



ORIGINAL

Innovation And Transformation Plan For Gastronomic Production Line In Pelileo Canton, Ecuador

Plan de innovación y transformación de línea de producción gastronómica en el cantón Pelileo, Ecuador

Aníbal Fernando Franco Pérez¹  , Adriano Israel Tello Velastegui¹  

¹Universidad Regional Autónoma de los Andes (UNIANDES). Ecuador.

Citar como: Franco Pérez AF, Tello Velastegui AI. Innovation And Transformation Plan For Gastronomic Production Line In Pelileo Canton, Ecuador. Health Leadership and Quality of Life. 2024; 3:.494. <https://doi.org/10.56294/hl2024.494>

Enviado: 23-03-2024

Revisado: 03-09-2024

Aceptado: 15-12-2024

Publicado: 16-12-2024

Editor: PhD. Prof. Neela Satheesh 

Autor para la correspondencia: Aníbal Fernando Franco Pérez 

ABSTRACT

This study addresses the innovation and transformation of the gastronomic production line in the canton of San Pedro de Pelileo, province of Tungurahua, Ecuador, where gastronomic service providers face challenges related to food hygiene, culinary techniques, and customer service. The objective was to strengthen their skills through an intervention plan that includes training in innovative practices and the use of local products. The methodology consisted of the implementation of 10 theoretical-practical workshops held between May and September 2023, with the participation of 30 local actors from the gastronomic sector. Surveys were administered before and after the workshops to measure the impact on the knowledge acquired, as well as a satisfaction survey to assess the quality of the program. The results show a significant increase in the application of Good Manufacturing Practices and innovative techniques for food transformation, reaching 100 % knowledge in these areas by the end of the plan. Additionally, participants expressed high satisfaction with the training received. In conclusion, the research demonstrates that the implementation of training programs focused on innovation and the use of local resources contributes to the economic and social development of gastronomic service providers, strengthening the sector's competitiveness and promoting the sustainability of local enterprises.

Keywords: Food Safety; Gastronomic Innovation; Customer Service; Culinary Production; Local Ingredients.

RESUMEN

Este estudio aborda la innovación y transformación de la línea de producción gastronómica en el cantón San Pedro de Pelileo, provincia de Tungurahua, Ecuador, donde los servidores gastronómicos enfrentan desafíos relacionados con la higiene alimentaria, técnicas culinarias y la atención al cliente. El objetivo fue fortalecer sus habilidades mediante un plan de intervención que incluye la capacitación en prácticas innovadoras y el uso de productos autóctonos. La metodología consistió en la implementación de 10 encuentros teórico-prácticos desarrollados entre mayo y septiembre de 2023, con la participación de 30 actores locales del sector gastronómico. Se aplicaron encuestas antes y después de los talleres para medir el impacto en los conocimientos adquiridos, así como una encuesta de satisfacción para evaluar la calidad del programa. Los resultados evidencian un aumento significativo en la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura y técnicas innovadoras de transformación de alimentos, alcanzando un 100 % de conocimiento en estas áreas al finalizar el plan. Asimismo, los participantes expresaron una alta satisfacción con la capacitación recibida. En conclusión, la investigación demuestra que la implementación de programas de capacitación enfocados en la innovación y el uso de recursos locales contribuye al desarrollo económico y social de los servidores gastronómicos, fortaleciendo la competitividad del sector y promoviendo la sostenibilidad de los

emprendimientos locales.

Palabras clave: Seguridad Alimentaria; Innovación Gastronómica; Atención al Cliente; Producción Culinaria; Ingredientes Autóctonos.

INTRODUCCIÓN

La Constitución de la República del Ecuador (2008) establece en su artículo 13 el derecho de las personas y colectividades 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.⁽¹⁾ Este mandato resalta la importancia de promover la seguridad alimentaria y la producción local, aspectos fundamentales en la sostenibilidad del sector gastronómico.

Este estudio aborda el problema de la innovación y transformación de la línea de producción gastronómica en el cantón San Pedro de Pelileo, provincia de Tungurahua, en Ecuador. La gastronomía, como una de las principales actividades económicas de esta región, requiere modernización para mejorar la calidad de los productos y los servicios ofrecidos, así como para generar oportunidades económicas sostenibles para los actores locales. A través de la capacitación de los servidores gastronómicos, este proyecto busca fortalecer sus habilidades y conocimientos en temas como higiene alimentaria, técnicas de cocina innovadora, uso de productos autóctonos y atención al cliente.

La Agenda Zonal 3 destaca que la zona de planificación cuenta con una vocación agro-productiva y turística, constituyéndose como un centro de acopio agrícola y un nodo comercial relevante a nivel nacional. La demanda de productos gastronómicos es continua y, para que los emprendedores locales puedan competir en este mercado, es necesario que sus productos cumplan con estándares de calidad e innovación, impulsando al mismo tiempo el uso de ingredientes locales. Este enfoque, apoyado en el Plan Nacional de Creación de Oportunidades 2021-2025,⁽²⁾ promueve el empleo digno, la inclusión laboral y el perfeccionamiento de los servidores gastronómicos, lo que contribuye a la reducción de brechas de desigualdad.

El presente estudio se justifica por su impacto directo en la mejora de la calidad de vida de los servidores gastronómicos de Pelileo, quienes enfrentan desafíos como el desconocimiento de técnicas innovadoras y la falta de capacitación en seguridad alimentaria. Al proporcionar herramientas para la mejora continua de su desempeño, la investigación no solo fortalece sus competencias laborales, sino que también genera un impacto positivo en sus condiciones económicas y en la reactivación del sector gastronómico a nivel local.

La investigación toma como base los aportes de estudios previos sobre la relevancia de la gastronomía como factor cultural y económico. Autores como Parra et al.⁽³⁾ (2021) destacan la necesidad de capacitar a los emprendedores gastronómicos para que logren posicionarse en el mercado, mientras que otros trabajos resaltan la importancia de la higiene alimentaria para evitar enfermedades transmitidas por alimentos.⁽⁴⁾ Además, estudios sobre la innovación en gastronomía y el uso de recursos locales subrayan la relevancia de integrar estos elementos para crear experiencias culinarias que reflejen la identidad cultural de la región y fomenten el turismo gastronómico.

En este contexto, la investigación propone un plan de desarrollo gastronómico que contribuya a mejorar la calidad y competitividad de los productos locales, mediante la formación teórica y práctica de los servidores gastronómicos. A través de este enfoque, se busca no solo cumplir con los objetivos del Plan Nacional de Creación de Oportunidades, sino también fortalecer el vínculo entre la academia y la comunidad, fomentando la transferencia de conocimientos y la generación de soluciones innovadoras para los desafíos actuales del sector gastronómico en Pelileo.

MÉTODO

El presente estudio se basó en la implementación de un plan de intervención gastronómica, cuyo objetivo fue fortalecer las habilidades técnicas y teóricas de los participantes en diversas áreas de la gastronomía. El diseño del plan fue realizado por docentes especializados de la carrera de Tecnología Superior en Gastronomía de la Universidad Regional Autónoma de los Andes (UNIANDES), en colaboración con estudiantes avanzados del mismo programa académico. Este enfoque permitió un proceso de enseñanza-aprendizaje dinámico, en el que tanto estudiantes como docentes desempeñaron roles activos.

El plan de intervención fue previamente socializado con representantes del Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) de San Pedro de Pelileo, en Ecuador. La socialización incluyó la presentación de los objetivos y beneficios del proyecto, así como la discusión sobre su impacto en la comunidad local. La respuesta positiva por parte del GAD permitió asegurar los recursos y la infraestructura necesarios para la correcta ejecución del plan.

Diseño y duración del plan

El plan se desarrolló en un total de 10 encuentros presenciales, cada uno con una duración de 4 horas, distribuidos entre los meses de mayo y septiembre de 2023. Las sesiones se llevaron a cabo en las instalaciones de la carrera de Gastronomía de UNIANDÉS, las cuales contaban con los recursos adecuados para realizar actividades teórico-prácticas.

Se contó con la participación de 30 personas, seleccionadas en función de su vinculación con el sector gastronómico y su interés en mejorar sus competencias en esta área. Los módulos temáticos incluyeron: seguridad e higiene alimentaria, atención y servicio al cliente, servicio de vinos, servicio de cafetería, técnicas de cocina, técnicas de panadería, técnicas de repostería y técnicas de bar. Las clases fueron de carácter teórico-participativo, promoviendo tanto la transferencia de conocimientos como la aplicación práctica de las habilidades adquiridas.

Instrumentos de evaluación

Para evaluar el impacto del plan, se aplicaron encuestas a los participantes antes y después de los talleres. Estas encuestas midieron el nivel de conocimientos sobre temas clave como la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), tipos de servicio de alimentos y técnicas innovadoras de transformación de alimentos. Además, se aplicó una encuesta de satisfacción al finalizar el programa, con el fin de evaluar la calidad de las actividades, el cumplimiento de expectativas y el impacto percibido en la comunidad.

Criterios éticos

El estudio se desarrolló respetando los principios éticos de investigación y vinculación con la comunidad. Previo al inicio del plan de intervención, todos los participantes fueron informados sobre los objetivos del proyecto, los procedimientos a seguir y su rol en las actividades. Se obtuvo su consentimiento informado por escrito, garantizando su participación voluntaria y su derecho a retirarse del programa en cualquier momento sin repercusiones.

Asimismo, se aseguró la confidencialidad de los datos personales y de los resultados individuales obtenidos a través de las encuestas. Los resultados fueron reportados de manera agregada, respetando la privacidad de los involucrados. La intervención fue realizada con el compromiso de no causar ningún tipo de daño físico, emocional o psicológico a los participantes, y de contribuir positivamente a su desarrollo personal y profesional.

RESULTADOS

El plan de innovación y transformación gastronómica fue implementado entre los meses de mayo y septiembre de 2023, luego de realizar las gestiones necesarias para convocar a los talleres y seleccionar a los participantes. Un total de 30 personas participaron en el programa, recibiendo capacitación en las diferentes áreas propuestas.

Tabla 1. Plan de innovación y transformación gastronómica

Módulo	Actividades	Objetivos
Seguridad e Higiene Alimentaria	Clases Teórico-Participativas	Compartir conocimientos
Atención y Servicio al Cliente	Clases Teórico-Participativas	Compartir conocimientos y práctica
Servicio de Vinos	Clases Teórico-Participativas	Compartir conocimientos y práctica
Servicio de Cafetería	Clases Teórico-Participativas	Compartir conocimientos y práctica
Técnicas de Cocina	Clases Teórico-Participativas	Compartir conocimientos y práctica
Técnicas de Panadería	Clases Teórico-Participativas	Compartir conocimientos y práctica
Técnicas de Repostería	Clases Teórico-Participativas	Compartir conocimientos y práctica
Técnicas de Bar	Clases Teórico-Participativas	Compartir conocimientos y práctica

Antes y después de los talleres, se aplicaron encuestas para medir los conocimientos previos y los adquiridos tras la capacitación, con el fin de evaluar el impacto generado en los participantes.

Tabla 2. Comparativo de conocimientos de inicio y finalización

Conocimiento	Inicial		Final	
	Si	No	Si	No
1. Conoce y aplica los Procesos de BPM a los tres sectores en su emprendimiento y vida cotidiana	10	90	100	0
2. Conoce usted los tipos de clientes con los que se trabaja	43	57	100	0

3. Tiene usted conocimiento de los 6 diferentes tipos de servicio de alimentos que se puede realizar	27	73	100	0
4. Conoce usted las diferentes técnicas innovadoras para la transformación de los alimentos	17	83	100	0
5. Ha realizado postres no tradicionales con los diferentes elementos autóctonos del cantón	10	90	87	13

La figura 1 ilustra el comparativo entre los conocimientos iniciales y finales, evidenciando un claro aumento en el nivel de comprensión y aplicación de los contenidos impartidos. Por su parte, la figura 2 muestra los resultados gráficos de la encuesta de satisfacción, donde se puede apreciar la aceptación positiva hacia el proyecto de innovación gastronómica.

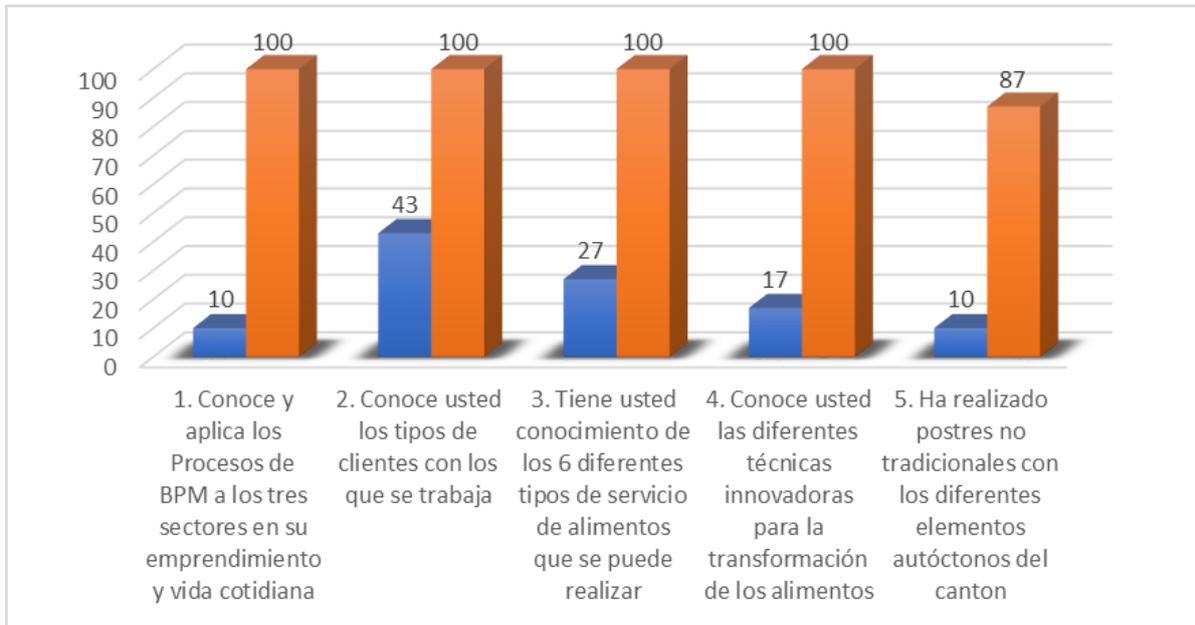


Figura 1. Comparativo de conocimientos de inicio y finalización

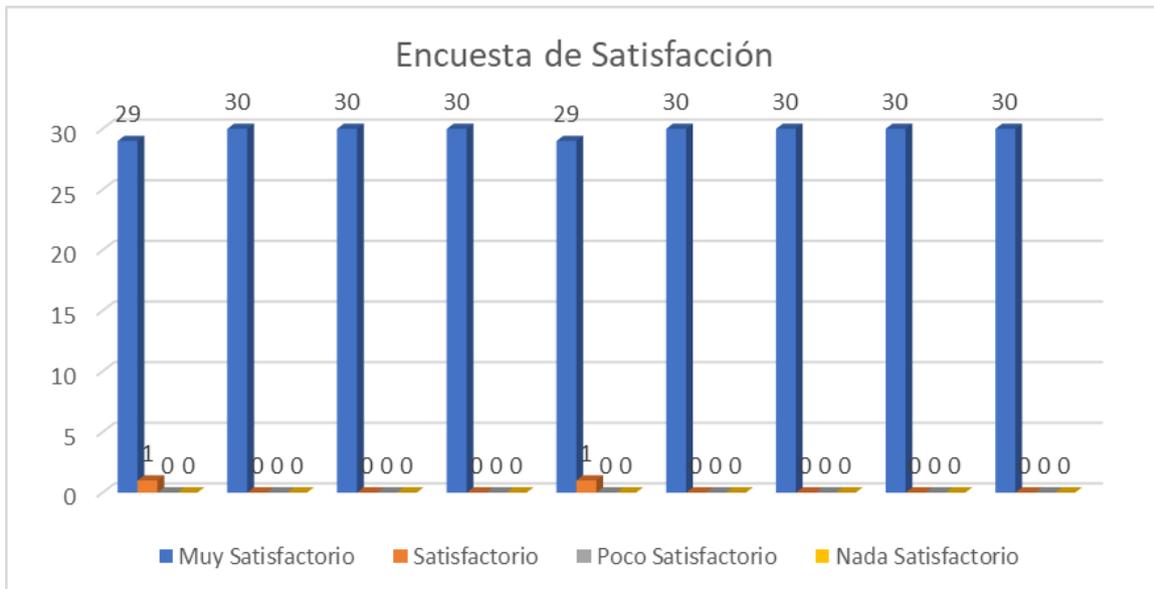


Figura 2. Encuesta de satisfacción

DISCUSIÓN

Los resultados obtenidos en este estudio reflejan un impacto significativo en la adquisición de competencias gastronómicas por parte de los participantes. La implementación del plan de intervención gastronómica muestra que, al final del programa, todos los participantes mejoran sustancialmente su conocimiento en

áreas clave, como la aplicación de BPM, técnicas innovadoras de transformación de alimentos y atención al cliente. Esta mejora se atribuye a la metodología teórico-práctica empleada, que permitió una integración efectiva de conocimientos con la práctica directa, favoreciendo un aprendizaje significativo y aplicable a sus emprendimientos.

Uno de los hallazgos más relevantes es el aumento del conocimiento en seguridad alimentaria. Antes de la intervención, solo un 10 % de los participantes conocía y aplicaba procesos de BPM; sin embargo, al finalizar el programa, el 100 % reporta estar capacitado en este aspecto. Este resultado subraya la importancia de la aplicación eficiente de normas de seguridad alimentaria para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), como lo sugieren Binz y De Conto (2019).⁽⁴⁾ La seguridad en el manejo de alimentos es crucial para la sostenibilidad de cualquier emprendimiento gastronómico, y su correcta implementación puede mejorar no solo la calidad del servicio, sino también la salud pública.

Además, se evidencia una notable mejora en el uso de técnicas innovadoras para la transformación de alimentos, un aspecto crucial para los establecimientos locales que buscan destacar en el mercado. El conocimiento de las técnicas innovadoras pasó de un 17 % al 100 %, lo cual indica que los participantes comprendieron y adoptaron la importancia de innovar utilizando recursos autóctonos. Este enfoque no solo promueve la sostenibilidad, sino que también impulsa el consumo de productos locales, beneficiando tanto a los productores como a los consumidores de la zona.

La satisfacción de los participantes también juega un papel fundamental en la evaluación del éxito del plan de intervención. La encuesta de satisfacción revela una valoración extremadamente positiva respecto a la calidad de las actividades y la contribución del proyecto al desarrollo local. Los resultados indican que los participantes perciben este tipo de proyectos como una vía efectiva para mejorar su calidad de vida, fomentar el desarrollo económico local y fortalecer la relación entre la universidad y la comunidad. La alineación entre las necesidades de la comunidad y las acciones de la universidad es un componente clave en el éxito de estos programas de vinculación, lo que refuerza la importancia de continuar promoviendo este tipo de iniciativas en el futuro.

En conclusión, la intervención gastronómica no solo logró su objetivo de fortalecer las competencias técnicas de los participantes, sino que también promovió el uso responsable de recursos locales y el cumplimiento de normas de seguridad alimentaria. Estos aspectos son esenciales para la transformación y crecimiento de los emprendimientos gastronómicos en la región, demostrando que la innovación, alineada con la sostenibilidad y las prácticas seguras, es un camino viable para mejorar la competitividad y el impacto social en las comunidades locales.

El presente estudio sobre la innovación y transformación de la línea de producción gastronómica en San Pedro de Pelileo guarda una relación estrecha con investigaciones previas sobre estrategias de marketing para mejorar la competitividad en el sector gastronómico local. Por ejemplo, Álvarez y Velásquez (2019) resaltan la importancia de planes de marketing estructurados para aumentar la presencia de los restaurantes en el mercado de Pelileo, subrayando la necesidad de mejorar la promoción y el compromiso con los clientes.⁽⁵⁾ De manera similar a los resultados de este estudio, que demuestran la efectividad de los programas de capacitación para elevar las habilidades gastronómicas, el trabajo de Álvarez y Velásquez enfatiza la importancia de la innovación en la oferta de productos y el servicio al cliente como estrategias clave para fortalecer la posición en el mercado y asegurar la sostenibilidad de los negocios.

El presente estudio también encuentra puntos de convergencia con los avances en la gastronomía molecular, una tendencia que ha revolucionado el sector culinario internacional. Según Jaramillo (2021), la gastronomía molecular combina elementos físicos y químicos para crear experiencias sensoriales únicas, lo que abre nuevas posibilidades creativas en la cocina. Este enfoque se alinea con los esfuerzos de innovación propuestos en Pelileo, donde el uso de técnicas modernas y productos autóctonos busca transformar la oferta gastronómica local.⁽⁶⁾ Aunque en Ecuador la cocina molecular es aún escasa debido a la percepción de riesgo y los altos costos, este tipo de innovación refleja cómo la modernización de la gastronomía puede impulsar tanto el desarrollo económico como la competitividad de los emprendimientos locales.

Igualmente, este estudio se relaciona estrechamente con las investigaciones sobre la calidad del servicio en restaurantes. Según del Toro Cabrera (2019), la concepción que el personal de servicio tiene sobre el cliente influye directamente en la calidad del servicio ofrecido.⁽⁷⁾ En la industria gastronómica, las relaciones interpersonales y la atención personalizada son cruciales para garantizar la satisfacción del cliente. Esto se alinea con los hallazgos de este estudio, donde el fortalecimiento de las habilidades de atención al cliente y la implementación de técnicas innovadoras en la cocina no solo mejoran la oferta gastronómica, sino que también transforman la experiencia del consumidor en un proceso más humano y cercano. Ambos estudios resaltan la importancia de redefinir la percepción del cliente y desarrollar competencias actitudinales para alcanzar la excelencia en el servicio.

La presente investigación se alinea también con los aportes de Mejía-Rivas y Maldonado-Pérez (2020), quienes destacan que la gastronomía no solo tiene un impacto económico, sino también social al promover

innovaciones que transforman las costumbres alimentarias y generan beneficios para las comunidades locales. ⁽⁸⁾ La capacitación en nuevas técnicas culinarias y el uso de ingredientes autóctonos, como se plantea en este estudio, es un ejemplo claro de cómo la gastronomía puede ser utilizada como una herramienta para la innovación social, mejorando la calidad de vida de los participantes y fomentando la preservación del patrimonio cultural alimentario. Estos elementos contribuyen a la sostenibilidad económica y social del sector gastronómico en la región.

De la misma manera, tiene puntos de contacto con el estudio de Baque Villanueva et al. (2020), quienes destacan la importancia de un plan de negocios adecuado para el crecimiento y sostenibilidad de los emprendimientos en sectores como la economía popular y solidaria. ⁽⁹⁾ Del mismo modo, en la gastronomía local de Pelileo, es crucial implementar estrategias que fomenten la innovación y mejoren la calidad de los productos y servicios ofrecidos, asegurando un desarrollo económico sostenible. Al igual que los actores de la economía solidaria estudiados por Baque Villanueva et al., los servidores gastronómicos de Pelileo requieren herramientas de planificación y capacitación para incrementar su competitividad en el mercado y asegurar la sostenibilidad de sus negocios a largo plazo.

Por otra parte, comparte una estrecha relación con el análisis de Vega Falcón (2021), quien destaca la importancia de la implementación de estrategias empresariales en las rutas gastronómicas turísticas y subraya que la planificación adecuada de estas rutas puede impulsar no solo el turismo, sino también la economía local al aprovechar los recursos gastronómicos disponibles. ⁽¹⁰⁾ De manera similar, en Pelileo, la modernización y la innovación en el uso de productos autóctonos junto con un enfoque empresarial sólido contribuyen a mejorar la calidad del servicio gastronómico y posicionar la región como un destino atractivo. Ambas investigaciones muestran que la combinación de innovación, planificación estratégica y desarrollo local son claves para el crecimiento sostenible de los sectores gastronómico y turístico.

También se relaciona con la investigación de Izquierdo Morán et al. (2020), quienes destacan la importancia de las estrategias de marketing para la comercialización de productos biodegradables. ⁽¹¹⁾ En el contexto gastronómico, aplicar estrategias de marketing para posicionar productos locales y sostenibles en el mercado es crucial para mejorar la competitividad y la sostenibilidad de los emprendimientos. Ambos estudios subrayan la relevancia de un enfoque estratégico para impulsar la innovación y la comercialización, generando un impacto positivo tanto en la oferta de productos como en la economía local.

Finalmente, el presente estudio encuentra un vínculo importante con el trabajo de González Rodríguez et al. (2020), quienes destacan la importancia de un modelo de gestión administrativa bien estructurado para el desarrollo empresarial. ⁽¹²⁾ En el contexto de la gastronomía en Pelileo, implementar un enfoque administrativo adecuado, tal como lo plantean González Rodríguez et al., resulta crucial para garantizar la sostenibilidad y el éxito de los emprendimientos gastronómicos locales. Ambos estudios enfatizan la necesidad de una planificación y organización eficiente, que permita mejorar la calidad de los servicios y productos, así como optimizar el uso de recursos, lo cual es fundamental para lograr un crecimiento sostenible y competitivo en el sector.

CONCLUSIONES

El presente estudio cumplió en su totalidad con el cronograma establecido, logrando los objetivos planteados. Los estudiantes adquirieron no solo conocimientos técnicos, sino también habilidades efectivas para la transmisión de información, demostrando que la formación de un buen profesional se basa en la experiencia, el trabajo constante y la dedicación. Este proceso formativo, centrado en la práctica y la interacción con la comunidad, resalta la importancia del aprendizaje práctico en la educación superior.

El acercamiento entre las instituciones de educación superior y las entidades estatales para el desarrollo de este tipo de iniciativas debe fortalecerse y continuar en el futuro. Este tipo de colaboración permite a los participantes empoderarse en la actividad gastronómica, apoyados por el conocimiento y la innovación que aporta la academia. La alianza entre la educación y la práctica en el campo de la gastronomía es esencial para fomentar la innovación y la transformación en este sector, lo que se traduce en mejoras directas en la productividad y competitividad de los emprendimientos locales.

Los talleres gastronómicos no solo contribuyen a mejorar la productividad de la comunidad, sino que también tienen un impacto social significativo. Los conocimientos, destrezas y aptitudes adquiridos por los participantes no solo los preparan para ser más eficientes en su trabajo, sino que también mejoran su calidad de vida, permitiéndoles aplicar lo aprendido en diversos aspectos de su entorno personal y profesional.

Los proyectos de vinculación con la sociedad, como este, cumplen una función crucial al generar oportunidades de desarrollo económico y social. A través de la prestación de servicios como la gastronomía, los habitantes locales obtienen fuentes de ingreso que impactan positivamente en sus economías. Además, estos proyectos son una estrategia clave para el desarrollo territorial, ya que contribuyen a la reactivación del sector, al tiempo que ponen en valor la identidad local y los procesos productivos, mediante una visión integral que combina lo gastronómico y lo turístico.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Ecuador. Asamblea Nacional Constituyente. Constitución de la República del Ecuador. Quito: Registro Oficial N° 449; 2008. Disponible en: https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf
2. Gobierno de Ecuador. Plan Nacional de Creación de Oportunidades 2021-2025. Secretaría Nacional de Planificación; 2021. Disponible en: <https://www.planificacion.gob.ec/plan-de-creacion-de-oportunidades-2021-2025/>
3. Parra IMM, Sosa GLH, Pérez MCÁ. Análisis de la oferta turística-gastronómica de Ecuador y la implementación de estrategias de marketing. Polo del Conocimiento: Revista Científico-Profesional. 2021;6(8):1118-37. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8094435>
4. Binz P, De Conto SM. Gestión de la gastronomía sustentable: prácticas del sector de alimentos y bebidas en hospedajes. Estudios y Perspectivas en Turismo. 2019;28(2):507-25. Disponible en: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322019000200014&script=sci_arttext
5. Álvarez J, Velásquez K. Plan de marketing y participación en el mercado del restaurante Turismo Restaurant y eventos del cantón Pelileo provincia Tungurahua. Repositorio de la Uniandes; 2019. Disponible en: <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/9997/1/TUAEXCOMADM020-2019.pdf>
6. Jaramillo C. Cocina molecular: una innovación de vanguardia en la gastronomía internacional y en el Ecuador. En: Navarrete P (ed.). Un Espacio Para la Ciencia. 2021;4(1):11-22. Manglar Editores. Disponible en : <http://doi.org/10.5281/zenodo.5866597>
7. del Toro Cabrera A. La concepción de cliente y su repercusión en la calidad del servicio en el restaurante. RES NON VERBA Revista Científica. 2019;9(2):1-16. Disponible en : <https://doi.org/10.21855/resnonverba.v9i2.214>
8. Mejía-Rivas M, Maldonado-Pérez LG. La gastronomía como medio para el desarrollo de innovaciones sociales. Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación. 2020;11(1):23-33. Disponible en: <https://doi.org/10.19053/20278306.v11.n1.2020.11679>
9. Baque Villanueva LK, Viteri Intriago DA, Álvarez Gómez LK, Izquierdo Morán AM. Plan de negocio para emprendimientos de los actores y organizaciones de economía popular y solidaria. Revista Universidad y Sociedad. 2020;12(4):120-25.
10. Vega Falcón V. Consultoría de estrategia empresarial en ruta gastronómica turística del territorio mexicano. Universidad y Sociedad. 2021;13(2):31-41. Disponible en: <https://rus.ucf.edu.cu/index.php/rus/article/view/1939>
11. Izquierdo Morán AM, Viteri Intriago DA, Baque Villanueva LK, Zambrano Navarrete SA. Estrategias de marketing para la comercialización de productos biodegradables de aseo y limpieza de la empresa Quibisa. Revista Universidad y Sociedad. 2020;12(4):399-406. Disponible en: <https://rus.ucf.edu.cu/index.php/rus/article/view/1609>
12. González Rodríguez SS, Viteri Intriago DA, Izquierdo Morán AM, Verdezoto Cordova GO. Modelo de gestión administrativa para el desarrollo empresarial del Hotel Barros en la ciudad de Quevedo. Universidad y Sociedad. 2020;12(4):32-37. Disponible en: <https://rus.ucf.edu.cu/index.php/rus/article/view/1609>

FINANCIACIÓN

Ninguna.

CONFLICTOS DE INTERESES

Ninguno.

CONTRIBUCIÓN DE AUTORÍA

Conceptualización: Aníbal Fernando Franco Pérez, Adriano Israel Tello Velastegui.

Curación de datos: Aníbal Fernando Franco Pérez, Adriano Israel Tello Velastegui.

Análisis formal: Aníbal Fernando Franco Pérez, Adriano Israel Tello Velastegui.

Investigación: Aníbal Fernando Franco Pérez, Adriano Israel Tello Velastegui.

Metodología: Aníbal Fernando Franco Pérez, Adriano Israel Tello Velastegui.

Administración del proyecto: Aníbal Fernando Franco Pérez, Adriano Israel Tello Velastegui.

Recursos: Aníbal Fernando Franco Pérez, Adriano Israel Tello Velastegui.

Software: Aníbal Fernando Franco Pérez, Adriano Israel Tello Velastegui.

Supervisión: Aníbal Fernando Franco Pérez, Adriano Israel Tello Velastegui.

Validación: Aníbal Fernando Franco Pérez, Adriano Israel Tello Velastegui.

Visualización: Aníbal Fernando Franco Pérez, Adriano Israel Tello Velastegui.

Redacción-borrador original: Aníbal Fernando Franco Pérez, Adriano Israel Tello Velastegui.

Redacción - revisión y edición: Aníbal Fernando Franco Pérez, Adriano Israel Tello Velastegui.