



**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR**  
**ESCUELA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**

**TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL  
TÍTULO DE LICENCIADO EN GASTRONOMÍA**

**(BPM) y Empoderamiento Económico: Mejora de los Servicios de Alimentación para  
la Plaza de Sabores en la ciudad de Otavalo**

**EDILSON SEBASTIÁN HERRERA TAPIA**

**TUTOR: RONNY KLEBER SORIANO OLVERA**

**IBARRA – ECUADOR**

**JULIO, 2025**

Ibarra, 30 de junio de 2025

## CERTIFICACIÓN TUTOR

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Integración curricular titulado: **(BPM) y empoderamiento Económico: Mejora de los Servicios de Alimentación para la Plaza de Sabores en la ciudad de Otavalo**, presentado por el estudiante Edilson Sebastián Herrera Tapia con cédula de ciudadanía N° 1004483408, para obtener el Título de Licenciado en Gastronomía.

Certifico que el trabajo cumple con todos los parámetros establecidos, mediante el cual el estudiante demuestra el desarrollo de competencias en el campo de conocimiento de su profesión con un nivel de argumentación coherente, para ser sometido a la evaluación por parte de los lectores.

Adicionalmente, se adjunta el certificado de porcentaje de originalidad de TURNITIN.



(f): \_\_\_\_\_  
Mgs. Ronny Soriano  
**TUTOR DE TRABAJO**  
C.C.: 0923906747

## **PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL**

El tribunal examinador, aprueba el presente trabajo en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra:

(f): .....

Mgs. Ronny Kleber Soriano Olvera

C.C.: 0923906747

(f):.....

Mgs. Juan Carlos Echeverría Almeida

C.C.: 1002081212

(f): .....

Mgs. Silvia Patricia Saltos Gordillo

C.C.: 1002683017

## ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, *Edilson Sebastián Herrera Tapia*, declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, que manifiesta textualmente: “Se reconoce facultad de los autores y demás titulares de derechos de disponer de sus derechos o autorizar las utilidades de sus obras o prestaciones a título gratuito y oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia”.

Ibarra, 18 de julio 2025

(f): \_\_\_\_\_

*Edilson Sebastián Herrera Tapia*

C.C.: 1004483408

## AUTORÍA

Yo, *Edilson Sebastián Herrera Tapia*, portador de la cedula de ciudadanía N° 1004483408, declaro que el presente trabajo de investigación es de total responsabilidad del autor, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

(f):.....

*Edilson Sebastián Herrera Tapia*

C.C.: 1004483408

## DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS

A mis padres, Eddy y Zulay que me dieron la vida, y me apoyaron en este largo camino universitario, por siempre impulsarme a ser mejor persona y por siempre confiar en mí a pesar de mis errores, y nunca dudar del potencial que tenía, porque hicieron lo imposible para que yo lograra esto. A mi padre por siempre ser mi guía, demostrarme que con trabajo honesto todo es posible. A mi madre por haberme guiado siempre por el camino del bien, por siempre darme los consejos que los llevaré siempre grabados en mi corazón. Con su amor y su esfuerzo se logró tan anhelado sueño. Gracias por nunca soltarme.

A mis hermanas, Lady y Alison que siempre me ayudaron cuando más lo necesitaba, que siempre cuidaron de mí cuando todo se complicaba, que supieron ser como mi madre cada una, y que a pesar de todo siempre me motivaron a seguir adelante. Estaré siempre agradecido.

A mis sobrinos, Zoé y Mateo que siempre supieron alegrarme con sus locuras, estuvieron ahí cuando necesitaba, siempre me escucharon en lo bueno y en lo malo, espero nunca se olviden de todo lo que les enseñé, espero poder seguir siendo una guía para ustedes. Siempre podrán contar conmigo.

A Daniela, por haber sido parte de este gran viaje, por tu paciencia, amor, ayuda, cariño y sobre todo palabras de aliento, a siempre empujarme cuando yo quería retroceder, a nunca dejarme solo a pesar de todo, a ser siempre mi lugar seguro cuando todo se ponía de cabeza y sobre todas las cosas me enseñaste a nunca rendirme. Me enseñaste lo que es el amor puro y sincero. Te amaré un mínimo por siempre.

A mis abuelitos Alfredo (+) y Victoria (+), José e Inés, que siempre me apoyaron y confiaron en mi talento, siempre estuvieron ahí, sus consejos me ayudaron a llegar a donde estoy ahora, y desde pequeño me quitaron el miedo y me enseñaron a luchar por todo lo que soñaba. Papá Alfredo, mamita Vito sé que están orgullosos de mí.

Un sincero agradecimiento a mi tutor académico Lorena Arellano por su apoyo, paciencia y compartir sus conocimientos en el transcurso de este trabajo de titulación.

A la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra por abrirme sus puertas y permitirme conocer a todos los docentes que supieron impartir sus conocimientos para cumplir tan anhelado sueño. A los amigos que en mi paso por la universidad pude encontrar, fueron pocos, pero sinceros, por su ayuda y siempre confiar en mí.

Al Señor de la Misericordia, por ser un amigo más, un compañero de vida, de viaje y me permites disfrutar cada día más al lado de las personas que tanto quiero, por mantener fuerte a mis papás a pesar de cada adversidad. Siempre serás ese amigo que nunca falla.

Al darme un tiempo de escribir esto, y darme cuenta todo lo que han hecho por mí, me doy cuenta lo mucho que les debo, muchas gracias de corazón. Estaré agradecido toda mi vida.

Sebastián

# Índice de Contenidos

CERTIFICACIÓN TUTOR.....	ii
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL.....	ii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS .....	iv
AUTORÍA .....	v
DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS.....	vi
1. RESUMEN .....	1
2. ABSTRACT.....	2
3. INTRODUCCIÓN.....	3
4. ESTADO DEL ARTE .....	5
4.1 Estudios Internacionales.....	5
4.2 Estudios nacionales .....	6
4.3 Estudios locales.....	7
5. MATERIALES Y MÉTODOS .....	9
5.1 Métodos.....	9
5.1.1 Método inductivo.....	9
5.1.2 Método analítico .....	9
5.1.3 Método sintético .....	9
5.2 Técnicas.....	9
5.2.1 Encuesta estructurada .....	10
5.2.2 Entrevista semiestructurada.....	10
5.2.3 Observación indirecta.....	10
5.3 Instrumentos de investigación.....	10
5.3.2 Guía de entrevista semiestructurada.....	10
5.3.3 Ficha de observación indirecta: .....	10
5.4 Diario de campo: .....	10
5.5 Procedimiento .....	11
5.6 Cálculo de la muestra .....	11
6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....	13
6.1 Tabulación de las encuestas .....	13
6.1.1 Análisis de las encuestas .....	22
6.2 Resultados de las entrevistas.....	22
6.2.1 Datos de los entrevistados .....	23
6.2.2 Guion de la entrevista.....	23

6.2.3 Transcripción de las entrevistas.....	24
6.2.4 Categorización de entrevistas .....	35
6.2.5 Análisis general de las entrevistas .....	36
6.3 Discusión.....	38
6.4 Propuesta: Plan de Mejora – Programa de Capacitación en BPM .....	39
6.4.1 Técnicas de capacitación: .....	39
6.4.2 Mejoras Operativas para la Higiene del Entorno .....	41
6.4.3 Mecanismos de seguimiento que consideran tanto las condiciones del entorno como las particularidades culturales del mercado .....	42
6.5 GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) .....	45
6.5.1 Presentación.....	46
6.5.2 Índice .....	46
6.5.3 ¿Qué son las BPM? .....	46
6.5.4 Higiene personal del manipulador.....	46
6.5.5 Higiene del entorno y de los utensilios.....	47
6.5.6 Manipulación segura de alimentos .....	47
6.5.7 Atención al cliente y presentación del producto.....	48
6.5.8 Gestión de residuos y sostenibilidad .....	48
6.5.9 Autoevaluación semanal (Check list básico).....	48
6.6 Guía visual .....	50
6.6.1 Fortalecimiento del Empoderamiento Económico a través de BPM.....	51
6.6.2 Fase de evaluación y retroalimentación participativa .....	51
7. CONCLUSIONES .....	53
8. RECOMENDACIONES.....	54
9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	55
10. ANEXOS .....	58

## Índice de tablas

<b>Tabla 1</b> Entrevistas .....	23
<b>Tabla 2</b> Categorizacion .....	35
<b>Tabla 3</b> Programa de Capacitacion .....	40
<b>Tabla 4</b> Actividades para la Mejora Visible del Entorno Higiénico .....	42

## Índice de figuras

<b>Figura 1</b> Calculo de la Muestra .....	12
<b>Figura 2</b> Edad .....	13
<b>Figura 3</b> Genero .....	13
<b>Figura 4</b> Procedencia.....	14
<b>Figura 5</b> Residencia.....	14
<b>Figura 6</b> Frecuencia de Visita .....	15
<b>Figura 7</b> Alimentos Consumidos.....	15
<b>Figura 8</b> Acude Principalmente.....	16
<b>Figura 9</b> Higiene .....	16
<b>Figura 10</b> Equipos de Proteccion Personal .....	17
<b>Figura 11</b> Comedor .....	17
<b>Figura 12</b> Presentacion de Platos .....	18
<b>Figura 13</b> Atencion al Cliente .....	18
<b>Figura 14</b> Calidad de Alimentos .....	19
<b>Figura 15</b> Manipulacion de Alimentos.....	19
<b>Figura 16</b> Recomendación .....	20
<b>Figura 17</b> Satisfaccion.....	20
<b>Figura 18</b> Experiencia .....	21
<b>Figura 19</b> Mejoramiento .....	21
<b>Figura 20</b> Plaza de Sabores Otavalo .....	45
<b>Figura 21</b> Guía de BPM .....	50
<b>Figura 22</b> Guía de BPM Aseo Personal .....	52

## 1. RESUMEN

La presente investigación aborda la necesidad de mejorar las condiciones higiénicas y de servicio en la Plaza de Sabores de Otavalo, un espacio de comercialización gastronómica gestionado principalmente por mujeres. El objetivo general fue diseñar un plan contextualizado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) que contribuya a mejorar la seguridad alimentaria, la calidad del servicio y el empoderamiento económico de las comerciantes. Se aplicó una metodología con enfoque mixto, alcance descriptivo y diseño no experimental. Se utilizó una encuesta estructurada dirigida a 180 usuarios y 4 entrevistas semiestructuradas a comerciantes, además de observaciones indirectas en campo. Los datos cuantitativos fueron procesados estadísticamente en Excel, y los cualitativos se analizaron mediante categorización temática. Los resultados indican que, aunque la percepción general del servicio es positiva, persisten debilidades en higiene del entorno, atención al cliente y gestión de residuos. Las comerciantes expresaron interés en capacitarse, siempre que los contenidos sean prácticos y adaptados a sus tiempos. Se elaboró un plan integral que incluye módulos formativos, seguimiento participativo y estrategias de incentivo simbólico y financiero. La discusión triangula los hallazgos con estudios previos en América Latina, resaltando la importancia de incorporar la interculturalidad y el respeto a saberes locales en los procesos de mejora técnica. Se concluye que la implementación de BPM en mercados populares requiere no solo aspectos normativos, sino una mirada humana, educativa y sostenible.

**Palabras clave:** Manipulación de alimentos, mujeres emprendedoras, mercados populares, seguridad alimentaria, empoderamiento económico.

## 2. ABSTRACT

This research addresses the need to improve hygiene and service quality at the Plaza de Sabores in Otavalo, a gastronomic market led primarily by women vendors. The main objective was to design a contextualized Good Manufacturing Practices (GMP) plan to enhance food safety, service quality, and the economic empowerment of the traders. A mixed-methods, descriptive, and non-experimental approach was employed. Structured surveys were conducted with 180 users, along with 4 semi-structured interviews with vendors and indirect field observations. Quantitative data were processed using Excel, and qualitative data were analyzed through thematic categorization. Findings show that while general service perception is positive, issues persist regarding hygiene, customer service, and waste management. Traders expressed strong interest in training, provided the content is practical and scheduled appropriately. An integrated plan was developed, featuring training modules, participatory monitoring, and symbolic and financial incentive strategies. The discussion triangulates these findings with prior Latin American studies, highlighting the need to integrate interculturality and respect for local knowledge into technical improvement efforts. It is concluded that implementing GMP in popular markets requires not only compliance but also a humanized, educational, and sustainable approach.

**Keywords:** Food handling, women entrepreneurs, public markets, food safety, economic empowerment.

### 3. INTRODUCCIÓN

La Plaza de Sabores *Alli Mikuy*, ubicada en la ciudad de Otavalo, provincia de Imbabura, constituye un espacio de comercialización gastronómica que forma parte activa de la dinámica turística y cultural local. Este mercado es gestionado principalmente por mujeres emprendedoras que ofrecen platos típicos ecuatorianos en un entorno que combina tradición, sabor y economía popular. A pesar de su importancia como punto de encuentro culinario y cultural, la plaza enfrenta múltiples desafíos relacionados con la inocuidad alimentaria, la atención al cliente y las condiciones de infraestructura, lo que limita su potencial como modelo de servicio gastronómico seguro y sostenible.

Durante el proceso diagnóstico, se evidenció que, si bien existe una valoración positiva por parte de los usuarios, también persisten deficiencias en prácticas de higiene, manipulación de alimentos y gestión ambiental. Estas brechas afectan tanto la calidad del servicio como la percepción del consumidor y la salud pública. En este contexto, se plantearon las siguientes preguntas de investigación: ¿Qué deficiencias higiénicas y de manipulación de alimentos se presentan en la Plaza de Sabores? ¿Cuáles son las necesidades formativas de las comerciantes en relación con las Buenas Prácticas de Manufactura? ¿Qué estrategias pueden implementarse para mejorar el servicio y fomentar el empoderamiento económico desde un enfoque intercultural?

Esta investigación es importante porque propone una intervención técnica adaptada a las realidades del comercio popular, donde conviven prácticas tradicionales con exigencias sanitarias contemporáneas. La relevancia del estudio se alinea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible, en particular con los ODS 3 (salud y bienestar), ODS 5 (igualdad de género) y ODS 8 (trabajo decente y crecimiento económico). Los principales beneficiarios de este trabajo son las comerciantes de la plaza, los consumidores locales y turistas, y los gestores públicos encargados de fortalecer el desarrollo económico territorial.

El objetivo general fue diseñar un plan de Buenas Prácticas de Manufactura contextualizado para la Plaza de Sabores, que contribuya a mejorar la seguridad alimentaria, la calidad del servicio gastronómico y el empoderamiento económico de las comerciantes. Los objetivos específicos fueron: diagnosticar las deficiencias existentes en higiene y manipulación,

identificar las necesidades formativas de las comerciantes, y elaborar un programa de capacitación en BPM adaptado a las características del mercado y los productos ofertados.

La metodología aplicada tuvo un enfoque mixto con alcance descriptivo. Se utilizaron encuestas estructuradas a usuarios de la plaza, entrevistas semiestructuradas a comerciantes y observaciones indirectas. Los datos cuantitativos fueron analizados mediante estadísticas descriptivas, mientras que los datos cualitativos se procesaron a través de categorización temática. Este enfoque permitió integrar diversas voces y realidades para generar una propuesta viable, participativa y contextualizada.

Los resultados muestran que el 88.3% de los usuarios recomendaría la plaza, aunque un 29.8% considera que la higiene del entorno debe mejorarse. Las entrevistas revelaron una alta disposición de las comerciantes para capacitarse, siempre que los contenidos sean aplicables y respeten sus dinámicas laborales. Se diseñó un plan de mejora integral que incluye formación práctica, mecanismos de seguimiento y estrategias de empoderamiento económico con enfoque intercultural.

Este documento se organiza en cinco apartados: el estado del arte presenta estudios previos nacionales e internacionales; la metodología describe el diseño y las técnicas de recolección de datos; los resultados detallan los hallazgos cuantitativos y cualitativos, dentro de los resultados consta la discusión que triangula los datos obtenidos con la literatura revisada, finalmente este apartado incluye el plan de mejora propone acciones concretas; y finalmente, las conclusiones y recomendaciones sintetizan los aportes y abren nuevas líneas de investigación.

## 4. ESTADO DEL ARTE

### 4.1 Estudios Internacionales

En el plano internacional, Tapia y Guevara (2022) analizan el papel transformador de las mujeres indígenas en la producción agroecológica tanto en México como en Ecuador. Las autoras argumentan que estas mujeres no solo cultivan alimentos, sino también modos de vida alternativos al sistema capitalista. A través de la organización comunitaria y la conexión con el territorio, se revitalizan prácticas ancestrales que reafirman la soberanía alimentaria. Como indican las autoras, “los espacios sociales de producción agroecológica son escenarios de resistencia y afirmación cultural” (Tapia & Guevara, 2022, p. 149), lo que demuestra una conexión profunda entre género, territorio y alimentación.

En un contexto más aplicado, Muñoz et al. (2025) se enfocan en la gastronomía de Tecamachalco, Puebla, resaltando la interacción entre cultura alimentaria, turismo y desarrollo económico regional. El estudio identifica cómo los saberes culinarios tradicionales son integrados en circuitos turísticos, fortaleciendo la identidad local y generando oportunidades para las comunidades. Los autores proponen que “la gastronomía tradicional debe entenderse como un bien cultural vivo, en constante reinterpretación” (Muñoz et al., 2025, p. 923), lo cual sitúa a la cocina como un vehículo de patrimonialización activa.

Arellano-Narváez, Escamilla-García y Zavala-Cortés (2023) desarrollan una revisión crítica sobre la soberanía alimentaria e inocuidad en las prácticas gastronómicas del centro y la Montaña de Guerrero. En su análisis, revelan tensiones entre los saberes tradicionales y las regulaciones sanitarias impuestas por los Estados. Este enfoque permite evidenciar los desafíos que enfrentan las comunidades para cumplir normas sin sacrificar su identidad culinaria. Según los autores, es necesario “dialogar entre las prácticas tradicionales y los marcos normativos contemporáneos” (Arellano-Narváez et al., 2023, p. 8).

Desde una perspectiva técnica, Muñoz Trujillo (2022) propone un manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para la plazoleta de comidas de San Gil, Colombia. Su trabajo se basa en un diagnóstico higiénico-sanitario del lugar y sugiere acciones concretas para mejorar las condiciones del servicio de alimentos. La propuesta incluye desde la infraestructura física hasta la manipulación de alimentos, adaptándose a las condiciones

específicas del entorno. Este enfoque práctico permite vincular directamente los estándares internacionales con las realidades del comercio informal.

Finalmente, Hernández Garcés (2024) diseña una guía de gastronomía sostenible basada en la norma NTC ISO 14001:2015, aplicada a un restaurante en Cali. Este trabajo articula sostenibilidad ambiental, responsabilidad social y eficiencia operativa en la gestión gastronómica. El documento destaca la importancia de reducir el impacto ecológico en la operación de restaurantes, integrando prácticas como la gestión de residuos y el consumo responsable. Como menciona la autora, “la sostenibilidad debe integrarse desde la planificación hasta el servicio final del alimento” (Hernández Garcés, 2024, p. 56), promoviendo una cocina consciente y responsable.

#### **4.2 Estudios nacionales**

Uno de los estudios más representativos del contexto nacional es el de Díaz (2025), quien analiza la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) durante el festival gastronómico La Sal Quiteña 2023. El autor destaca que la correcta aplicación de estas prácticas asegura no solo la inocuidad alimentaria, sino también la satisfacción del consumidor. En palabras del autor, “la planificación anticipada, la capacitación del personal y los controles sanitarios son pilares fundamentales para la gestión de eventos gastronómicos exitosos” (Díaz, 2025, p. 142).

Desde otra perspectiva, Luna Romero (2021) propone una guía de BPM para huecas gastronómicas de Cuenca, con un enfoque centrado en la respuesta a la pandemia por COVID-19. Este trabajo subraya la informalidad de muchos negocios gastronómicos, proponiendo una herramienta accesible para mejorar sus prácticas sin perder su autenticidad. La autora remarca que “la adaptación sanitaria no debe alterar la esencia tradicional del servicio” (Luna Romero, 2021, p. 35), marcando un equilibrio entre tradición y modernización.

Por su parte, García Reinoso, Bravo y Cujilema Campos (2024) estudian la viabilidad de emprendimientos gastronómicos en Portoviejo tras la crisis sanitaria. Su investigación identifica factores como la innovación culinaria, la digitalización del servicio y la capacitación constante como determinantes para el éxito post-COVID. A través de un

análisis mixto, el estudio demuestra cómo estos factores han permitido una reconfiguración del sector gastronómico en zonas urbanas intermedias del Ecuador.

En una línea más técnica, Veloz, Morales y Pérez (2022) abordan la inocuidad alimentaria en los mercados de Ambato. Su estudio enfatiza la necesidad de fortalecer medidas preventivas y principios básicos de higiene en la preparación y expendio de alimentos. Los autores concluyen que la implementación de BPM no debe entenderse como un lujo, sino como una necesidad básica para garantizar la salud pública y fomentar la confianza del consumidor.

Finalmente, Alarcón Franco (2024) desarrolla una guía práctica para el manejo de alimentos en patios de comida del mercado 12 de abril en Cuenca. Esta propuesta se centra en la capacitación del personal y en la adecuación del entorno físico, haciendo énfasis en la necesidad de adaptar los estándares a las realidades del comercio popular. Se valora el enfoque aplicado del trabajo, que puede ser replicado fácilmente en otros mercados similares del país.

### **4.3 Estudios locales**

En la provincia de Imbabura, la investigación de Bautista (2022) resalta el potencial del mercado 24 de mayo en Otavalo como eje dinamizador del turismo gastronómico. Su propuesta de fortalecimiento se basa en estrategias de promoción, mejora de la presentación de los platos y capacitación del personal. El autor señala que “la identidad culinaria local debe ser protegida y promovida como activo estratégico” (Bautista, 2022, p. 48), conectando el patrimonio alimentario con el desarrollo económico local.

Otro aporte clave proviene de Montalvo (2021), quien elabora un manual de BPM en idioma kichwa para la asociación gastronómica “Shinchi Warmikuna.” Este enfoque intercultural representa un avance significativo en la inclusión de saberes ancestrales dentro de los procesos técnicos de calidad. La autora demuestra cómo el idioma puede ser un puente para el empoderamiento comunitario y la apropiación de prácticas sanitarias esenciales.

Finalmente, Jiménez (2021) profundiza en la formación académica en gestión de empresas turísticas y hoteleras desde una perspectiva territorial. Su investigación doctoral argumenta que la profesionalización del sector debe considerar las particularidades socioculturales de Imbabura, incluyendo la gastronomía como eje estructurante. El trabajo enfatiza la

articulación entre educación superior, políticas públicas y actores comunitarios para impulsar un turismo gastronómico sostenible.

El estado del arte revela que existe una convergencia entre las prácticas alimentarias tradicionales, la seguridad sanitaria y el desarrollo económico en contextos gastronómicos populares. A nivel internacional, se identifican tensiones y oportunidades en la incorporación de normativas de calidad sin afectar la identidad cultural de las comunidades. Las experiencias analizadas evidencian que las Buenas Prácticas de Manufactura pueden implementarse eficazmente siempre que se adapten a las condiciones socioculturales y económicas del entorno. En el ámbito nacional, se resalta la urgencia de fortalecer la capacitación técnica en mercados y ferias, al mismo tiempo que se reconoce el valor de preservar las características propias del comercio informal. En el caso local, se observa un creciente interés por integrar la gastronomía como eje del desarrollo territorial, articulando la seguridad alimentaria con el turismo sostenible y la formación comunitaria.

## 5. MATERIALES Y MÉTODOS

Esta investigación se desarrolló bajo un enfoque mixto, combinando métodos cuantitativos y cualitativos que permitieron captar tanto la percepción de los usuarios de la Plaza de Sabores como las prácticas y conocimientos de las comerciantes. Se trató de una investigación básica, de tipo descriptiva, orientada a la construcción de un plan de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) contextualizado al entorno gastronómico de la ciudad de Otavalo.

### 5.1 Métodos

En correspondencia con el enfoque mixto, se aplicaron tres métodos de investigación:

**5.1.1 Método inductivo:** permitió generar conclusiones a partir de la observación sistemática de las prácticas en el entorno de la plaza. A través de este método se identificaron patrones comunes de comportamiento, deficiencias recurrentes en higiene y necesidades compartidas entre las comerciantes. Este razonamiento desde lo particular hacia lo general permitió construir una comprensión empírica de la realidad alimentaria del espacio.

**5.1.2 Método analítico:** se utilizó para descomponer los datos recolectados en componentes específicos. En el análisis cualitativo, se organizaron las respuestas en categorías temáticas como conocimientos técnicos, barreras estructurales, percepciones de calidad e interés en la formación. En el análisis cuantitativo, se aplicaron herramientas estadísticas descriptivas (frecuencias, porcentajes y gráficos) para procesar las respuestas de las encuestas.

**5.1.3 Método sintético:** permitió integrar los hallazgos obtenidos de las encuestas, entrevistas y observaciones en una visión articulada. Esta integración fue clave para el diseño del plan de capacitación en BPM, al asegurar que las propuestas respondan de manera coherente a las necesidades, contextos y aspiraciones tanto de comerciantes como de usuarios del mercado.

### 5.2 Técnicas

En cuanto al diseño metodológico, se aplicaron las siguientes técnicas de recolección de información:

- 5.2.1 Encuesta estructurada**, aplicada a usuarios de la feria gastronómica *Alli Mikuy*, con el propósito de evaluar la percepción del consumidor en torno a la higiene, atención, presentación y confianza en el servicio.
- 5.2.2 Entrevista semiestructurada**, dirigida a mujeres comerciantes del recinto, para explorar sus conocimientos sobre BPM, experiencias, barreras y necesidades formativas.
- 5.2.3 Observación indirecta**, realizada durante visitas de campo, en las que se documentaron condiciones de infraestructura, prácticas de higiene y organización del espacio.

### **5.3 Instrumentos de investigación**

#### **5.3.1 Encuesta estructurada** (usuarios de la Plaza de Sabores):

Escalas de percepción (Likert) sobre higiene, presentación de alimentos, confianza, atención al cliente.

Preguntas cerradas sobre frecuencia de visita, consumo y satisfacción.

#### **5.3.2 Guía de entrevista semiestructurada** (comerciantes):

Preguntas abiertas sobre conocimientos en BPM, prácticas cotidianas, formación recibida, obstáculos y necesidades.

#### **5.3.3 Ficha de observación indirecta:**

Indicadores como: uso de guantes, limpieza de utensilios, disposición de residuos, condiciones del entorno.

### **5.4 Diario de campo:**

Como complemento, se utilizó un diario de campo en el que se consignaron impresiones cualitativas, situaciones imprevistas y observaciones no estructuradas que enriquecieron la interpretación contextual del fenómeno, además se recogieron reflexiones, observaciones incidentales y registros no planificados que complementen la información estructurada.

## **5.5 Procedimiento**

Para el análisis de las encuestas (componente cuantitativo), se aplicó estadística descriptiva mediante la herramienta Excel. Los resultados se presentaron a través de gráficos de barras y pastel.

Estos permitieron identificar tendencias en la percepción del servicio, nivel de confianza en la higiene, satisfacción del usuario y nivel de recomendación del lugar.

Para las entrevistas semiestructuradas y notas de observación (componente cualitativo), se aplicó el análisis de contenido temático, el que se lo realizó de forma manual. Este análisis incluyó:

- Codificación abierta de categorías emergentes
- Agrupación por temas clave (ej. conocimientos en BPM, barreras, expectativas)
- Interpretación en función de los objetivos de investigación

La triangulación metodológica permitió relacionar los resultados de ambos enfoques y validar la pertinencia del programa de capacitación propuesto.

## **5.6 Cálculo de la muestra**

Para calcular la muestra se tomó la población de Otavalo al año 2020 que suman 125.785 habitantes (PDOT Otavalo, 2020, p. 41). Al aplicar la fórmula para poblaciones finitas se encontró que la muestra son 165 personas a encuestar. Para el cálculo se usó la calculadora virtual AEM.

## Figura 1

### *Cálculo de la Muestra*



Asesoría Económica & Marketing  
Copyright 2009

### Calculadora de Muestras

Margen de error:  
10% ▼

Nivel de confianza:  
99% ▼

Tamaño de Poblacion:  
125785

Calcular

**Margen: 10%**  
**Nivel de confianza: 99%**  
**Poblacion: 125785**

**Tamaño de muestra: 165**

Nota. Tomado de AEM (2025). Calculadora de muestras.  
[https://www.corporacionaem.com/tools/calc\\_muestras.php](https://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestras.php)

Al aplicar la fórmula de población finita y reemplazar los datos se tiene lo siguiente:

Fórmula:

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

$$n = \frac{(2.576)^2 * 0.5 * 0.5 * 125785}{(2.576)^2 * 0.5 * 0.5 + (10)^2 * (125785 - 1)} = 166$$

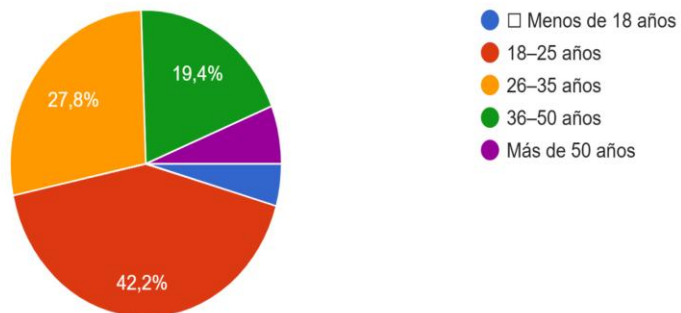
## 6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### 6.1 Tabulación de las encuestas

#### Figura 2

##### Edad

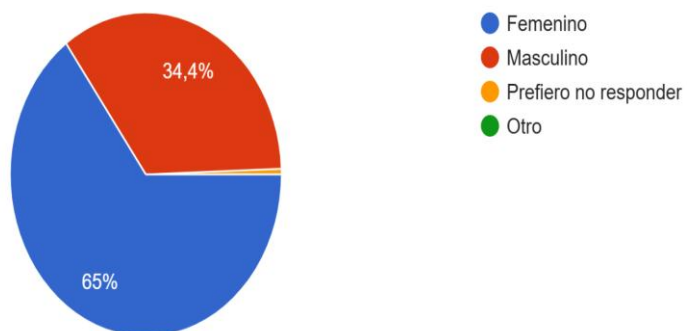
1. Edad:  
180 respuestas



#### Figura 3

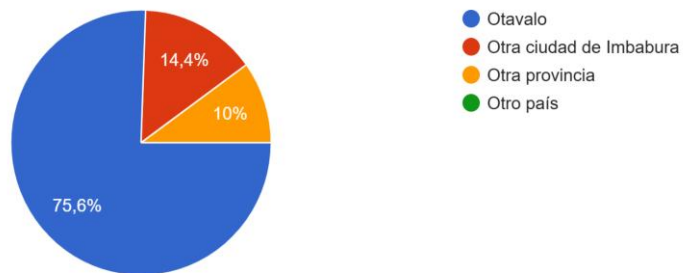
##### Género

2. Género:  
180 respuestas

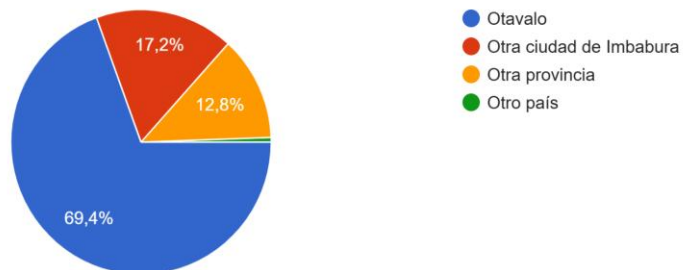


**Figura 4***Procedencia*

3. Lugar de procedencia:  
180 respuestas

**Figura 5***Residencia*

4. Actualmente, usted reside en:  
180 respuestas

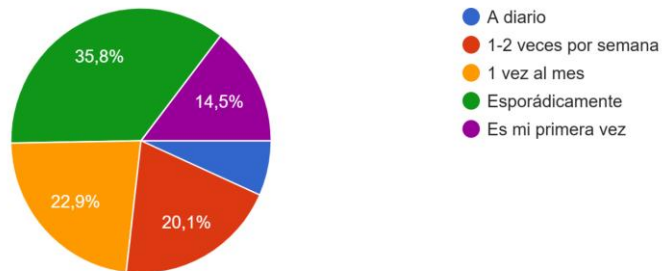


## Figura 6

### *Frecuencia de visita*

5. ¿Con qué frecuencia visita usted la Plaza de Sabores – Alli Mikuy?

179 respuestas

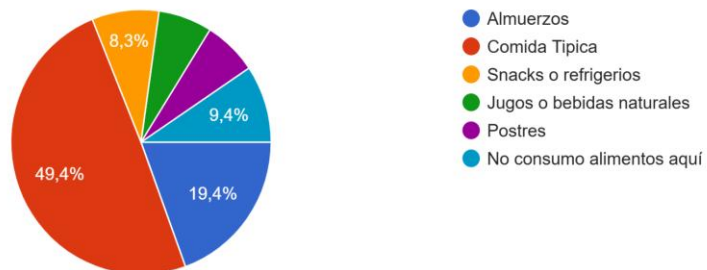


## Figura 7

### *Alimentos Consumidos*

6. ¿Qué tipo de alimentos consume con mayor frecuencia en este lugar?

180 respuestas

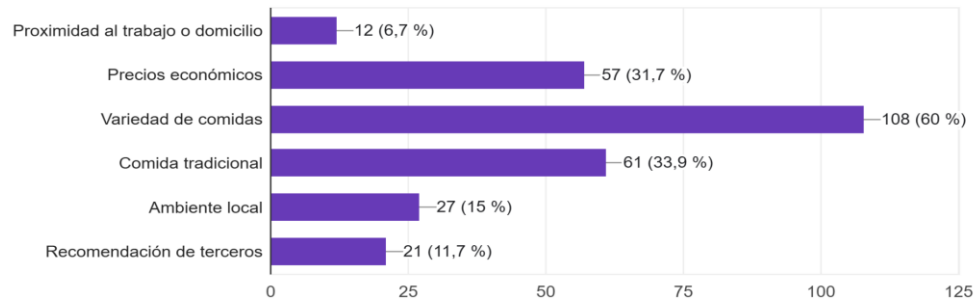


## Figura 8

### *Acude Principalmente*

7. ¿Viene usted principalmente por...? (puede seleccionar más de una)

180 respuestas

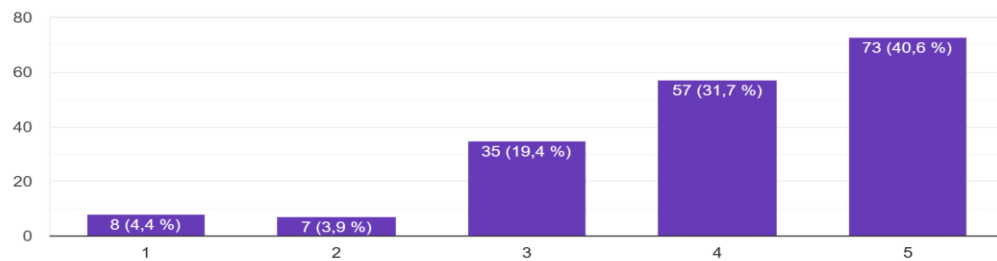


## Figura 9

### *Higiene*

¿Qué tan de acuerdo está usted con las siguientes afirmaciones ? (1=Totalmente en desacuerdo, 5=Totalmente de acuerdo) 8. Los alimentos que se ofrecen en la plaza se ven higiénicos.

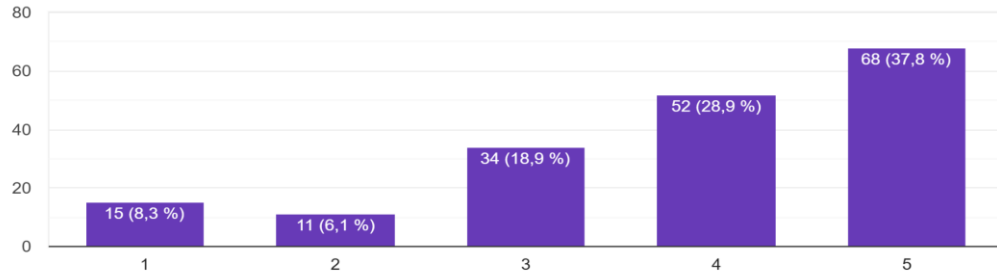
180 respuestas



**Figura 10***Equipos de Protección Personal*

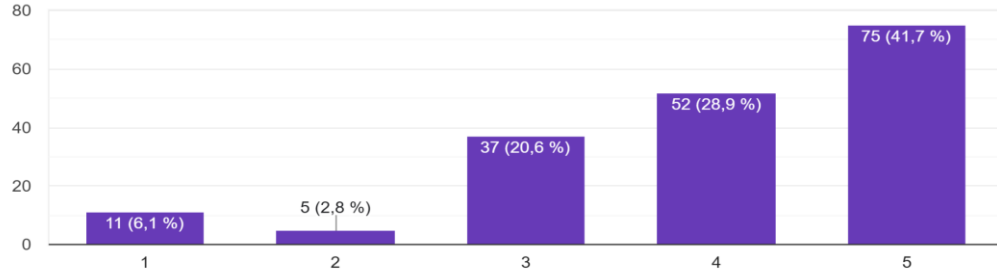
9. El personal que atiende utiliza implementos de protección (guantes, mascarilla, etc.).

180 respuestas

**Figura 11***Comedor*

10. Las mesas, utensilios y espacios son mantenidos limpios.

180 respuestas

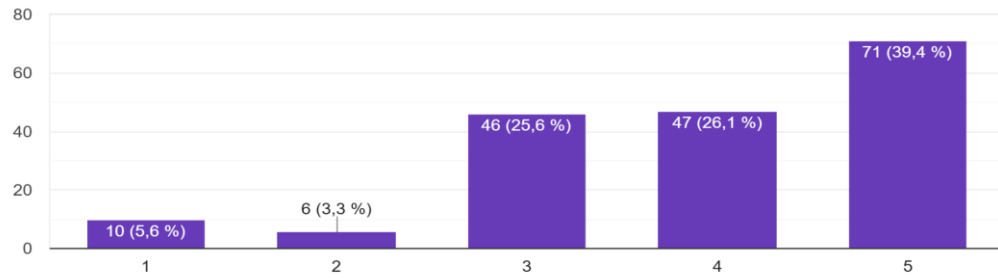


## Figura 12

### *Presentación de Platos*

11. La presentación de los platos es atractiva y ordenada.

180 respuestas

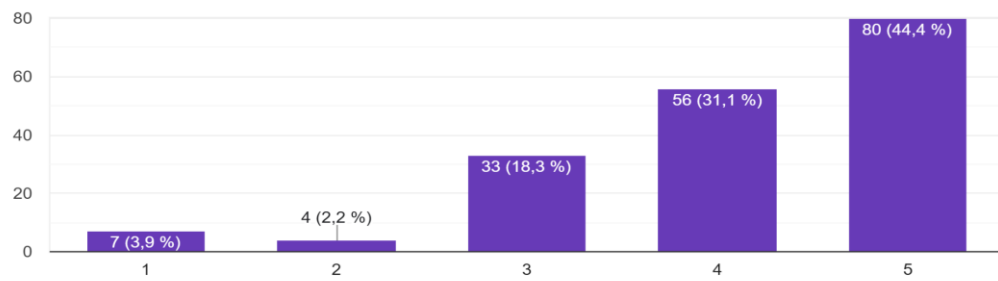


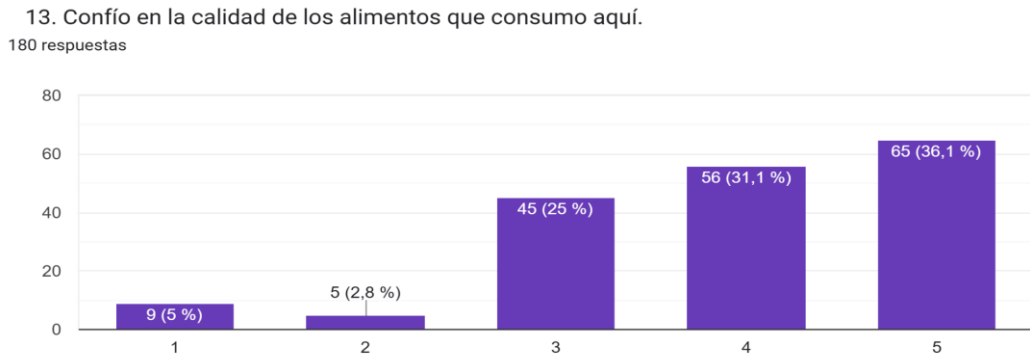
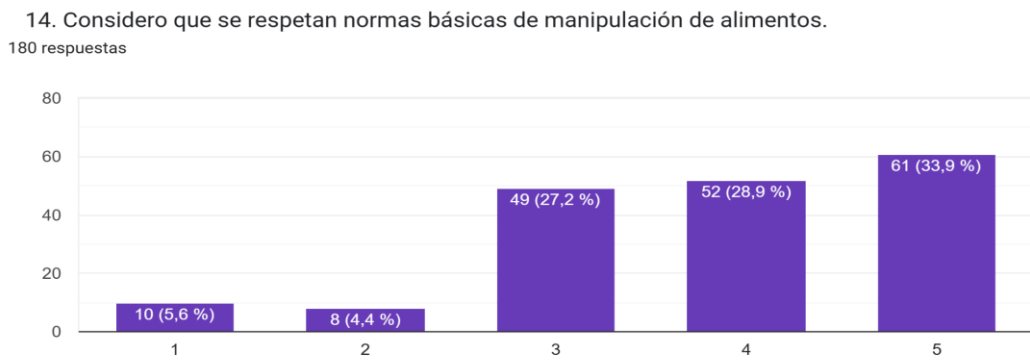
## Figura 13

### *Atención al Cliente*

12. El personal brinda una atención amable y respetuosa.

180 respuestas



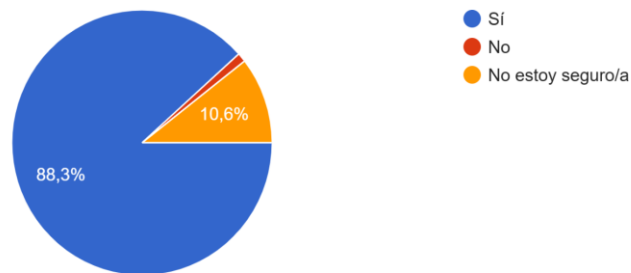
**Figura 14***Calidad de Alimentos***Figura 15***Manipulación de Alimentos*

## Figura 16

### Recomendación

15. ¿Recomendaría usted este lugar a familiares o amigos?

180 respuestas

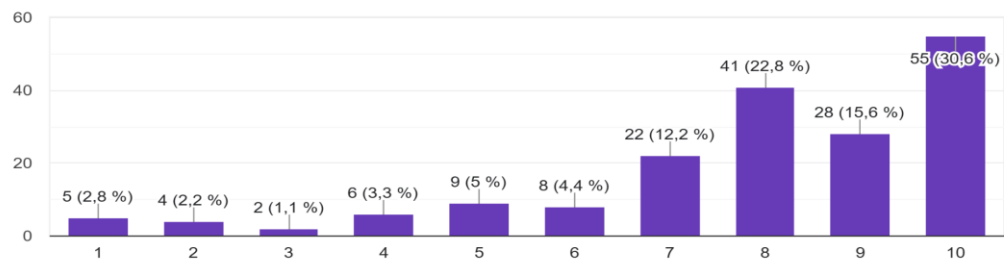


## Figura 17

### Satisfacción

16. En una escala del 1 al 10, califique su nivel general de satisfacción con los servicios de alimentación de la Plaza de Sabores (1 = muy insatisfecho, 10 = totalmente satisfecho):

180 respuestas

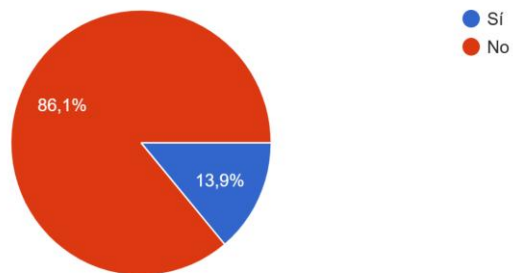


## Figura 18

### Experiencia

17. ¿Ha tenido alguna experiencia negativa relacionada con la higiene o atención en este lugar?

180 respuestas

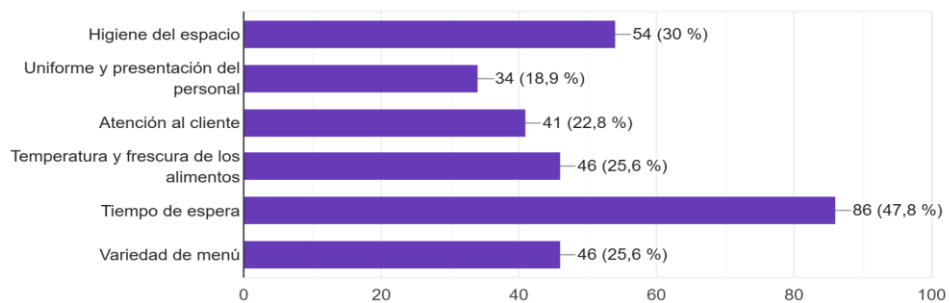


## Figura 19

### Mejoramiento

18. ¿Qué aspectos cree usted que deberían mejorarse prioritariamente? (puede elegir hasta 2)

180 respuestas



### **6.1.1 Análisis de las encuestas**

La mayoría de los encuestados tiene entre 18 y 25 años, lo que indica que el público joven es el más frecuente en la Plaza de Sabores. También hay una importante presencia del grupo de 26 a 35 años, y en menor medida personas mayores. La mayoría son mujeres y viven en Otavalo, lo que refleja que es un espacio visitado principalmente por residentes locales y que el público femenino representa una mayoría significativa.

La frecuencia de visita es ocasional, con pocas personas asistiendo a diario. Esto sugiere que el lugar es más utilizado para salidas esporádicas que como un sitio de consumo regular. En cuanto a la oferta gastronómica, la comida típica es la más demandada, lo cual evidencia un fuerte interés por la identidad cultural y la tradición culinaria. También se destaca que las personas eligen este lugar por la variedad de alimentos y los precios accesibles, aunque también valoran su carácter tradicional.

La percepción sobre la calidad del servicio es buena. Los encuestados consideran que los alimentos son higiénicos, que hay una adecuada presentación de los platos y una atención amable. Sin embargo, hay puntos a mejorar como el uso de implementos de protección por parte del personal y la limpieza de ciertos espacios. La confianza en la calidad es alta, lo cual es un indicador positivo para la sostenibilidad del lugar.

La mayoría de personas recomendaría el lugar a otros, lo que confirma una experiencia satisfactoria en general. Aunque una minoría ha tenido experiencias negativas, principalmente relacionadas con la higiene o la atención, esto no afecta de forma significativa la opinión general. La puntuación promedio de satisfacción es de 7.9 sobre 10, lo cual es aceptable, pero deja espacio para mejoras.

Los aspectos que más se deben atender son el tiempo de espera y la higiene del espacio. También se sugiere trabajar en la frescura de los alimentos, ampliar la variedad del menú, mejorar la atención al cliente y cuidar la presentación del personal. Estos resultados muestran que, aunque el lugar goza de una percepción positiva, es necesario aplicar Buenas Prácticas de Manufactura para fortalecer la calidad del servicio y aumentar la confianza del consumidor.

## 6.2 Resultados de las entrevistas

### 6.2.1 Datos de los entrevistados

**Tabla 1**

*Entrevistas*

<b>Código</b>	<b>Nombre del entrevistado</b>	<b>Ocupación del entrevistado</b>	<b>Fecha de la entrevista</b>
E1	Alex Ruiz	Chef en España	18/12/2024
E2	Mercy Benalcázar	Funcionaria pública Otavalo	19/12/2024
E3	Alba Tapia	Vendedora de la plaza Otavalo	19/12/2024
E4	Rosa Cabascango	Vendedora de la plaza Otavalo	19/12/2024

### 6.2.2 Guion de la entrevista

1. ¿Qué considera que son las principales ventajas de implementar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en espacios gastronómicos como la Plaza de Sabores?
2. Desde su experiencia, ¿qué desafíos enfrenta la implementación de las BPM en mercados informales o espacios gastronómicos de este tipo? ¿Cuáles considera que son los obstáculos más comunes?
3. ¿Qué tipo de capacitación considera que es más efectiva para las comerciantes en la Plaza de Sabores respecto a las BPM? ¿Cómo debería ser el enfoque de estas capacitaciones?
4. En su opinión, ¿cuál es el impacto de la falta de conocimientos en BPM sobre la seguridad alimentaria y la calidad de los productos en mercados como el de la Plaza de Sabores?
5. ¿Qué estrategias podrían emplearse para fomentar un cambio de mentalidad entre los comerciantes, especialmente aquellos que no han recibido capacitación en BPM?
6. ¿Qué características específicas de la Plaza de Sabores deben tenerse en cuenta al diseñar un plan de BPM para este tipo de mercados al aire libre? ¿Cómo podrían estas características influir en la implementación?
7. ¿Cuáles son las principales barreras que enfrenta la Plaza de Sabores, en términos de infraestructura o recursos, para la implementación efectiva de las BPM?

8. En cuanto a la gestión de residuos, ¿cómo considera que se podrían mejorar las prácticas actuales en la Plaza de Sabores para garantizar la higiene y el manejo adecuado de los desechos?
9. ¿Qué tipo de apoyo o recursos considera que las autoridades locales o regionales deberían brindar para facilitar la implementación de BPM en mercados como la Plaza de Sabores?
10. ¿Qué papel juega la socialización de un programa de BPM con los comerciantes y otros actores involucrados? ¿Cómo garantizar que todos los interesados comprendan y apliquen el programa de forma efectiva?
11. ¿Cómo debería estructurarse el seguimiento posterior a la implementación de las BPM en la Plaza de Sabores para asegurar su sostenibilidad y cumplimiento a largo plazo?
12. ¿Cree que es importante realizar un monitoreo continuo de las prácticas en la Plaza de Sabores, una vez que se implemente el plan de BPM? ¿De qué forma se podría llevar a cabo este monitoreo de manera efectiva?
13. Desde su perspectiva profesional, ¿qué recomendaciones o sugerencias adicionales podría ofrecer para mejorar la implementación de las BPM en la Plaza de Sabores?
14. ¿Qué considera que es lo más importante que debe lograr este proyecto para tener un impacto positivo en la Plaza de Sabores y en la comunidad local?

### **6.2.3 Transcripción de las entrevistas**

#### **Entrevistado 1 E1 Alex Ruiz**

1. **¿Cuáles son las principales ventajas de implementar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en espacios gastronómicos como la Plaza de Sabores?**

Mejora la calidad y seguridad de los alimentos ofrecidos, lo que aumenta la confianza de los consumidores y su fidelidad.

2. **¿Qué desafíos enfrenta la implementación de las BPM en mercados informales o espacios gastronómicos de este tipo? ¿Cuáles son los obstáculos más comunes?**

La falta de conocimiento o capacitación adecuada entre los comerciantes sobre las BPM.

**3. ¿Qué tipo de capacitación es más efectiva para las comerciantes en la Plaza de Sabores respecto a las BPM? ¿Cómo debería ser el enfoque?**

Talleres prácticos y dinámicos que incluyan simulaciones y ejemplos reales adaptados al contexto del mercado.

**4. ¿Cuál es el impacto de la falta de conocimientos en BPM sobre la seguridad alimentaria y la calidad de los productos?**

Aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, afectando la salud de los consumidores.

**5. ¿Qué estrategias podrían emplearse para fomentar un cambio de mentalidad entre los comerciantes sobre las BPM?**

Reconocer y premiar a los comerciantes que adopten las BPM como modelo a seguir.

**6. ¿Qué características específicas de la Plaza de Sabores deben tenerse en cuenta al diseñar un plan de BPM para este tipo de mercados al aire libre? ¿Cómo podrían estas características influir en la implementación?**

La ubicación al aire libre expone los alimentos a contaminantes externos como polvo o insectos, por lo que es crucial implementar medidas de protección como vitrinas y coberturas.

**7. ¿Cuáles son las principales barreras que enfrenta la Plaza de Sabores, en términos de infraestructura o recursos, para la implementación efectiva de las BPM?**

La falta de acceso constante a agua potable para la limpieza y manipulación segura de alimentos.

**8. ¿Cómo considera que se podrían mejorar las prácticas actuales de gestión de residuos en la Plaza de Sabores para garantizar la higiene?**

Instalar contenedores diferenciados para separación de residuos orgánicos e inorgánicos.

**9. ¿Qué tipo de apoyo o recursos considera que las autoridades locales o regionales deberían brindar para facilitar la implementación de BPM en mercados como la Plaza de Sabores?**

Financiamiento o subsidios para mejorar infraestructura y adquirir equipos necesarios.

**10. ¿Qué papel juega la socialización de un programa de BPM con los comerciantes y otros actores involucrados? ¿Cómo garantizar su comprensión y aplicación efectiva?**

La socialización fomenta el compromiso colectivo, asegurando que todos los involucrados comprendan su papel en el éxito del programa.

**11. ¿Cómo debería estructurarse el seguimiento posterior a la implementación de las BPM para asegurar su sostenibilidad?**

Realizar auditorías regulares para verificar el cumplimiento y corregir posibles desviaciones.

**12. ¿Es importante realizar un monitoreo continuo de las prácticas una vez implementado el plan de BPM? ¿Cómo se podría llevar a cabo de manera efectiva?**

Sí, es esencial para garantizar la mejora continua y el cumplimiento a largo plazo, utilizando listas de verificación periódicas.

**13. ¿Qué recomendaciones o sugerencias adicionales ofrecería para mejorar la implementación de las BPM en la Plaza de Sabores?**

Generar alianzas con instituciones educativas para capacitar y sensibilizar a los comerciantes.

**14. ¿Qué es lo más importante que debe lograr este proyecto para tener un impacto positivo en la Plaza de Sabores y en la comunidad local?**

Garantizar la seguridad alimentaria y la satisfacción de los consumidores, fortaleciendo la confianza en el mercado.

## **Entrevistado 2 E2 Mercy Benalcázar**

**1. ¿Qué considera que son las principales ventajas de implementar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en espacios gastronómicos como la Plaza de Sabores?**

Reduce los riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos, lo que beneficia tanto a los clientes como a los comerciantes.

**2. Desde su experiencia, ¿qué desafíos enfrenta la implementación de las BPM en mercados informales o espacios gastronómicos de este tipo? ¿Cuáles considera que son los obstáculos más comunes?**

Resistencia al cambio debido a costumbres arraigadas o desinformación sobre los beneficios.

**3. ¿Qué tipo de capacitación considera que es más efectiva para las comerciantes en la Plaza de Sabores respecto a las BPM? ¿Cómo debería ser el enfoque de estas capacitaciones?**

Capacitaciones breves pero recurrentes, con materiales accesibles como guías visuales o videos explicativos.

**4. En su opinión, ¿cuál es el impacto de la falta de conocimientos en BPM sobre la seguridad alimentaria y la calidad de los productos en mercados como el de la Plaza de Sabores?**

Deteriora la imagen del mercado y disminuye la confianza del público, reduciendo las ventas.

**5. ¿Qué estrategias podrían emplearse para fomentar un cambio de mentalidad entre los comerciantes, especialmente aquellos que no han recibido capacitación en BPM?**

Organizar campañas de sensibilización que expliquen los beneficios económicos y de salud de las BPM.

**6. ¿Qué características específicas de la Plaza de Sabores deben tenerse en cuenta al diseñar un plan de BPM para este tipo de mercados al aire libre? ¿Cómo podrían estas características influir en la implementación?**

La diversidad de comerciantes y productos requiere adaptar las BPM a las necesidades específicas de cada rubro.

**7. ¿Cuáles son las principales barreras que enfrenta la Plaza de Sabores, en términos de infraestructura o recursos, para la implementación efectiva de las BPM?**

Infraestructura insuficiente, como espacios reducidos para almacenamiento o áreas de desecho mal definidas.

**8. En cuanto a la gestión de residuos, ¿cómo considera que se podrían mejorar las prácticas actuales en la Plaza de Sabores para garantizar la higiene y el manejo adecuado de los desechos?**

Implementar un sistema de recolección frecuente para evitar acumulaciones de desechos.

**9. ¿Qué tipo de apoyo o recursos considera que las autoridades locales o regionales deberían brindar para facilitar la implementación de BPM en mercados como la Plaza de Sabores?**

Capacitaciones gratuitas dirigidas a los comerciantes sobre las BPM y su implementación

**10. ¿Qué papel juega la socialización de un programa de BPM con los comerciantes y otros actores involucrados? ¿Cómo garantizar que todos los interesados comprendan y apliquen el programa de forma efectiva?**

La participación activa de los comerciantes en la planificación ayuda a identificar barreras y soluciones prácticas.

**11. ¿Cómo debería estructurarse el seguimiento posterior a la implementación de las BPM en la Plaza de Sabores para asegurar su sostenibilidad y cumplimiento a largo plazo?**

Designar responsables dentro del mercado para monitorear y fomentar las buenas prácticas.

**12. ¿Cree que es importante realizar un monitoreo continuo de las prácticas en la Plaza de Sabores, una vez que se implemente el plan de BPM? ¿De qué forma se podría llevar a cabo este monitoreo de manera efectiva?**

Implementar un sistema de autoevaluación en el que los comerciantes revisen y reporten sus avances.

**13. Desde su perspectiva profesional, ¿qué recomendaciones o sugerencias adicionales podría ofrecer para mejorar la implementación de las BPM en la Plaza de Sabores?**

Implementar una campaña de comunicación dirigida al público sobre la importancia de las BPM, incentivando su exigencia.

**14. ¿Qué considera que es lo más importante que debe lograr este proyecto para tener un impacto positivo en la Plaza de Sabores y en la comunidad local?**

Mejorar la calidad de vida de los comerciantes mediante mayores ingresos y condiciones laborales dignas.

### **Entrevistado 3 E3 Alba Tapia**

**1. ¿Qué considera que son las principales ventajas de implementar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en espacios gastronómicos como la Plaza de Sabores?**

Incrementa la competitividad de los negocios al garantizar estándares altos de higiene y manejo de alimentos.

**2. Desde su experiencia, ¿qué desafíos enfrenta la implementación de las BPM en mercados informales o espacios gastronómicos de este tipo? ¿Cuáles considera que son los obstáculos más comunes?**

Limitaciones en infraestructura, como agua potable o espacios adecuados para manipular alimentos.

**3. ¿Qué tipo de capacitación considera que es más efectiva para las comerciantes en la Plaza de Sabores respecto a las BPM? ¿Cómo debería ser el enfoque de estas capacitaciones?**

Programas personalizados por tipo de comercio, considerando las necesidades específicas de cada vendedor.

**4. En su opinión, ¿cuál es el impacto de la falta de conocimientos en BPM sobre la seguridad alimentaria y la calidad de los productos en mercados como el de la Plaza de Sabores?**

Genera pérdidas económicas por desperdicio de alimentos o productos mal manipulados.

**5. ¿Qué estrategias podrían emplearse para fomentar un cambio de mentalidad entre los comerciantes, especialmente aquellos que no han recibido capacitación en BPM?**

Facilitar acceso a subsidios o incentivos económicos para la implementación de buenas prácticas.

**6. ¿Qué características específicas de la Plaza de Sabores deben tenerse en cuenta al diseñar un plan de BPM para este tipo de mercados al aire libre? ¿Cómo podrían estas características influir en la implementación?**

La afluencia de público variable obliga a diseñar planes que se mantengan efectivos incluso en horarios de alta demanda.

**7. ¿Cuáles son las principales barreras que enfrenta la Plaza de Sabores, en términos de infraestructura o recursos, para la implementación efectiva de las BPM?**

Escasa inversión en equipos básicos, como refrigeradores o utensilios de acero inoxidable.

**8. En cuanto a la gestión de residuos, ¿cómo considera que se podrían mejorar las prácticas actuales en la Plaza de Sabores para garantizar la higiene y el manejo adecuado de los desechos?**

Ofrecer capacitaciones sobre manejo de residuos, con énfasis en reciclaje y compostaje.

**9. ¿Qué tipo de apoyo o recursos considera que las autoridades locales o regionales deberían brindar para facilitar la implementación de BPM en mercados como la Plaza de Sabores?**

Supervisión constante y asesoramiento técnico para corregir prácticas inadecuadas.

**10. ¿Qué papel juega la socialización de un programa de BPM con los comerciantes y otros actores involucrados? ¿Cómo garantizar que todos los interesados comprendan y apliquen el programa de forma efectiva?**

Garantizar la comprensión mediante material educativo claro y adaptado al nivel de conocimiento de los participantes.

**11. ¿Cómo debería estructurarse el seguimiento posterior a la implementación de las BPM en la Plaza de Sabores para asegurar su sostenibilidad y cumplimiento a largo plazo?**

Crear un sistema de incentivos para los comerciantes que mantengan altos estándares en sus prácticas.

**12. ¿Cree que es importante realizar un monitoreo continuo de las prácticas en la Plaza de Sabores, una vez que se implemente el plan de BPM? ¿De qué forma se podría llevar a cabo este monitoreo de manera efectiva?**

Integrar tecnologías como aplicaciones móviles para registrar prácticas y proporcionar alertas sobre áreas de mejora.

**13. Desde su perspectiva profesional, ¿qué recomendaciones o sugerencias adicionales podría ofrecer para mejorar la implementación de las BPM en la Plaza de Sabores?**

Promover la formalización de los comercios mediante beneficios como acceso a créditos o certificaciones.

**14. ¿Qué considera que es lo más importante que debe lograr este proyecto para tener un impacto positivo en la Plaza de Sabores y en la comunidad local?**

Posicionar la Plaza de Sabores como un referente de calidad y buenas prácticas en el ámbito gastronómico.

#### **Entrevistado 4 E4 Rosa Cabascango**

**1. ¿Qué considera que son las principales ventajas de implementar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en espacios gastronómicos como la Plaza de Sabores?**

Promueve un entorno más organizado y profesional que atrae a más visitantes y genera un impacto económico positivo.

**2. Desde su experiencia, ¿qué desafíos enfrenta la implementación de las BPM en mercados informales o espacios gastronómicos de este tipo? ¿Cuáles considera que son los obstáculos más comunes?**

Escasos recursos económicos que dificultan la inversión en materiales y procesos necesarios para cumplir las normas.

**3. ¿Qué tipo de capacitación considera que es más efectiva para las comerciantes en la Plaza de Sabores respecto a las BPM? ¿Cómo debería ser el enfoque de estas capacitaciones?**

Enfoque participativo, que fomente el intercambio de experiencias y resuelva dudas específicas de los comerciantes.

**4. En su opinión, ¿cuál es el impacto de la falta de conocimientos en BPM sobre la seguridad alimentaria y la calidad de los productos en mercados como el de la Plaza de Sabores?**

Crear un entorno sostenible que beneficie a la economía local y fomente el desarrollo comunitario.

**5. ¿Qué estrategias podrían emplearse para fomentar un cambio de mentalidad entre los comerciantes, especialmente aquellos que no han recibido capacitación en BPM?**

Crear un ambiente colaborativo en el que los comerciantes más experimentados capaciten a otros.

**6. ¿Qué características específicas de la Plaza de Sabores deben tenerse en cuenta al diseñar un plan de BPM para este tipo de mercados al aire libre? ¿Cómo podrían estas características influir en la implementación?**

Las condiciones climáticas, como el calor o la lluvia, deben ser consideradas para garantizar una adecuada conservación de los alimentos.

**7. ¿Cuáles son las principales barreras que enfrenta la Plaza de Sabores, en términos de infraestructura o recursos, para la implementación efectiva de las BPM?**

Desigualdad en los recursos entre comerciantes, lo que genera diferencias en la capacidad para implementar las BPM.

**8. En cuanto a la gestión de residuos, ¿cómo considera que se podrían mejorar las prácticas actuales en la Plaza de Sabores para garantizar la higiene y el manejo adecuado de los desechos?**

Colaborar con autoridades locales para garantizar el transporte adecuado de los residuos hacia centros de disposición final.

**9. ¿Qué tipo de apoyo o recursos considera que las autoridades locales o regionales deberían brindar para facilitar la implementación de BPM en mercados como la Plaza de Sabores?**

Políticas públicas que incentiven la formalización de los comerciantes y acceso a certificaciones.

**10. ¿Qué papel juega la socialización de un programa de BPM con los comerciantes y otros actores involucrados? ¿Cómo garantizar que todos los interesados comprendan y apliquen el programa de forma efectiva?**

Promover reuniones periódicas para resolver dudas, compartir avances y motivar la continuidad del programa.

**11. ¿Cómo debería estructurarse el seguimiento posterior a la implementación de las BPM en la Plaza de Sabores para asegurar su sostenibilidad y cumplimiento a largo plazo?**

Usar encuestas o entrevistas periódicas para recopilar retroalimentación y ajustar el plan según las necesidades.

**12. ¿Cree que es importante realizar un monitoreo continuo de las prácticas en la Plaza de Sabores, una vez que se implemente el plan de BPM? ¿De qué forma se podría llevar a cabo este monitoreo de manera efectiva?**

Contratar inspectores externos que ofrezcan evaluaciones imparciales y recomendaciones claras.

**13. Desde su perspectiva profesional, ¿qué recomendaciones o sugerencias adicionales podría ofrecer para mejorar la implementación de las BPM en la Plaza de Sabores?**

Desarrollar un manual específico de BPM adaptado al contexto del mercado.

**14. ¿Qué considera que es lo más importante que debe lograr este proyecto para tener un impacto positivo en la Plaza de Sabores y en la comunidad local?**

Crear un entorno sostenible que beneficie a la economía local y fomente el desarrollo comunitario.

### 6.2.4 Categorización de entrevistas

La siguiente tabla sintetiza los principales hallazgos cualitativos del análisis de las entrevistas y está lista para incluirse en el capítulo de resultados.

**Tabla 2**

*Categorización de entrevistas*

<b>Categoría</b>	<b>Subcategoría</b>	<b>Comentario clave del entrevistado</b>
Conocimientos y beneficios	Ventajas de implementar BPM	“Mejora la calidad y seguridad de los alimentos ofrecidos, aumentando la confianza.”
Desafíos	Resistencia cultural	“Resistencia al cambio debido a costumbres arraigadas o desinformación.”
Capacitación	Metodología adaptada	“Talleres prácticos y dinámicos con simulaciones y ejemplos reales.”
Impacto del desconocimiento	Riesgo sanitario y percepción pública	“Aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.”
Estrategias motivacionales	Incentivos y reconocimientos	“Reconocer y premiar a los comerciantes que adopten las BPM como modelo.”
Factores contextuales	Condiciones climáticas y características del mercado	“La ubicación al aire libre expone los alimentos a contaminantes externos.”
Barreras	Infraestructura y recursos limitados	“Falta de acceso constante a agua potable para la limpieza y manipulación segura.”
Gestión de residuos	Mejoras en separación y transporte	“Instalar contenedores diferenciados para residuos orgánicos e inorgánicos.”
Apoyo institucional	Capacitación y financiamiento	“Las autoridades deberían brindar subsidios y asesoramiento técnico.”
Socialización	Participación y comprensión colectiva	“La socialización fomenta el compromiso colectivo de todos los involucrados.”
Seguimiento y sostenibilidad	Auditorías y monitoreo constante	“Realizar auditorías regulares con listas de verificación.”
Monitoreo	Herramientas tecnológicas	“Integrar tecnologías como apps móviles para monitorear y alertar sobre mejoras.”
Sugerencias adicionales	Alianzas y formalización	“Generar alianzas con instituciones educativas y promover formalización comercial.”
Objetivos del proyecto	Impacto positivo en comunidad	“Crear un entorno sostenible que beneficie la economía local y fomente desarrollo comunitario.”

### **6.2.5 Análisis general de las entrevistas**

El análisis cualitativo permitió identificar las principales percepciones sobre las ventajas de implementar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Plaza de Sabores. Los entrevistados destacaron que estas prácticas no solo mejoran la calidad y seguridad alimentaria, sino que también incrementan la confianza del consumidor (E1, E3). Las BPM fueron descritas como un mecanismo para aumentar la competitividad de los negocios, atraer más clientes y generar un impacto positivo en la economía local (E4). Estas percepciones reflejan un consenso sobre la importancia de la inocuidad como pilar fundamental del desarrollo gastronómico, especialmente en entornos informales y tradicionales como los mercados al aire libre.

Sin embargo, la resistencia cultural y la desinformación se señalaron como obstáculos significativos para la implementación efectiva de BPM. Los entrevistados E2 y E4 coincidieron en que la falta de conocimientos técnicos y la persistencia de prácticas empíricas dificultan la adopción de estándares higiénicos. Esta resistencia al cambio es alimentada por la ausencia de una cultura de formación continua, además de la percepción de que las BPM pueden ser costosas o complejas. Estas barreras resaltan la necesidad de estrategias pedagógicas adaptadas al contexto y de sensibilización progresiva para lograr un cambio de mentalidad entre los comerciantes.

En cuanto a la capacitación, los entrevistados subrayaron la importancia de enfoques prácticos y contextualizados. E1 y E3 coincidieron en que los talleres deben ser participativos, dinámicos y basados en simulaciones de situaciones reales del mercado. E2 sugirió que se utilicen materiales accesibles como videos o guías visuales, adaptados al nivel de conocimiento de las comerciantes. La idea de capacitaciones breves pero frecuentes surgió como una recomendación para garantizar el aprendizaje sostenido, mientras que E4 destacó el valor del intercambio de experiencias entre comerciantes para fomentar el aprendizaje colaborativo y fortalecer la cohesión del grupo.

Las barreras relacionadas con la infraestructura también fueron recurrentes en las entrevistas. E1 y E3 mencionaron la falta de acceso a agua potable y la ausencia de equipos adecuados, como vitrinas protectoras o utensilios de acero inoxidable, lo cual limita la capacidad de

cumplir con las BPM. E4 añadió que las condiciones climáticas, como el calor y la lluvia, representan un desafío adicional para conservar adecuadamente los alimentos. Esta combinación de factores refuerza la necesidad de un plan de BPM que contemple las particularidades del entorno, incluyendo soluciones asequibles y adaptadas a la realidad del comercio informal.

Respecto a la gestión de residuos, los entrevistados propusieron implementar contenedores diferenciados para separar residuos orgánicos e inorgánicos (E1) y establecer sistemas de recolección frecuentes (E2) para evitar acumulaciones que deterioren el ambiente del mercado. E3 sugirió complementar estas medidas con programas de capacitación en reciclaje y compostaje, mientras que E4 enfatizó la necesidad de colaboración con autoridades locales para garantizar el transporte adecuado de los residuos hacia centros de disposición final. Estas propuestas reflejan una preocupación común por la sostenibilidad y la imagen pública del espacio gastronómico.

El papel de las autoridades locales y regionales fue considerado clave para facilitar la implementación de BPM. Los entrevistados solicitaron financiamiento, capacitación gratuita, asesoría técnica y creación de incentivos para la adopción de buenas prácticas (E1, E2, E3, E4). También resaltaron la importancia de la socialización del programa, mediante reuniones periódicas, materiales educativos claros y adaptados, y campañas dirigidas tanto a comerciantes como al público en general. E4 propuso incluso la contratación de inspectores externos para realizar evaluaciones imparciales y generar recomendaciones concretas.

Finalmente, los entrevistados coincidieron en que el proyecto debe buscar un impacto positivo en la comunidad. E1 destacó que garantizar la seguridad alimentaria y la satisfacción de los consumidores fortalecerá la confianza en el mercado. E3 propuso que se posicionara la Plaza de Sabores como un referente de calidad y buenas prácticas. E4 sugirió que este enfoque contribuya a la creación de un entorno sostenible que favorezca el desarrollo económico local y comunitario. Este análisis cualitativo complementa la visión cuantitativa y reafirma la relevancia de diseñar un plan de BPM integral, adaptado y sostenible para la Plaza de Sabores.

### 6.3 Discusión

Los resultados de esta investigación revelan que el diseño de un plan contextualizado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) responde a una necesidad real en la Plaza de Sabores de Otavalo. Desde el enfoque teórico, se ha señalado que “la sostenibilidad debe integrarse desde la planificación hasta el servicio final del alimento” (Hernández Garcés, 2024, p. 56), enfatizando la importancia de estándares que articulen calidad y responsabilidad social. En las encuestas, el 88.3% de los usuarios afirmó que recomendaría el lugar, evidenciando una buena percepción del servicio, aunque con áreas de mejora. Esta confianza se refleja también en la voz del chef Alex Ruiz, quien señaló que *con la capacitación adecuada podríamos mejorar mucho la limpieza y presentación sin perder lo tradicional*.

En relación con el diagnóstico de las condiciones actuales, los hallazgos muestran que, aunque la percepción de higiene es aceptable (promedio de 4.0/5), aún existen brechas técnicas. Como afirma Muñoz Trujillo (2022), “es necesario adaptar los estándares internacionales a las condiciones reales del comercio informal” (p. 22). Desde las entrevistas, Mercy Benalcázar comentó que *falta infraestructura, no siempre hay agua o mesas limpias, y eso afecta*. Esta situación coincide con los datos de la encuesta, donde el 29.8% de los usuarios indicó que la higiene del espacio debería mejorarse, lo cual refuerza la urgencia de un plan técnico-contextualizado para mejorar la seguridad alimentaria en la plaza.

Sobre las necesidades formativas, la literatura señala que “la adaptación sanitaria no debe alterar la esencia tradicional del servicio” (Luna, 2021, p. 35), una idea que cobra fuerza en este contexto. El 22.7% de los encuestados expresó que la atención al cliente también debe mejorar, evidenciando que el problema no solo es técnico, sino también relacional. Alba Tapia mencionó que *las capacitaciones deben ser prácticas, no sólo teoría, y en horarios que podamos asistir*, subrayando la necesidad de formación adaptada al ritmo y perfil sociocultural de las comerciantes.

El objetivo de fomentar el empoderamiento económico también se alinea con los hallazgos obtenidos. En estudios previos se afirma que “los espacios sociales de producción agroecológica son escenarios de resistencia y afirmación cultural” (Tapia & Guevara, 2022, p. 149), lo cual da sentido a una propuesta que promueva autonomía económica sin perder

identidad. En las entrevistas, Rosa Cabascango afirmó: *Queremos mejorar, pero también queremos que nos respeten como mujeres comerciantes con saberes propios*. En la encuesta, un 47.5% de los usuarios indicó que el tiempo de espera es un aspecto crítico a mejorar, lo que se traduce en una oportunidad para capacitar y reorganizar los flujos de servicio, potenciando así la eficiencia y competitividad de las vendedoras.

Finalmente, la sostenibilidad del plan propuesto depende del compromiso institucional y comunitario. Según Veloz et al. (2022), “la inocuidad alimentaria debe entenderse como una necesidad básica para garantizar la salud pública” (p. 40). En la Plaza de Sabores, el 13.9% de los usuarios reportó haber tenido una experiencia negativa relacionada con la higiene o atención. Mercy Benalcázar propuso que *se hagan inspecciones frecuentes con listas para mejorar paso a paso*, planteando una estrategia de monitoreo viable.

#### **6.4 Propuesta: Plan de Mejora – Programa de Capacitación en BPM**

El presente apartado expone el plan de mejora basado en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), orientado a optimizar la calidad del servicio gastronómico y fortalecer el empoderamiento económico de las mujeres comerciantes de la Plaza de Sabores en Otavalo. La propuesta responde directamente al objetivo general de diseñar un plan contextualizado de BPM, y se articula con los objetivos específicos a través de acciones estratégicas como la realización de una planificación personalizada con cada uno de los locales, asegurando que las medidas implementadas se adapten a las necesidades y particularidades de cada emprendimiento.

- Técnicas de capacitación
- Ajustes operativos
- Mecanismos de seguimiento que consideran tanto las condiciones del entorno como las particularidades culturales del mercado.

##### **6.4.1 Técnicas de Capacitación:**

#### **Programa de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura para Comerciantes de la Plaza de Sabores de Otavalo**

Las comerciantes de la Plaza de Sabores muestran un interés genuino en capacitarse para mejorar la higiene y manipulación de alimentos, buscando profesionalizar su actividad sin perder su identidad cultural. Para facilitar su participación, es clave que los talleres sean prácticos, interculturales y en horarios compatibles con sus jornadas laborales, preferiblemente en su propio entorno. Además, para atender a personas de avanzada edad, se recomienda implementar medidas como asientos cómodos, señalética clara y atención preferencial, garantizando su acceso y bienestar. Sin embargo, los comerciantes enfrentan limitaciones económicas y falta de conocimiento normativo, por lo que el plan de mejora incluye un programa de capacitación estructurado en cinco módulos, diseñado para fortalecer las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y adaptado a sus necesidades reales. Esta estrategia busca mejorar la calidad del servicio sin afectar la estabilidad económica de los participantes.

Los módulos propuestos son:

- Higiene personal y del entorno
- Manipulación segura de alimentos
- Gestión y separación de residuos
- Presentación de productos y atención al cliente
- Principios de emprendimiento y formalización comercial

**Tabla 3**

*Programa de capacitación*

<b>Fecha</b>	<b>Tema del Módulo</b>	<b>Responsable</b>	<b>Horario</b>
Lunes – Semana 1	1. Higiene personal y del entorno	Técnico del GAD + Promotor del ARCSA	15:00 – 17:00
Martes – Semana 2	2. Manipulación segura de alimentos	Técnico del GAD + Promotor del ARCSA	15:00 – 17:00
Miércoles – Semana 3	3. Gestión y separación de residuos	Técnico del GAD + Promotor del ARCSA	15:00 – 17:00

<b>Fecha</b>	<b>Tema del Módulo</b>	<b>Responsable</b>	<b>Horario</b>
Jueves – Semana 4	4. Presentación de productos y atención al cliente	Proyecto de vinculación con la comunidad GAD + PUCESI	15:00 – 17:00
Viernes – Semana 5	5. Principios de emprendimiento y formalización comercial	Proyecto de vinculación con la comunidad GAD + PUCESI	15:00 – 17:00

Este cronograma garantiza regularidad, pertinencia cultural y sostenibilidad del proceso formativo. Además, se sugiere dejar material impreso y digital como refuerzo a los conocimientos adquiridos. Para garantizar la adopción y sostenibilidad del plan, se propone la creación de un Comité Local de Control Sanitario y Capacitación (COLCASCA), conformado por representantes de las comerciantes, técnicos del GAD y un asesor externo. Este comité tendrá la función de organizar las capacitaciones, aplicar listas de verificación periódicas y coordinar acciones con las autoridades locales.

#### **6.4.2 Mejoras Operativas para la Higiene del Entorno**

Con base en el diagnóstico realizado, se evidenció que, aunque la percepción de higiene por parte de los usuarios es aceptable (promedio de 4.0/5), el 29.8 % de los encuestados identificó la limpieza del espacio como un aspecto crítico a mejorar. Esta situación pone de manifiesto la necesidad de acciones concretas orientadas a fortalecer las condiciones higiénico-sanitarias de la Plaza de Sabores.

En respuesta, el plan contempla la implementación de estaciones de limpieza con acceso continuo a agua potable, la instalación de dispensadores de jabón líquido y toallas desechables, así como la entrega de insumos básicos de protección personal (guantes, mascarillas y cofias). Estas acciones están directamente alineadas con el objetivo de diagnosticar y atender las deficiencias en prácticas de higiene y manipulación de alimentos, promoviendo mejoras sostenibles y perceptibles en el entorno de trabajo. Esa información se detalla en la siguiente tabla.

**Tabla 4***Actividades para la mejora visible del entorno higiénico*

<b>Actividad</b>	<b>Responsable</b>	<b>Plazo estimado</b>	<b>Costo aproximado (USD)</b>
Instalación de estaciones de lavado de manos	GAD Municipal + Técnicos de Infraestructura	2 semanas	1.200,00
Dotación de dispensadores de jabón y toallas desechables	Departamento de Salud e Higiene	1 semana	350,00
Entrega inicial de kits de protección (guantes, cofias)	Comité COLCASCA + Asociación de comerciantes	1 semana	480,00
Campaña visual educativa sobre higiene (afiches, señalética)	Dirección de Comunicación + UTN	2 semanas	300,00
Supervisión quincenal del estado higiénico de los puestos	Comité COLCASCA + Voluntarios capacitados	Permanente	0,00 (voluntariado)
Mantenimiento mensual de infraestructura sanitaria	GAD Otavalo – Departamento de Mantenimiento	Mensual	150,00

#### **6.4.3 Mecanismos de seguimiento que consideran tanto las condiciones del entorno como las particularidades culturales del mercado**

El diseño de mecanismos de seguimiento en la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Plaza de Sabores de Otavalo debe considerar dos dimensiones fundamentales: las condiciones físicas del entorno y las particularidades culturales del mercado. Esta doble perspectiva asegura que los procesos de evaluación no solo verifiquen el cumplimiento técnico de las normas, sino que también respeten y potencien la identidad cultural y organizativa de las comerciantes.

En cuanto al entorno, el seguimiento debe tomar en cuenta factores como el acceso a agua potable, la disposición de residuos, la ventilación natural del espacio, y las condiciones materiales de los puestos (mobiliario, utensilios, toldos, etc.). La inspección periódica —

preferentemente mensual o trimestral— deberá utilizar listas de verificación adaptadas a estas realidades, evitando aplicar criterios diseñados para establecimientos formales sin considerar la lógica del comercio popular.

Por otro lado, las particularidades culturales del mercado exigen que el seguimiento no sea un proceso vertical ni punitivo, sino participativo, comprensivo y educativo. En este sentido, se recomienda incorporar mecanismos de *autoevaluación comunitaria*, círculos de retroalimentación colectiva, y el uso de bitácoras visuales o registros en kichwa y español. Este enfoque no solo promueve la apropiación local del proceso, sino que refuerza el empoderamiento de las mujeres comerciantes como agentes de cambio.

Asimismo, se plantea la figura de facilitadores interculturales o técnicos de acompañamiento, que sirvan como puente entre los estándares de inocuidad y las prácticas culturales vigentes. Estos facilitadores podrán monitorear el progreso, ofrecer asistencia técnica en el lugar y apoyar en la resolución de conflictos o resistencias al cambio. Finalmente, el seguimiento debe contemplar indicadores flexibles y progresivos, valorando los pequeños avances y manteniendo una lógica de mejora continua más que de sanción.

A continuación, se presenta el instrumento que se debería aplicar como mecanismo de seguimiento.

### **Ficha de Monitoreo de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**

Nombre del puesto: \_\_\_\_\_

Nombre de la comerciante: \_\_\_\_\_

Código del monitoreo: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Facilitador/a: \_\_\_\_\_

Observaciones generales del entorno físico:

---



---



---

### **Evaluación de Condiciones del Entorno**

Condición a Evaluar	✓ Cumple	✗ No cumple	Observaciones
------------------------	----------	-------------	---------------

Disponibilidad de agua potable en el puesto

Uso adecuado de recipientes para residuos (con tapa y clasificación)

Presencia de ventilación e iluminación adecuadas

Superficies limpias y desinfectadas antes y después del servicio

Uso de utensilios en buen estado y diferenciación de tablas

### **Consideración de Particularidades Culturales**

Aspecto Cultural	Observación / Comentario	Recomendación
------------------	--------------------------	---------------

Uso del idioma kichwa en materiales o señalética		
--------------------------------------------------	--	--

Respeto a prácticas tradicionales en la preparación de alimentos		
------------------------------------------------------------------	--	--

Apropiación del proceso de BPM por parte de la comerciante		
------------------------------------------------------------	--	--

Participación activa en las jornadas de evaluación comunitaria		
----------------------------------------------------------------	--	--

Iniciativas de ayuda entre compañeras del mercado		
---------------------------------------------------	--	--

Firma de la comerciante: \_\_\_\_\_

Firma del facilitador/a: \_\_\_\_\_

**6.5 GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)**  
**Figura 20**

*Plaza de Sabores – Otavalo*



### 6.5.1 Presentación

Esta guía ha sido elaborada con el objetivo de mejorar la calidad, inocuidad y presentación de los alimentos que se ofrecen en la Plaza de Sabores. Está adaptada a las condiciones del comercio popular, con enfoque intercultural, y busca ser una herramienta útil y accesible para todas las comerciantes que forman parte de este espacio.

### 6.5.2 Índice

1. ¿Qué son las BPM y por qué son importantes?
2. Higiene personal del manipulador
3. Higiene del entorno y de los utensilios
4. Manipulación segura de alimentos
5. Atención al cliente y presentación del producto
6. Gestión de residuos y sostenibilidad
7. Autoevaluación semanal
8. Frases clave en español y kichwa

### 6.5.3 ¿Qué son las BPM?

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de normas básicas que garantizan la **preparación segura, higiénica y responsable de los alimentos**. Su aplicación ayuda a prevenir enfermedades, mejorar la imagen del servicio, aumentar la confianza del cliente y fortalecer el desarrollo económico local.

### 6.5.4 Higiene personal del manipulador

Tú eres la primera responsable de la seguridad de los alimentos. Mantener tu cuerpo, ropa y hábitos limpios reduce el riesgo de contaminación y mejora la imagen del servicio. Esta sección te recuerda lo esencial para cuidarte y cuidar a tus clientes cada día.

- ✓ Lavarse las manos con agua y jabón antes de preparar alimentos, después de ir al baño y después de manipular basura.
- ✓ Mantener las uñas cortas y limpias.
- ✓ Usar ropa limpia, cofia o gorro, mascarilla y delantal.

- ✘ No manipular alimentos si se tiene gripe, tos, heridas abiertas o infecciones.
- ✔ No fumar, ni comer, ni usar el celular mientras se manipulan los alimentos.

### **6.5.5 Higiene del entorno y de los utensilios**

Un entorno limpio habla bien de ti y de tu puesto. La limpieza de mesas, cuchillos, bandejas y utensilios es clave para asegurar que los alimentos no se contaminen. Aquí te damos recomendaciones para mantener tu espacio siempre presentable y seguro.

- ✔ Limpiar mesas, cuchillos y bandejas antes, durante y después del servicio.
- ✔ Utilizar agua potable y detergente para lavar.
- ✔ Mantener los alimentos protegidos del polvo y de insectos (usar vitrinas, tapas o mallas).
- ✔ Separar las áreas de lavado, cocción y servicio.
- ✘ No utilizar trapos sucios ni utensilios oxidados o rotos.

### **6.5.6 Manipulación segura de alimentos**

Una mala manipulación puede arruinar incluso el mejor platillo. Esta parte te enseña cómo separar, cocinar, conservar y servir los alimentos de forma segura para que no pierdan su sabor ni su inocuidad.

- ✔ Cocinar completamente carnes, arroz y vegetales.
- ✔ Conservar refrigerados los alimentos perecibles que no se consumen de inmediato.
- ✔ Usar utensilios limpios para servir.
- ✘ No mezclar alimentos crudos con cocidos.
- ✔ Verificar fechas de caducidad y estado de los productos.

### 6.5.7 Atención al cliente y presentación del producto

No solo vendes comida: también compartes cultura y hospitalidad. La forma en que presentas tu plato y cómo tratas al cliente son tan importantes como la preparación. Aprende aquí pequeñas acciones que hacen una gran diferencia.

- ✓ Atender con respeto, amabilidad y paciencia.
- ✓ Mantener los puestos ordenados, coloridos y limpios.
- ✓ Mostrar los precios claramente.
- ✓ Sonreír, saludar y agradecer.
- ✓ Escuchar sugerencias con disposición.

### 6.5.8 Gestión de residuos y sostenibilidad

Mantener limpio el mercado es responsabilidad de todos. Separar los residuos, reducir los plásticos y cuidar el entorno contribuye a una feria más saludable, organizada y agradable. Este apartado te enseña cómo hacerlo de forma sencilla.

- ✓ Usar tachos diferenciados (orgánico, inorgánico, reciclable).
- ✓ Cerrar bien las bolsas de basura antes de retirarlas.
- ✓ No dejar restos en las mesas ni alrededor del puesto.
- ✓ Evitar el uso excesivo de plásticos desechables.
- ✓ Reutilizar y reciclar cuando sea posible.

### 6.5.9 Autoevaluación semanal (Check list básico)

El hábito hace la diferencia. Esta pequeña tabla te ayuda a revisar si estás cumpliendo con las prácticas recomendadas semana a semana. Marca con ✓ lo que hiciste bien y con ✗ lo que debes mejorar.

**Ítem****¿Se cumplió esta semana? ✓/✗**

Me lavé las manos correctamente

Usé mi uniforme completo

Limpieza diaria de superficies

No mezclé alimentos crudos/cocidos


Atendí con respeto y amabilidad

Separe correctamente los residuos

## 6.6 Guía visual

Figura 21

Guía de BPM



# GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

## Plaza de Sabores – Otavalo

Esta guía promueve la higiene, la presentación y la seguridad de los alimentos en la Plaza de Sabores. Adaptada a las condiciones del mercado local, es una herramienta práctica y accesible para todos los espacios.

**1. Qué son las BPM y por qué son importantes?**

Tú eres responsable del manejo de los alimentos que ofreces. Con prácticas limpias, seguras y responsables se previenen enfermedades y se mejora la calidad.



**2. Higiene del entorno y de los utensilios**


[Capte la atención de los lectores mediante una cita importante extraída del documento o utilice este espacio para resaltar un punto]

**3. Higiene del entorno de los utensilios**


Una entorno limpio reduce el riesgo de contaminación. Mantén el área de trabajo e instrumental desinfectada.



**4. Atención al cliente y presentación**


Se responsable. cuida tu presentación y la de tus productos. Separa los residuos a mantener limpia tu área de venta.



**6. Gestión de residuos y sostenibilidad**


Autoevaluación semanal -- Checklist básico



**6. Autoevaluación semanal – Checklist básico**

Item	V	X
Me lavé las manos correctamente	✓	✓
Usé mi uniforme completo	✓	✓
Limpie bien las superficies de trabajo	✓	
Tenemos lugar limpio y ordenado		✓



Esta guía es parte del plan de mejora de la Plaza de Sabores. Puede ser consultada en formato físico, digital o mural. Se recomienda mantener una copia visible en cada espacio.

### **6.6.1 Fortalecimiento del Empoderamiento Económico a través de BPM**

En cuanto al empoderamiento económico, se propone un sistema de reconocimientos visibles para puestos que cumplan con los criterios de BPM, convirtiendo el cumplimiento en una ventaja competitiva. El GAD deberá liderar estas acciones. Además, se recomienda formalizar los emprendimientos, identificar claramente los productos que se preparan y mejorar la presentación para atraer clientes. Es fundamental fortalecer la unión entre comerciantes, aprovechar la tecnología para manejo de inventarios y ventas, y capacitar en administración del dinero. También se sugiere gestionar alianzas con instituciones educativas como PUCE Ibarra, ONGs y entidades públicas para acceder a microcréditos e insumos, fomentando proyectos comunitarios. Todo esto debe orientarse a tener metas claras y sostenibles, contribuyendo así a la autonomía económica y profesionalización de los comerciantes.

### **6.6.2 Fase de evaluación y retroalimentación participativa**

Finalmente, el plan contempla una fase de evaluación y retroalimentación participativa como parte fundamental del proceso de mejora continua. Esta etapa tiene como objetivo garantizar la sostenibilidad del plan y fomentar la apropiación comunitaria de las Buenas Prácticas de Manufactura. Cada tres meses se debería llevar a cabo una jornada de diagnóstico compartido, en la cual las propias comerciantes, acompañadas por representantes del GAD Municipal de Otavalo, la academia, y de ser posible, facilitadores externos, evalúen colectivamente los avances alcanzados, los obstáculos identificados y las oportunidades de mejora.

Durante estas jornadas se emplearán herramientas simples y accesibles como encuestas de autoevaluación, grupos focales, mapas de problemas, dinámicas participativas y listas de verificación comunitarias. Estas reuniones no serán para penalizar, sino para reflexionar y autoevaluar, con énfasis en el aprendizaje colaborativo. Además, se promoverá la documentación visual (fotografías, carteles comparativos, bitácoras) para permitir que los cambios positivos sean visibles a lo largo del tiempo.

Figura 22

Guía BPM Aseo Personal

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**

**PLAZA DE SABORES**

**1 Usa ropa limpia**  
*Churana kuwalla churikuy*

**2 Lávate las manos con frecuencia**  
*Maytuaypika yakuawan chaikinada taksa*

**3 Limpia tu puesto de trabajo**  
*Vukata tusuna atianflumanda*

**4 Conserva los alimentos tapados**  
*Mikuna shukutu yurkutnita tarpuymanta*

**5 Atiende al cliente con respeto**  
*Rurucha kumbayta shimikuna kunypits*

**3 COSAS QUE DEBES HACER TODOS LOS DÍAS**  
*Kimsa rimanaaka kay mana purcha*

Layarse las manos.  
*ChayhoUhayTahai*

Mantener limpio.  
*Chadlenk Elarrana*

Atender con respeto y sonrisa.  
*V'vinnitdy. E'kef ads*

**BLOK BE SABORES**

**OT ABKUY**

Asimismo, se recomienda que estas jornadas concluyan con compromisos concretos a corto plazo por parte de las participantes, lo cual refuerza la corresponsabilidad y genera un efecto multiplicador. Estas evaluaciones trimestrales también permitirán ajustar el plan de acción según el contexto, integrar nuevas sugerencias e incorporar cambios en los protocolos si así lo demanda la dinámica del mercado.

## 7. CONCLUSIONES

- A partir del diagnóstico realizado en la Plaza de Sabores de Otavalo, se evidenciaron deficiencias en higiene, manipulación de alimentos y gestión de residuos, aspectos fundamentales que inciden en la calidad del servicio y la salud del consumidor.
- Se identificaron brechas formativas entre las comerciantes, así como un alto nivel de disposición para capacitarse, siempre que los contenidos sean accesibles, prácticos y respetuosos de su identidad.
- El programa de capacitación propuesto responde a las necesidades detectadas, y prioriza la experiencia, la participación y la interculturalidad como ejes centrales. Además, se plantea un seguimiento respetuoso y gradual, que combina evaluaciones técnicas con procesos de reflexión comunitaria.
- El empoderamiento económico de las mujeres comerciantes no solo depende del conocimiento técnico, sino también del reconocimiento social e institucional. La propuesta de distintivos y alianzas con entidades locales ofrece caminos reales para fortalecer su autonomía y mejorar su posicionamiento en el mercado.
- Si bien esta investigación tuvo limitaciones en cuanto al tiempo de aplicación de las encuestas y número de entrevistas, los hallazgos obtenidos brindan una base sólida para futuras acciones.

## 8. RECOMENDACIONES

- Las instituciones de educación superior especialmente aquellas con programas de gastronomía y desarrollo local deben mantener un vínculo activo con ferias populares como la Plaza de Sabores. A través de prácticas preprofesionales, investigaciones aplicadas y proyectos de vinculación, pueden contribuir de manera continua al fortalecimiento de capacidades y a la generación de conocimiento desde lo comunitario.
- Es importante establecer mecanismos internos de seguimiento periódico, con participación de las propias comerciantes, que permitan monitorear el cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura sin recurrir a modelos de castigo. Se sugiere mantener espacios de diálogo intercultural y encuentros mensuales de evaluación entre usuarias, autoridades y actores externos.
- El GAD debería incorporar la experiencia de la Plaza de Sabores dentro de su planificación estratégica para el fomento productivo y turístico. Esto implica fortalecer la infraestructura, ofrecer incentivos para la formalización de los negocios, y canalizar recursos para procesos de capacitación, fortalecimiento comercial e innovación gastronómica con identidad.
- Se alienta a las comerciantes a apropiarse del proceso de mejora propuesto, valorando la capacitación no como una imposición, sino como una herramienta de crecimiento. Además, se sugiere consolidar una red interna de apoyo entre compañeras para compartir buenas prácticas, experiencias y resolver colectivamente los desafíos del día a día.
- Se invita a la comunidad a respaldar estos espacios gastronómicos como parte del patrimonio vivo de Otavalo. La valoración del servicio, el respeto mutuo y la participación activa como consumidores críticos pueden ser clave para exigir calidad, apoyar a las mujeres emprendedoras y consolidar una cultura alimentaria más saludable y digna.
- Se sugiere como línea futura de investigación analizar el impacto a mediano plazo de la implementación del plan BPM propuesto, con énfasis en su relación con el empoderamiento económico real de las mujeres comerciantes. También se recomienda explorar cómo la interculturalidad puede integrarse de manera más efectiva en políticas públicas alimentarias y en modelos de turismo comunitario.

## 9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alarcón Franco, K. J. (2024). Guía para la manipulación y expendio de alimentos preparados en los patios de comidas de los mercados del casco urbano de la ciudad de Cuenca aplicado al mercado 12 de abril. <https://rest-dspace.ucuenca.edu.ec/server/api/core/bitstreams/ea31579f-0712-49fe-9571-f5c75073d7bc/content>
- Arellano-Narváez, R., Escamilla-García, P. E., & Zavala-Cortés, A. (2023). Inocuidad y soberanía alimentaria en gastronomía tradicional del centro y Montaña de Guerrero: una revisión crítica. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 33(62). [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S2395-91692023000200108&script=sci\\_arttext](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S2395-91692023000200108&script=sci_arttext)
- BAUTISTA, L. F. C. (2022) Propuesta de fortalecimiento para la oferta gastronómica en el mercado 24 de mayo de la ciudad de Otavalo. Sede Ibarra. <https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/83abe8eb-70e7-4d47-b6b9-001e1c114bdc/content>
- Díaz, W. P. A. (2025). Aplicación de buenas prácticas de manufactura en el festival gastronómico La Sal Quiteña 2023: Application of good manufacturing practices at the La Sal Quiteña 2023 gastronomic festival. *Caminos de Investigación*, 6(2), 138-147. <https://caminosdeinvestigacion.tecnologicopichincha.edu.ec/ojs/index.php/ci/article/view/102/94>
- GADMO (2015). Actualización del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Otavalo - Provincia de Imbabura. Actualización del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Otavalo - Provincia de Imbabura, pág. 41 . <https://www.imbabura.gob.ec/phocadownloadpap/K-Planes-programas/PDOT/Cantonal/PDOT%20OTAVALO.pdf>
- García Reinoso, N., Bravo, E. S., & Cujilema Campos, S. M. (2024). Factores claves para la viabilidad de emprendimientos gastronómicos en la post crisis sanitaria (COVID-19) en Portoviejo (Ecuador).

[https://helvia.uco.es/bitstream/handle/10396/29052/riturem\\_8\\_1\\_5.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://helvia.uco.es/bitstream/handle/10396/29052/riturem_8_1_5.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Hernández Garcés, B. (2024). Diseño de una guía de gastronomía sostenible y de apropiación de la norma técnica colombiana NTC ISO 14001: 2015 para un restaurante en Cali.

<https://repository.libertadores.edu.co/server/api/core/bitstreams/e30759f5-6c41-4007-b88f-c6398f49557b/content>

Jiménez, Á. J. N. (2021). *Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras* (Doctoral dissertation, Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra).

<https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/f01ffb1d-be5e-40dc-8fea-82f869f1ab64/content>

Luna Romero, L. L. (2021). Propuesta de una guía de buenas prácticas de manufactura (BPM) para el manejo del servicio de expendio de alimentos de cinco huecas gastronómicas de la ciudad de Cuenca frente a la COVID-19. [https://rest-](https://rest-dspace.ucuenca.edu.ec/server/api/core/bitstreams/776a025c-04a3-40d4-b638-c19096d016e7/content)

[dspace.ucuenca.edu.ec/server/api/core/bitstreams/776a025c-04a3-40d4-b638-c19096d016e7/content](https://rest-dspace.ucuenca.edu.ec/server/api/core/bitstreams/776a025c-04a3-40d4-b638-c19096d016e7/content)

Montalvo Pineda, M. F. (2021). *Manual de buenas prácticas de manufactura en el idioma kichwa, para el área de alimentos y bebidas en la asociación gastronómica “Shinchi Warmikuna” comunidad de Quinchuquí, cantón Otavalo, provincia de Imbabura* (Doctoral dissertation, PUCE Ibarra).

<https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/3f71faf0-d569-44a3-9faa-243add00ff01/content>

Muñoz Trujillo, L. A. (2022). Creación de un manual sobre BPM para la plazoleta de comidas de la plaza de mercado de San Gil.

[https://repository.unab.edu.co/bitstream/handle/20.500.12749/19156/2022\\_Tesis\\_Andres\\_Leonardo\\_Mu%c3%blz\\_Trujillo.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repository.unab.edu.co/bitstream/handle/20.500.12749/19156/2022_Tesis_Andres_Leonardo_Mu%c3%blz_Trujillo.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Muñoz, M. L. S., Aguilar, M. D. L. Á. F., Barrera, T. I. H., & de la Vega, A. S. G. (2025).

Gastronomía en Tecamachalco, Puebla, México y zona de influencia. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 9(1), 915-936.

<https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/15819/22527>

- Tapia, L. V. P., & Guevara, M. G. I. (2022). Espacios sociales de producción agroecológica generados por mujeres indígenas de México y Ecuador: Reivindicando modos de vida enraizados. *Tlalli. Revista de Investigación en Geografía*, (8), 140-164. <https://n9.cl/cul89l>
- Veloz, S. E. B., Morales, T. C. P., & Pérez, A. F. F. (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://dilemascontemporaneoseducacionpoliticayvalores.com/index.php/dilemas/article/view/3366/3336>

## 10. ANEXOS

### Anexo 1 Guion de entrevista

1. ¿Qué considera que son las principales ventajas de implementar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en espacios gastronómicos como la Plaza de Sabores?
2. Desde su experiencia, ¿qué desafíos enfrenta la implementación de las BPM en mercados informales o espacios gastronómicos de este tipo? ¿Cuáles considera que son los obstáculos más comunes?
3. ¿Qué tipo de capacitación considera que es más efectiva para las comerciantes en la Plaza de Sabores respecto a las BPM? ¿Cómo debería ser el enfoque de estas capacitaciones?
4. En su opinión, ¿cuál es el impacto de la falta de conocimientos en BPM sobre la seguridad alimentaria y la calidad de los productos en mercados como el de la Plaza de Sabores?
5. ¿Qué estrategias podrían emplearse para fomentar un cambio de mentalidad entre los comerciantes, especialmente aquellos que no han recibido capacitación en BPM?
6. ¿Qué características específicas de la Plaza de Sabores deben tenerse en cuenta al diseñar un plan de BPM para este tipo de mercados al aire libre? ¿Cómo podrían estas características influir en la implementación?
7. ¿Cuáles son las principales barreras que enfrenta la Plaza de Sabores, en términos de infraestructura o recursos, para la implementación efectiva de las BPM?
8. En cuanto a la gestión de residuos, ¿cómo considera que se podrían mejorar las prácticas actuales en la Plaza de Sabores para garantizar la higiene y el manejo adecuado de los desechos?
9. ¿Qué tipo de apoyo o recursos considera que las autoridades locales o regionales deberían brindar para facilitar la implementación de BPM en mercados como la Plaza de Sabores?
10. ¿Qué papel juega la socialización de un programa de BPM con los comerciantes y otros actores involucrados? ¿Cómo garantizar que todos los interesados comprendan y apliquen el programa de forma efectiva?
11. ¿Cómo debería estructurarse el seguimiento posterior a la implementación **de las** BPM en la Plaza de Sabores para asegurar su sostenibilidad y cumplimiento a largo plazo?

12. ¿Cree que es importante realizar un monitoreo continuo de las prácticas en la Plaza de Sabores, una vez que se implemente el plan de BPM? ¿De qué forma se podría llevar a cabo este monitoreo de manera efectiva?
13. Desde su perspectiva profesional, ¿qué recomendaciones o sugerencias adicionales podría ofrecer para mejorar la implementación de las BPM en la Plaza de Sabores?
14. ¿Qué considera que es lo más importante que debe lograr este proyecto para tener un impacto positivo en la Plaza de Sabores y en la comunidad local?

## Anexo 2 Ficha de Evaluación Participativa Trimestral

Plaza de Sabores – Otavalo

Fecha de evaluación: \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_\_\_

Nombre del puesto: \_\_\_\_\_

Código de comerciante: \_\_\_\_\_

Facilitador acompañante: \_\_\_\_\_

### 1. Evaluación de Buenas Prácticas (marcar con o )

Práctica	<input checked="" type="checkbox"/> Cumple	<input type="checkbox"/> No cumple	Comentarios
Me lavo las manos correctamente antes de cocinar			
Uso gorro/cofia, mandil y mascarilla durante el servicio			
Limpio mi puesto antes y después de cada jornada			
Mantengo separados alimentos crudos y cocidos			
Atiendo con respeto y saludo a los clientes			
Separo correctamente mis residuos (orgánico/inorgánico)			

**2. ¿Qué avances has logrado desde la última evaluación?**

(Escribe en tus propias palabras una o dos cosas que hayas mejorado)

---

---

---

**3. ¿Qué dificultades o problemas has tenido para aplicar las BPM?**

(Puedes escribir libremente: falta de tiempo, agua, utensilios, etc.)

---

---

---

**4. ¿Qué necesitas para seguir mejorando?**

(Marcar lo que aplique y agregar otros si es necesario)

- Más capacitación práctica
- Apoyo del municipio
- Materiales de limpieza
- Más tiempo para aplicar las normas
- Otro: \_\_\_\_\_

**5. ¿Estás dispuesta a apoyar a otra compañera que quiera mejorar?**

- Sí
- No
- Tal vez

**6. (Facilitador) Observaciones y sugerencias adicionales**

---

---

---

Firma de la comerciante: \_\_\_\_\_

Firma del facilitador: \_\_\_\_\_

**Anexo 3.- Evidencias de una entrevista**

