

Aplicación de políticas alimentarias en establecimientos gastronómicos: retos, cumplimiento y oportunidades de mejora**Implementation of food policies in food service establishments: challenges, compliance, and opportunities for improvement***Lic. Jeniffer Andreina Vera Zambrano MSc, Ab. Israel Enrique Izurieta Muñoz***Resumen**

La aplicación de políticas alimentarias en establecimientos gastronómicos representa un desafío clave para la salud pública, debido a la creciente dependencia de la población urbana de servicios de alimentación fuera del hogar. En este contexto, la brecha entre la normativa vigente y su ejecución efectiva se ve influida por factores organizacionales, económicos y formativos que condicionan el cumplimiento sanitario. El objetivo de la investigación fue analizar la aplicación de las políticas alimentarias en los establecimientos gastronómicos, identificando el nivel de cumplimiento y los principales retos que orienten el planteamiento de estrategias de mejora. Se desarrolló un estudio con enfoque cuantitativo, diseño no experimental y corte transversal. La muestra estuvo conformada por 50 responsables de establecimientos gastronómicos, seleccionados mediante muestreo intencional. La recolección de datos se realizó a través de una encuesta estructurada con escala Likert, cuya fiabilidad fue confirmada mediante el alfa de Cronbach y el omega de McDonald. Los resultados evidenciaron un alto nivel de cumplimiento de las políticas alimentarias, particularmente en higiene, manipulación y supervisión interna. No obstante, se identificaron retos asociados a la capacitación del personal, las limitaciones económicas, la disponibilidad de recursos y la complejidad normativa. Se concluye que, aunque existe una base operativa sólida, la sostenibilidad del cumplimiento requiere fortalecer la formación técnica, el acompañamiento institucional y la articulación entre gestión administrativa y normativa sanitaria.

Palabras clave: salud pública; gestión de calidad; capacitación profesional; regulación gubernamental; seguridad del consumidor.

ABSTRACT

The application of food policies in gastronomic establishments represents a pivotal public health challenge, driven by the increasing urban reliance on out-of-home food services. In this context, the gap between current regulations and their effective execution is shaped by organizational, economic, and educational factors that condition sanitary compliance. This research aimed to analyze the implementation of food policies in gastronomic establishments, identifying compliance levels and key challenges to guide the development of improvement strategies. A quantitative, non-experimental, and cross-sectional study was conducted with a purposive sample of 50 managers of gastronomic establishments. Data collection utilized a Likert-scale structured survey, with reliability confirmed via Cronbach's alpha and McDonald's omega. The results demonstrated a high level of policy compliance, particularly regarding hygiene, food handling, and internal supervision; however, significant challenges emerged concerning staff training, economic constraints, resource availability, and regulatory complexity. It is concluded that while a solid operational foundation exists, the sustainability of compliance necessitates strengthening technical training, institutional support, and the strategic alignment between administrative management and sanitary regulations.

Keywords: public health; quality management; professional training; government regulation; consumer safety.

DIMENSIÓN CIENTÍFICA**Enero - junio, V°7-N°1; 2026****Recibido: 16-01-2026****Aceptado: 26-01-2026****Publicado: 30-06-2026****PAIS**

- Ecuador, Calceta
- Ecuador, Calceta

INSTITUCION

- Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López.
- Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López.

CORREO:

- ✉ jver@espam.edu.ec
- ✉ israelizurieta@hotmail.com

ORCID:

- 🌐 <https://orcid.org/0009-0006-8708-368X>
- 🌐 <https://orcid.org/0009-0003-1075-0235>

FORMATO DE CITA APA.

Vera, J. & Izurieta, I. (2026). *Aplicación de políticas alimentarias en establecimientos gastronómicos: retos, cumplimiento y oportunidades de mejora*. Revista G-ner@ndo, V°7 (N°1), p. 1027- 1044.

Introducción

La vida urbana actual obliga a que gran parte de la nutrición dependa de establecimientos gastronómicos, convirtiéndolos en actores críticos para la salud pública. Aplicar estándares de bienestar y seguridad alimentaria en estos locales resulta fundamental para reducir riesgos de enfermedades vinculadas a la dieta. Sin embargo, aterrizar estas normas es complejo debido a reglamentaciones rígidas, personal con poca formación y la presión de mantener la rentabilidad (Gargiulo et al., 2022; Gesteiro et al., 2022; Vera Zambrano et al., 2026). Esta brecha entre la teoría y la práctica persiste mientras los mecanismos de control oficial carezcan de la fuerza necesaria para transformar el sector.

En un estudio de alcance internacional, Lee et al. (2023) abordaron la problemática de la limitada adopción de los Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria en pequeñas y medianas empresas del sector alimentario, situación asociada a restricciones económicas, técnicas y normativas presentes tanto en países desarrollados como en aquellos en vías de desarrollo. La investigación tuvo como propósito analizar los beneficios y dificultades derivados de su implementación mediante un diseño basado en estudios de caso aplicados a 116 empresas de distintos sectores. Los hallazgos evidenciaron mejoras sustanciales en certificación, cultura de inocuidad, formación del personal y alineación con estándares internacionales, lo que permitió concluir que estos sistemas contribuyen de manera significativa al fortalecimiento de la seguridad alimentaria y a la gestión organizacional.

Del Valle et al. (2024) exponen una preocupante desconexión en la gobernanza de seguridad alimentaria en Chile, donde los programas públicos divergen de la Política Nacional de Alimentación y Nutrición vigente. Mediante un estudio mixto que auditó el contenido y las finanzas de 245 iniciativas del 2021, los autores detectaron una inversión marginal: apenas el 0,042% del presupuesto nacional abordó este problema de forma directa. La investigación concluye que esta dispersión entre ministerios debilita cualquier esfuerzo público, volviendo indispensable una coordinación intersectorial que supere la actual fragmentación institucional.

Desde una perspectiva local, Cáceres Charro (2023) explican por qué al sector gastronómico ecuatoriano le cuesta tanto abandonar los modelos de producción tradicionales para adoptar prácticas sostenibles. La investigación, basada en un análisis profundo de literatura científica actual, explora cómo la falta de formación específica frena la evolución hacia negocios más responsables. Los datos reflejan una dualidad: existe un interés real por aprovechar insumos locales y reducir desperdicios, pero los obstáculos financieros y culturales pesan más. Al final, el estudio determina que la sostenibilidad no llegará por inercia; se necesitan incentivos reales y capacitación constante que aseguren que cuidar el ambiente sea también un negocio rentable y viable a largo plazo.

La investigación se fundamenta en los enfoques de inocuidad alimentaria, bienestar colectivo y supervisión de procesos en el ámbito de la restauración. Para (Vera-Zambrano, 2025) estas miradas sostienen que la nutrición, lejos de limitarse a una necesidad fisiológica, está condicionada por dinámicas económicas, sociales, culturales y organizativas. Asimismo, se integra la perspectiva de la acción estatal para analizar el diseño y la implementación de disposiciones normativas, considerando la interacción entre administradores, trabajadores y usuarios de los servicios gastronómicos. En el escenario actual, prácticas inadecuadas en el manejo de materias primas, una oferta limitada de opciones nutritivas y el conocimiento fragmentado del marco regulatorio evidencian una problemática de fondo. Esta situación trasciende fallas operativas aisladas y refleja carencias estructurales relacionadas con la conducción institucional, la formación del personal y la débil articulación entre los organismos de fiscalización y los establecimientos.

Con respecto a la problemática planteada, se propone la siguiente pregunta científica: ¿Cómo se aplica la política alimentaria en los establecimientos gastronómicos en términos de nivel de cumplimiento y retos que orienten el planteamiento de estrategias de mejora? Para responder la interrogante planteada, se propuso el siguiente objetivo: Analizar la aplicación de

las políticas alimentarias en los establecimientos gastronómicos, identificando el nivel de cumplimiento y los principales retos que orienten el planteamiento de estrategias de mejora.

Este trabajo cobra importancia al fortalecer la salud pública y elevar la calidad en el sector gastronómico. Esto genera evidencia clave para que autoridades sanitarias, dueños de negocios y académicos tomen decisiones informadas que impulsen el cumplimiento de las leyes, la innovación en los menús y la protección del consumidor. Además, el análisis alimenta el debate sobre cómo aterrizar las políticas alimentarias en escenarios reales, ofreciendo herramientas que pueden adaptarse a diversos entornos de servicio.

Métodos y Materiales

La investigación adoptó enfoque cuantitativo, con un diseño no experimental (Hernández-Sampieri & Mendoza, 2018). Asimismo, el estudio fue de corte transversal, puesto que la recolección de datos se realizó en un único momento del tiempo (Chiquito et al., 2026), permitiendo obtener una fotografía del estado actual de la aplicación de las políticas alimentarias en los establecimientos analizados. La población de estudio estuvo conformada por establecimientos gastronómicos del área urbana, considerando a propietarios, administradores o responsables directos de la gestión operativa y del cumplimiento de normativas alimentarias.

La muestra estuvo constituida por 50 encuestados, seleccionados mediante un muestreo no probabilístico de tipo intencional, en función de criterios de accesibilidad y pertinencia, priorizando aquellos establecimientos que se encontraban en funcionamiento activo y aceptaron participar voluntariamente en la investigación.

Para el desarrollo del estudio se emplearon los siguientes métodos teóricos:

- Analítico-sintético, utilizado para descomponer la información teórica y empírica relacionada con las políticas alimentarias y posteriormente integrarla en una interpretación coherente del fenómeno estudiado.
-

- Inductivo-deductivo, aplicado para partir de observaciones particulares obtenidas a través de la encuesta y, a su vez, contrastarlas con principios generales vinculados a la seguridad alimentaria y la gestión normativa.

La técnica utilizada fue la encuesta, aplicada de forma directa a los responsables de los establecimientos gastronómicos. El instrumento consistió en un cuestionario estructurado con escala tipo Likert de cinco niveles, que permitió medir el grado de acuerdo de los participantes respecto a dos variables principales:

1. Aplicación de las políticas alimentarias, y
2. Retos que influyen en su cumplimiento.

El cuestionario estuvo conformado por 14 ítems (P1–P14), diseñados a partir de la revisión de literatura científica y normativa vigente, asegurando su pertinencia conceptual y claridad semántica.

El procesamiento y análisis de los datos se realizó mediante el software estadístico Jamovi (Lino Calle et al., 2024; Lino et al., 2024), empleando técnicas de estadística descriptiva. En la fase descriptiva se calcularon medidas de tendencia central (media) y dispersión (desviación estándar), con el fin de caracterizar el comportamiento de cada ítem. Para evaluar la fiabilidad del instrumento, se aplicaron pruebas de consistencia interna mediante el Alfa de Cronbach y el omega de McDonald, cuyos resultados evidenciaron niveles elevados de confiabilidad en ambas escalas analizadas.

Asimismo, se efectuó un análisis correlacional, representado mediante mapas de calor, que permitió identificar la intensidad y dirección de las relaciones entre los ítems de cada variable, fortaleciendo la validez interna de los hallazgos.

Análisis de Resultados

Los resultados del estudio se presentan de manera organizada con el propósito de describir el nivel de aplicación de las políticas alimentarias y los retos que influyen en su cumplimiento en los establecimientos gastronómicos analizados. El análisis se estructura a partir de estadísticos descriptivos y pruebas de fiabilidad del instrumento aplicado.

Análisis descriptivo del nivel de aplicación de las políticas alimentarias en establecimientos gastronómicos

La Tabla 1 muestra las estadísticas de fiabilidad de los elementos correspondientes a la variable aplicación de las políticas alimentarias. En ella se incluyen los valores de media, desviación estándar y los coeficientes de consistencia interna, los cuales permiten evaluar el comportamiento de cada ítem del instrumento.

Tabla 1.

Estadísticas de fiabilidad de los elementos (Variable: Aplicación de políticas alimentarias)

Ítem	Enunciado del ítem	Media DE	Alfa de Cronbach si se descarta el elemento	ω de McDonald si se descarta el elemento
P1	Se conocen las políticas alimentarias vigentes aplicables al establecimiento.	4.180 0.748	0.964	0.966
P2	El personal está informado sobre las normas de higiene y manipulación de alimentos.	4.200 0.606	0.963	0.965
P3	Se cumplen las normas de higiene y seguridad alimentaria.	4.400 0.639	0.966	0.969
P4	Se aplican procedimientos adecuados para la manipulación y conservación de los alimentos.	4.180 0.596	0.963	0.965
P5	La infraestructura del establecimiento cumple con los requisitos sanitarios establecidos.	4.180 0.748	0.964	0.966
P6	Se realiza supervisión interna del cumplimiento de las políticas alimentarias.	4.180 0.596	0.964	0.966
P7	El cumplimiento de las políticas alimentarias es una prioridad en la gestión del establecimiento.	4.400 0.670	0.963	0.966

Nota. Los resultados evidencian que ninguno de los ítems afecta negativamente la consistencia interna del instrumento, ya que el coeficiente Alfa de Cronbach y el omega de McDonald se

mantienen elevados incluso si se elimina alguno de los elementos, lo que confirma la fiabilidad de la escala.

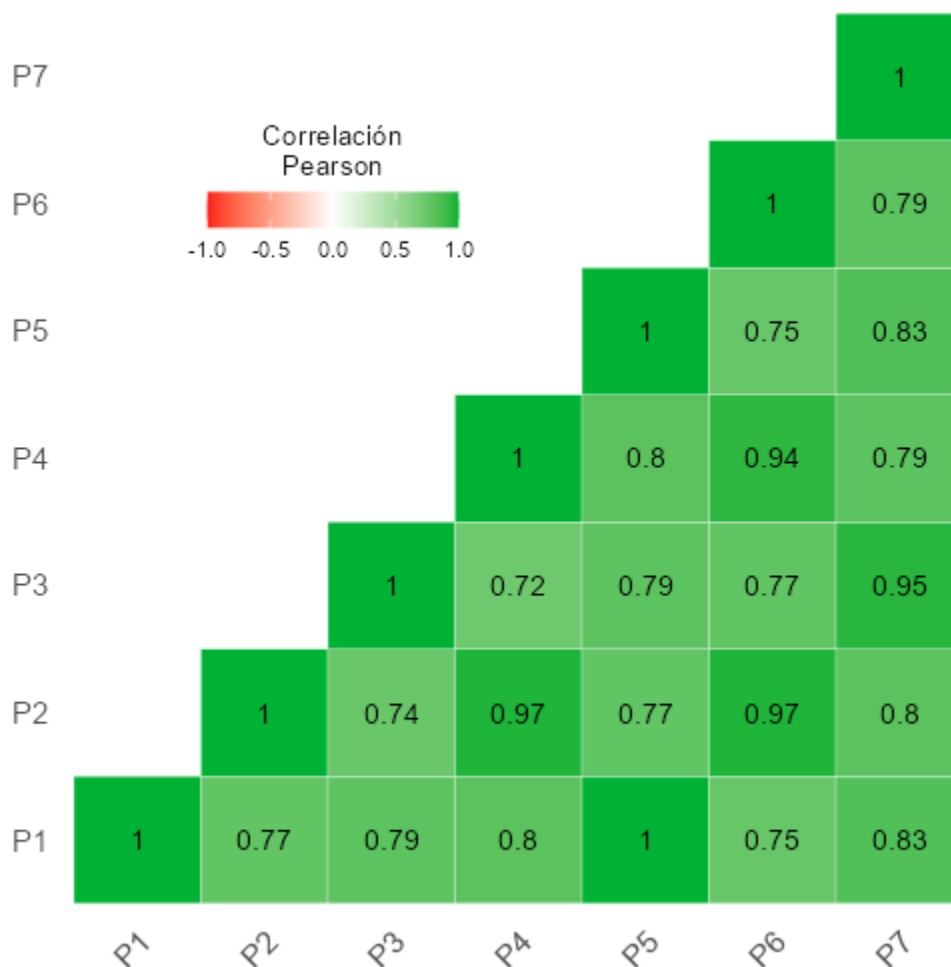
La Tabla 1 presenta las estadísticas descriptivas y de fiabilidad de los ítems que conforman la variable *aplicación de políticas alimentarias*, los resultados se evidencian en los siguientes ítems:

- Ítem P1. El conocimiento de las políticas alimentarias vigentes presenta una media de 4.18 y una DE de 0.748, lo que sugiere que los encuestados reconocen de manera generalizada la existencia y aplicabilidad de estas normativas, aunque con una ligera variabilidad en las respuestas.
 - Ítem P2. La información del personal sobre las normas de higiene y manipulación de alimentos alcanza una media de 4.20, con una DE de 0.606, evidenciando una percepción positiva y relativamente homogénea respecto a la capacitación del recurso humano.
 - Ítem P3. El cumplimiento de las normas de higiene y seguridad alimentaria obtiene una media de 4.40 y una DE de 0.639, lo que refleja una alta valoración y consistencia en la aplicación de estas disposiciones dentro de los establecimientos.
 - Ítem P4. La aplicación de procedimientos adecuados para la manipulación y conservación de los alimentos presenta una media de 4.18 y una DE de 0.596, indicando prácticas técnicas estables y uniformes.
 - Ítem P5. El cumplimiento de los requisitos sanitarios en la infraestructura del establecimiento registra una media de 4.18 y una DE de 0.748, lo que muestra una percepción favorable, aunque con cierta variabilidad atribuible a diferencias estructurales entre los establecimientos.
 - Ítem P6. La supervisión interna del cumplimiento de las políticas alimentarias alcanza una media de 4.18 y una DE de 0.596, evidenciando la presencia de mecanismos de control interno de manera consistente.
-

- Ítem P7. La prioridad otorgada al cumplimiento de las políticas alimentarias en la gestión del establecimiento obtiene una media elevada de 4.40 y una DE de 0.670, lo que refleja que estas políticas son consideradas un eje central en la toma de decisiones y la gestión institucional.

Al analizar los hallazgos, resalta de inmediato que la ejecución operativa abarca desde el dominio de las políticas vigentes hasta la formación técnica y los protocolos de inocuidad. Los valores obtenidos (M entre 4.18 y 4.40) junto a una dispersión (DE entre 0.596 y 0.639) revelan que no estamos ante esfuerzos individuales o fortuitos. Por el contrario, estos datos sugieren que las buenas prácticas han permeado la cultura organizacional, convirtiéndose en procesos institucionalizados. Tal como proponen (Domínguez Ruiz & Soler Nariño, 2022; FAO, 2017) la clave de la seguridad alimentaria en entornos colectivos reside en la estandarización sistémica, un fenómeno que parece consolidarse en los establecimientos evaluados (Banna et al., 2022).

Por otro lado, la infraestructura y los mecanismos de supervisión interna no se quedan atrás, manteniendo valoraciones que superan el umbral de 4.18. El hecho de que las desviaciones estándar se mantengan moderadas (DE 0.748) refuerza la idea de un consenso directivo: la seguridad alimentaria ha dejado de ser una exigencia técnica periférica para integrarse en el núcleo estratégico del negocio. Esta alineación entre la gerencia y la normativa operativa es crucial; estudios de (Tamene et al., 2022) subrayan que la sostenibilidad de los sistemas sanitarios depende directamente de este compromiso institucional. En última instancia, lo que los datos proyectan es una transición de la obligatoriedad hacia una cultura de calidad orientada proactivamente a salvaguardar al consumidor.

Figura 1. Mapa de calor de Correlación de la variable aplicación de políticas alimentarias

Nota: Elaboración propia (2026).

La Figura 1 muestra el mapa de calor muestra correlaciones positivas altas entre los ítems de la variable aplicación de políticas alimentarias, con coeficientes que oscilan aproximadamente entre 0.72 y 0.97. Estos valores indican una fuerte relación entre las dimensiones evaluadas, lo que evidencia coherencia interna y refuerza que los ítems miden de manera consistente un mismo constructo, sin presentar relaciones débiles o contradictorias.

Análisis de los principales retos que influyen en la aplicación de las políticas alimentarias

Tabla 2.

Estadísticas de fiabilidad de la variable retos que influyen en la aplicación de las políticas alimentarias

Ítem	Enunciado del ítem	Media	DE	Alfa de Cronbach si se descarta el elemento	ω de McDonald si se descarta el elemento
P8	La falta de capacitación del personal influye en el cumplimiento de las políticas alimentarias.	3.500	0.505	0.889	0.894
P9	La capacitación disponible sobre políticas alimentarias influye en el cumplimiento normativo.	3.460	0.542	0.890	0.896
P10	Los costos económicos influyen en la correcta aplicación de las políticas alimentarias.	3.500	0.580	0.902	0.907
P11	La disponibilidad de recursos influye en el cumplimiento de las normas alimentarias.	3.380	0.602	0.884	0.894
P12	La complejidad de la normativa alimentaria influye en su correcta aplicación.	3.280	0.671	0.899	0.913
P13	El acompañamiento de las autoridades sanitarias influye en el cumplimiento de las políticas alimentarias.	3.280	0.671	0.899	0.913
P14	La disposición del establecimiento para implementar mejoras influye en el cumplimiento de las políticas alimentarias.	4.340	0.745	0.896	0.903

Nota. Los resultados evidencian una consistencia interna alta de la escala asociada a los retos que influyen en la aplicación de las políticas alimentarias.

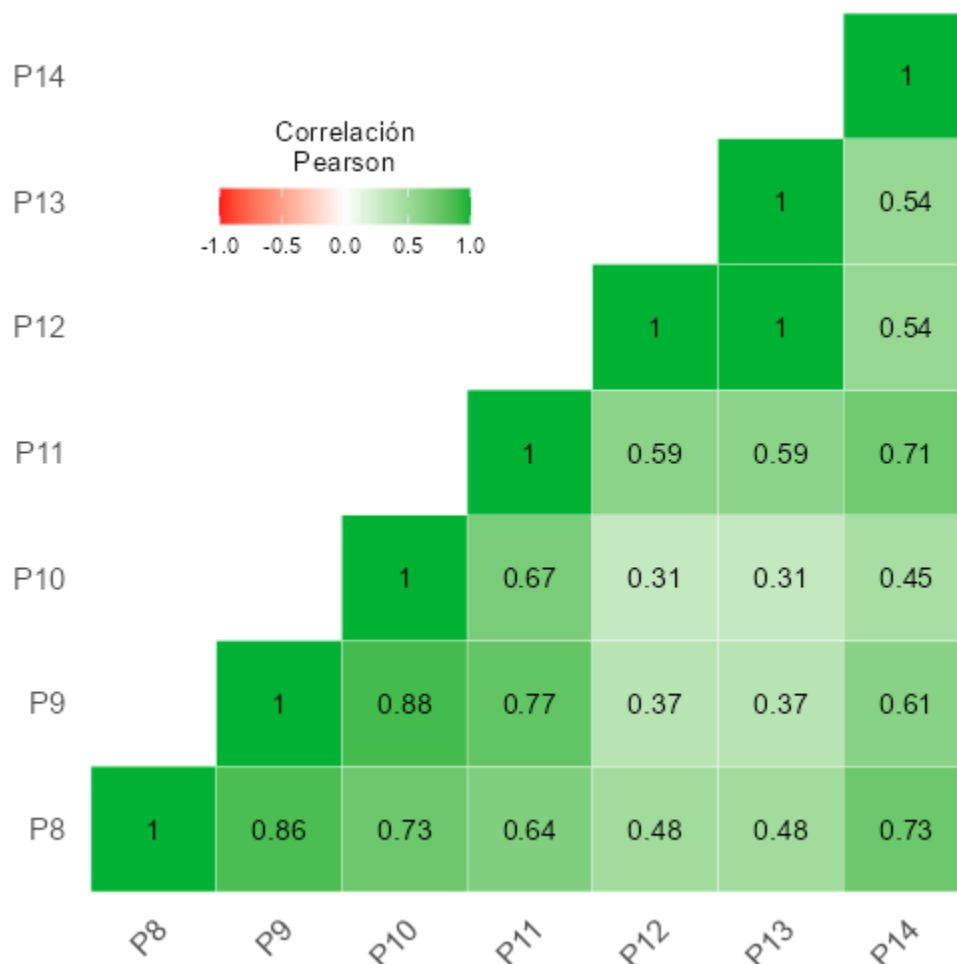
La Tabla 2 presenta las estadísticas descriptivas y de fiabilidad correspondientes a la variable Retos que influyen en la aplicación de las políticas alimentarias. Los resultados muestran medias moderadas a altas, desviaciones estándar controladas y coeficientes elevados de consistencia interna, lo que indica que los ítems describen de manera coherente los principales factores que dificultan o condicionan la correcta aplicación de las políticas alimentarias en los establecimientos evaluados.

- Ítem P8. La falta de capacitación del personal presenta una media de 3.50 y una DE de 0.505, lo que indica que los encuestados reconocen este factor como un reto relevante, con bajo nivel de dispersión en las respuestas.

- Ítem P9. La influencia de la capacitación disponible sobre políticas alimentarias alcanza una media de 3.46 y una DE de 0.542, reflejando una percepción moderada y relativamente homogénea respecto a su impacto en el cumplimiento normativo.
- Ítem P10. Los costos económicos como factor que influye en la correcta aplicación de las políticas alimentarias obtienen una media de 3.50 y una DE de 0.580, evidenciando que las limitaciones financieras son consideradas un reto significativo.
- Ítem P11. La disponibilidad de recursos para cumplir con las normas alimentarias presenta una media de 3.38 y una DE de 0.602, lo que sugiere que las restricciones materiales y logísticas influyen de manera moderada en el cumplimiento.
- Ítem P12. La complejidad de la normativa alimentaria alcanza una media de 3.28 y una DE de 0.671, indicando que la dificultad de interpretación y aplicación de la normativa constituye un reto percibido, aunque con mayor variabilidad entre los participantes.
- Ítem P13. El acompañamiento de las autoridades sanitarias obtiene una media de 3.28 y una DE de 0.671, lo que refleja una percepción similar a la del ítem anterior y sugiere diferencias en la experiencia de apoyo institucional recibido.
- Ítem P14. La disposición del establecimiento para implementar mejoras presenta la media más alta (4.34) y una DE de 0.745, lo que evidencia una actitud favorable hacia el cambio y la mejora continua, pese a la existencia de otros retos.

De manera global, los valores del Alfa de Cronbach y del omega de McDonald al eliminar cada ítem se mantienen elevados ($\alpha > 0.88$; $\omega > 0.89$), lo que confirma una alta consistencia interna de la escala. Esto indica que todos los ítems contribuyen de forma adecuada a la medición de la variable retos que influyen en la aplicación de las políticas alimentarias, sin afectar negativamente la fiabilidad del instrumento.

Figura 2. Mapa de calor de Correlación de la variable retos que influyen en la aplicación de las políticas alimentarias



La Figura 2 representa el mapa de calor de las correlaciones entre los ítems que conforman la variable Retos que influyen en la aplicación de las políticas alimentarias. Los resultados muestran correlaciones positivas de intensidad variable, con coeficientes que oscilan entre 0.31 y 1.00, lo que evidencia que los distintos retos se encuentran relacionados, aunque con diferente grado de asociación. Se observan correlaciones altas entre los ítems asociados a la capacitación del personal y los factores económicos y de recursos, destacando la relación entre P9 y P10 ($r = 0.88$), así como entre P8 y P9 ($r = 0.86$).

Asimismo, se identifica una correlación perfecta ($r = 1.00$) entre los ítems P12 y P13, lo que sugiere una estrecha vinculación entre la complejidad normativa y el acompañamiento de las autoridades sanitarias. En contraste, las correlaciones más bajas se presentan entre los ítems relacionados con los costos económicos y la complejidad normativa ($r = 0.31$), lo que refleja que algunos retos influyen de manera diferenciada en la aplicación de las políticas alimentarias.

Los resultados evidencian que la capacitación del personal, la disponibilidad de recursos y los costos económicos constituyen retos relevantes para la aplicación de las políticas alimentarias, reflejados en medias moderadas y desviaciones estándar controladas. Este patrón confirma que las limitaciones formativas y financieras continúan afectando el cumplimiento normativo, especialmente en contextos donde los recursos institucionales son insuficientes, tal como lo señalan estudios recientes sobre seguridad alimentaria y gestión operativa (Rifat et al., 2022; Zenbaba et al., 2022).

Por otro lado, la complejidad normativa y el acompañamiento de las autoridades sanitarias muestran asociaciones estrechas, lo que indica que la dificultad de interpretación normativa se intensifica cuando el apoyo institucional es limitado. Sin embargo, la alta valoración de la disposición del establecimiento para implementar mejoras sugiere que la voluntad organizacional puede mitigar estos retos, coincidiendo con investigaciones que destacan el rol de la gestión y la cultura de seguridad alimentaria en el fortalecimiento del cumplimiento sanitario (Awuchi, 2023; Chaturvedi et al., 2024; Okpala & Korzeniowska, 2023).

La Tabla 3 sintetiza los principales resultados del estudio y los articula con líneas de acción derivadas directamente del análisis empírico. Esta integración permite vincular el nivel de aplicación de las políticas alimentarias y los retos identificados con implicaciones técnicas orientadas a fortalecer el cumplimiento normativo en los establecimientos gastronómicos evaluados.

Tabla 3.

Articulación de los resultados del estudio y líneas de acción derivadas

Resultados empíricos identificados	Evidencia específica del análisis	Implicación técnica	Línea de acción derivada de los resultados
Alto nivel de aplicación de las políticas alimentarias	Medias elevadas en P1– Las políticas alimentarias se P7 (4.18–4.40) y DE encuentran moderadas (0.596– 0.748). Correlaciones aplicadas de forma altas entre ítems ($r = 0.72-0.97$). consistente en los establecimientos evaluados.		Mantener y reforzar los procesos existentes de aplicación y supervisión interna de las políticas alimentarias.
Adecuado conocimiento normativo y cumplimiento operativo	P1, P2, P3 y P4 presentan medias superiores a 4.18 con baja dispersión.	El conocimiento normativo y los procedimientos técnicos se encuentran integrados en la operación diaria.	Fortalecer la estandarización de procedimientos para asegurar la sostenibilidad del cumplimiento en el tiempo.
Infraestructura y supervisión interna favorables	P5 y P6 registran medias de 4.18 y DE moderadas.	Existen condiciones estructurales y mecanismos de control que respaldan la aplicación normativa.	Optimizar el uso de la infraestructura y consolidar los mecanismos de supervisión interna existentes.
Retos asociados a la capacitación personal	P8 y P9 presentan medias moderadas (3.50 y 3.46) y correlación alta ($r = 0.86$).	La capacitación continúa siendo un factor que condiciona el cumplimiento, pese al buen nivel operativo observado.	Priorizar acciones formativas focalizadas en políticas alimentarias e inocuidad.
Limitaciones económicas y de recursos	P10 y P11 muestran medias moderadas (3.50 y 3.38) y asociación con otros retos ($r = 0.88$).	Los factores financieros influyen en la capacidad de sostener el cumplimiento normativo.	Promover una planificación operativa que optimice los recursos disponibles.
Complejidad normativa y acompañamiento institucional	P12 y P13 presentan medias de 3.28 y correlación perfecta ($r = 1.00$).	La dificultad normativa se intensifica cuando el acompañamiento institucional es limitado.	Fortalecer los canales de orientación técnica y apoyo institucional.
Alta disposición organizacional para la mejora	P14 registra la media más alta (4.34) y DE de 0.745.	Existe una actitud favorable hacia la mejora continua, aun en presencia de retos estructurales.	Aprovechar la disposición al cambio como base para reforzar el cumplimiento normativo.

Nota. La tabla se construye exclusivamente a partir de los resultados descriptivos, de fiabilidad y de correlación obtenidos en el estudio (P1–P14), sin incorporar elementos externos al análisis empírico.

Conclusiones

En respuesta al objetivo central de esta investigación, se concluye que la implementación de las políticas alimentarias en el sector gastronómico evaluado alcanza un nivel de cumplimiento robusto y sistémico en sus dimensiones operativas. La alta valoración en los indicadores de higiene y manipulación técnica confirma que los establecimientos han logrado transitar de la teoría normativa a una praxis cotidiana efectiva. Los protocolos de inocuidad, el control de la cadena de frío y la mitigación de la contaminación cruzada no operan de forma aislada, sino que se encuentran integrados en la arquitectura operativa de las instituciones, garantizando la seguridad del consumidor final.

Sin embargo, el estudio identifica que este cumplimiento no es uniforme y enfrenta desafíos estructurales que limitan su alcance total. Se concluye que factores como la trazabilidad documental compleja, las restricciones presupuestarias y la falta de un soporte técnico continuo por parte de los organismos reguladores actúan como barreras críticas. Estas limitaciones sugieren que, aunque la base operativa es sólida, la sostenibilidad de un sistema de autocontrol preventivo (estilo HACCP) se ve comprometida por la escasez de recursos y la brecha en la capacitación especializada del talento humano.

Por último, se evidencia una oportunidad estratégica derivada de la alta disposición organizacional para la mejora continua. Se concluye que la voluntad de profesionalizar los procesos es el motor principal para cerrar las brechas identificadas. Para que la política alimentaria sea plenamente efectiva, es imperativo que la gestión administrativa alinee los incentivos económicos con la formación técnica, permitiendo que la cultura de inocuidad evolucione de una obligación legal hacia un estándar de excelencia gastronómica y competitividad en el mercado.

Referencias bibliográficas

- Awuchi, C. G. (2023). HACCP, quality, and food safety management in food and agricultural systems. *Cogent Food and Agriculture*, 9(1). <https://doi.org/10.1080/23311932.2023.2176280>;WGROUP:STRING:PUBLICATION
- Banna, M. H. Al, Kundu, S., Brazendale, K., Ahinkorah, B. O., Disu, T. R., Seidu, A. A., Okyere, J., & Khan, M. S. I. (2022). Knowledge and awareness about food safety, foodborne diseases, and microbial hazards: A cross-sectional study among Bangladeshi consumers of street-vended foods. *Food Control*, 134, 108718. <https://doi.org/10.1016/J.FOODCONT.2021.108718>
- Cáceres Charro, M. P. (2023). Sostenibilidad en la gastronomía Prácticas y desafíos. *Revista Científica Kosmos*, 2(2), 52–62. <https://doi.org/10.62943/rck.v2n2.2023.49>
- Chaturvedi, P., Kulshreshtha, K., Tripathi, V., & Agnihotri, D. (2024). Investigating the impact of restaurants' sustainable practices on consumers' satisfaction and revisit intentions: a study on leading green restaurants. *Asia-Pacific Journal of Business Administration*, 16(1), 41–62. <https://doi.org/10.1108/APJBA-09-2021-0456>
- Chiquito, H., Medranda, L., Prado, M., Villaprado, G., Lino, V., & Carvajal, D. (2026). Percepción del riesgo en la planificación de proyectos de infraestructura física. *Revista Multidisciplinar de Estudios Generales*, 5(1). <https://doi.org/10.70577/reg.v5i1.463>
- del Valle, M. M., Shields, K., & Boza, S. (2024). Integration and coherence in food governance—a comprehensive analysis of food security public programs in Chile. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 8, 1–11. <https://doi.org/10.3389/FSUFS.2024.1431969>;BIBTEX
- Domínguez Ruiz, Y., & Soler Nariño, O. (2022). *Seguridad alimentaria familiar: apuntes sociológicos para lograr sistemas alimentarios locales inclusivos, municipio Santiago de Cuba*. 14(2), 446–457. <http://scielo.sld.cu/pdf/rus/v14n2/2218-3620-rus-14-02-446.pdf>
- FAO. (2017). Food safety risk management. In *FAO publications catalogue 2025*. ©FAO/Giuseppe Bizzarri. <https://doi.org/10.4060/CD7085EN>
-

- Gargiulo, A. H., Duarte, S. G., Campos, G. Z., Landgraf, M., Franco, B., & Pinto, U. M. (2022). Food Safety Issues Related to Eating In and Eating Out. *Microorganisms*, 10(11). <https://doi.org/10.3390/MICROORGANISMS10112118>
- Gesteiro, E., García-Carro, A., Aparicio-Ugarriza, R., & González-Gross, M. (2022). Eating out of Home: Influence on Nutrition, Health, and Policies: A Scoping Review. *Nutrients*, 14(6). <https://doi.org/10.3390/NU14061265>
- Hernández-Sampieri, R., & Mendoza, C. (2018). Metodología de la investigación: las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta. In *Metodología de la investigación. Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta* (Primera Ed). Mc Graw Hill Education. http://www.biblioteca.cij.gob.mx/Archivos/Materiales_de_consulta/Drogas_de_Abuso/Articulos/SampieriLasRutas.pdf
- Lee, J. C., Neonaki, M., Alexopoulos, A., & Varzakas, T. (2023). Case studies of small-medium food enterprises around the world: Major constraints and benefits from the implementation of food safety management systems. *Foods*, 12(17). <https://doi.org/10.3390/FOODS12173218>
- Lino Calle, V., Carvajal Rivadeneira, D., Sornoza Parrales, D., Vergara Ibarra, J., & Intriago Delgado, Y. (2024). Herramienta tecnológica Jamovi en el análisis e interpretación de datos en proyectos de Ingeniería Civil. *Innovaciones Educativas*, 26(41), 151–165. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=9641266>
- Lino, V., Carvajal, D., Muñoz, J., & Intriago, Y. (2024). Jamovi como herramienta para el análisis de datos en la asignatura de estadística y diseño de experimentos. *Revista Alcance*, 7(1), 73–83. <https://doi.org/10.47230/ra.v7i1.62>
- Okpala, C. O. R., & Korzeniowska, M. (2023). Understanding the Relevance of Quality Management in Agro-food Product Industry: From Ethical Considerations to Assuring Food Hygiene Quality Safety Standards and Its Associated Processes. *Food Reviews International*, 39(4), 1879–1952. <https://doi.org/10.1080/87559129.2021.1938600>;ISSUE:ISSUE:DOI
-

- Rifat, M. A., Talukdar, I. H., Lamichhane, N., Atarodi, V., & Alam, S. S. (2022). Food safety knowledge and practices among food handlers in Bangladesh: A systematic review. *Food Control*, 142, 109262. <https://doi.org/10.1016/J.FOODCONT.2022.109262>
- Tamene, A., Habte, A., Woldeyohannes, D., Afework, A., Endale, F., Gizachew, A., Sulamo, D., Tesfaye, L., & Tadesse, M. (2022). Food safety practice and associated factors in public food establishments of Ethiopia: A systematic review and meta-analysis. *PLOS ONE*, 17(5), e0268918. <https://doi.org/10.1371/JOURNAL.PONE.0268918>
- Vera Zambrano, J. A., Andrade Viera, S. N., & Guaman Espinoza, S. B. (2026). Analysis of Food Policies and Their Impact on Obesity Levels in Ecuador. *Universidad Ciencia y Tecnología*, 30(130), 19–27. <https://doi.org/10.47460/uct.v30i130.1028>
- Vera-Zambrano, J. A. (2025). Recetas tradicionales con un giro saludable: Cómo adaptar la cocina popular a las nuevas tendencias nutricionales. *MQRInvestigar*, 9(3), 1–20. <https://doi.org/10.56048/mqr20225.9.3.2025.e845>
- Zenbaba, D., Sahiledengle, B., Nugusu, F., Beressa, G., Desta, F., Atlaw, D., & Chattu, V. K. (2022). Food hygiene practices and determinants among food handlers in Ethiopia: a systematic review and meta-analysis. *Tropical Medicine and Health* 2022 50:1, 50(1), 34-. <https://doi.org/10.1186/S41182-022-00423-6>
-