, el 21,4% (3 personas) opta por no desinfectar las frutas y verduras en absoluto, lo que representa una falta de medidas adecuadas para garantizar la seguridad alimentaria.

Por otro lado, el 21,4% (3 personas) utiliza soluciones desinfectantes, una práctica que es más efectiva para asegurar la eliminación de bacterias y otros agentes patógenos. Solo el 14,3% (2 personas) emplea agua y jabón, una combinación que también puede mejorar la eficacia de la limpieza. Estos resultados sugieren una necesidad de concientización y capacitación adicional sobre métodos de desinfección adecuados para mejorar las prácticas de higiene en la preparación de alimentos en el mercado.

8.1.7. Séptima pregunta: ¿Con qué frecuencia limpia y desinfecta las superficies de trabajo?

Gráfico 5.

Gráfico 5. Frecuencia de limpieza y desinfección de las superficies de trabajo



Fuente: *Elaboración propia.*

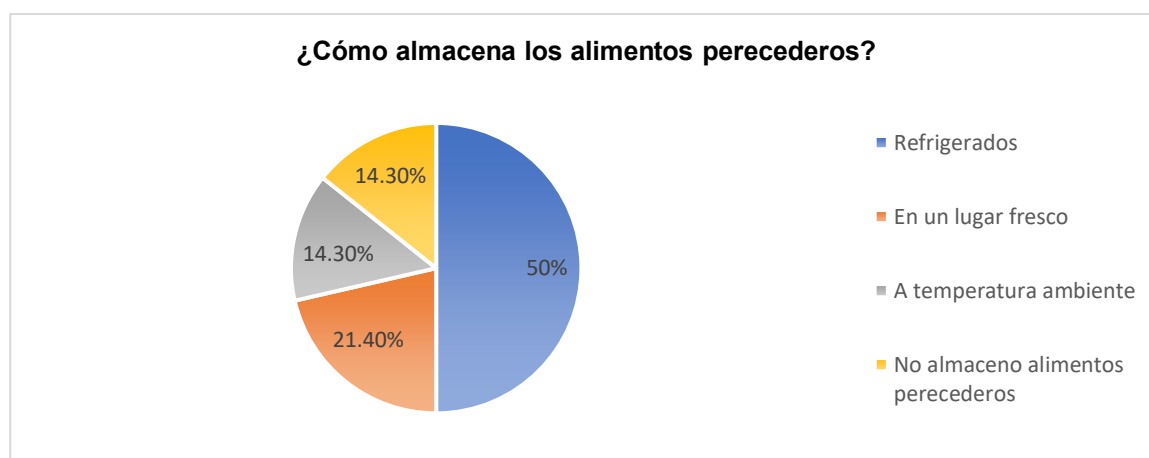
Esta pregunta muestra una tendencia general hacia la limpieza y desinfección de las superficies de trabajo al final del día. Un 64,3% de las encuestadas, es decir, 9 personas, informan que realizan esta tarea al final de su jornada laboral, lo que sugiere una práctica relativamente regular que podría contribuir a mantener un entorno más higiénico durante las horas de operación. Sin embargo, este intervalo de limpieza podría no ser suficiente para abordar la acumulación de contaminantes a lo largo del día.

En contraste, solo un 14,3% (2 personas) limpia y desinfecta las superficies después de cada uso, lo que representa una práctica óptima para prevenir la contaminación cruzada y asegurar la seguridad alimentaria. Por otro lado, el 21,4% (3 personas) realiza esta tarea solo una vez a la semana, lo que podría implicar riesgos potenciales para la salud debido a la posible acumulación de residuos y patógenos. La falta de respuestas en la categoría de "Nunca" es positiva, pero en general, se observa una necesidad de mejorar las prácticas de limpieza más frecuentes para asegurar un entorno más seguro y saludable en la preparación de alimentos.

8.1.8. Octava pregunta: ¿Cómo almacena los alimentos perecederos?

Gráfico 6.

Gráfico 6. Método de almacenamiento de alimentos perecederos



Fuente: Elaboración propia.

La mitad de las encuestadas, es decir, un 50% (7 personas), almacena los alimentos perecederos en refrigeración, lo que sugiere una buena práctica en cuanto a la conservación de estos productos y la prevención de su deterioro. Este método es esencial para mantener la seguridad alimentaria y minimizar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

No obstante, el 21,4% (3 personas) almacena los alimentos en un lugar fresco, una práctica que puede ser adecuada en algunos casos pero que generalmente no ofrece el mismo nivel de protección que la refrigeración. Además, el 14,3% (2 personas) los almacena a temperatura ambiente, lo cual puede resultar en una conservación inadecuada y un mayor riesgo de deterioro. Igualmente, un 14,3% (2 personas) no almacena alimentos perecederos, lo que podría indicar que no manejan productos que requieran almacenamiento especial o que su enfoque en la gestión de alimentos perecederos es limitado. En general, mientras que la refrigeración es ampliamente utilizada, se observa una diversidad en los métodos de almacenamiento que podría beneficiarse de una mayor estandarización para mejorar la seguridad alimentaria.

8.1.9. Novena pregunta: ¿Conoce las normativas nacionales e internacionales de seguridad alimentaria?

Tabla 4. *Conocimiento de normativas*

Respuesta	Cantidad de respuestas	Porcentaje
Sí	2 personas	14,3%
No	12 personas	86,7%

Fuente: *Elaboración propia.*

Una abrumadora mayoría, el 86,7% (12 personas), no está familiarizada con las normativas nacionales e internacionales de seguridad alimentaria. Esta falta de conocimiento puede reflejar una carencia en la capacitación sobre prácticas y regulaciones que son cruciales

para asegurar la calidad y seguridad de los alimentos que venden. La ausencia de familiaridad con estas normativas podría poner en riesgo tanto la salud de los consumidores como la reputación de los vendedores, debido a la posible falta de cumplimiento con estándares de higiene y seguridad.

Por otro lado, solo el 14,3% (2 personas) de las encuestadas afirma conocer las normativas de seguridad alimentaria. Este bajo porcentaje sugiere que existe una necesidad urgente de mejorar la educación y capacitación en el área de seguridad alimentaria para las vendedoras del mercado. Implementar programas de formación y proporcionar información sobre las normativas vigentes podría ser una medida eficaz para elevar el nivel de conocimiento y asegurar el cumplimiento de prácticas adecuadas en la manipulación y venta de alimentos.

8.2. Análisis de resultados de las entrevistas realizadas a los dueños de los locales, a los consumidores y a la autoridad competente.

Esta entrevista se realizó a 9 dueñas de locales del mercado y 17 consumidores del mercado de comidas típicas de Archidona con la finalidad de conocer la percepción de quienes transitan por el espacio con respecto al mismo. La información recabada se presenta a continuación:

8.2.1. Entrevistas con los Dueños de Locales del Mercado de Comidas Típicas de Archidona

La entrevista realizada a las vendedoras del mercado revela varios problemas significativos que afectan su operación y sostenibilidad. En primer lugar, la mayoría de los entrevistados señalaron una notable falta de comunicación efectiva con el municipio de Archidona. Esto ha generado una sensación de abandono y una carencia de respaldo institucional, ya que los vendedores consideran fundamental establecer canales de

comunicación más sólidos y frecuentes para abordar problemas y recibir apoyo en la gestión del mercado. (Ver Anexo D.)

Un problema recurrente identificado es la presencia de plagas en el mercado, como roedores e insectos, que representan un riesgo considerable para la higiene y seguridad de los alimentos. Los entrevistados destacaron la urgencia de implementar medidas efectivas de control de plagas y recibir capacitación adecuada para el manejo de estos problemas. La falta de control adecuado de plagas ha contribuido a una mayor preocupación sobre la salubridad del entorno de venta.

Además, los entrevistados expresaron su frustración con los problemas internos en la gestión del mercado, incluyendo la falta de organización y coordinación entre los diferentes locales. Esta desorganización ha afectado la eficiencia operativa y logística del mercado, sugiriendo la necesidad de establecer un comité interno que se encargue de mejorar la coordinación y administración para optimizar el funcionamiento diario.

A largo plazo, los dueños de los locales manifestaron inquietudes sobre la sostenibilidad y desarrollo del mercado. Expresaron la necesidad de planes estratégicos que aborden mejoras en infraestructura, mantenimiento continuo y expansión de servicios. La falta de una visión a largo plazo ha generado incertidumbre sobre el futuro del mercado y su capacidad para mantenerse como un punto de referencia en la comunidad.

La falta de capacitación ha sido otro punto crítico, ya que los dueños de los locales informaron que no han recibido formación en prácticas alimentarias ni en gestión del negocio en los últimos tres años. Esta carencia de capacitación ha llevado a un desconocimiento generalizado sobre buenas prácticas de manipulación y seguridad alimentaria, contribuyendo a problemas persistentes de higiene y manejo de alimentos en el mercado.

Finalmente, muchos de los entrevistados admitieron no estar familiarizados con las buenas prácticas alimentarias, lo que ha resultado en prácticas inadecuadas que aumentan el riesgo de contaminación y problemas de salud entre los clientes. Esta falta de conocimiento es un problema grave que subraya la necesidad urgente de programas de capacitación para garantizar la calidad y seguridad de los productos ofrecidos.

8.3. Entrevistas con los consumidores del Mercado de Comidas Típicas de Archidona

La entrevista realizada a los consumidores del mercado de Archidona y se puede apreciar en el anexo E, revela varios puntos críticos que afectan la percepción y la afluencia de clientes. En primer lugar, muchos moradores expresaron una preferencia por acudir al cantón Tena para comer debido a la mejor atención al cliente y las condiciones higiénicas superiores que ofrecen en comparación con el mercado local. Esta percepción negativa sobre el mercado de Archidona ha reducido significativamente la afluencia de clientes y ha aumentado la competencia con Tena en términos de servicios de alimentación.

El desconocimiento de las prácticas alimentarias adecuadas es otro problema destacado por los entrevistados. Aunque los consumidores no están bien informados sobre las prácticas correctas en la manipulación de alimentos, existe una percepción generalizada de que el mercado de Archidona carece de la higiene necesaria. Este desconocimiento contribuye a una desconfianza general hacia el mercado local, exacerbando la preocupación por las condiciones sanitarias.

Varios moradores reportaron haber experimentado problemas de salud, como intoxicaciones alimentarias y malestares estomacales, después de consumir alimentos en el mercado de Archidona. Estos problemas se atribuyen a las deficientes condiciones higiénicas

y a la manipulación inadecuada de los alimentos, lo que subraya la urgencia de mejorar los estándares de seguridad alimentaria en el mercado para evitar estos inconvenientes de salud.

Finalmente, la percepción generalizada de poco aseo en el mercado de Archidona ha sido un factor disuasivo clave para los consumidores. La falta de limpieza en el mercado ha llevado a muchos a buscar alternativas en otras localidades, como Tena, donde se percibe un entorno más limpio y seguro para la compra y consumo de alimentos. Esta percepción de deficiencia en el aseo resalta la necesidad de realizar mejoras significativas en la limpieza y mantenimiento del mercado local para recuperar la confianza y atraer a más clientes

8.4. Entrevista a la autoridad competente del Mercado de Comidas Típicas de Archidona

La entrevista realizada al técnico del GAD Municipal adjunta en el anexo F, revela que ellos brindan una serie de servicios básicos y operativos a las arrendatarias del Mercado de comidas típicas, como agua potable, electricidad, alcantarillado, mantenimiento de las instalaciones, capacitación y recolección de basura. Todos eso se ve incluido en el canon mensual del arriendo, siendo un valor accesible y que te permite generar más como vendedor. No obstante, existen áreas que requieren mejorar importantes dentro de la infraestructura del lugar y establecer protocolos más estructurados para el seguimiento y evaluación de los servicios brindados. Estas observaciones permiten identificar oportunidades para optimizar la gestión del mercado y fortalecer su funcionamiento en beneficio de comerciantes y consumidores.

CAPITULO III

PROPUESTA DE SOLUCIÓN AL PROBLEMA

Desarrollo del producto

La propuesta de esta investigación fue el diseño de una Guía de Buenas Prácticas para la Elaboración de Alimentos que responda a las necesidades halladas a través de las encuestas, entrevistas y basándonos en el anexo G. de matriz de priorización de problemas, y que respondan a las necesidades específicas del Mercado de Comidas Típicas de Archidona. A continuación, se presenta la guía como solución a los problemas encontrados:

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS EN EL MERCADO DE COMIDAS TÍPICAS DE ARCHIDONA

1. Higiene Personal y del Entorno de Trabajo

Mantener una higiene personal impecable es esencial para asegurar que los alimentos que preparamos sean seguros y saludables. Antes de comenzar cualquier tarea en la cocina, es fundamental asegurarse de que nuestro uniforme esté limpio y que el cabello esté recogido y cubierto con una gorra o redecilla. Las uñas deben estar cortas y sin esmalte, y es recomendable evitar el uso de joyas como anillos, pulseras o relojes, ya que pueden ser focos de contaminación. Un entorno de trabajo limpio es igual de importante; esto implica mantener las superficies despejadas, el equipo en buen estado, y los utensilios correctamente almacenados.

1.1. Lavado de Manos y Uso de Guantes Desechables

El lavado de manos es una de las prácticas más simples pero efectivas para evitar la contaminación de los alimentos. Debe realizarse antes de empezar a cocinar, después de tocar alimentos crudos, después de usar el baño y siempre que sea necesario. El proceso adecuado

incluye humedecer las manos con agua, aplicar jabón, frotar todas las superficies de las manos durante al menos 20 segundos, enjuagar y secar con una toalla desechable, tal como se refleja en el gráfico 7. El uso de guantes desechables es un complemento, no un sustituto, del lavado de manos. Los guantes deben ser cambiados con frecuencia, especialmente al cambiar de tareas, para evitar la transferencia de contaminantes.

Gráfico 7. *Pasos de lavado de manos*



Fuente: *Elaboración propia.*

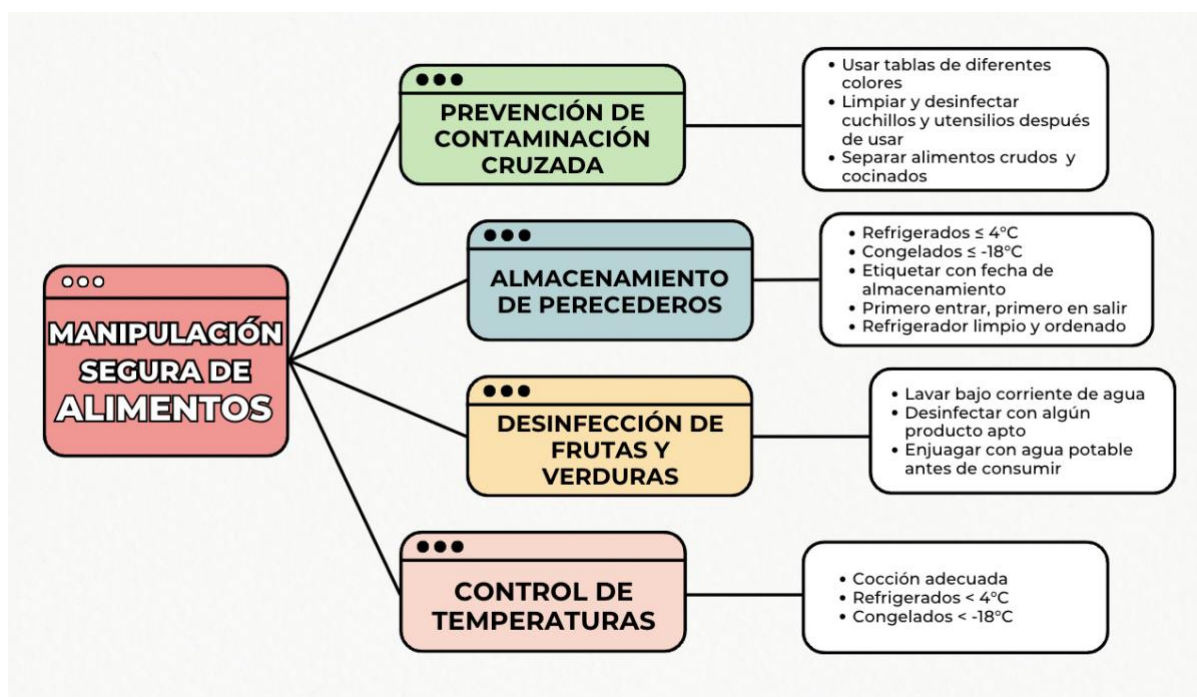
1.2. Limpieza y Desinfección de Superficies de Trabajo

Las superficies de trabajo en la cocina deben estar siempre limpias y desinfectadas para evitar la proliferación de bacterias y otros patógenos que pueden contaminar los alimentos. Se debe limpiar cualquier derrame de inmediato y realizar una limpieza profunda al final de cada jornada. Es importante utilizar productos de limpieza adecuados que no dejen residuos peligrosos y seguir las instrucciones del fabricante para la dilución y aplicación. Además, es esencial asegurarse de que las superficies estén completamente secas antes de su uso, ya que la humedad puede favorecer el crecimiento de bacterias.

2. Manipulación Segura de Alimentos

La manipulación adecuada de los alimentos es crucial para evitar la contaminación cruzada y proteger la salud de quienes los consumen. Siempre se debe utilizar utensilios y tablas de cortar diferentes para alimentos crudos y cocidos. Los cuchillos y otros utensilios deben ser limpiados y desinfectados después de cada uso, especialmente si han estado en contacto con carnes, aves o pescados crudos. Además, es importante mantener los alimentos a la temperatura adecuada durante su preparación para prevenir el crecimiento de bacterias. La información detallada sobre este tema se presenta en el gráfico 8.

Gráfico 8. Manipulación segura de alimentos



Fuente: Elaboración propia.

2.1. Almacenamiento de Alimentos Perecederos

El almacenamiento correcto de los alimentos perecederos es esencial para mantener su frescura y seguridad. Los alimentos que requieren refrigeración deben ser guardados a temperaturas de 4°C o menos, y los congelados a -18°C o menos. Es importante etiquetar los alimentos con la fecha de almacenamiento y seguir el principio de “primero en entrar, primero en salir” para evitar que se queden en el fondo del refrigerador por demasiado tiempo. Mantener el refrigerador organizado y limpio ayudará a prevenir la contaminación cruzada entre diferentes tipos de alimentos.

Una cocina ordenada es más eficiente y más segura. Es fundamental separar los alimentos crudos de los cocidos y de aquellos que están listos para comer. Esto evita la contaminación cruzada, que es una de las principales causas de enfermedades transmitidas por

alimentos. Mantener los utensilios y superficies limpias y organizadas facilita el trabajo y también protege la salud de todos.

2.2. Desinfección de Frutas y Verduras

Las frutas y verduras, aunque naturales y saludables, pueden ser portadoras de microorganismos y pesticidas que pueden ser dañinos. Antes de consumir o cocinar con ellas, es fundamental lavarlas adecuadamente bajo agua corriente para eliminar la suciedad y luego sumergirlas en una solución desinfectante durante el tiempo recomendado por el fabricante. Es importante enjuagar nuevamente con agua potable después de la desinfección para eliminar cualquier residuo de desinfectante. De esta manera, se asegura que los productos estén limpios y listos para ser consumidos sin riesgos.

2.3. Control de Temperaturas

El control de la temperatura es una de las herramientas más poderosas para garantizar la seguridad alimentaria. Cocinar los alimentos a la temperatura adecuada destruye la mayoría de los patógenos que pueden causar enfermedades. Usar un termómetro de cocina es la mejor manera de asegurarse de que los alimentos han alcanzado una temperatura segura. Del mismo modo, mantener los alimentos refrigerados por debajo de 4°C y congelados por debajo de -18°C evita que las bacterias crezcan.

Recuerda que no basta con implementar buenas prácticas una sola vez; es crucial mantener estos hábitos todos los días. La formación y la concienciación de todos los que manipulan alimentos es clave para asegurar que se mantengan altos estándares de higiene y seguridad en todo momento. De esta manera se protege la salud y se contribuye a una cultura de seguridad alimentaria en la cocina.

3. Control de Plagas

El control de plagas es esencial para mantener un ambiente seguro y limpio, especialmente en áreas donde se manipulan alimentos. La presencia de plagas es un riesgo para la salud y puede dañar los alimentos y las instalaciones. En la Amazonía, donde la biodiversidad es extensa, es crucial implementar medidas efectivas para evitar que insectos, roedores y otros animales entren en contacto con los alimentos y el área de trabajo.

3.1.1. Identificación y Manejo de Plagas

En la Amazonía, es común encontrar una variedad de plagas como hormigas, cucarachas, moscas, roedores y aves. Para manejar las hormigas, es importante sellar cualquier grieta o entrada por donde puedan ingresar, y utilizar cebos específicos para controlarlas. Las cucarachas, que prefieren lugares oscuros y húmedos, deben ser combatidas mediante la limpieza profunda y el uso de trampas o insecticidas adecuados. Las moscas pueden ser controladas manteniendo las áreas de residuos bien cerradas y utilizando mallas en puertas y ventanas. Los roedores requieren de trampas y la eliminación de fuentes de alimento accesibles, mientras que para las aves es fundamental instalar redes o dispositivos que las mantengan alejadas.

3.2. Medidas de Control y Monitoreo

Implementar medidas de control preventivas es la primera línea de defensa contra las plagas. Esto incluye mantener las áreas limpias, sellar las entradas posibles, y almacenar los alimentos correctamente. El monitoreo constante es crucial para detectar cualquier signo de plagas temprano. Es recomendable realizar inspecciones regulares, especialmente en puntos críticos como almacenes de alimentos y áreas de preparación. Instalar trampas y utilizar

sistemas de vigilancia también puede ayudar a identificar y controlar las plagas antes de que se conviertan en un problema mayor.

La prevención es fundamental para evitar que las plagas se establezcan. Asegurarse de que los desechos se eliminen correctamente y que los contenedores de basura estén bien cerrados es esencial. También se deben mantener las áreas de trabajo secas, ya que la humedad atrae a muchas plagas. Implementar barreras físicas, como sellos en puertas y ventanas, y utilizar productos repelentes naturales también pueden ser muy efectivos para mantener a las plagas alejadas.

3.3. Uso de Productos Seguros

Es importante utilizar productos de control de plagas que sean seguros para el ambiente y para las personas que manipulan alimentos. En la Amazonía, donde el entorno natural es frágil, optar por soluciones ecológicas es una buena práctica. Existen productos naturales y biodegradables que pueden ser muy efectivos sin causar daño al ecosistema. Sin embargo, siempre es recomendable seguir las indicaciones de uso de cualquier producto para garantizar su eficacia y seguridad.

El control de plagas es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria. Es importante saber identificarlas y llevar un monitoreo contrastante para evaluar las medidas de control. En el gráfico 9, se puede ver los 4 pasos, sus aspectos y las recomendaciones para cada causa.

Gráfico 9. Control de plagas

CONTROL DE PLAGAS	ASPECTOS CLAVE	MEDIDAS Y RECOMENDACIONES
CONTROL DE PLAGAS	Mantener un ambiente seguro y limpio para evitar riesgos a la salud y contaminación alimentaria	Implementar medidas preventivas y monitoreo constante.
IDENTIFICACIÓN Y MANEJO DE PLAGAS	Moscas: atraídas por residuos y por el calor Cucarachas: están en la basura, lugares desaseados. Hormigas: atraídas por el dulce, hojas, residuos. Roedores: buscan alimento accesible. Aves: llegan por residuos. Perros: llegan cuando son alimentados por clientes	• Manejar un calendario de fumigación • Cerrar bien residuos • Manejo correcto de residuos • Colocar mallas en puertas o accesos de plagas y sellar grietas y/o huecos. • Colocar letreros e informar a la gente que no deben alimentar a los perros callejeros
MEDIDAS DE CONTROL Y MONITOREO	Prevención de plagas, en caso de ya existir, manejar de manera adecuada la fumigación	• Limpieza profunda semanal. • Revisión diaria de basureros y sacar la basura después de la jornada. • Monitoreo constante y registro de cualquier signo de plaga. • Mantener la áreas limpias y libres de residuos de comida.
USO DE PRODUCTOS SEGUROS	Evitar daños al medio ambiente y la salud humana.	• Usar productos ecológicos, naturales y/o biodegradables. • Usar los productos con precaución y evitar contaminación e alimentos. • Fumigar fuera del horario de atención y cubrir alimentos y utensilios antes de cualquier aplicación de productos.

Fuente: Elaboración propia

4. Conocimiento y Cumplimiento de Normativas de Seguridad Alimentaria

Es fundamental que todos los involucrados en la preparación y manipulación de alimentos tengan un conocimiento claro y actualizado sobre las normativas de seguridad alimentaria. Esto garantiza la calidad y seguridad de los productos alimenticios y protege la salud de los consumidores. Mantenerse informado sobre las leyes y regulaciones es esencial para evitar infracciones y asegurar que se sigan las mejores prácticas en todo momento.

4.1. Normativas Nacionales de Seguridad Alimentaria

En Ecuador, las normativas de seguridad alimentaria están diseñadas para proteger la salud pública y asegurar que los alimentos sean seguros para el consumo. La Ley Orgánica de Salud, el Reglamento de Alimentos, y las Normas Técnicas Ecuatorianas establecen estándares claros para la manipulación, procesamiento, y venta de alimentos. Estas normativas incluyen requisitos sobre higiene, manejo de residuos, control de plagas, y almacenamiento adecuado, entre otros aspectos. Cumplir con estas regulaciones es esencial para cualquier establecimiento que ofrezca productos alimenticios.

A nivel internacional, organismos como la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) han establecido directrices y recomendaciones para asegurar la inocuidad de los alimentos. Normas como el Codex Alimentarius sirven de referencia global para la calidad y seguridad alimentaria, y son adoptadas por muchos países para armonizar sus regulaciones. Comprender y aplicar estos estándares internacionales es clave para garantizar que los alimentos sean seguros y de alta calidad, independientemente de su origen.

5. Mejora de la Atención al Cliente y Calidad del Servicio

Para ofrecer un servicio excepcional, es crucial que la atención al cliente se enfoque en la calidez, la empatía y la eficiencia. Esto mejora la experiencia del cliente, fortalece la relación

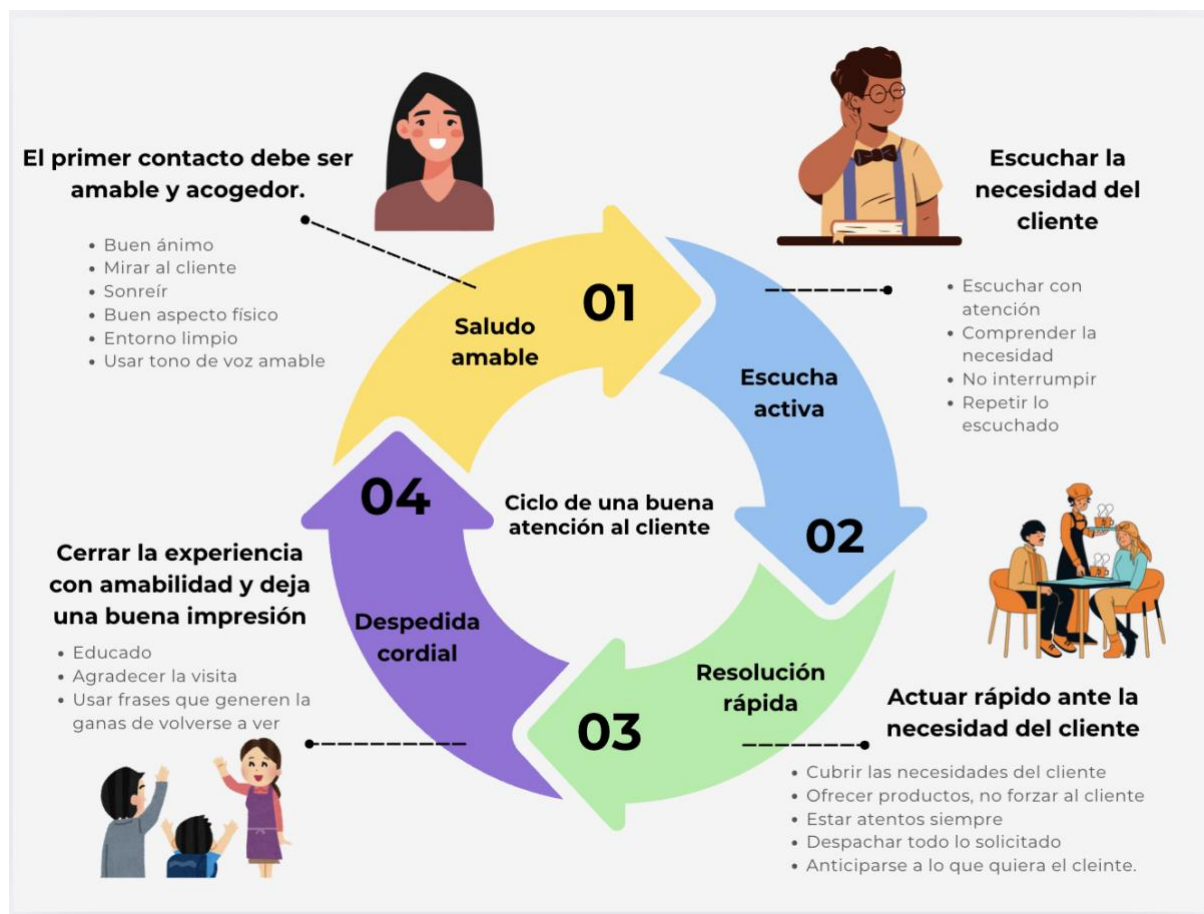
con ellos, fomentando la fidelidad y el boca a boca positivo. Escuchar activamente, resolver problemas con prontitud y mostrar interés genuino en las necesidades de los clientes son prácticas esenciales para elevar la calidad del servicio.

5.1. Prácticas de Atención al Cliente

Las mejores prácticas de atención al cliente incluyen la cortesía constante, el trato personalizado y la capacidad de anticipar las necesidades del cliente. Un saludo amable, una sonrisa y una actitud servicial pueden marcar una gran diferencia en la percepción del servicio. Además, es importante estar siempre dispuesto a recibir comentarios y sugerencias, ya que estas aportaciones permiten identificar áreas de mejora y adaptarse mejor a las expectativas del cliente.

Para garantizar que el cliente reciba una atención excepcional, no basta solo con recibirlo con un saludo cordial, es importante y necesario acompañarlo durante toda la experiencia en el establecimiento. El siguiente gráfico muestra, de manera secuencial, 4 etapas clave del servicio que aseguran una experiencia satisfactoria y fomentan la fidelización del cliente.

Gráfico 10. Ciclo de una buena atención al cliente



Fuente: Elaboración propia

5.2. Promoción de la Seguridad Alimentaria como Valor Añadido

En un mundo donde la seguridad alimentaria es cada vez más relevante, promoverla como un valor añadido es una excelente estrategia para destacar. Informar a los clientes sobre los procesos de higiene y seguridad que se siguen para garantizar la inocuidad de los alimentos genera confianza y tranquilidad. Esto mejora la percepción del establecimiento y es un factor decisivo para que los clientes elijan un lugar sobre otro.

La transparencia y la comunicación abierta permite ganar y mantener la confianza del cliente. Explicar las medidas de seguridad alimentaria y mostrar un compromiso claro con la calidad atrae a nuevos clientes y refuerza la lealtad de los habituales. Al final, un cliente que

confía en el establecimiento regresará y recomendará el servicio a otros, ampliando la base de clientes de manera orgánica.

6. Gestión y Sostenibilidad del Mercado

Una gestión efectiva es clave para asegurar la sostenibilidad a largo plazo. Es importante establecer procesos claros y consistentes que permitan un funcionamiento eficiente. Esto implica una administración adecuada de los recursos, un enfoque en la responsabilidad ambiental y social, asegurando que todas las actividades se realicen de manera sostenible y respetuosa con el entorno.

La sostenibilidad del mercado de Archidona no depende de acciones aisladas u ocasionales, sino de una gestión integral que combine organización, participación y proyección a futuro. El gráfico 11. Muestra los tres pilares que sostienen la gestión para garantizar el crecimiento responsable. Más adelante se detalla cada pilar de manera individual y en base al mercado de Archidona y su situación.

Gráfico 11. *Tres pilares de un mercado sostenible*



Fuente: Elaboración propia

6.1. Estrategias para Mejorar la Organización

Para mejorar la organización, es fundamental promover la comunicación y la coordinación entre todos los locales. Crear un sistema de reuniones regulares donde se compartan ideas y se resuelvan problemas en conjunto puede mejorar significativamente la eficiencia. Además, establecer roles y responsabilidades claras para cada miembro del equipo contribuye a una operación más ordenada y efectiva.

Una buena coordinación entre los locales asegura que todos trabajen hacia los mismos objetivos. Establecer un calendario compartido y utilizar herramientas de comunicación, como grupos de chat o aplicaciones específicas, puede facilitar la coordinación diaria. Esto permite que todos estén al tanto de las actividades y puedan colaborar de manera más efectiva, evitando conflictos y malentendidos.

6.2. Creación de Comités de Gestión

La formación de comités de gestión es una estrategia eficaz para abordar problemas operativos de manera estructurada. Estos comités, conformados por representantes de cada área, pueden enfocarse en temas específicos como la limpieza, la seguridad o la atención al cliente. Al dividir las responsabilidades, se asegura que cada aspecto sea manejado con la atención necesaria y que se tomen decisiones bien informadas.

Los comités de gestión permiten una respuesta rápida y eficiente a los problemas operativos. Al contar con un grupo dedicado a cada área, es posible identificar problemas de manera temprana y buscar soluciones de forma colaborativa. Esto mejora el funcionamiento, fortalece el sentido de comunidad y cooperación entre todos.

6.3. Planificación a Largo Plazo

La sostenibilidad depende en gran medida de una planificación a largo plazo bien pensada. Es vital proyectar necesidades futuras, tanto en términos de recursos como de infraestructura, para evitar problemas antes de que surjan. Esto incluye considerar el crecimiento potencial, la adaptación a cambios en el entorno y la incorporación de prácticas sostenibles que aseguren la viabilidad a largo plazo.

Un enfoque a largo plazo también implica tener una visión clara del futuro. Definir objetivos a mediano y largo plazo, y trazar un plan para alcanzarlos, permite una evolución constante y organizada. Esto puede incluir la modernización de instalaciones, la implementación de nuevas tecnologías o la adopción de estándares más altos de calidad y sostenibilidad.

7. Viabilidad del producto

La viabilidad de la Guía se fundamenta en la identificación de necesidades específicas y oportunidades de mejora en la preparación de alimentos en este mercado. La guía está diseñada para abordar deficiencias en los procedimientos actuales, promoviendo prácticas que garantizan la seguridad alimentaria, optimizan la calidad del servicio y cumplen con las normativas vigentes. Su implementación proporcionará a los comerciantes herramientas claras y accesibles para elevar los estándares de higiene y manipulación, asegurando un entorno de trabajo más seguro y eficiente.

Así también, la guía presenta un enfoque integral al cubrir aspectos clave como la higiene personal, la correcta manipulación de alimentos, y el control de plagas. Al establecer procedimientos estandarizados y recomendaciones específicas para cada etapa del proceso alimentario busca cumplir con las regulaciones locales y elevar la calidad del servicio ofrecido a los clientes. Esto generará confianza en los consumidores, al asegurarles que los alimentos que consumen son elaborados bajo estrictas normas de seguridad e higiene, promoviendo así una mejor reputación para el mercado.

Además, la guía está diseñada para ser flexible y adaptativa, permitiendo ajustes según las necesidades y características particulares de cada establecimiento dentro del mercado. La implementación efectiva dependerá del compromiso de los operadores y la formación continua,

lo cual garantizará que las buenas prácticas se mantengan y se adapten a futuros desafíos. Con una correcta integración y seguimiento, esta guía contribuirá significativamente a la sostenibilidad y éxito a largo plazo del mercado de comidas típicas en Archidona, beneficiando tanto a los comerciantes como a los consumidores.

8. Validación teórica, total o parcial de la propuesta

La propuesta está sólidamente respaldada por la teoría y evidencia empírica en el campo de la seguridad alimentaria. Según da Vitória et al. (2021), la adopción y evaluación de buenas prácticas en el manejo de alimentos es esencial para minimizar enfermedades transmitidas por alimentos. Este estudio resalta que la formación en seguridad alimentaria, así como la evaluación de conocimientos, actitudes y prácticas de los manipuladores de alimentos, son cruciales para mejorar la seguridad alimentaria. La guía propuesta, al ofrecer directrices claras para la manipulación y preparación de alimentos, aborda estas necesidades y puede elevar significativamente el nivel de conocimientos y prácticas en el mercado de Archidona.

La teoría del "sistema de gestión de seguridad alimentaria" es igualmente relevante para la validación de la guía. Overbosch y Blanchard (2023) discuten los principios fundamentales del manejo de la seguridad alimentaria, como la higiene, la prevención y la trazabilidad, y la importancia de los sistemas de certificación internacionales para garantizar la calidad. La guía se alinea con estos principios al proporcionar un marco estructurado que asegura la consistencia y la transparencia en la preparación de alimentos, ayudando a los comerciantes a cumplir con estándares internacionales y locales de seguridad alimentaria.

Kapala (2022) también refuerza la relevancia de la guía al examinar los instrumentos legales en Francia para apoyar las cadenas cortas de suministro alimentario y los sistemas alimentarios locales. El estudio demuestra que la legislación local y nacional puede fomentar

buenas prácticas mediante el establecimiento de proyectos alimentarios territoriales y la promoción de la agricultura local. La propuesta de la guía para Archidona sigue un enfoque similar al alinear las prácticas alimentarias locales con estándares que promuevan la seguridad y la calidad, adaptados a las necesidades específicas del mercado.

Prylipko et al. (2021) destacan la importancia de un sistema estricto de control y identificación de productos para mejorar la calidad y seguridad alimentaria, especialmente cuando se busca armonizar estándares con los de la Unión Europea. La implementación de esta guía en Archidona puede contribuir a este objetivo al estandarizar las prácticas en el mercado, promoviendo una gestión más eficaz y minimizando riesgos asociados con la manipulación de alimentos, lo cual es fundamental para el desarrollo de un mercado competitivo y seguro.

El trabajo de Bonilla et al. (2022) sobre la capacitación en higiene y seguridad alimentaria en los mercados de Ambato, Ecuador, demuestra cómo la educación continua y el compromiso con las prácticas higiénicas pueden mejorar significativamente las condiciones de seguridad alimentaria. La guía propuesta para Archidona incorpora estos elementos al ofrecer formación y recomendaciones prácticas, lo cual es esencial para garantizar que los comerciantes puedan implementar eficazmente las buenas prácticas y adaptarse a los desafíos actuales en seguridad alimentaria. Esta integración de capacitación y directrices claras asegura que la propuesta es teóricamente sólida, práctica y aplicable en el contexto local.

CONCLUSIONES

Mediante la investigación realizada para el desarrollo de la Guía de Buenas Prácticas para la Elaboración de Alimentos en el Mercado de Comidas Típicas de Archidona se identificaron varios problemas que pueden ser resueltos con lo propuesto en este proyecto. La nula capacitación a los comerciantes dentro del Mercado ocasiona carencias y riesgos al servicio que prestan a la comunidad, lo cual perjudica a la población y al posicionamiento del mercado como un referente gastronómico seguro y auténtico en la región. Este problema se da porque no conocen las buenas prácticas alimentarias y el ente regulador no es constante con el control y monitoreo de la calidad e inocuidad que ofrecen los comerciantes.

Como respuesta a esta problemática, se elaboró una guía de buenas prácticas para la elaboración de alimentos en el mercado de comidas típicas de Archidona, con el objetivo de fortalecer la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos. Esta guía representa una herramienta accesible y práctica, que, acompañada de capacitaciones, puede convertirse en un pilar para mejorar la seguridad alimentaria, recuperando la confianza de los consumidores, y contribuir al desarrollo económico, social y cultural de la comunidad. La aplicación efectiva de esa propuesta requiere del compromiso conjunto de los actores involucrados: vendedores, autoridades locales y consumidores.

Para que la Guía tenga un impacto real, es indispensable que el GAD Municipal actúe mediante capacitaciones dirigidas a las vendedoras del mercado, incluyendo contenidos prácticos y accesibles, adaptados al contexto cultural y nivel educativo. Mediante talleres, material visual y acompañamiento técnico, se puede fomentar una cultura de inocuidad alimentaria y responsabilidad compartida en la gastronomía. Este enfoque fortalecerá la confianza con los consumidores, además de mejorar la seguridad y calidad de los productos ofrecidos, teniendo un impacto positivo a gran escala en la comunidad.

RESULTADOS Y RECOMENDACIONES

La investigación permitió evidenciar la falta de información sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos en el mercado de comidas típicas de Archidona, especialmente, en aspectos de higiene personal, uso de utensilios, conocimiento de normativas alimentarias, control de plagas, entre otros. Mediante las encuestas y entrevistas realizadas, se determinó que existe un bajo nivel de conocimiento y aplicación de Buenas Prácticas Alimentarias, lo que pone en riesgo la salud de la población y afecta a la percepción de los consumidores sobre la calidad e inocuidad de los productos ofrecidos en el mercado.

Los resultados obtenidos revelan que la falta de capacitación continua y la poca comunicación entre vendedores y las autoridades locales limitan la implementación de BPA. Asimismo, la presencia de plagas, las deficiencias en infraestructura y el manejo inadecuado de residuos son factores que contribuyen a un entorno poco favorable para la seguridad alimentaria. Dichas condiciones, ponen en riesgo la sostenibilidad del mercado de Archidona como referente turístico y gastronómico local.

Dado esos resultados obtenidos del análisis de la investigación, se recomienda:

- Implementar capacitaciones periódicas dirigidas a las vendedoras sobre BPM, dichas capacitaciones dirigidas por el Municipio de Archidona en colaboración con instituciones de salud y turismo.
- Establecer un comité de gestión interna del mercado, conformado por los. Dueños legales de los puestos dentro del mercado y que participen en conjunto con técnicos municipales para mejorar la comunicación, planificación y seguimiento de acciones relacionadas a la mejora del Mercado de Comidas Típicas de Archidona.

- Socializar la guía de Buenas Prácticas, asegurando que cada local reciba una copia impresa o digital, además, validar en práctica a través de talleres demostrativos para reforzar su uso,
- Aplicar un plan de mejoras para el Mercado, donde prioricen infraestructura e higiene mediante control de plagas, acceso a agua potable, manejo de residuos, señalización adecuada, mantenimiento general de las instalaciones. Con el fin de aumentar la inocuidad del lugar.

REFERENCIAS

- Arellano, R., & Acosta, E. (2020). Prácticas de higiene en el proceso de elaboración de alimentos en microempresas de un mercado de Ciudad de México. *Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 30(56). <https://doi.org/10.24836/es.v39i56.1003>
- BRC Global Standard. (2015). *FOOD SAFETY A GLOBAL VIEW*.
- Chávez, C., Doukh, N., & Pazmiño, D. (2021). Puntos críticos en el manejo de alimentos en los hogares de la provincia de Imbabura. *Sabios*, 1(1), 50–59. https://www.institutocotacachi.edu.ec/revistas/Revista%20Sabios_Puntos_50-59.pdf
- Cifuentes, J., Serrano, E., & Uquillas, M. (2024). *Informe técnico de valoración – Proyecto “Mercado Gastronómico Archidona.”*
- Creswell, J. W. (2014). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches* (4th ed.). Sage Publications.
- Colpari, O., & Cassol, A. (2021). Mercados como cultura: Los lazos sociales, crédito rural y ferias de alimentos. *Eutopía. Revista de Desarrollo Económico Territorial*, 20, 8–31. <https://doi.org/10.17141/eutopia.20.2021.5163>
- Constitución de La República Del Ecuador, Pub. L. No. Decreto Legislativo 0 (2011). https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf
- da Vitória, A. G., de Souza Couto Oliveira, J., de Almeida Pereira, L. C., de Faria, C. P., & de São José, J. F. B. (2021). Food safety knowledge, attitudes and practices of food handlers: A cross-sectional study in school kitchens in Espírito Santo, Brazil. *BMC Public Health*, 21(1), 1–10. <https://doi.org/10.1186/S12889-021-10282-1/TABLES/5>
- Fernández, R. (2024). *Informe de visita a la plaza de comidas típicas municipal de Archidona.*

- Fernández-Sánchez, L. del R., Auquilla Belema, L., Reyes Vargas, M. V., & Sancho Aguilera, D. (2018). Estrategias de mejora para la gestión de los restaurantes. Caso de estudio: Establecimientos de comida típica de la amazonía del Ecuador. *REVISTA CIENTÍFICA ECOCIENCIA*, 4(4), 1–23. <https://doi.org/10.21855/ecociencia.44.44>
- Fetters, M. D., Curry, L. A., & Creswell, J. W. (2013). Achieving integration in mixed methods designs—principles and practices. *Health Services Research*, 48(6pt2), 2134-2156. <https://doi.org/10.1111/1475-6773.12117>
- García, A., Pérez, M., & López, F. (2020). *Métodos mixtos en investigación sobre seguridad alimentaria: Una perspectiva integradora*. Revista Internacional de Seguridad Alimentaria, 15(4), 50-65.
- García, D., Rodríguez, A., & Martínez, L. (2017). *Métodos de recolección de datos en investigaciones sociales*. Editorial Universitaria.
- Godoy, O. (2023). Métodos mixtos de investigación. Imaginarios sociales, urbanos y del miedo y su aplicación en un caso de estudio. *Imagonautas*, 12(17), 64–82. <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>
- Guevara, G., Verdesoto, A., & Castro, N. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *Recimundo*, 3, 163–173. <https://doi.org/10.26820>
- Gutiérrez, M., Balvín, E., Álvarez, M., & Chanco, K. (2022). Conocimiento sobre higiene en la manipulación de alimentos en manipuladores de mercados de abastos del distrito de El Tambo, Huancayo, Junín. *Jurnal of Agri-Food Science*, 1(1), 77–84. <https://revistas.uncp.edu.pe/index.php/jafs/article/view/1445/1614>

- Hernández, C., & Carpio, N. (2019). Introducción a los tipos de muestreo. *ALERTA Revista Científica Del Instituto Nacional de Salud*, 2(1), 75–79.
<https://doi.org/10.5377/alerta.v2i1.7535>
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación* (6.^a ed.) [PDF]. McGraw-Hill Education.
- Kapala, A. M. (2022). Legal Instruments to Support Short Food Supply Chains and Local Food Systems in France. *Laws* 2022, Vol. 11, Page 21, 11(2), 21.
<https://doi.org/10.3390/LAWS11020021>
- Ley Orgánica de Salud, Pub. L. No. Ley 67 (2015). <https://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/2017/03/LEY-ORG%C3%81NICA-DE-SALUD4.pdf>
- Luna, R. (2021). *Análisis de carne porcina expendida en los mercados municipales del sureste de Guayaquil para la detección de Escherichia Coli* [Universidad Agraria del Ecuador].
<https://cia.uagraria.edu.ec/Archivos/LUNA%20HOLGUIN%20ROXANA.pdf>
- Mendoza, J., Biler, S., & Reyes, L. (2020). Inocuidad alimentaria de los alimentos preparados, que se consumen en la ciudad de Manta. *Polo Del Conocimiento*, 5(9), 175–190.
<https://doi.org/10.23857/pc.v5i9.1683>
- Ministerio Coordinador de Desarrollo Social, & Ministerio de Salud Pública. (2016). *Manual para el reconocimiento y la certificación de mercados saludables*.
https://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/2021/03/Manual_Mercados_Saludables_final-25.04.2016.pdf
- Norma Técnica Ecuatoriana. Mercados Saludables. Requisitos (2013).
<https://www3.paho.org/ecu/dmdocuments/Norma%20INEN%20mercados%202687%202013%20FINAL.pdf>

Normativa Técnica Sanitaria Para Alimentos Procesados, Pub. L. No. Última modificación:
11-may.2017 (2017). [https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-](https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2018/03/ARCSA-DE-067-2015-GGG_Alimentos-Procesados_incluye-RESOL-019-y-010-2.pdf)

[content/uploads/downloads/2018/03/ARCSA-DE-067-2015-GGG_Alimentos-Procesados_incluye-RESOL-019-y-010-2.pdf](https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2018/03/ARCSA-DE-067-2015-GGG_Alimentos-Procesados_incluye-RESOL-019-y-010-2.pdf)

Ordenanza Que Regula El Uso y Funcionamiento de Las Plazas de Comida y Plazas de Comida
Típicas Municipales Del Cantón Archidona, Ecuador (2024).

Organización de Estados Americanos. (1989, July 15). *Convención Interamericana sobre
obligaciones alimentarias ámbito de aplicación*.
<https://www.oas.org/juridico/spanish/tratados/b-54.html>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO]. (2020,
December 15). *Frutas y verduras – esenciales en tu dieta*. FAO.
<https://doi.org/10.4060/CB2395ES>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO], Fondo
Internacional de Desarrollo Agrícola, Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia,
Programa Mundial de Alimentos, & Organización Panamericana de la Salud. (2023).
*América Latina y El Caribe. Panorama regional de la seguridad alimentario y
nutricional*. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/b54c7a49-5ac3-4f1f-8baa-94dcd6ad2b60/content>

Organización Mundial de la Salud [OMS]. (2020, April 30). *Inocuidad de los alimentos*.
<https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

Organización Panamericana de la Salud. (n.d.). “Reglas de Oro” de la OMS para la
preparación higiénica de los alimentos. Retrieved May 13, 2024, from
<https://www.paho.org/es/emergencias-salud/reglas-oro-oms-para-preparacion-higienica-alimentos>

- Organización Panamericana de la Salud. (2023). *Buenas prácticas en mercados tradicionales de alimentos de la Región de las Américas*.
- Overbosch, P., & Blanchard, S. (2023). Principles and Systems for Quality and Food Safety Management. *Food Safety Management: A Practical Guide for the Food Industry, Second Edition*, 497–512. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-820013-1.00018-8>
- Peralta, L., Mejia, M., Gavidia, M., & Granizo, A. (2021). Seguridad alimentaria y nutricional en los cantones de la provincia de Chimborazo - Ecuador. *Espacios*, 42(18), 1–20. <https://doi.org/10.48082/espacios-a21v42n18p01>
- Prylipko, T. M., Kostash, V. B. B., Kostash, V. B. B., Fedoriv, V. M. M., Fedoriv, V. M. M., Lishchuk, S. H. H., Lishchuk, S. H. H., Tkachuk, V. P. P., & Tkachuk, V. P. P. (2021). Control and Identification of Food Products Under EC Regulations and Standards. *International Journal of Agricultural Extension*, 9(5), 83–91. <https://doi.org/10.33687/IJAE.009.00.3964>
- Puértolas, R. (2023). Investigación aplicada en diseño. Etapas de la actividad. *Essay Grafica*. <https://doi.org/10.5565/rev/grafica.282>
- Reglamento de Alimentos, Pub. L. No. Decreto Ejecutivo 4114 (2001). www.lexis.com.ec
- Reglamento de Buenas Prácticas Para Alimentos Procesados, Pub. L. No. Decreto Ejecutivo 3253 (2002). <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/REGLAMENTO-DE-BUENAS-PRACTICAS-PARA-ALIMENTOS-PROCESADOS.pdf>
- Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, Pub. L. No. Acuerdo Ministerial 53 (2018). https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf

- Rizo, M., & Vuelta, D. (2021). Pérdidas y desperdicios de alimentos en un mercado de la ciudad de Santiago de Cuba. *Revista Metropolitana de Ciencias Aplicadas*, 4(1), 43–50. <https://orcid.org/0000-0002-0069-3578>
- Robayo Gabriel. (2022). *Los mercados emblemáticos del Centro Histórico y su aporte al turismo caso de estudio: Los Mercados Central y San Francisco de la ciudad de Quito*. ESPE.
- Rodríguez, E., & Fernández, Í. (2020). Conocimiento y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en la feria de Simoca – Tucumán. 2018. *Revista Peruana de Investigación En Salud*, 4(4), 155–160. <https://doi.org/10.35839/repis.4.4.754>
- Bonilla, S., Poveda, T., & Franco, A. (2022). Calidad de los alimentos preparados en los mercados del GAD Municipalidad de Ambato. Fortalecimiento de medidas preventivas y principios básicos de higiene para garantizar la inocuidad. *Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*. <https://doi.org/10.46377/DILEMAS.V10I1.3366>
- Viera, E., Fernández, B., Caballero, D., Llor, C., & Cabrera, A. (2020). Higiene y manipulación de los alimentos en los restaurantes de Playita Mía de la ciudad de Manta. *RECUS*, 5(2), 60–65. <https://orcid.org/0000-0001-7395-1980><http://orcid.org/>

ANEXOS

Anexo A. Fotografías de los locales del Mercado de Comidas Típicas de Archidona

LOCAL 1	KATHY MELANIA AGUINDA GREFA	1500875479
		
LOCAL 2	INÉS JACINTA ALVARADO ANDI	1500240005
		

LOCAL 3	ASO. DE ALIMENTACIÓN Y CATERING "KINDY WASI" – JORGE FREDI GREFA GREFA	15006721132
		
LOCAL 4	VANESSA ALEXANDRA AGUINDA TAPUY	1500030778
		
LOCAL 5	PATRICIA ELIZABETH GREFA ALVARADO	1500983067



**LOCAL
6**

**LUISA JOAQUINA TAPUY
MAMALLACTA**

1500085293



**LOCAL
7**

**ASO. DE MUJERES "PUSHAK
WARMI" DE VILLANO**

1591714321001



**LOCAL
8**

MERCEDES ELISA AGUINDA SHIGUANGO

1500094600



**LOCAL
9**

LILIANA XIMENA SHIGUANGO AGUINDA

1500778616



**LOCAL
10**

**DORA ELSA SHIGUANGO
TUNAY**

1500886898



**LOCAL
11**

**JOAQUINA MAGDALENA GREFA
AGUINDA**

1500855489



**LOCAL
12**

**BARTOLO VENTURA YUMBO
GREFA**

1500045850



LOCAL 13

**LAURA OLIMPIA NACIMBA
TAPUY**

1500241193



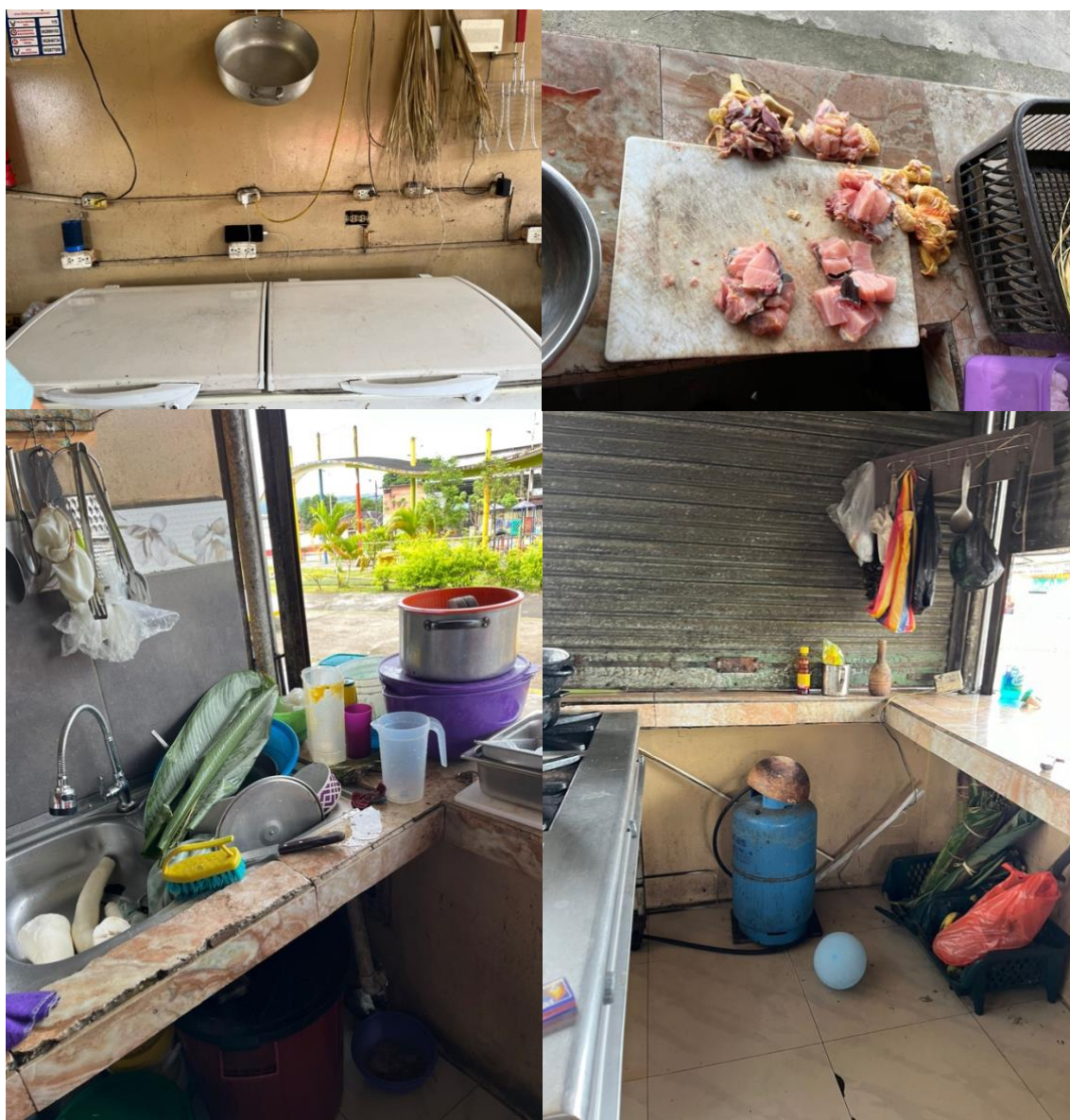
LOCAL 14

**CLAUDIA MARIBEL SHIGUANGO
CALAPUCHA**

1500525009



Anexo B. Fotografías se la situación actual del Mercado de Comidas Típicas



Anexo C. Oficio GAD Municipal de Archidona



OFICIO GADMA-DTC-2024-001-E
Archidona, 24 de septiembre del 2024

ASUNTO: Implementación de Buenas Prácticas Alimentarias en el Mercado de Comidas Típicas de Archidona

Antonella Yanouch
Estudiante de Maestría en Gastronomía, Mención en Gestión e Innovación
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

De mi consideración. -

Reciba un cordial saludo de parte del GAD Municipal de Archidona y éxitos en las acciones que acertadamente realiza.

En el marco de nuestras estrategias para mejorar la calidad y seguridad alimentaria en el cantón, nos complace informarle que una de las prioridades en nuestro modelo de gestión es la implementación de un Manual de Buenas Prácticas Alimentarias en la Plaza de Comidas Típicas de Archidona. Esta iniciativa busca elevar los estándares de manipulación, higiene y producción de alimentos que se ofrecen en este espacio, asegurando que cumplan con las normativas nacionales.

Hemos identificado su tesis de maestría titulada *"Desarrollo de una guía de buenas prácticas para la elaboración de alimentos en el mercado de comidas típicas de Archidona"* como un componente clave dentro de nuestra estrategia. Su trabajo académico representa una valiosa contribución para consolidar este manual, el cual se utilizará como guía para la formación de los vendedores y manipuladores de alimentos en nuestro mercado.

El compromiso del Municipio es asegurar la correcta implementación de estas buenas prácticas, brindando capacitaciones, seguimiento continuo y apoyo técnico a los comerciantes del mercado. Además, consideramos que su investigación aportará insumos significativos para la creación de políticas públicas que promuevan el desarrollo económico local, con un enfoque en la sostenibilidad y el bienestar de nuestra población.

Quedamos a su disposición para apoyar el desarrollo y la aplicación de su tesis, esperando que juntos podamos contribuir al fortalecimiento de la seguridad alimentaria en Archidona.

Agradecemos su esfuerzo y compromiso con nuestro cantón.

Atentamente,



Ing. Darwin Javier Licuy Mamallacta
DIRECTOR DE TURISMO Y COOPERACIÓN
GAD MUNICIPAL DE ARCHIDONA



Dirección: Av. Napo y Centro Cívico
Teléfono: (06) 3731 420/421/422/423/424/425/426/427/428/428
E-mail: municipio@archidona.gob.ec
Web: www.archidona.gob.ec

Anexo D. Encuestas Vendedores

1. Edad:

- 18-25 años
- 26-35 años
- 36-45 años
- 46-55 años
- Más de 55 años

2. Género:

- Masculino
- Femenino
- Otro

3. Tiempo que lleva vendiendo en el Mercado de Comidas Típicas de Archidona:

- Menos de 1 año
- 1-3 años
- 4-6 años
- 7-10 años
- Más de 10 años

4. ¿Qué tipo de comidas típicas vende principalmente?

- Platos tradicionales de la región
- Bebidas tradicionales
- Postres típicos

- Otros (especifique): _____

5. ¿Cuál es el promedio de sus ventas diarias?

- Menos de \$50
- \$50-\$100
- \$100-\$500
- Más de \$500

6. ¿Cuáles son los días de la semana con mayores ventas?

- Lunes
- Martes
- Miércoles
- Jueves
- Viernes
- Sábado
- Domingo

7. ¿Qué tan satisfecho está con la cantidad de ventas que realiza?

- Muy satisfecho
- Satisfecho
- Neutral
- Insatisfecho
- Muy insatisfecho

8. ¿Qué medios de pago acepta?

- Efectivo
- Tarjetas de crédito/débito
- Transferencias bancarias
- Pagos móviles (como De Una)

9. ¿Qué tan satisfecho está con las instalaciones del mercado?

- Muy satisfecho
- Satisfecho
- Neutral
- Insatisfecho
- Muy insatisfecho

10. ¿Qué mejoras sugeriría para las instalaciones del mercado?

- Mejorar la limpieza
- Mejorar la iluminación
- Mejorar la seguridad
- Más espacios para estacionamiento
- Otros (especifique): _____

11. ¿Qué tan satisfecho está con la publicidad y promoción del mercado?

- Muy satisfecho
- Satisfecho
- Neutral
- Insatisfecho

- Muy insatisfecho

12. ¿Cómo se enteró la mayoría de sus clientes del mercado?

- Publicidad en redes sociales
- Recomendación boca a boca
- Anuncios en medios locales
- Otros (especifique): _____

13. ¿Considera que la competencia dentro del mercado es alta?

- Muy alta
- Alta
- Moderada
- Baja
- Muy baja

14. ¿Participa en capacitaciones o talleres para mejorar su negocio?

- Sí
- No

15. ¿Estaría interesado en recibir capacitaciones sobre buenas prácticas para la elaboración de alimentos?

- Sí
- No

Cuestionario para consumidores

1. Edad:

- Menos de 18 años
- 18-25 años
- 26-35 años
- 36-45 años
- 46-55 años
- Más de 55 años

2. Género:

- Masculino
- Femenino
- Otro

3. Frecuencia de visita al Mercado de Comidas Típicas de Archidona:

- Diariamente
- Varias veces a la semana
- Una vez a la semana
- Varias veces al mes
- Una vez al mes
- Menos de una vez al mes

4. ¿Qué tipo de comidas típicas consume con más frecuencia en el mercado?

- Platos tradicionales de la región
- Bebidas tradicionales

- Postres típicos
- Otros (especifique): _____

5. ¿Qué tan satisfecho está con la calidad de los alimentos en el mercado?

- Muy satisfecho
- Satisfecho
- Neutral
- Insatisfecho
- Muy insatisfecho

6. ¿Qué aspectos considera más importantes en la calidad de los alimentos?
(Seleccione todas las que correspondan)

- Sabor
- Frescura
- Presentación
- Precio
- Higiene
- Otros (especifique): _____

7. ¿Ha tenido alguna vez una mala experiencia relacionada con la higiene de los alimentos en el mercado?

- Sí
- No

8. Si su respuesta anterior fue "Sí", por favor describa brevemente la experiencia:

9. ¿Qué tan satisfecho está con la limpieza general del mercado?
- Muy satisfecho
 - Satisfecho
 - Neutral
 - Insatisfecho
 - Muy insatisfecho
10. ¿Considera que los vendedores utilizan medidas adecuadas de higiene al preparar y servir los alimentos?
- Siempre
 - Frecuentemente
 - Algunas veces
 - Raramente
 - Nunca
11. ¿Qué medidas de higiene considera más importantes al preparar alimentos?
(Seleccione todas las que correspondan)
- Lavado de manos de los vendedores
 - Uso de guantes
 - Uso de gorros o redes para el cabello
 - Utensilios limpios
 - Áreas de preparación limpias
 - Otros (especifique): _____

12. ¿Estaría dispuesto a pagar más por alimentos que cumplan con altos estándares de higiene?
- Sí
 - No
13. ¿Cómo calificaría la atención al cliente por parte de los vendedores del mercado?
- Excelente
 - Buena
 - Regular
 - Mala
 - Muy mala
14. ¿Qué sugerencias tiene para mejorar la higiene y la seguridad alimentaria en el mercado?
15. ¿Está informado sobre las prácticas de manipulación segura de alimentos?
- Sí
 - No

Anexo E. Guía de Entrevista

Datos Generales

- Nombre del experto:
- Ocupación/Título profesional:
- Años de experiencia en el área de seguridad alimentaria:
- Institución/Organización a la que pertenece:

Preguntas Específicas

1. ¿Cuál es su opinión sobre el estado actual de la higiene y seguridad alimentaria en el Mercado de Comidas Típicas de Archidona?
2. ¿Cuáles son las principales áreas de mejora en la manipulación de alimentos en el mercado?
3. ¿Qué recomendaciones específicas daría para la manipulación y conservación de alimentos en climas cálidos y húmedos como el de Archidona?
4. ¿Cómo evalúa la formación y conocimiento de los vendedores del mercado en términos de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos?
5. ¿Qué tipo de capacitación o formación recomendaría para los vendedores del mercado para mejorar la seguridad alimentaria?
6. ¿Qué estrategias recomendaría para asegurar el control de plagas en un entorno de mercado al aire libre?
7. Finalmente, ¿podría compartir cualquier otra recomendación o consejo para mejorar la seguridad alimentaria en el Mercado de Comidas Típicas de Archidona?

Guía de Observación

1. Higiene Personal de los Vendedores

- Descripción del uso de gorros, guantes y delantales.
- Observación del lavado de manos antes de manipular alimentos.
- Notas sobre condiciones de salud (heridas visibles, síntomas de enfermedades).

2. Manipulación de Alimentos

- Descripción de la separación de alimentos crudos y cocidos.
- Observación del uso de utensilios limpios y adecuados.
- Tiempo estimado de exposición de alimentos a temperatura ambiente.

3. Condiciones del Área de Trabajo

- Limpieza general del puesto de trabajo.
- Estado de superficies de trabajo (mesas, tablas de cortar).
- Disponibilidad y uso de recipientes para residuos.

4. Almacenamiento de Alimentos

- Condiciones de refrigeración para alimentos perecederos.
- Descripción del almacenamiento de ingredientes secos (cereales, especias).
- Observación de etiquetado y fechas de vencimiento visibles.

5. Control de Plagas

- Presencia de insectos o roedores.
- Uso de medidas preventivas (trampas, insecticidas).

6. Capacitación y Conocimiento

- Conocimiento de los vendedores sobre prácticas de higiene y seguridad.
- Disponibilidad de material educativo sobre buenas prácticas.

7. Interacción con Clientes

- Uso de utensilios para servir alimentos (en lugar de manos).
- Atención a las solicitudes de higiene de los clientes (ej. uso de guantes, limpieza adicional).

8. Observaciones Adicionales

- (Anotar cualquier otro aspecto relevante que no haya sido cubierto en las secciones anteriores)

Anexo F. Entrevistas a la autoridad competente del Mercado de Comidas Típicas de Archidona

¿Qué servicios les brindan ustedes a las personas del mercado y cuánto les cobran mensual?

El Gad Municipal de Archidona brinda los servicios de capacitación a las arrendatarias, acceso al sistema de agua potable, sistema de descarga de aguas servidas, recolección de basura y el mantenimiento periódico de las instalaciones de la Plaza de Comidas Típicas.

Por canon de arrendamiento mensual se está cobrando \$90,00 más los servicios administrativos \$ 2,00 = \$22,00 para la Plaza de Comidas Típicas de Archidona y para la Plaza de Comidas Típicas de Cotundo \$20,00 + \$2,00 de servicios administrativos = \$ 22,00

¿Cuáles son los servicios administrativos?

Los servicios técnicos administrativos son los que cobra el Municipio por todo servicio que genere la emisión de un título sea directo o de crédito, el valor que se está cobrando actualmente es \$2,00; de conformidad con la Ordenanza Nro. 047-GADMA, de fecha 29 de enero de 2018.

¿Con qué servicios básicos cuenta actualmente el mercado de comidas típicas de Archidona (agua potable, electricidad, recolección de basura, etc.)

Agua Potable, Luz Eléctrica, Recolección de basura, Alcantarillado Sanitario.

¿Existe suministro continuo de agua potable en todas las áreas del *mercado?

Sí existe de manera continua el suministro de agua para todos los locales de la Plaza de Comidas típicas de Archidona, incluido los servicios higiénicos. Únicamente se suspende éste servicio cuando el Municipio realiza el mantenimiento de las Plantas de tratamiento de Agua.

¿Se garantiza el funcionamiento adecuado del sistema eléctrico? ¿Incluye iluminación en todas las zonas?

Se cuenta con iluminación en todas las zonas de las plazas de comida típicas tanto locales como corredores y patio de comidas, así mismo se cuenta con tomacorrientes en todos los locales comerciales. La Empresa Eléctrica Ambato es la encargada de proporcionar el servicio eléctrico a la Plaza de Comidas Típicas de Archidona y Cotundo, sin embargo; la Municipalidad les asiste con su personal operativo cada vez que requieren asistencia eléctrica (lámparas quemadas, cortocircuitos, variación de voltaje, etc.).

¿El mercado cuenta con acceso a internet o red Wi-Fi para los usuarios o comerciantes?

No

¿Cuáles son las condiciones actuales de los baños públicos del mercado? ¿Con qué frecuencia se realiza su mantenimiento?

Los baños de la Plaza de Comidas Típicas de Archidona, se encuentran en buen estado y actualmente funcionan sin ninguna novedad. Existen dos personas particulares encargadas de cuidar la presentación y limpieza de los baños. Adicional a esto; el GADM Archidona planifica mantenimientos preventivos antes de cada feriado y apoya con los mantenimientos correctivos de acuerdo a la necesidad.

Anexo G. Matriz de Problemas

Problema identificado	Gravedad (1-5)	Frecuencia (1-5)	Capacidad de intervención (1-5)	Urgencia (1-5)	Puntaje total	Prioridad
Falta de capacitación continua sobre BPA y normativas sanitarias	5	5	5	5	20	Muy alta
Deficiencias en infraestructura higiénico-sanitaria	5	4	4	5	18	Alta
Falta de un comité de gestión interna del mercado	4	4	5	4	17	Alta
Desconocimiento del Manual de Buenas Prácticas	5	5	4	5	19	Muy alta