




## Plan de formación educativa para el desarrollo de emprendimientos gastronómicos en el cantón San Andrés de Píllaro

## Educational Training Plan for the Development of Gastronomic Ventures in the Canton of San Andrés de Píllaro

**Tannia Cristina Poveda Morales**   
Universidad Regional Autónoma de Los Andes  
Ecuador  
[ua.tanniapoveda@uniades.edu.ec](mailto:ua.tanniapoveda@uniades.edu.ec)

**Silvia Elizabeth Bonilla Veloz**   
Universidad Regional Autónoma de Los Andes  
Ecuador  
[ua.silviabonilla@uniandes.edu.ec](mailto:ua.silviabonilla@uniandes.edu.ec)

**Manuel Fernando Jaramillo Burgos**   
Universidad Regional Autónoma de Los Andes  
Ecuador  
[ur.manueljaramillo@uniandes.edu.ec](mailto:ur.manueljaramillo@uniandes.edu.ec)

**Fecha de enviado:** 15/06/2022

**Fecha de aprobado:** 26/06/2022

**RESUMEN:** El presente estudio tiene como objetivo la realización de un plan educativo para el desarrollo de habilidades gastronómicas básicas en los habitantes del cantón San Andrés de Píllaro. Para ello se desarrolló un plan de intervención educativa enfocado en desarrollar y potenciar las habilidades de gestión gastronómica en la zona objeto de estudio. El plan fue desarrollado de conjunto por docentes de la carrera de Gastronomía de la UNIANDES y algunos estudiantes de la propia carrera. Se impartieron los módulos propuestos por el plan creado a 50 habitantes de la zona con el fin de crear en ellos los conocimientos necesarios para el impulso gerencial de negocios gastronómicos. La implementación de este proyecto permitió que los habitantes de la Parroquia San Andrés de Píllaro desarrollaran sus habilidades gastronómicas para ponerlas en práctica, tanto en su vida cotidiana, como en la creación de nuevos emprendimientos que les permitan sustentarse económicamente y aprovechar de la mejor manera los productos agrícolas que poseen. De manera general, se observaron elevados índices de satisfacción entre los habitantes encuestados con respecto al programa propuesto. A pesar de ellos, se debe continuar trabajando para perfeccionar los elementos de menor satisfacción y alcanzar la calidad total.

**PALABRAS CLAVE:** formación educativa; emprendimiento; gastronomía.

**ABSTRACT:** The objective of this study is to carry out an educational plan for the development of basic gastronomic skills in the inhabitants of the San Andrés de Píllaro canton. For this, an educational intervention plan was developed focused on developing and enhancing gastronomic management skills in the area under study. The plan was developed jointly by teachers from the Gastronomy career at UNIANDES and some students from the career itself. The modules proposed by the created plan were taught to 50 inhabitants of the area in order to create in them the necessary knowledge for the managerial impulse of gastronomic businesses. The implementation of this project allowed the inhabitants of the San Andrés de Píllaro Parish to develop their gastronomic skills to put them into practice, both in their daily lives, and in the creation of new ventures that allow them to sustain themselves economically and make the best use of the agricultural products they possess. In general, high levels of satisfaction were observed among the inhabitants surveyed with respect to the proposed program. Despite them, work must continue to improve the elements of less satisfaction and achieve total quality.

**KEYWORDS:** educational training; entrepreneurship; gastronomy.

Tannia Cristina Poveda Morales, Silvia Elizabeth Bonilla Veloz, Manuel Fernando Jaramillo Burgos

Ecuador reconoce el derecho a la alimentación en su Constitución vigente desde el año 2008, como un derecho independiente aplicable a todas las personas. El artículo 13 establece que las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales (Asamblea Nacional Constituyente, 2008).

Según Becerra-Bulla, Pinzón-Villate y Vargas-Zárate (2015) las prácticas y hábitos alimentarios forman una parte importante de la cultura de los pueblos. Además, las funciones sociales y la identificación cultural que esta práctica cumple, transmiten conocimientos y experiencias similares que permiten a las poblaciones adaptarse a las condiciones ecológicas de su región. La historia de las relaciones entre los pueblos se ha distinguido por un extraordinario intercambio de alimentos.

La cocina ecuatoriana posee una gran y diversa gastronomía proveniente de una riqueza en recursos naturales. Ecuador, es un país que goza de cuatro zonas climáticas comprendidas entre la Costa, Sierra, Oriente y Galápagos. Esta diversidad de zonas climáticas permite contar con una gran variedad de productos para el enriquecimiento de la nutrición (Torres, Fierro & Viteri, 2017).

Entre ellos se encuentran en la Sierra: el arroz, el huevo, las papas, el aguacate, verduras, tomate, cebolla, pimientos, el maíz, quinua o cebada, tubérculos como la papa, oca, camote, leguminosas como frijol, chochos, habas, verduras, hortalizas, berro, zapallo, zambo, las carnes de res o de cerdo, y el animal más

representativo que es el cuy. En la Costa, los productos del mar son muy apetecidos dentro del país, así como fuera, por su sabor y diversidad, y una exquisita variedad de frutas y verduras. Debido a ello, la gastronomía ecuatoriana es una de las mejores que existe en el mundo y de ella derivan múltiples preparaciones y coloridos platillos llenos de sabor (Villacreses, Espinosa, Chico & Santillán, 2017).

La literatura coincide en muchos aspectos sobre el punto de que el hecho de alimentarse es indispensable para la supervivencia humana. Sin embargo, a medida que el hombre fue evolucionando el alimento empezó a tornarse en algo más que un mero acto para sobrevivir; el ser humano transita hacia un estado en que se alimenta no para saciar el hambre, sino por placer (Oliveira & Teixeira, 2011).

De esta manera, la gastronomía ha permitido dar paso a todo un mundo de posibilidades no solo a la sociedad, sino a la economía del país. Las riquezas alimentarias del Ecuador la convierten en uno de los destinos gastronómicos más diversos de la zona (Fernández, Rodríguez, Pozo & Espinosa, 2016). Hoy en día, el tradicional turismo de sol y playa no es el único atractivo turístico que puede ofrecer la economía ecuatoriana. Las riquezas culturales y gastronómicas de cada región también son un potencial nicho a explotar en aras de elevar social y económicamente diversas regiones mayormente productoras de productos agrícolas de diversos tipos (Bailón & Rojas, 2017).

San Andrés de Pillaro es una ciudad emblemática llena de cultura y tradiciones ancestrales perteneciente a la provincia de Tungurahua en Ecuador. Como parte de un programa para el crecimiento económico social de esta región, el Gobierno Autónomo

Tannia Cristina Poveda Morales, Silvia Elizabeth Bonilla Veloz, Manuel Fernando Jaramillo Burgos

Descentralizado Parroquial (GAD) pretende la realización de un grupo de actividades que potencie la generación de ingresos mediante el surgimiento de emprendimientos gastronómicos autóctonos de diversa índole.

En tal sentido, la Universidad Regional Autónoma de Los Andes UNIANDES es uno de los centros de mayor prestigio a nivel nacional. La carrera de Gastronomía constituye el lugar en que futuros profesionales de las ciencias gastronómicas fundan sus conocimientos para aplicar las técnicas de preparación y servicio de diferentes alimentos y bebidas, así como, al estudio de los factores sociales, culturales y económicos de las regiones del país y proponer la creación de platos nutritivos y acordes con las características de los comensales.

Las necesidades planteadas, hacen posible la realización del presente estudio que tiene como objetivo la realización de un plan educativo piloto para el desarrollo de habilidades gastronómicas básicas en los habitantes del cantón San Andrés de Pillaro. De esta manera se busca dar a conocer las diferentes técnicas de cocina y aspectos de la gastronomía moderna, así como sus preparaciones en platos típicos y de pastelería, para que los habitantes emprendan y generen ingresos dentro de una economía circular en el cantón y sus alrededores.

La metodología a utilizar incluye la modalidad cuali-cuantitativa, con un diseño experimental de investigación-acción; métodos teóricos del conocimiento, técnicas de análisis nutricional y documental para la creación de emprendimientos. Se busca como principal resultado el desarrollo de nuevos productos y análisis nutricionales de las diferentes preparaciones de los emprendedores que

incluyan los procedimientos de cocina aplicados a lo que actualmente ejecutan.

### **Fundamentos teóricos**

Los alimentos, más que servir para la supervivencia del ser humano, son un medio de creación para las personas cuya profesión se encuentra relacionada con la cocina (nutricionista, chef, etc.). Las comidas generan cálidas sensaciones de tradición familiar, numerosas costumbres nacionales y regionales se basan en la comida que siempre ha sido una forma de atención, de agasajo y de hospitalidad. Sin embargo, para obtener un desarrollo pleno en este ámbito se deben considerar una serie de elementos de suma importancia para un óptimo desenvolvimiento (Robalino-Vallejo, Moreno-Guerra & Villacis-Galarza, 2019).

### **Higiene y salud**

La eliminación de toda la suciedad y los contaminantes de la piel es de suma importancia. Las manos y otras partes del cuerpo sucias deben limpiarse al menos al inicio y al final de la jornada laboral, antes de los descansos o cuando se acude al servicio. El método correcto de limpieza también es importante. Desarrollar una técnica adecuada para el lavado de manos es imprescindible para asegurarse de que las manos están completamente limpias (Armendariz, 2017).

Se debe prestar especial atención al dorso de las manos y a las yemas de los dedos, ya que se olvidan con frecuencia cuando las personas que preparan alimentos no están previamente capacitadas o desconocen los problemas que pueden generar a sus comensales. Las personas que cosechan, manipulan, almacenan, transportan, procesan o preparan alimentos son

Tannia Cristina Poveda Morales, Silvia Elizabeth Bonilla Veloz, Manuel Fernando Jaramillo Burgos

muchas veces responsables por su contaminación. Todo manipulador puede transferir patógenos a cualquier tipo de alimento; pero eso puede ser evitado por medio de la higiene personal, y un comportamiento y manipulación adecuados (Carbonera, Barbosa, Assunção & Alves, 2015).

### **Inocuidad de los alimentos**

Dos términos necesarios dentro de la inocuidad son la limpieza y la sanidad (González-Muñoz & Estriela, 2012). La limpieza elimina cualquier tipo de suciedad de una superficie, por ejemplo, una mesa o un plato. Por otra parte, la sanidad reduce el número de microorganismos sobre esa superficie hasta niveles seguros (De la Fuente & Barbosa, 2010). La sanidad se encarga de lo que no se puede ver.

Las superficies de contacto con la comida deben limpiarse y desinfectarse: después de cada uso, cuando se empieza a trabajar con otro tipo de comida, después de interrumpirse una tarea, cada cuatro horas si los artículos están en constante uso. Se deben emplear agentes limpiadores, detergentes, limpiadores solventes, ácidos, abrasivos, etc. (Caro-Hernández & Tobar, 2020).

### **Educación alimentaria**

La comida representa una escala de valores para todos los seres humanos, hasta llegar a convertirse en un arma política ya que, en algunas partes del mundo, la palabra comida equivale la diferencia entre vida y muerte (Chonchol, 1991). Hay tan poca comida que la muerte es una realidad. Pero en este mundo de contrastes aparecen en el otro extremo de la escala, las personas que consumen tantos

alimentos que amenazan sus vidas con la obesidad (Malo-Serrano, Castillo & Pajita, 2017).

Alimentarse de forma correcta es la mejor base para una vida sana, placentera y productiva. Las personas que ingieren la cantidad de nutrientes necesarios, pero sin comer demasiado, dan un paso importante hacia la consecución de una buena salud, de la belleza y de una sensación de bienestar (Burgos, 2013). Para realizar una dieta equilibrada que aporte los macro y micronutrientes en las cantidades adecuadas es imprescindible conocer los alimentos, qué son y cuáles alimentos los contienen.

### **Nutrición**

Es importante resaltar que ningún alimento contiene todos los nutrientes y que, exceptuando algunos alimentos como el aceite y el azúcar de mesa (sacarosa), no hay alimentos puros que contengan solamente un nutriente. Por ello la dietética surge de la necesidad de combinar los alimentos de manera que pueda conseguirse un aporte de todos los nutrientes (Fuentes-Berrio, Acevedo-Correa & Gelvez-Ordoñez, 2015).

En los alimentos encontramos todos los nutrientes básicos. Las sustancias nutritivas podríamos agruparlas en: principios inmediatos o macro nutrientes: grasas, proteínas, hidratos de carbono y los micro nutrientes que son los minerales entre los que destacamos calcio, hierro, flúor, yodo, selenio y zinc y las vitaminas clasificadas en hidrosolubles o solubles en agua: como la vitamina C, complejo B: Tiamina (B1), Riboflavina (B2), Piridoxina (B6), Cianocobalamina (B12), ácido pantoténico, ácido fólico y biotina y las vitaminas liposolubles o solubles en grasas que son la K, E, D, A (Argilagos, Herrera & Valdiviezo, 2022).

Estudios del Desarrollo Social: Cuba y América Latina  
RPNS 2346 ISSN 2308-0132 Vol. 10, No. Especial 3, 2022

[www.revflacso.uh.cu](http://www.revflacso.uh.cu)

Tannia Cristina Poveda Morales, Silvia Elizabeth Bonilla Veloz, Manuel Fernando Jaramillo Burgos

Finalmente, el agua como constituyente esencial de los alimentos es imprescindible para el organismo y la fibra sustancia necesaria en la digestión (Ortiz et al., 2005).

### Modalidades para el desarrollo gastronómico

Como parte de los elementos empleados en la capacitación de los emprendedores del cantón Pillaro vez, se encuentran: panadería, cocina ecuatoriana, coctelería, manejo de catering, *garnish*.

- Dentro de la panadería, el pan es un alimento que se prepara cocinando una masa de harina, agua y, por lo general, levadura (O'Donnell, 2016). A partir de esta receta básica, se pueden incluir múltiples ingredientes y obtener diferentes clases de panes.
- La gastronomía del Ecuador incluye una variada forma de preparar comidas y bebidas que se ve enriquecida por la pluriculturalidad, aportaciones de las diversas regiones y climas que componen el mismo. La cocina ecuatoriana ha tenido varias influencias a lo largo de la historia gastronómica del país, tales como la cultura inca y los conquistadores, que han generado un cambio en la cocina, productos y técnicas de cocción.
- Según Espinoza y Quinatoa (2020) un cóctel o coctel es una preparación a base de una mezcla de diferentes bebidas, que contiene por lo general dos o más tipos de bebidas, aunque algunas de ellas pueden ser no alcohólicas, a base de ingredientes como jugos, frutas, miel, leche o crema, especias, entre otros.
- El catering o banquetería es el servicio de alimentación institucional o alimentación

colectiva que provee una cantidad determinada de comida y bebida en fiestas, eventos y presentaciones de diversa índole (Carrasco, 2010).

- En cocina, la decoración o *garnish* se refiere al ingrediente u otro elemento usado para adornar un plato o una bebida. Al igual que los condimentos, la decoración puede aportar un nuevo matiz de sabor que realce o contraste, pero a diferencia de este, su función es principalmente estética.

### Cocina moderna

Durante la conquista, y la evolución de la época existe un intercambio cultural en la gastronomía. Se implementó el enriquecimiento a la cocina de cada país con sus productos. Surgen nuevos utensilios de cocina, refinamiento en la mesa y mejores costumbres. La química de los alimentos está presente en las nuevas tendencias de alimentación (Badui, 2016).

### Cocina marina y tropical

Debido a que el Ecuador consta de una amplia línea costera, los productos marinos son abundantes. Entre la comida ecuatoriana se encuentran platos reconocidos, tales como: el ceviche, el bollo, la fanesca, el sancocho de pescado, etc.

Por otro lado, la zona tropical del Ecuador es muy rica en sus distintas variedades de frutas: naranjilla, guanábana, granadilla, pitahaya, etc. Todos estos productos son distribuidos entre las distintas regiones, es por eso que los mejores platos se encuentran presentes en todo el país (Elizalde, Bermeo & Calle, 2020).

La gama de productos existentes en el Ecuador y la creatividad de los cocineros hace necesario el conocimiento y cuidado adecuado

Tannia Cristina Poveda Morales, Silvia Elizabeth Bonilla Veloz, Manuel Fernando Jaramillo Burgos

en el procesamiento de los alimentos, por ello la necesidad de capacitar a los emprendedores en tecnificación y estandarización de las recetas. A fin de lograr un adecuado balance nutricional y una correcta ejecución de las cantidades y precios.

### Métodos

Se desarrolló un plan de intervención educativa enfocado en desarrollar y potenciar las habilidades de gestión gastronómica en la zona objeto de estudio. El plan fue desarrollado de conjunto por docentes de la carrera de Gastronomía de la Universidad Regional Autónoma de Los Andes (UNIANDES) y algunos estudiantes de la propia carrera. Antes de realizar la ejecución efectiva del plan propuesto, el mismo fue presentado ante las autoridades del GAD parroquial rural del cantón para evaluar su conformidad y pertinencia. Los elementos necesarios fueron modificados y tras obtener un consenso por todas las partes se decidió proceder a su implementación.

El plan propuesto fue aplicado mediante diversas modalidades de clases presenciales en un local facilitado para ello por parte de la

dirección del gobierno rural del cantón. Se realizaron efectivamente 12 encuentros en los que se llevó a cabo la totalidad de los módulos propuestos para el desarrollo de las habilidades gastronómicas en los sujetos que participaron en los encuentros.

Tras la impartición de todos los módulos propuestos se realiza una encuesta de comprobación de conocimientos y de satisfacción con los resultados para evaluar el impacto producido por el plan propuesto en la comunidad.

### Resultados

El plan de formación para el desarrollo gastronómico de la región objeto de estudio fue aplicado entre los meses de febrero a abril de 2022. Tras realizar las coordinaciones pertinentes para las convocatorias al curso y seleccionar a los primeros participantes, en su aplicación participaron 50 personas. El plan elaborado por el equipo de trabajo estuvo conformado por 8 módulos o etapas en las que se distribuyen las temáticas a impartir, como se muestra en la Tabla 1.

**Tabla 1.** Plan de Formación para el Desarrollo Gastronómico propuesto.

Módulo	Actividades	Objetivos
I. Gestión de negocios y ética	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Finanzas</li> <li>▪ Contabilidad</li> <li>▪ Liderazgo</li> <li>▪ Negociación</li> <li>▪ Marco legal</li> <li>▪ Actividad práctica evaluativa</li> </ul>	Crear en los estudiantes que reciben el programa, las nociones básicas para llevar a cabo de manera efectiva una gestión correcta de los elementos de un negocio.

Tannia Cristina Poveda Morales, Silvia Elizabeth Bonilla Veloz, Manuel Fernando Jaramillo Burgos

II. Inocuidad de los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Química de los alimentos</li> <li>▪ Conservación de los alimentos</li> <li>▪ Toxicología</li> <li>▪ Nociones de bromatología</li> <li>▪ Gestión de la calidad de los alimentos</li> <li>▪ Actividad práctica evaluativa</li> </ul>	Generar los conocimientos básicos para llevar a cabo un proceso adecuado y seguro en la manipulación de los alimentos.
III. Nutrición	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nutrición orgánica</li> <li>▪ Dietética</li> <li>▪ Macronutrientes</li> <li>▪ Micronutrientes</li> <li>▪ Preparación de los alimentos</li> <li>▪ Promoción de salud</li> <li>▪ Actividad práctica evaluativa</li> </ul>	Generar los conocimientos básicos para analizar y entender el proceso de alimentación de las personas, para así crear hábitos y estilos de vida mucho más saludables.
IV. Técnicas básicas de cocina	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cocina tradicional</li> <li>▪ Técnicas básicas de panadería</li> <li>▪ Técnicas básicas de catering y pastas</li> <li>▪ Técnicas básicas para la preparación de carnes</li> <li>▪ Técnicas básicas de repostería</li> <li>▪ Conservas y fermentados</li> <li>▪ Actividad práctica evaluativa</li> </ul>	Generar conocimientos básicos en las técnicas fundamentales de la elaboración de los alimentos.
V. Técnicas avanzadas de cocina	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Panadería superior</li> <li>▪ Técnicas modernas para la preparación de alimentos</li> <li>▪ Chocolatería y bombonería</li> <li>▪ Coctelería</li> <li>▪ Charcuterie</li> <li>▪ Nuevas tecnologías culinarias</li> <li>▪ Preparación de pescados y mariscos</li> <li>▪ Actividad práctica evaluativa</li> </ul>	Generar técnicas superiores de preparación de los alimentos.
VI. Servicio gastronómico	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Atención presencial y no presencial</li> <li>▪ Hospitalidad</li> <li>▪ Servicio de emplatado</li> <li>▪ Servicio a la inglesa</li> <li>▪ Nociones de otros tipos de servicio</li> </ul>	Generar las habilidades para un correcto servicio a los clientes dentro del emprendimiento a realizar.

Tannia Cristina Poveda Morales, Silvia Elizabeth Bonilla Veloz, Manuel Fernando Jaramillo Burgos

	(servicio de guerdón, servicio a la francesa)	
VII. Emprendimientos gastronómicos	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Compras y recepción de alimentos</li> <li>▪ Almacenamiento</li> <li>▪ Gestión del servicio</li> <li>▪ Riesgos laborales. Prevención</li> <li>▪ Conservación ambiental y reciclaje</li> <li>▪ Actividad práctica evaluativa</li> </ul>	Formar las habilidades necesarias para la correcta gestión de los elementos gerenciales de un negocio gastronómico.
VIII. Evaluación de conocimientos	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Actividades para la evaluación final</li> </ul>	Evaluar los conocimientos adquiridos durante el tiempo de intervención del plan propuesto.

Los beneficiarios a quienes se capacitó fueron un total de 50 personas. Tras la impartición del plan propuesto se empleó la técnica de la encuesta, aplicada a los beneficiarios del proyecto, con el fin de determinar el impacto generado en ellos por el programa realizado. Se utilizó una escala de valoración entre muy satisfactorio y nada satisfactorio, que incluye 9 preguntas relacionadas a la calidad de las actividades realizadas con los emprendedores, el impacto que generan estos proyectos en las comunidades y la habilidad y destreza de los docentes y estudiantes capacitadores.

En tal sentido, el 95 % de los encuestados consideró como muy satisfactoria la valoración de los proyectos de vinculación que desarrolla la universidad en la comunidad, y un 5 % lo consideró satisfactorio. La calidad de las actividades de vinculación fue considerada como muy satisfactoria para el 86 % de los participantes; sin embargo, se considera que es preciso alcanzar la calidad total en este aspecto.

De igual manera, se considera que las actividades realizadas han cumplido las expectativas de los emprendedores de forma muy satisfactoria en un 88 %. De acuerdo con

datos estimados, la calidad de vida de los habitantes de la parroquia puede mejorar en un 91 %, tras la aplicación de los conocimientos adquiridos y de esta manera lograr solventar los requerimientos económicos.

Se toma en consideración que este tipo de proyectos permiten de una forma muy satisfactoria (93 %) el acercamiento de la universidad con las comunidades. Por su parte, el cumplimiento en las actividades de los mismos en cuanto a cronogramas y horarios fue muy satisfactorio en un 91 % y satisfactorio en un 9 %. Sin embargo, se recomienda que para el cumplimiento total se cuente con la disponibilidad de los beneficiarios, y los recursos y materiales indispensables.

La honestidad, equidad y responsabilidad con la que actuó el equipo de trabajo encargado de la Vinculación con la Sociedad fue considerado como muy satisfactoria en el 88 % de los casos y satisfactoria en el 12%. Esto indica el alto grado de aceptación, aunque en tal aspecto no se debe descartar la mejora continua. El 86 % de la población participante calificó el proyecto realizado con una evaluación de muy Satisfactorio. En tal sentido, se puede concluir

Tannia Cristina Poveda Morales, Silvia Elizabeth Bonilla Veloz, Manuel Fernando Jaramillo Burgos

que se cumplieron las expectativas trazadas, así como la generación de nuevos incentivos para que las personas de la comunidad se vinculen con proyectos de UNIANDES.

### Conclusiones

El presente estudio se desarrolló como solución de la necesidad de la parroquia San Andrés de Píllaro y de sus habitantes, para generar un nuevo impulso de crecimiento económico mediante la creación de negocios gastronómicos en la zona. Se elaboró un plan de formación educativa orientado a las necesidades planteadas específicamente en esta región. Se impartieron los módulos propuestos por el plan creado a 50 habitantes de la zona con el fin de crear en ellos los conocimientos necesarios para el impulso gerencial de negocios gastronómicos.

La implementación de este proyecto permitió que los habitantes de la parroquia San Andrés de Píllaro desarrollaran sus habilidades gastronómicas para ponerlas en práctica, tanto en su vida cotidiana, como en la creación de nuevos emprendimientos que les permitan sustentarse económicamente y aprovechar de la mejor manera los productos agrícolas que poseen.

Se impartieron temas sobre: seguridad alimentaria, nutrición, cocina ecuatoriana, cocina gourmet, montaje de mesa y coctelería. Esto fue posible gracias al aporte y participación de los docentes de la carrera de Gastronomía y de los habitantes de la parroquia San Andrés de Píllaro, a través de las prácticas gastronómicas y la elaboración de diferentes productos que hoy en día son populares y muy conocidos en el Ecuador. De manera general, se observaron elevados índices de satisfacción entre los habitantes encuestados con respecto al

programa propuesto. A pesar de ello, se debe continuar trabajando para perfeccionar los elementos de menor satisfacción y alcanzar la calidad total.

### Referencias bibliográficas

- Argilagos, M. R., Herrera, A. V. & Valdiviezo, W. V. (2022). Evaluation of Nutritional Education Strategies in Schools in Ecuador Using Neutrosophic TOPSIS. *International Journal of Neutrosophic Science*, 18(3), 208–217. <https://doi.org/https://doi.org/10.54216/IJNS.1803018>
- Armendariz Sanz, J. L. (2017). *Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos 3*. Madrid: Editorial Paraninfo.
- Asamblea Nacional Constituyente. (2008). Constitución de la República de Ecuador. In *Registro Oficial 449. Última modificación: 25-ene.-2021*. [https://www.superbancos.gob.ec/bancos/wp-content/uploads/downloads/2021/11/constitucion\\_republica\\_ecuador4.pdf](https://www.superbancos.gob.ec/bancos/wp-content/uploads/downloads/2021/11/constitucion_republica_ecuador4.pdf)
- Badui Dergal, S. (2016). *Química de los alimentos*. México: Pearson Educación.
- Bailón, J. C. & Rojas, R. D. H. (2017). Una introducción al turismo gastronómico del cantón Manta–Ecuador. *Revista Internacional de Turismo, Empresa y Territorio*, 1(2), 25–32. <https://www.uco.es/ucopress/ojs/index.php/riturem/article/view/10215>
- Becerra-Bulla, F., Pinzón-Villate, G. & Vargas-Zárate, M. (2015). Prácticas alimentarias de un grupo de estudiantes universitarios y las dificultades percibidas para realizar una alimentación saludable. *Revista de La Facultad de Medicina*, 63(3), 457–463. <http://www.scielo.org.co/pdf/rfmun/v63n3/v63n3a13.pdf>
- Burgos Peláez, R. (2013). Desnutrición y enfermedad. *Nutrición Hospitalaria*, 6(1), 10–23.

Tannia Cristina Poveda Morales, Silvia Elizabeth Bonilla Veloz, Manuel Fernando Jaramillo Burgos

- <https://www.redalyc.org/pdf/3092/309228933002.pdf>
- Carbonera de Souza, G., Barbosa dos Santos, C. T., Assunção Andrade, A. & Alves, L. (2015). Comida de rua: avaliação das condições higiênico-sanitárias de manipuladores de alimentos. *Ciência & Saúde Coletiva*, 20, 2329–2338.  
<https://www.scielo.br/j/csc/a/KTrfq5WSpZSTjVvnnTrT7Nn/abstract/?lang=pt>
- Caro-Hernández, P. A. & Tobar, J. A. (2020). Análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos. *Entramado*, 16(1), 240–249.  
[http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1900-38032020000100240](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1900-38032020000100240)
- Carrasco, J. L. S. (2010). *Servicio de catering*. Argentina: Editorial Vértice.
- Chonchol, J. (1991). *El desafío alimentario: el hambre en el mundo*. Santiago de Chile: Lom Ediciones.
- De la Fuente Salcido, N. M. & Barbosa Corona, J. E. (2010). Inocuidad y bioconservación de alimentos. *Acta Universitaria*, 20(1), 43–52.  
<https://www.actauniversitaria.ugto.mx/index.php/acta/article/view/76>
- Elizalde Méndez, J. J., Bermeo Tamayo, P. L. & Calle Iñiguez, M. P. (2020). Gastronomía tradicional: gustos y preferencias de los habitantes del cantón Santa Rosa, El Oro, Ecuador. *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo*, 16(2), 175–185.  
<https://riat.atalca.cl/index.php/test/article/view/542>
- Espinoza, Y. P. & Quinatoa, M. A. V. (2020). Aporte a la innovación de la coctelería tradicional conservando la identidad cultural ecuatoriana. *Revista Científica y Tecnológica UPSE*, 7(2), 52–57.  
<https://incyt.upse.edu.ec/ciencia/revistas/index.php/rctu/article/view/526>
- Fernandez Sánchez, L., Rodríguez Cotilla, Z., Pozo Rodríguez, J. M. & Espinosa Manfugás, J. M. (2016). Estrategias para el fortalecimiento del turismo gastronómico en el Cantón Pastaza, Ecuador. *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología*, 5(2), 118–136.  
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5761082>
- Fuentes-Berrío, L., Acevedo-Correa, D. & Gelvez-Ordoñez, V. (2015). Alimentos funcionales: impacto y retos para el desarrollo y bienestar de la sociedad colombiana. *Biotecnología en el Sector Agropecuario y Agroindustrial*, 13(2), 140–149.  
[http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1692-35612015000200016](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1692-35612015000200016)
- González-Muñoz, Y. & Estriela Palomino-Camargo, C. (2012). Acciones para la gestión de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos en un restaurante con servicio bufet. *Revista Gerencia y Políticas de Salud*, 11(22), 123–140.  
<http://www.scielo.org.co/pdf/rgps/v11n22/v11n22a10.pdf>
- Malo-Serrano, M., Castillo, N., & Pajita, D. (2017). La obesidad en el mundo. *Anales de La Facultad de Medicina*, 78(2), 173–178.  
<http://dx.doi.org/10.15381/anales.v78i2.13213>
- O'Donnell, K. (2016). *Manual de producción de panadería*. New York: Xlibris Corporation.
- Oliveira Martins, U. M. & Teixeira Baptista, M. M. R. (2011). La herencia de la gastronomía portuguesa en Brasil como un producto del turismo cultural. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 20(2), 404–424.  
<https://www.redalyc.org/pdf/1807/180717607008.pdf>
- Ortiz Leyba, C., Gómez-Tello, V. & Serón Arbeloa, C. (2005). Requerimientos de macronutrientes y micronutrientes. *Nutrición Hospitalaria*, 20, 13–17.  
[https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0212-16112005000500004](https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112005000500004)
- Robalino-Vallejo, J. A., Moreno-Guerra, A. M., & Villacis-Galarza, J. C. (2019). Aporte gastronómico del pueblo Salasaca como Estudios del Desarrollo Social: Cuba y América Latina RPNS 2346 ISSN 2308-0132 Vol. 10, No. Especial 3, 2022  
[www.revflacso.uh.cu](http://www.revflacso.uh.cu)

---

Tannia Cristina Poveda Morales, Silvia Elizabeth Bonilla Veloz, Manuel Fernando Jaramillo Burgos

fortalecimiento del patrimonio cultural en Ecuador. *Revista Científica FIPCAEC*, 4(4), 225–258.

<https://doi.org/10.23857/fipcaec.v4i4.131>

Torres Oñate, F., Romero Fierro, J. & Viteri, M. F. (2017). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de La SEECI*, 44, 1–13.

<https://www.redalyc.org/journal/5235/523556567001/html/>

Villacreses, S., Espinosa, S. G., Chico, P. & Santillán, E. (2017). Estado alimentario y nutricional de las comunidades originarias y campesinas de la región central del Ecuador. *Revista Cubana de Alimentación y Nutrición*, 27(1), 143–166.

[http://www.revalnutricion.sld.cu/index.php/rcan/article/view/325/pdf\\_25](http://www.revalnutricion.sld.cu/index.php/rcan/article/view/325/pdf_25)

### **Conflictos de intereses**

Los autores declaran que no existe conflictos de intereses.

### **Contribución de los autores**

Tannia Cristina Poveda Morales: Conceptualización, metodología, redacción-revisión y edición, y aprobación de la versión final.

Silvia Elizabeth Bonilla Veloz: Conceptualización, redacción-revisión y edición, y aprobación de la versión final.

Manuel Fernando Jaramillo Burgos: Conceptualización, redacción-revisión y edición, y aprobación de la versión final.