

GUÍA

DE TURISMO CULINARIO

SOSTENIBLE

ECUADOR 2018



COORDINACIÓN TÉCNICA

Mg. Gabriela Flores
Coordinación de Desarrollo Turístico Municipal
Asociación de Municipalidades Ecuatorianas

Lic. Xavier Sáenz de Viteri
Coordinador de Desarrollo Turístico Municipal

AUTOR

Proyecto GT26

CORRECCION Y ESTILO

Euridice Salguero

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

José Luis Tutachá

IMPRESIÓN

CANVAS Publicidad
canvaspublicidad@me.com

FOTOGRAFÍAS

ARCHIVO MINTUR - ASOCIACIÓN DE CHEFS DEL ECUADOR

COLABORACIÓN



Proyecto de promoción de
Destinos Turísticos Culinarios



Plan Nacional para el
Desarrollo de Cocinas
Patrimoniales del Ecuador



ASOCIACIÓN
DE ESCUELAS
DE GASTRONOMÍA
DEL ECUADOR



Proyecto de promoción
DESTINOS TURÍSTICOS
CULINARIOS
Ecuador tiene sentido

www.turismo.gob.ec | www.ame.gob.ec | www.asochefsecuador.com

ISBN:

Asociación de Chefs del Ecuador GT26 (2018). Guía de turismo culinario sostenible. Quito - Ecuador.

Para su reproducción parcial o total se requiere autorización de Asociación de Chefs del Ecuador.

Asociación de Chefs del Ecuador
El Morlán N47-211 y Samuel Fritz (frente a la empresa eléctrica) Telf: 02 2406928
asociaciondechefsdeecuador@gmail.com



GUÍA

DE TURISMO CULINARIO

SOSTENIBLE

ECUADOR

2018



Plan Nacional para el
Desarrollo de Cocinas
Patrimoniales del Ecuador



Índice

PRESENTACIÓN	7
Historia, cultura y sabores	11
Mapa turístico culinario.....	12
• Turismo culinario sostenible.....	15
GUIA TURISMO CULINARIO RESILIENTE Y SOSTENIBLE	15
¿Por qué el Ecuador necesita una Guía de turismo culinario sostenible?	16
¿Para qué sirve esta guía?.....	16
EL ROL DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL TURISMO CULINARIO	17
Procedimiento para iniciar un emprendimiento turístico culinario	17
¿Cómo iniciar un emprendimiento turístico culinario sostenible?	18
Políticas internas para desarrollar emprendimientos turísticos culinarios sostenibles	18
Evaluación de resultados de turismo culinario sostenible	18
ÁMBITO ECONÓMICO	21
Viabilidad económica	23
Mejoramiento de la calidad de los proveedores locales	23
Calidad en el trabajo.....	24
Calidad de los servicios hacia los visitantes	24
Políticas internas de consumo de proveedores locales	30
ÁMBITO SOCIO CULTURAL	31
Contribución al desarrollo de la cultura local.....	33
Bienestar social de la comunidad.....	33
Oferta con desarrollo sociocultural	33
AMBITO MEDIOAMBIENTAL	36
Manejo del agua	39
Manejo de la energía	39

Gestión de residuos sólidos	40
AUTOEVALUACIÓN	41
Requisitos administrativos, de servicio y personal	41
Elaboración y producción de alimentos	42
Condiciones técnicas	43
Diseño de instalaciones	44
Parámetros de sostenibilidad	45



Enrique Ponce **De León Román**
Ministro de Turismo



Ecuator es un territorio con una infinita riqueza culinaria, conocimiento que debe ser utilizado para enamorar y re-enamorar al turista que nos visita. Nuestro desafío es alto. Queremos convertir al Ecuador en Potencia Gastronómica apalancados en la exquisita variedad de aromas, sabores y saberes. Una cocina bien posicionada a nivel mundial, se traduce en llegada de más visitantes atraídos por el turismo gastronómico y un primer paso para cumplir con este desafío es el mapa gastronómico que realizó el Ministerio. Un documento, producto de la investigación de las potencialidades gastronómicas del país, que muestra 24 preparaciones tradicionales, una por provincia, acompañada de una bebida y un producto emblemático.

La gastronomía es uno de los principales ejes del turismo y ocupa un lugar importante en la economía del país. Ecuador es un referente mundial porque poseemos una gran variedad culinaria e identidad en cada plato. Solo en sopas tenemos más de 750 variedades en nuestras cuatro regiones, una oferta en productos encabezada por el cacao fino de aroma, una innumerable cantidad de frutos del mar y productos de la tierra como las papas, con más de 150 variedades, la quinua conocida como el “alimento de las antiguas culturas andinas”, el amaranto, cacao, chochos y un sin número de productos que nos posicionan con orgullo como una de las gastronomías menos intervenidas de América Latina.

Con este mapa el Ecuador hace un llamado al turista nacional e internacional para que visiten el país y degusten de los más variados y deliciosos platos. Es una muestra de los productos y sabores, cultura e historia que con seguridad despertará también el interés por conocer cada rincón del Ecuador. La oferta gastronómica en Ecuador está marcada por regiones y estos platillos tradicionales se convertirán en las 24 primeras especialidades tradicionales garantizadas, marcando un hito histórico dentro de la gastronomía del Ecuador.

CAPÍTULO 1

Guía Turismo Culinario
Sostenible

HISTORIA, CULTURA Y SABORES

El Mapa Gastronómico del Ecuador es una propuesta que expone a la cocina nacional en platos de reconocida tradición que utilizan productos y alimentos de los ríos, del mar y la tierra, así como usos y técnicas desde tiempos ancestrales hasta la actualidad.

A través de éstas páginas se podrá recorrer desde las Islas Galápagos para antojarse de una langosta en salsa de mariscos, pasar por la Costa Pacífica y encontrar platos como el famoso tigrillo; subir hacia los Andes para saborear el reconocido locro de papa; y luego descender a la exuberante Amazonia y descubrir al exótico maito junto con más sabores que hacen del Ecuador un deleite al paladar. Son 24 platos que representan una parte de la identidad del país de los cuatro mundos.

Esta guía es una muestra de los productos y sabores, cultura e historia que seguramente despertará la curiosidad y el deseo de visitar cada rincón del Ecuador para disfrutar y deleitarse de los atractivos turísticos junto con esta explosión de texturas que solo se pueden encontrar en el país en la mitad del mundo.

Islas Galápagos
Langosta



LÍNEA EQUINOCCIAL 0° 0' 0"

← 972 km [604 millas] →

Océano Pacífico

Mapa Gastronómico del Ecuador

24 PROVINCIAS DE SABOR Y CULTURA



ecuador
ama la vida

www.ecuador.travel

Esmeraldas
Encocado



Manabí
Viche



Santa Elena
Seco de Chivo

Guayas
Encebollado



El Oro
Tigrillo





Colombia

Perú



Sto. Domingo de los Tsáchilas
Parrillada

Pichincha
Locro de Papa



Orellana
Uchumanka



Cotopaxi
Chugchucaras

Napo
Maipo de Filete de Pescado

Bolívar
Chigüilles

Tungurahua
Llapingachos



Pastaza
Maipo de Pescado



Los Ríos
Encanutado de Bocachico



Chimborazo
Hornado

Morona Santiago
Ayampaco



Cañar
Cascañitas



Azuay
Motes (Pillo, Pata y Socio)



Zamora Chinchipe
Caldo de Corroncho



Loja
Repe Lojano



MINISTERIO DE TURISMO



MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO



Guía Turismo Culinario Sostenible

- **¿Qué es la resiliencia?** - La resiliencia turística se refiere a la capacidad de los establecimientos turísticos para resistir o hacer frente a una crisis que afecte la estabilidad del emprendimiento por medio de sus habilidades de autoorganización.



- **¿Por qué el Ecuador necesita una *Guía de turismo culinario sostenible*?**

- » El Ecuador es un país rico en recursos turísticos y gastronómicos. El actual entorno de globalización nos exige cumplir con nuevos estándares de servicios eficientes y sostenibles, para promover la economía, generar trabajo, fomentar la conservación del medio ambiente y desarrollar proyecciones futuras que permitan el crecimiento lógico que requiere un país turístico.

- » Para satisfacer las exigencias de calidad y las expectativas de los turistas, los servicios y emprendimientos involucrados en el turismo gastronómico deben estar encaminados a la organización y la implementación de operaciones sostenibles. El compromiso de los ecuatorianos para implementar las buenas prácticas define grandes logros y promueve resultados y análisis constructivos de las mejoras diarias. Los emprendimientos gastronómicos que operan bajo la iniciativa individual encuentran ese marco de resiliencia para agruparse y construir un futuro que inserte al país en la globalización de servicios que los usuarios requieren. Esta guía está dirigida a esos grandes emprendimientos de ecuatorianos y extranjeros que creen y apuestan por el Ecuador.

- **¿Para qué sirve esta guía?**

- » La *Guía de turismo culinario sostenible* organiza, orienta y proyecta bienestar a los diferentes negocios del ámbito culinario y gastronómico, como bares, cafeterías, pastelerías, restaurantes, ferias gastronómicas, mercados, empresas de catering, patios de comidas, entre otros.

- » El objetivo primario de esta guía es dar las directrices correctas a los emprendimientos para que sean exitosos y replicables en todo el país, proporcionando recomendaciones técnicas en las áreas ambiental, económica y sociocultural.

- » Esta guía es fundamental para concienciar que los emprendimientos culinarios sostenibles, con el uso de los recursos adecuados, pueden generar negocios responsables y de largo plazo. La revisión permanente de resultados eficientes y de metodologías activa la creación de nuevos diseños de mejora de esta guía.



El rol de los servicios de alimentos y bebidas para el turismo culinario



- **Norma técnica** - El cumplimiento de la normativa técnica para el sector turístico de alimentos y bebidas, garantiza la calidad de los servicios con base en parámetros de: manipulación de los alimentos, calidad de la infraestructura, higiene del personal, condiciones técnicas para el área de servicio y producción de alimentos, y medidas de sostenibilidad.
- **Procedimiento para iniciar un emprendimiento turístico culinario**



- **¿Cómo iniciar un emprendimiento turístico culinario sostenible?**

Para crear un emprendimiento culinario sostenible se indican las siguientes recomendaciones basadas en los tres aspectos básicos de la sostenibilidad: económico, sociocultural y ambiental. Esto permitirá mejorar la manipulación de los alimentos y calidad del producto; disminuir el consumo de energía y agua así como mejorar las condiciones saneamiento del local y manejo de desperdicios o residuos orgánicos e inorgánicos; incrementar las capacidades de producción limpia y de seguridad laboral y finalmente mantener la tracción culinaria y proteger el patrimonio

- **Políticas internas para desarrollar emprendimientos turísticos culinarios sostenibles**

Es muy importante para los emprendimientos culinarios poder establecer políticas internas de sostenibilidad. De esta forma, se puede realizar una mejora constante en los procesos de calidad de los servicios turísticos, tomando en cuenta la reciprocidad con los proveedores locales y con el medio ambiente. Cuando se emplean políticas internas, estas deben ser consideradas a corto, mediano y largo plazo. Dichas políticas deben ser socializadas con todo el personal que trabaja en el emprendimiento

- **Evaluación de resultados de turismo culinario sostenible**

Evaluar los resultados de este proceso permitirá conocer el estado actual del emprendimiento y, de esta manera, tener elementos para crear políticas y desarrollar una visión de mejoramiento para el futuro. Algunos de los puntos importantes en los que se debe pensar son los siguientes:

- » **Crear equipo de trabajo**

Se debe crear un equipo de trabajo compuesto por varios miembros del emprendimiento, que conozcan cuáles son las áreas en las que se pueden mejorar los procesos económicos, socioculturales y ambientales.

- » **Realizar el diagnóstico**

Para poder realizar un diagnóstico, es importante conocer las áreas que nos caracterizarán como “sostenibles”. Como parte de ello es fundamental valorar el consumo de agua y energía y la generación de residuos sólidos, identificar los actuales problemas y capacitar al equipo de trabajo para reducir estos niveles de consumo.

- » **Generación del plan de trabajo**

Para la generación del plan de trabajo se deben considerar los problemas identificados en el diagnóstico, buscar una solución para cada uno de ellos, hacer un calendario de trabajo y delegar responsables.

- » **Monitoreo**

Desde que inicia el plan de trabajo, hay que dar seguimiento, control y regulación

continúa a las mejoras hasta encontrar un equilibrio en el beneficio económico, sociocultural y ambiental, sin olvidar el beneficio que este brindará a largo plazo.

» **Mejoras**

Una vez reconocido el mejoramiento de los procesos sostenibles del establecimiento y los beneficios sociales, culturales, ambientales y económicos que se han logrado, se debe implementar mejoras en estos procesos para llegar a la excelencia.

» **Comunicación**

Es importante comunicar a la comunidad local los logros obtenidos mediante la implementación de políticas sostenibles y así dar el ejemplo para que nuevos emprendimientos sigan este proceso.



CAPÍTULO 2

A black and white photograph showing a man in a dark jacket and hat working with a large pile of harvested crops, likely sugarcane. He is positioned next to a mechanical press or mill. The scene is outdoors, and another person is visible in the background. The overall tone is industrial and agricultural.

Ámbito económico

Ámbito económico



Todo emprendimiento necesita recursos económicos para poder surgir y llegar a sus metas. La sostenibilidad también implica garantizar que estos beneficios económicos se distribuyan de manera justa y equitativa en toda la cadena productiva y que dichos beneficios no sean momentáneos, sino que se mantengan en el largo plazo.

- **Viabilidad económica**

Para tener una idea del tipo de emprendimiento que se quiere llevar adelante, es esencial trazar la estrategia base de acuerdo con la misión y la visión del emprendimiento. De esta manera, se puede crear un plan de negocio estratégico que permita generar recursos económicos por un largo plazo. Para planificar esta estrategia también hay que conocer las 4 variables más importantes, que son: calidad del producto, el precio, la plaza y la promoción. Al establecer una estrategia para desarrollar cada una de estas variables, se puede garantizar que el establecimiento va a perdurar en el tiempo.

- **Mejoramiento de la calidad de los proveedores locales**

En los emprendimientos se puede mejorar los procesos para colaborar con los proveedores locales y tener una mejor relación a largo plazo con la comunidad. De este modo, se distribuirá la riqueza en la zona local y se proporcionará bienestar y trabajo a las comunidades. Las siguientes son algunas de las formas en las que es factible mejorar en este aspecto.

Contratar mano de obra local.

Capacitar al personal para mejorar los procesos.

Promover beneficios a la comunidad local para el mejoramiento continuo de la zona en la cual está ubicado el emprendimiento.

Desarrollar políticas de sostenibilidad para el emprendimiento, que también beneficien a la comunidad.

- **Calidad en el trabajo**

La creación de un emprendimiento gastronómico implica la generación de plazas de trabajo, que serán fundamentales para el correcto desarrollo de las actividades. En el marco de la sostenibilidad es recomendable tratar de ocupar esas plazas de trabajo con mano de obra de la zona en la que se encuentra el emprendimiento. De esta manera se mejorará la calidad de vida de los residentes locales. En caso de que las personas de la zona no cumplan con los requisitos establecidos o la competencia para ejercer los puestos de trabajo, se pueden organizar capacitaciones para futuras contrataciones.

Un administrador siempre debe tomar en cuenta los siguientes puntos para llevar una buena relación con sus empleados:



- **Calidad de los servicios hacia los visitantes**

Se debe siempre recordar que los visitantes o clientes de nuestro emprendimiento no solo buscan una buena comida. Es fundamental dar un servicio de calidad que marque una experiencia positiva memorable en los clientes. La calidad en los servicios de alimentación tiene que estar dirigida a todo el público, sin discriminación. A continuación se presentan algunas pautas de cómo mejorar la calidad de los servicios.

- » Estandarización de recetas y procedimientos, para mantener la calidad en todos los procesos.

Abreviaciones usadas en recetas	
AP	as purchased (entero)
EP	edible portion (porcionado)
°F	grado Fahrenheit
°C	grado Centígrado
lt	litro
g	gramo
kg	kilogramo
mg	miligramo
kcal	kilocaloría
APP	alimento potencialmente peligroso
CTT	control de tiempo y temperatura
FC	factor de conversión

El nombre debe ir acorde a la oferta en el menú

Número de porciones que rinde la receta

Lugar desde donde se despacha el plato
**DELI, CAFE, BAR
BANQ, RES, BUFETE
POOL, ROOM**

Peso de la porción a servir (EP)

Describe cantidad de producto

Señala la unidad de medida utilizada

Alimentos Potencialmente Peligrosos (PHF) Control Tiempo y Temperatura (TCS), identificados por un punto

Describe los alimentos utilizados transformados de AP a EP, entendiéndose que cortar un alimento es la forma en la que se lo presenta

Aplica a procesos de cocción con control de tiempo y temperatura basados en métodos de transferencia de energía

Análisis nutricional de servicio de alimentos por porción (aplica a cocina institucional
Ej. Comedores escolares)

Punto de Control Crítico (PPC) Temperatura interna de cocción para proteínas Ej. aves 74°C

Punto de Control (PC) Temperatura de métodos de cocción Ej. Temperatura de aceite para fritura 180 °C

ARCSA

Nombre de la receta		No. Porciones		Categoría				
Crema de pollo		50		Deli001				
Peso por porción								
240 g								
Cant.	U. de medida	Ingredientes		APP (CTT)				
240	g	mantequilla		•				
500	g	apio picado en cubos pequeños #5						
240	g	harina						
25	g	sal						
8	lt	fondo de pollo		•				
15	g	sal de apio						
3	g	pimienta blanca						
4	lt	leche		•				
1500	g	pollo cocinado y picado		•				
Método o procedimiento				PCC / PC				
① <u>Derrita la mantequilla y saltee el apio hasta que esté suave</u>								
② <u>Agregue harina y sal, mezcle hasta incorporar (5 min.)</u>								
③ <u>Agregue el fondo y los condimentos. Hierva unos minutos y baje la temperatura hasta tener una consistencia de salsa</u>				(Hervir) 100 °C				
④ <u>Añada la leche y mezcle, agregue el pollo y lleve a una temperatura de 180 °F (82 °C)</u>				(Simmer) 82 °C				
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas(g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
240	172	172	9	14	8	34	839	0,3

Cómo modificar el peso y número de porciones de una receta

$$F2 = \frac{\# \text{ de porciones receta nueva} \times \text{peso porción receta nueva}}{\# \text{ de porciones receta estándar} \times \text{peso porción receta estándar}} = \text{factor de conversión (FC)}$$

Para esto hay que aplicar la fórmula F2 que consiste en multiplicar el número de porciones nuevas por el peso de las porciones deseadas y esto dividir entre el número de porciones de la receta estándar por el número de porciones de la misma. Ej: si esta receta se desea modificar para 120 porciones, de 145gr se debe entender que las porciones deseadas serán 120 porciones de 145 g, reemplazando la fórmula de la siguiente manera:

$$F2 = \frac{120 \times 145}{50 \times 240} = \frac{17400}{12000} = 1,45$$

- » Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos, desde la compra del producto hasta su servicio.

Para lavarse las manos o las prótesis correctamente, siga los siguientes pasos. Todo este proceso debe tomar por lo menos 20 segundos.

1. Mojarse las manos y los antebrazos

Bajo un chorro de agua, tan caliente como pueda soportarla confortablemente. Debe estar a, por lo menos, 100 °F (38 °C)



2. Aplicar jabón

Aplique suficiente producto para hacer bastante espuma



3. Frotarse las manos y los antebrazos vigorosamente

Frótese de 10 a 15 segundos. Límpiase debajo de las uñas y entre los dedos, use cepillo para las uñas.



4. Enjuáguese bien las manos y los antebrazos

Bajo un chorro de agua tibia



5. Secarse las manos y los antebrazos

Use una toalla de papel de un solo uso o un secador de manos.



REQUISITOS PARA PERSONAL ADMINISTRATIVO Y DE SERVICIO

3.3 Higiene de los empleados: lavado de manos, uso de guantes, mantenimiento de uñas cortas, limpias y sin barniz, aseo personal apropiado, mantener una buena salud

- » Los precios de los productos tienen que tener una relación lógica con su precio.
- » El menú tiene que estar en dos idiomas, tomando en cuenta que el inglés es el idioma turístico oficial.



Menú

Humitas de maíz
Leavened husk surprise

Masa a base de maíz, queso y huevos, envuelta en hoja de choclo, todo esto cocinado al vapor.
Corn-based dough, cheese and eggs, wrapped in corn leaf, all steamed.

Morocho de dulce
Traditional ecuadorian hot corn drink

Bebida a base de maíz blanco y aderezo con canela y otras especias traídas por los españoles.
Beverage based on the use of white corn and seasoned with cinnamon and other spices. It was originally brought by Spaniards.

- » Proporcionar servicio personalizado de calidad, buscar la excelencia.
- » Garantizar que los espacios estén siempre limpios y desinfectados. De preferencia, se deben usar sistemas de ahorro de agua y energía.

Todas las superficies se deben limpiar y enjuagar, incluyendo las paredes, estantes de almacenamiento y botes de basura. Sin embargo, todas las superficies que tocan alimentos (por ejemplo: mesas, ollas, sartenes, tablas de corte, entre otras), se deben limpiar y sanitizar de acuerdo al reglamento turístico vigente.

1. Raspe o elimine los residuos de alimentos de la superficie

Use el implemento de limpieza correcto, por ejemplo con estropajo, cepillo nylon o una toalla de tela.



2. Lave la superficie

Prepare la solución limpiadora (jabón) o un detergente aprobado para establecimientos de alimentos y bebidas. Limpie la superficie con los implementos de limpieza correctos, que cumplan el uso del color verde para la toalla y el balde que indica que es exclusivo para detergente.



3. Enjuague la superficie

Use agua limpia y enjuague la superficie, con la finalidad de retirar el jabón de la misma. Para este efecto usar balde y trapo blanco.



4. Sanitice la superficie

Use la solución sanitizante que cumpla el reglamento turístico vigente y la resoluciones del ARCSA que permitan eliminar los patógenos correctamente, asegurándose que toda la superficie haya tenido contacto con dicha solución que de preferencia sea solución cuaternaria de quinta generación (el uso de color rojo alerta un riesgo químico, de acuerdo al código alimentario internacional).

5. Deje que la superficie se seque al aire



- » Adquirir productos locales, promoviendo la trazabilidad de los productos utilizados.
- » Servir alimentos nutritivos que aporten a la salud de los clientes e informar sobre posibles agentes alérgenos

“ **CONDICIONES TÉCNICAS**
4.7 Las cartas contienen advertencias de alimentos alérgenos y/o intolerancias alimentarias. ”

Los 14 alérgenos que se debería informar con el nuevo reglamento turístico son:



Crustáceos



Maní



Huevos



Soya



Pescado



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



**Semillas de
ajonjolí**



**Dióxido de
azufre y sulfitos**



Moluscos



Chochos



Gluten

Es obligación de todos conocer
cuales alimentos pueden causar
enfermedades alimenticias en el
menú

- **Políticas internas de consumo de proveedores locales**

Los emprendimientos gastronómicos tienen que abastecerse continuamente de materia prima, dentro del marco de la sostenibilidad se sugieren las siguientes alternativas.

Fortalecer a productores pequeños.

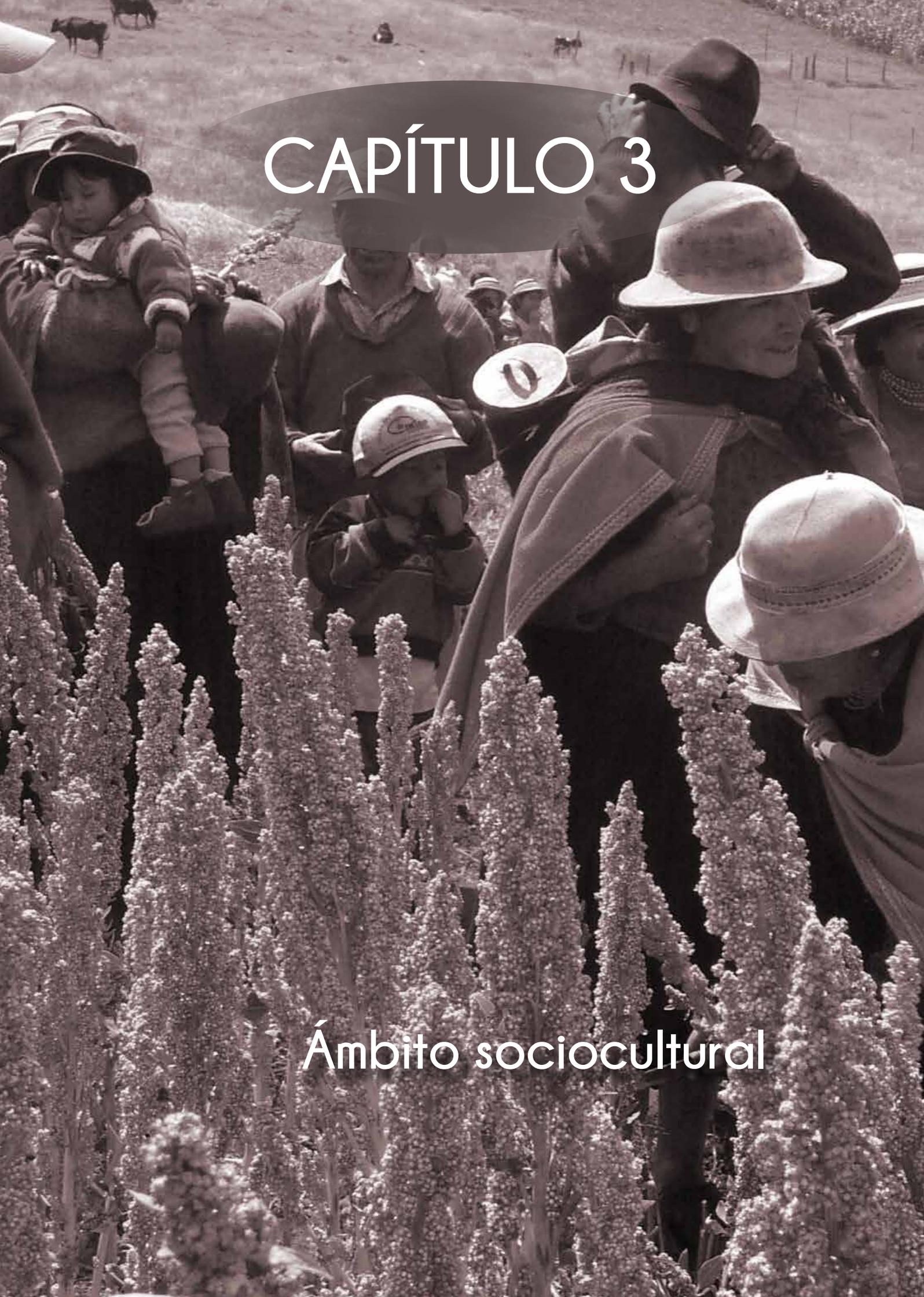
Utilizar productos que sean biodegradables para la limpieza del emprendimiento.

Preferir comprar a establecimientos que también tengan principios sostenibles.

Comprar la materia prima a productores locales.

Comprar lo necesario para evitar desperdicio.

Restringir el uso de plástico y cloros. para esto se buscará recipientes biodegradables como (canastillas, papel, fundas de tela) y desinfectantes orgánicos (vinagre, jabón).



CAPÍTULO 3

Ámbito sociocultural

Ámbito socio cultural

- **Contribución al desarrollo de la cultura local**

Para promover eficazmente la importancia del desarrollo turístico culinario dentro de la comunidad, un administrador de un emprendimiento debe conocer la cultura de la localidad en la cual está ubicado, que es rica en tradición y podría llegar a ser parte de los atractivos turísticos, y darla a conocer a los visitantes.

- **Bienestar social de la comunidad**

Dentro del marco de la sostenibilidad, los emprendimientos gastronómicos deben buscar el desarrollo de la comunidad y de su gente. Las siguientes son algunas formas de ayudar al crecimiento social de la comunidad:

- » Generar puestos de trabajo para la gente más joven. De esta manera se colabora con la comunidad al generar plazas de trabajo a largo plazo.
- » Realizar capacitación continua con los empleados, no solo en el área gastronómica, sino también en temas culturales y sociales que ayuden al desarrollo sociocultural de la comunidad.
- » El empresario tiene que elaborar su carta o menú basándose en los productos locales, ya sean agrícolas, ganaderos o de otro origen.

- **Oferta con desarrollo sociocultural**

Dentro del marco de la sostenibilidad, y tomando en cuenta las recomendaciones anteriores, se puede tener una oferta que impulse el desarrollo sociocultural de la comunidad. Para hacer esto en forma global y salvaguardar la cultura de las comunidades locales, se recomiendan las siguientes alternativas:

- o Ofrecer preparaciones locales.
- o Utilizar una arquitectura armónica
- o Presentar un diseño atractivo.
- o Aplicar medidas para la conservación del patrimonio cultural.



CAPÍTULO 4

Ámbito ambiental

Ámbito ambiental



Dentro del marco de la sostenibilidad, cuidar el ambiente y preservarlo para el futuro asegurará que las futuras generaciones puedan hacer uso del entorno para sus futuros emprendimientos.

En este ámbito, se deben tomar en cuenta tres aspectos: el manejo del agua, el manejo de la energía y la gestión de los residuos sólidos.

- **Manejo del agua**

- » Determinar las causas que generan un consumo excesivo de agua.
 - Identificar los equipos o instalaciones que estén consumiendo agua de forma incorrecta.
- » Establecer la estrategia para reducir el consumo de agua en los emprendimientos.
 - Componer o dar mantenimiento a equipos, tuberías, baños y sanitarios identificados como causa de un consumo excesivo y generar un plan de mejoramiento continuo.
- » Crear estrategias de difusión de buenas prácticas de manejo de agua.
 - Educar y capacitar al personal y a la localidad sobre el manejo responsable del agua, generando conciencia en las futuras generaciones.
- » Monitorear las mejoras efectuadas.
 - Revisar continuamente las mejoras al proceso de uso de agua y eventualmente crear nuevas estrategias para reducir su consumo.

- **Manejo de la energía**

- » Determinar las fuentes de mayor consumo energético.
 - Identificar los equipos, maquinaria o instalaciones eléctricas defectuosas o que estén generando un consumo alto de energía.
- » Revisar el estado de las instalaciones.
 - Identificar y reparar las instalaciones eléctricas defectuosas que podrían generar un mayor e innecesario consumo energético.
- » Buscar fuentes de energía alternativas.
 - Identificar cuáles equipos, maquinaria o instalaciones pueden ser reemplazados por otros que utilicen fuentes de energía alternativas, por ejemplo, energía eólica o solar.
- » Crear un calendario de revisión de las instalaciones eléctricas.
 - Bajo el marco de la sostenibilidad, es recomendable crear un calendario anual para estas revisiones y para el mejoramiento continuo del consumo energético.
- » Crear estrategias de difusión y capacitación para el personal del emprendimiento.
 - Capacitar al personal dentro del emprendimiento y a los moradores locales sobre el consumo responsable de energía, con lo cual podremos garantizar un mejor uso en las futuras generaciones.

- » Monitorear las mejoras efectuadas.
 - Revisar continuamente las mejoras efectuadas y los beneficios que estas están brindando, tanto en ahorro de recursos como en mejoramiento de la calidad de vida a largo plazo.

- **Gestión de residuos sólidos**

- » Un emprendimiento turístico culinario genera una gran cantidad de desechos sólidos y estos no solamente afectan al medio ambiente, sino también la presentación y fachada de nuestro establecimiento. Los emprendedores turísticos culinarios, dentro del marco de la sostenibilidad, tienen que separar sus residuos de la siguiente manera:



- **Orgánicos.** - Son los desechos de origen animal o vegetal. Estos productos son biodegradables y se los puede utilizar como abono o composta en otras industrias.



- **Inorgánicos.** - Son aquellos productos cuya descomposición toma mucho más tiempo y que pueden ser peligrosos para el medio ambiente. Entre estos están los plásticos, los empaques tetra pack, el vidrio, la cerámica, entre otros.



- **Peligrosos.** - Constituyen aquellos materiales que, al desecharlos, pueden causar un daño para el medio ambiente, por ejemplo: grasas y aceites, productos químicos de limpieza, baterías, etcétera.

Autoevaluación

- La calidad en la elaboración y producción de alimentos es un pilar fundamental en el desarrollo de un emprendimiento y el manejo de productos. En las siguientes tablas se presentan algunos criterios para evaluar la calidad de los productos y servicios de un emprendimiento turístico culinario.
- Parámetros en la calidad del servicio y parámetros administrativos

REQUISITOS ADMINISTRATIVOS, DE SERVICIO Y PERSONAL	
PRINCIPIOS DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
Cuenta con personal uniformado.	
El personal del establecimiento usa protectores para el cabello.	
Higiene de los empleados: lavado de manos; uso de guantes; mantenimiento de uñas cortas, limpias y sin barniz; higiene personal apropiada; cuidado de una buena salud.	
Cuenta con una política interna en la cual se menciona el horario de atención a proveedores y que éste no interfiera con la hora de alto tránsito de los clientes.	
El personal de servicio conoce el detalle del contenido de la carta.	
El personal de cocina conoce el detalle de la preparación de los platos que ofrece el establecimiento.	
La oferta de alimentos y bebidas incluye el precio con impuestos, se exhibe al público y está en buen estado de mantenimiento.	
Los horarios de atención se exhiben en un lugar visible para el cliente.	
Cuenta con, aplica y procesa cuestionarios para evaluar la satisfacción del cliente en relación con los servicios brindados y las instalaciones del establecimiento.	
TOTAL	

- **Parámetros de condiciones técnicas en la elaboración de alimentos**

ELABORACIÓN Y PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	
PRINCIPIOS DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
Control de temperatura de la comida fría: alimentos fríos mantenidos a temperaturas sobre los 41 °F (5 °C), excepto durante su momento exacto de preparación.	
Alimentos crudos, cocidos o preelaborados sin presencia de condiciones adulteradas, contaminación cruzada o mal desempacada de sus envases.	
Receta estándar que contenga los siguientes elementos técnicos: unidad de medida, peso por porción, número de porciones, ingredientes, procedimientos, costo.	
La vajilla, cubiertos y cristalería está en óptimas condiciones (no están rotos o despostillados, no tienen signos de deterioro, entre otras).	
TOTAL	

CONDICIONES TÉCNICAS	
PRINCIPIOS DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
El almacenamiento de alimentos con envoltura o cáscara se realiza por separado de aquellos alimentos desprotegidos o fraccionados.	
Cuenta con instrumentos de control de temperatura para la cocción y la refrigeración/ congelación de alimentos.	
Existe una separación física entre los diferentes tipos de alimentos o estos están en cámaras y/o neveras diferenciadas.	
El establecimiento tiene definido un sistema de almacenamiento de productos y permite localizarlos y controlarlos fácilmente.	
Cuenta con un equipo para pesar, con el respectivo registro de calibración.	
Las cartas contienen advertencias de alimentos alérgenos y/o intolerancias alimentarias.	
TOTAL	

- **Parámetros sobre el diseño de las instalaciones que puedan garantizar el buen uso de los productos y el manejo de los alimentos**

DISEÑO DE INSTALACIONES	
PRINCIPIOS DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
Las diversas áreas del establecimiento cuentan con sistemas de ventilación natural y/o forzada que permita el flujo de aire y evite la acumulación de olores.	
Las áreas de preparación de alimentos cuentan con sistemas de extracción en funcionamiento que eviten la acumulación de olores.	
Cuenta con bodegas y/o compartimentos específicos para el almacenamiento de utilería, productos de limpieza y menaje.	
Cuenta con pisos o elementos antideslizantes. En áreas de preparación de alimentos, cuenta con sumideros.	
Cuenta con sistemas de purificación de agua en áreas de preparación de alimentos.	
Cuenta con espacios adecuados para el cambio de vestimenta del personal, los que deberán estar iluminados, ventilados y limpios.	
Cuenta con espacios adecuados para el almacenamiento de objetos personales del personal del establecimiento, los que deberán estar iluminados, ventilados y limpios.	
En el área de producción de alimentos, deberá existir al menos un lavadero exclusivamente para alimentos, uno para manos, y un lavadero de al menos 2 pozos para vajilla y utensilios.	
Cuenta con agua caliente en los lavaderos.	
Las fuentes de iluminación se ubicarán de manera que no se proyecten sombras sobre los espacios de trabajo y se evite generar colores incorrectos.	
Los focos y lámparas de techo suspendidas deben aislarse con protectores en caso de producirse roturas.	
Todas las áreas de almacenamiento deben mantenerse limpias, secas y ventiladas.	
	TOTAL

- **Parámetros de sostenibilidad**

Parámetros de sostenibilidad	
PRINCIPIOS DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
Se generan plazas de trabajo en su establecimiento con miembros de las comunidades locales.	
Se incorporan dentro de la oferta productos o materia prima de producción local.	
Se diseñan menús que expliquen a los visitantes el origen de los productos servidos.	
Se ofrece empleo justo y legal, sin discriminación.	
El agua se maneja de manera responsable.	
Los residuos sólidos se gestionan de manera ambientalmente apropiada.	
La energía se maneja de manera responsable.	
TOTAL	

Mecanismo de evaluación

Los establecimientos turísticos del sector de alimentos y bebidas en el Ecuador podrán acceder a este proceso de certificación de calidad turística, aplicando la siguiente tabla.



Estos porcentajes se aplican a tres categorías iniciales: A, B y C, siendo A la mejor, B la intermedia y C la menos buena. Cualquier establecimiento, sin discriminación de su clasificación o tipo de servicio, puede acceder a este criterio técnico de evaluación. Por ejemplo: el funcionamiento de una cafetería con una oferta de cocina francesa, en un sistema a la carta podría obtener una B. Mientras tanto, un establecimiento turístico patrimonial, situado en la provincia de Orellana, correspondiente a una cafetería que vende maito y jugos naturales podría obtener la categoría A, porque el sistema no premia ni valora en el puntaje la elegancia de los muebles, que son simples características ornamentales, sino que valora la calidad de los procesos aplicados en los modelos de negocios.

El Formulario de Aplicación y la Guía de Evaluación para la inspección de los establecimientos serán los primeros documentos del proceso de certificación en calidad turística para los establecimientos de alimentos y bebidas, los que se adjuntan como insumos para el proceso de certificación en calidad turística después de haber analizado y considerado las recomendaciones existentes en las socializaciones realizadas.

Puntaje

El sistema aplicado estimula el cumplimiento de los parámetros de calidad sugeridos por el Ministerio de Turismo a través de un sistema que aplica el siguiente cuadro.



Para llegar a estos porcentajes, la persona que realiza la inspección utilizará los parámetros que se aplican a cinco condiciones de cumplimiento, cada una de ellas con una valoración. Se califica con 10 el cumplimiento cabal de la norma sugerida y con 0 la falta de cumplimiento de la norma y variables entre 8, 6, 4 y 2 puntos, dependiendo el nivel de cumplimiento, según consta en la Guía. Las calificaciones se evidenciarán posteriormente en el Formulario, que es el documento que nos arrojará el porcentaje para la categorización según la siguiente fórmula.

$$\frac{\text{puntaje obtenido} \times 100}{370} = \text{Categoría \%}$$

El puntaje obtenido es el resultado de la suma de los totales de los 5 cuadros que representan a los parámetros de evaluación, multiplique su puntaje obtenido por 100 y divida el 370, eso le dará el porcentaje que obtiene su establecimiento en esta auto evaluación y revise en la página 46 que categoría usted obtendría.



Si su establecimiento ha obtenido mas del 40% indica que tiene el mínimo puntaje para aplicar a un reconocimiento que le permite obtener esta distinción en la categoría correspondiente “A”, “B”, o “C”, el objetivo es llegar al 2026 con al menos el 80% de los establecimientos con categoría A, ya que este proceso tiene como propósito establecer directrices educativas que estimulen el conocimiento de los ODS (objetivos de desarrollo sostenible) en los países de América.



GUÍA DE TURISMO CULINARIO SOSTENIBLE ECUADOR 2018

TASTE
ECUADOR

ASOCIACIÓN
DE ESCUELAS
DE GASTRONOMÍA
DEL ECUADOR

ACE ASOCIACIÓN
DE CHEFS DEL
ECUADOR



Plan Nacional para el
Desarrollo de Cocinas
Patrimoniales del Ecuador



Proyecto de promoción de
Destinos Turísticos Culinarios



ecuador
ama la vida

MINISTERIO
DE TURISMO

AME
Asociación de Muestras de Gastronomía Ecuatoriana

GUÍA 2018