

Universidad Tecnológica de El Salvador

FACULTAD: CIENCIAS EMPRESARIALES.

CARRERA: TECNICO EN ADMINISTRACION TURISTICA.



TEMA:

“RELEVANCIA DEL VEGETARIANISMO EN LA ZONA NORTE DE SAN SALVADOR, DISTRITO 1, 2 Y 3 Y SU INCIDENCIA EN EL TURISMO GASTRONOMICO.”

TRABAJO DE GRADUACION PRESENTADO POR:

AGUILAR AGUILAR, BRYAN ELIAS

MEJIA MELARA, JULIO CESAR

PARA OPTAR AL GRADO DE:

TECNICO EN ADMINISTRACION TURISTICA.

SEPTIEMBRE, 2017.

SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CENTROAMERICA.

PAGINA DE AUTORIDADES ACADEMICAS

ING. NELSON ZARÁTE SÁNCHEZ

RECTOR

LIC. JOSÉ MODESTO VENTURA

VICERRECTOR ACADEMICO

LICDA. LISSETTE CRISTALINA CANALES DE RAMÍREZ

DECANA

JURADO EXAMINADOR

LIC. GUSTAVO ENRIQUE RUÍZ

PRESIDENTE

TEC. DIANA CAROLINA GUERRA

PRIMER VOCAL

LICDA. ANA TERESA GUERRERO

SEGUNDO VOCAL

SEPTIEMBRE, 2017

SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CENTROAMÉRICA.

ACTA DE EXAMEN PROFESIONAL

HABIÉNDOSE REUNIDO EL JURADO CALIFICADOR INTEGRADO POR:

Tec. Diana Carolina Guerra, Licda. Ana Teresa Guerrero Gómez, Lic. Gustavo Enrique Ruíz Méndez, a las 10:00a.m. del día Miércoles, 21 de Junio de dos mil diecisiete.

Y LUEGO DE HABER DELIBERADO SOBRE EL EXAMEN PROFESIONAL DE LOS ALUMNOS:

<u>1-Julio Cesar Mejía Melara</u>	<u>Carnet 06-3410-2015</u>
<u>2-Bryan Elías Aguilar Aguilar</u>	<u>Carnet 06-5721-2014</u>

QUIENES PRESENTARON DEFENSA DE SU TRABAJO DE GRADUACION TITULADO:

"Relevancia del vegetarianismo en la zona norte de San Salvador, distrito 1,2,3, y su incidencia en el turismo gastronómico"

PARA OPTAR AL GRADO DE:

TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

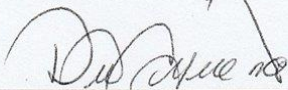
Y DEL CUAL TAMBIEN EVALUARON LOS CONOCIMIENTOS RELACIONADOS CON EL TEMA DEL MISMO. POR LO QUE ESTE JURADO RESUELVE DECLARAR EL EXAMEN COMO:

Aprobado

YA QUE CUMPLE CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL REGLAMENTO DE GRADUACION DE LA UNIVERSIDAD.

San Salvador, 21 de Junio de dos mil diecisiete.

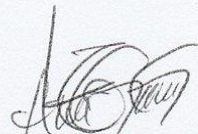
F.



PRIMER VOCAL

Tec. Diana Carolina Guerra

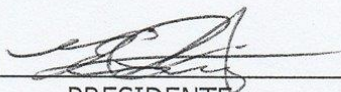
F.



SEGUNDO VOCAL

Licda. Ana Teresa Guerrero Gómez

F.



PRESIDENTE

Lic. Gustavo Enrique Ruíz Méndez

Agradecimientos

Primeramente dar gracias a Dios por permitirme llegar al final de la meta, pues con su infinita misericordia cuido en cada paso que realice para lograr mis estudios universitarios y poder cumplir con mi objetivo y seguir adelante, en una nueva etapa de mi vida.

MI FAMILIA: Gracias a ella porque fue la que siempre estuvo a mi lado, pues me dio la oportunidad de superarme y ser una mejor persona, dándome palabras de aliento y vibras positivas para no rendirme, brindándome también su apoyo cuando más lo necesite para poder culminar esta experiencia única e inigualable, gracias a cada uno, pero principalmente a mi madre por todo el esfuerzo que realizó para que yo sea un profesional y pueda servir de una mejor manera al prójimo, este triunfo se lo dedico especialmente a ella, por su amor, por su dedicación y paciencia.

LICDA ANA GUERERO: Por ser una excelente asesora, pues nos dedicó el tiempo que fuera necesario para que lográramos cumplir nuestro objetivo, brindándonos de sus conocimientos y apoyándonos de una manera incondicional para poder lograr nuestra investigación.

Bryan Elias Aguilar Aguilar

Agradecimientos

Primeramente, darle gracias a Dios Todopoderoso por permitirme culminar mi carrera, por darme fuerzas, por acompañarme donde quiera que fuese de igual manera por brindarme muchas bendiciones y sabiduría para comprender cada paso de mi carrera que me ayudaron mucho para lograr mi propósito propuesto, puesto que sin él no lo hubiese logrado, gracias a mi Dios logre uno de mis primeros sueños aprobar la tesina y por supuesto por darme la alegría de graduarme. También quiero darle gracias a mi familia, mis padres, hermanos que siempre estuvieron apoyándome en cada momento, dándome ánimos para seguir adelante; pues son parte fundamental, mi motor para seguir, mis padres que siempre me brindan consejos me ayudaron mucho durante mi carrera, son personas que siempre estarán ahí conmigo.

Pues de igual forma agradecido con nuestra asesora de tesina, Licenciada, Ana Teresa Guerrero, que fue parte importante, fundamental en nuestra tesina, pues fue parte de nuestro grupo, que nos ayudó mucho con su tiempo, dedicación, ánimos y experiencia para lograr y concluir con buenos resultados nuestra carrera, pues más que agradecido con Dios y amigos que forman parte de mi vida para cumplir mi meta y lograr graduarme; hoy puedo misión cumplida.

Julio Cesar Mejía Melara

Índice

Introducción	i
Capítulo I Planteamiento del Problema.....	1
1.1 Antecedentes del Vegetarianismo	1
1.2 Planteamiento del problema.....	3
1.3 Objetivos.....	4
1.3.1 objetivo general	4
1.3.2 objetivos específicos.....	4
1.4 Justificación.....	5
1.5 Limitaciones de Estudio.....	6
Capítulo II Marco Teórico	8
2.1 Historia sobre el vegetarianismo.....	8
2.1.1 definición	9
2.1.2 ética.....	12
2.1.3 ecología.....	13
2.1.4 religiones y culturas vegetarianas estrictas.....	13
2.2 Tipos de dietas	15
2.2.1 vegetarianos estrictos, veganos, vegans o veggie (en inglés).....	16
2.2.2 semi-vegetarianos	16
2.2.3 ovolactovegetarianos	17
2.2.4 lactovegetarianos.....	17
2.2.5 ovo-vegetarianos.....	17
2.2.6 frugívoros.....	17
2.2.7 germinóvoros	18
2.2.8 crudívoros	18
2.2.9 dieta macrobiótica	19
2.3 Vegetarianismo en El Salvador	19
2.3.1 servicio on-line.....	24
2.3.2 establecimientos que ofrecen menú vegetariano.....	25

Capítulo III Metodología.....	29
3.1 Técnica para obtener datos	29
3.2 Instrumentos	31
3.2.1 entrevista.....	32
3.2.2 encuesta	33
3.3 Procedimiento para la obtención de datos	33
3.4 Estrategia de Análisis	35
Capítulo IV Análisis de resultados	36
4.2 Cuadro de entrevista, Mile Time – Go Vegan	36
4.3 Cuadro de entrevista, Sol Y Luna – Kalpataru.....	39
4.3 Cuadro de entrevista, Instituto de yoga – Naturaland.....	42
4.4 Cuadro de entrevista, Shen Zhuan – Tao	45
Capítulo V Conclusiones y Recomendaciones	48
5.1 Conclusiones.....	48
5.2 Recomendaciones	52
Referencias.....	53
Anexos	57

Introducción

En el presente estudio se darán a conocer en principio los conceptos de vegetarianismo, se explicarán las razones del vegetarianismo a lo largo de su historia, pues es un tema relevante debido a que parte de la población se inclina por ser vegetariano, puesto que este estilo de vida ha tenido un auge en los últimos años, se ha indagado sobre la historia de los establecimientos que ofrecen este tipo de alimentos, en la zona norte de San Salvador en los distritos 1, 2 y 3; se describe cual fue la idea que ha impulsado a ofrecer este tipo de servicio y sin olvidar los productos que son ofrecidos al público, teniendo en cuenta que de los establecimientos que no son llamados vegetarianos, no ofrecen un menú completo para las personas que siguen este estilo de vida; puesto que, estas personas cuentan con diferentes motivos para consumir este tipo de alimento.

Se realizó una investigación para determinar cada uno de los objetivos descritos y teniendo en cuenta que actualmente, no existen estudios los cuales concreten una definición o característica sobre este estilo de vida en nuestro país, la cual con los objetivos establecidos se pudo determinar la relevancia que tiene el vegetarianismo en el turismo gastronómico, en la zona norte de San Salvador en los distritos 1, 2 y 3, siendo este estudio, uno de los primeros en indagar sobre el tema.

Capítulo I Planteamiento del Problema

1.1 Antecedentes del Vegetarianismo

La palabra vegetariano apareció por primera vez el 30 de septiembre de 1842, día en que se fundó la primera asociación vegetariana del mundo que se llamó “Vegetarian society”. Antes de esta fecha el vegetarianismo se le llamaba Dieta Pitagórica, puesto que era común entre los seguidores de Pitágoras comer únicamente vegetales.

A quienes son vegetarianos por motivos ecológicos les preocupa el estado actual del medio ambiente en el mundo, por una parte, este grupo de personas consideran que al ser los recursos naturales limitados, se ahorra si el ser humano se alimenta directamente de los vegetales, en lugar de utilizarlos como comida para los animales; por otra parte, señalan que las formas de ganadería extensiva e intensiva es una de las principales causas de la degradación de la Tierra. Pues el sector ganadero genera más gases de efecto invernadero que la industria del transporte y por tanto sería uno de los principales impulsores del cambio climático global. Asimismo, es una de las principales causas de la deforestación y de la degradación del suelo y del agua.

Actualmente la zona norte de San Salvador se conoce como uno de los lugares en donde las personas pueden disfrutar de una buena alimentación, tanto para los que buscan algo exótico como también para aquellas personas que prefieren un consumo saludable, pues es una de las zonas para visitar y degustar de una rica alimentación, pues

en dicha zona se encuentran establecimientos con un reconocimiento por su experiencia y calidad en comida, pues estos menús son preferible por familias que en su trayectoria siguen este tipo de alimentación, ya sea por motivos de educación, creencias, cultura o por el simple hecho de ser influenciado por medio de amigos, un claro ejemplo es, el caso de una alimentación vegetariana, una dieta no muy reconocida en nuestro país, mas sin embargo, hay personas que siguen ese estilo de vida, defendiendo una ideología adoptada por diversas razones que se determinaran en el presente estudio.

Algunos negocios vegetarianos como: Kalpataru, Sol y Luna Cocina Vegetariana, Macrobiótica El Salvador, Soy Green, Naturaland, Instituto de Yoga, La Vurger, Mile Time, Go Vegan, Shen Zhuan, El Tao, La Chinita, entre otros. Iniciaron sus ventas en locales con espacio reducido; mas sin embargo, con el pasar el tiempo esos lugares obtuvieron un crecimiento importante en la gastronomía de nuestro país, pues algunos de estos han logrado convertirse en restaurantes muy conocidos y preferidos por la comunidad vegetariana. Muy pocos de los establecimientos que ofrecían alimentos vegetarianos podían obtener los servicios y consumirlos en el local, pues no contaban con la facilidad de utilizar una mesa para los consumidores, mas sin embargo, otros eran beneficiados por su distribución con una o dos mesas las cuales eran muy útiles para las personas que se decidían a degustar de los alimentos, pues algunos iniciaron sus ventas en garajes, dando mayormente atención y dedicación de lo que este grupo de personas buscaba al optar por este tipo de menú.

1.2 Planteamiento del problema

¿En qué medida el vegetarianismo tiene relevancia en el turismo gastronómico, en la zona norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3. Además de sus principales características socioculturales en su dieta no tradicional?

El vegetarianismo ha tomado fuerza en los últimos años y su demanda ha ido aumentando, tanto sea por razón de moda o por el nivel de cultura que se posee por medio de la sociedad, pues enfoca una relevancia importante para la gastronomía, así sea a nivel nacional como internacionalmente, uno de los principales países con un mayor índice de vegetarianos, es India, pues tiene aproximadamente el 40% de la población que ha optado por este tipo de alimentación, mas sin embargo, son inculcados de una manera culturalizada acompañada así de la economía que se mantiene normalmente en diversos países de esa región, Taiwán con un 10% de la población que sigue una dieta vegetariana pues por parte de un movimiento popular fue declarado “un día vegetariano a la semana”; Europa es uno de los continentes con mayor índice de vegetarianos según estudios realizados por la *Unión Vegetariana Europea (IVU)*, Países Bajos cuenta con un 4.5% de su población que ha decidido seguir la dieta y Portugal con solo el 0.3%; Alemania cuenta con el 9% de su población convirtiéndose así el segundo país con uno de los índices más elevados, mas sin embargo, Italia cuenta con el 10% de su población, la tasa más alta del vegetarianismo en Europa.

Lo que se pretende con este estudio es describir la relevancia del vegetarianismo, pues establecimientos vegetarianos, brindan un menú a este grupo de personas que opta por seguir una dieta no tradicional; mas sin embargo, la cultura de nuestro país refleja que no se sigue una ideología necesaria o un mayor nivel de conciencia, la cual pueda generar, la adopción de ese estilo de vida, a diferencia de otros países, pero aclarar que día a día el interés por una alimentación de este índole va incrementando según estudios de IVU, y no solamente es notable en los países desarrollados, sino también, siendo adoptado en países latinoamericanos, por lo cual podemos deducir que el vegetarianismo va obteniendo un auge en la sociedad, es por esto que se tomó a bien realizar este estudio para así poder estimar la relevancia que este tiene para el turismo gastronómico salvadoreño, en la zona norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3 e indagar sus principales características socioculturales.

1.3 Objetivos

1.3.1 objetivo general

Indagar en qué medida el vegetarianismo tiene relevancia para el turismo gastronómico de la zona norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3.

1.3.2 objetivos específicos

- Indagar si existe relación entre el vegetarianismo y el turismo gastronómico en la Zona Norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3.

- Determinar el número de personas que visitan los establecimientos vegetarianos, en la Zona Norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3.
- Identificar las principales características socioculturales del consumidor que frecuentan los establecimientos vegetarianos, en la Zona Norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3.
- Describir los tipos de dietas vegetarianas que se consumen en los establecimientos vegetarianos de la Zona Norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3.
- Determinar el número de establecimientos vegetarianos disponibles en la Zona Norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3.

1.4 Justificación

En la sociedad salvadoreña la alimentación vegetariana, es una de las dietas menos practicada por las personas, principalmente se debe a diversos factores socioculturales pues, está no ha sido la mayor influencia para las futuras generaciones, pues por medio de la educación la cual siempre comienza su labor por el hogar y a su vez teniendo el apoyo a través de la Educación Normada (escolarizada). En el presente estudio se conocerá cuál es el perfil sociocultural de los consumidores y a su vez indagar como está preparado cada uno de los establecimientos de alimento vegetariano, como

también otros que no brindan este tipo de alimentos, pero que sí incluyen menús vegetarianos para atender o saciar el interés que las personas tienen hacia este tipo de dieta, teniendo en cuenta que años pasados, el término “Vegetariano” se comprendía como una alimentación a base de vegetales, mas sin embargo, no se conocía con mayor detalle lo que implicaba seguir esta dieta, por lo que surgieron establecimientos, apoyando y brindando una mayor atención a este grupo de personas, los cuales mayormente cuentan con puntos de ventas en la Zona Norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3.

Se considera importante la realización de este estudio, pues por medio de este, se pretende brindar amplia información sobre el vegetarianismo, el cual puede generar interés por parte de las personas o de establecimientos de restauración, que actualmente no cuentan con atención a este grupo de personas; y así también que se pueda lograr a futuro, más y nuevas investigaciones con mayor profundidad y que esto genere un mayor impacto e incidencia en el Turismo Gastronómico Salvadoreño.

1.5 Limitaciones de Estudio

Limitación de Tiempo.

- El tiempo fue un factor importante pues se consideró necesario para realización del estudio de la relevancia que tiene el vegetarianismo para el turismo gastronómico nacional la cual está comprendida en los meses de febrero a junio del año 2017.

- Por motivos de fuerza mayor la investigación fue destinada a un periodo específico para presentar el estudio; mas sin embargo, no fue tiempo suficiente para concretar un escrutinio.

Limitación geográfica- espacial.

- Actualmente la zona Norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3 es una de las principales zonas con un mayor índice de personas que visitan los establecimientos de alimentos vegetarianos.
- No obtener libre acceso a establecimientos, u obtención de información sobre sus diferentes productos o menús que se ofrecen a la población destinada al vegetarianismo, sin facilidad de presentar detalles exactos por dicha limitación.

Limitación económica.

- No existió financiamiento de alguna institución o persona en particular, sino que, se limitó a la aportación económica de cada uno de los miembros del grupo que realizo el estudio, movilizándose a diferentes establecimientos; los cuales ameritaron un gasto proporcionado para poder conocer sobre lo que se estaba indagando.

Capítulo II Marco Teórico

2.1 Historia sobre el vegetarianismo

Desde principios del siglo XIX, personas en Gran Bretaña estaban desarrollando ideas que implicaban la adopción de una dieta sin carne. Las razones en los que estos individuos se unieron como grupos fueron muy diferentes. La primera organización moderna a largo plazo para abandonar el consumo de carne fue la iglesia cristiana bíblica, dirigida por el Reverendo William Cowherd ubicada Salford, cerca de Manchester. (Millington, 2015)

En 1809, Cowherd hizo avanzar el principio de la abstinencia del consumo de carne a su congregación. Su espíritu de reformador, que alentaba la templanza y la auto-mejora a través de la educación que el impartía en cada una de sus doctrinas, por lo que gano el favor de la gente local a través del apoyo practico que les dio en forma de alimentos calientes y ayuda médica. El énfasis del Rev Cowherd sobre el vegetarianismo era que resultaba positiva para la salud y que comer carne era antinatural y probablemente engendraría agresión, más tarde el menciono que: “Si Dios hubiera querido que comiéramos carne, entonces nos habría llegado en forma comestible, como en el fruto maduro”. William Cowherd murió en 1816, pero miembros prominentes de su iglesia se convertirían más tarde en líderes de la Sociedad Vegetariana, entre ellas Joseph Brotherton que sucedió a Cowherd en la dirección de la iglesia y más tarde se convirtió en el primer diputado de Salford. (Vegetarian Society, 2011)

2.1.1 definición

El termino Vegetariano se deriva del latín “vegetus” que significa “completo, sano, fresco, vigoroso, energético, lleno de vida” fue utilizada por primera vez en 1842 en la reunión inaugural de la sociedad vegetariana el 30 de septiembre de ese año en el Reino Unido, Northwood Villa, Kent, Inglaterra, liderado por Joseph Brotherton, este quien continuo la dirección de la iglesia la cual dirigía previamente Cowherd impulso en gran manera este movimiento por medio de la dieta y su esposa Brotherton Martha publicó el primer libro de cocina. (Zuleiman, 2012)

Paladines, Ikiam (2009) señala que, como administrador y activista de la página “mioplanet” define la palabra vegetariano pues esta significa lo que cada uno quiere o lo que ha sucedido es que ha perdido su significado; La descripción dada por el prestigioso diccionario norteamericano webster, actual filial de la Enciclopedia Británica define vegetariano como la palabra resultante de la combinación de “vegetal” y “ariano”, como esta última palabra significa “creyente”, el resultado obtenido asociando ambas es un tanto extraña, mas sin embargo el mismo diccionario define vegetarianismo como “la teoría o practica de una alimentación a base únicamente de vegetales, frutos, semillas y frutos secos”. Pero ambas definiciones son incorrectas.

La combinación de “vegetal + ariano” es imaginaria, pues la palabra vegetariano fue creada con un propósito muy preciso y distinto. Geoffrey L. Rudd, primer secretario de la Sociedad Vegetariana Britanica explica: “fueron los vegetarianos ingleses los que

utilizaron por primera vez la palabra vegetariano en 1842 al encontrar inadecuados como “dieta vegetal” y “dieta sin carne” posteriormente estas personas crearon la Sociedad Vegetariana Inglesa, de gran influencia en la actualidad. (Paladines, 2009)

La palabra “dieta” proviene del termino griego “diaita” que significa “estilo de vida”, lo que los griegos de la antigüedad asociaban a unas costumbres saludables, tanto físicas como filosóficas. Los griegos fueron sin duda los pioneros en plasmar por escrito teorías y fundamentos para el vegetarianismo como tema central, uno de los personajes claves para atender el vegetarianismo en occidente fue Pitágoras de Samos en el siglo VI A.C Pitágoras fundo su escuela matemática, religiosa y filosófica en crotón (ciudad situada en el sur de Italia) uno de los postulados de la escuela pitagórica era la amistad mutua, el altruismo y el orfismo, que fue una religión, que se caracterizaba por la creencia en la vida de ultratumba y en la reencarnación (en hombre o animales) por lo que tenían prohibido alimentarse de carne. (Vegetarianos.net, 2003)

Creer que un vegetariano es el que solo vive de vegetales y frutas no solo es incorrecto sino que además es muy incompleto. Sin embargo, la mayoría de gente comete este error (entre ellos muchos médicos y dietistas) y como los vegetales son considerados casi siempre como un acompañante de la comida principal, los occidentales suelen imaginarse a los vegetarianos como maniáticos o excéntricos. Naturalmente que, como cualquier filosofía, el vegetarianismo tiene sus fanáticos, pero mientras estos vegetarianos extravagantes llaman la atención, el vegetariano medio continúa desconocido; este último mencionado es más consiente de la nutrición y de la

salud y no considera el vegetarianismo como una carga, sino como un estilo de vida libremente adoptado. Sus miembros seleccionan sus alimentos de muy diferentes tipos, disfrutan comiendo y se maravillan que el público en general los considere como una dieta no tradicional y unos penitentes. (Paladines, 2009)

Originalmente, el vegetarianismo se definió en Inglaterra con el concepto de una alimentación sin ningún tipo de carnes, ni pescados, pero flexible en el consumo opcional de huevos o productos lácteos. Esta definición fue aceptada por la Unión Vegetariana Internacional fundada más tarde en 1908 y se mantiene hasta nuestros días. (Gonzales Miranda, 2014)

Muchas de las personas estrictamente vegetarianas lo son porque consideran la industria de la carne, los lácteos y los huevos, como alternativa no ética de alimentación. El sufrimiento de los animales en regímenes de estabulación, cría y engorde industrializados les impide aceptar este tipo de productos animales como alimentos. Algunos aceptan consumir huevos o leche cuando ésta proviene de agricultura orgánica, donde los animales son criados en extensivos (en la tierra, viendo la luz del sol y socializando con otros de su especie). (Bazán García, 2014)

2.1.2 *ética*

La dieta vegetariana por motivaciones éticas está relacionada con la defensa de los derechos de los animales. Las personas que dejan a un lado el prejuicio del especismo y pasan así a respetar a todos los animales sin importar su especie, se denominan antiespecistas y si no utilizan animales, directa o indirectamente, en sus vidas cotidianas son llamadas veganas. Quienes no se alimentan de la carne de los animales, pero en cambio todavía utilizan a los animales en algún aspecto de sus vidas, consideran reprochable y cruel la muerte (más que el uso en sí mismo) del animal y sobre todo su maltrato y explotación o especulación como bien, con el único fin de producir alimentos para el ser humano, bajo este concepto se agrupan otras diversas tendencias dentro del vegetarianismo. Los vegetarianos estiman que el consumo de carne animal es fruto de una elección voluntaria y por lo tanto puede ser rechazada. Además, se estima que el alimento que se dedica a engordar a los animales destinados a la alimentación podría alcanzar para alimentar a todas las personas del mundo. (Bazán García, 2014)

En este sentido, la dieta vegetariana no puede contemplarse sólo en términos de nutrición, sino que también conforma una actitud y estilo de vida, pues es probable que un vegetariano rechace otras formas de utilización de los animales para producir bienes de consumo o para la diversión humana al igual que puede tender a apoyar su dieta alimenticia por razones ecológicas y naturalistas. (Sensagent, 2008)

2.1.3 *ecología*

Sin duda de los vegetales se aprovecha casi todo, ingerir animales es un gran desperdicio puesto que existen muchas partes de este que se arrojan a la basura y no se consumen y para producir carne se necesitan mucho más recursos que para producir vegetales. Estas son dos de las razones modernas para evitar la alimentación cárnica. El argumento ecológico atrae a las personas interesadas en basar su alimentación en las formas más primarias de la cadena alimenticia. Desean evitar su participación en el esquema alimentario occidental que desaprovecha y esquilma la tierra, el agua, el aire y la energía. Una dieta vegetal consume menos recursos y trata con más cuidado nuestro frágil medio ambiente.

Las razones ecológicas y económicas se basan en que la producción comercial de carne alimenta a poca gente a expensas de otros muchos. El grano que podría nutrir directamente al ser humano se utiliza para alimentar animales, y los cadáveres de éstos sólo le devuelven una pequeña fracción de las proteínas que recibieron. (Paladines, 2009)

2.1.4 *religiones y culturas vegetarianas estrictas.*

Cote-Boudreau, Frédéric (2009) señala que en muchas de las religiones, el tipo de alimentación es importante puesto que, esto les ayuda para mejorar el estilo de vida que siguen por medio de la religión, pueden describirse algunos como: el Budismo, el

Jainismo, los Adventistas del Séptimo Día, muchos que se inclinan por el hinduismo y algunos grupos católicos siguen un hábito alimenticio basado en comidas vegetales.

- Budismo:

El budismo es una de las religiones que promueve el vegetarianismo puesto en esta religión unas de sus creencias más importantes se basan en no hacer daño a animal alguno y la compasión; “Con acciones bondadosas, purifico mi cuerpo”, es así que se compromete a no tomar la vida de nadie; destacando que hay que cuidar del bienestar propio y del ajeno promoviéndose la no violencia.

- Hinduismo:

Los hindúes que siguen la dieta vegetariana lo hacen por la misma razón que el budismo debido a la convicción de que la no violencia se extienda a los animales y a la creencia de que los alimentos no vegetarianos impiden el desarrollo espiritual. Uno de los principios centrales de la filosofía Hindú es el concepto de ahimsa o no-violencia. (Cruz Cruz, 2012)

- Jainismo:

El vegetarianismo es un modo de vida para un jainista, La práctica del vegetarianismo es vista como un instrumento para la práctica de la no violencia y la coexistencia pacífica y cooperativa. (Cote-Boudreau, 2009)

Iglesia católica Romana:

Las normas alimentarias no están tan marcadas como en otras religiones y han ido cambiando a lo largo de la historia, solo hay cuatro días de ayuno durante el año, uno de ellos es navidad donde solo se podía tomar pan y agua. (Cote-Boudreau, 2009)

Protestantes:

Hay diversas ramas, dos con fuertes implicaciones alimentarias:

1. *Adventistas del séptimo día*: Se recomienda dieta vegetariana, la mayoría siguen dietas ovo-lácteo-vegetarianas y las personas no vegetarianas consumen poca carne.
2. *Iglesia de Jesucristo de los Santos del Último Día (mormones)*. Estos prohíben el tabaco, el alcohol y el café o el té. La carne deben tomarla con moderación y recomiendan los cereales y las frutas. (Cote-Boudreau, 2009)

2.2 Tipos de dietas

Son distintas las variantes que puede englobar el movimiento vegetariano, siendo algunas más radicales que otras. Los vegetarianos no consumen pescado, carne o aves de corral. Los veganos son vegetarianos que no consumen ningún animal o insecto y sus productos derivados. (Bazán García, 2009)

Generalmente se clasifican en varios tipos de dieta, como podrían ser:

2.2.1 vegetarianos estrictos, veganos, vegans o veggie (en inglés)

Excluye el consumo de cualquier tipo de carne de origen animal (carne, pollo, pescado, mariscos) o derivados que los contengan. No consumen productos animales incluidos los productos lácteos, huevos y miel. Excluyen el uso de otros productos animales (cuero, seda, lana, lanolina, gelatina).

Este grupo evita alimentos con colorantes a base de animales o insectos, aglutinantes y aditivos. Sólo consumen granos, semillas, legumbres, hortalizas, frutas frescas y secas. (Cruz Cruz, 2012)

2.2.2 semi-vegetarianos

Su dieta consiste en alimentos vegetales y pueden incluir el consumo de pollo (pollo-vegetariano) o pescado y alimentos marinos (pesco-vegetarianos) productos lácteos y huevos en pequeñas cantidades. Excluyen productos de origen animal, especialmente las carnes rojas. Se les llama también vegetarianos parciales, moderados o flexivegetarianos. (Paladines, 2009)

2.2.3 ovolactovegetarianos

No consumen ningún tipo de carne pero incluyen la ingesta de huevos y productos lácteos. Es la forma más “popular” del vegetarianismo. Aproximadamente el 90% o 95%, de los vegetarianos en estados unidos incluyen productos lácteos y huevos en su dieta. (Suarez Ortiz, 2012)

2.2.4 lactovegetarianos

La dieta no incluye carne, pescado, aves, ni huevos, pero incluyen leche, quesos y otros productos lácteos. (Suarez Ortiz, 2012)

2.2.5 ovo-vegetarianos

Eglis Aldana (2013) define como dieta ovolactovegetariana, es la que no incluye ningún tipo de carne, aves mariscos, ni productos lácteos, pero permiten los huevos. Las dietas saludables están ganando incremento basándose en alimentos como vegetales o frutas, carnes blancas, granos, etc. debido a esto existe otra sub-clasificación.

2.2.6 frugívoros

Existen frugívoros que dan importancia a la conciencia del vegetal y no comen aquellas partes cuya cosecha causa la destrucción de la planta (como sucede con las zanahorias, la remolacha, nabos, etc.); su alimentación se basa casi exclusivamente en frutos como los tomates, legumbres, manzana, melón, kiwi, entre otros el frugívoro

estricto no permite ninguna preparación culinaria, ni siquiera la cocción de la fruta que se toma para alimentarse.

2.2.7 *germinóvoros*

Estas personas son aquellas que centran su dieta en alfalfa, trigo judías y una docena más de semillas germinadas o los “vitarianos” que no comen semillas ni granos por considerar que no son adecuados para el consumo humano por razones filosóficas y religiosas.

2.2.8 *crudívoros*

Estas personas que siguen esta dieta también son llamados vegetarianos pero a un nivel más estricto puesto que hay quienes que lo consideran un tanto radical o extremista, esto se debe a que no consumen ningún alimento que esté cocido o calentado y exclusivamente comen alimentos que se puedan consumir en crudo, de forma natural y orgánica. Consideran que la cocción es perjudicial para la salud y además de esta manera logran aportar todos los nutrientes que tiene el alimento, evitando que se pierdan en dicha cocción. (Paladines, 2009)

2.2.9 dieta macrobiótica

La dieta macrobiótica se basa principalmente en cereales integrales, como arroz, cebada, maíz y trigo, legumbres y verduras, promueve el consumo diario de algas marinas.

Las frutas, frutos secos y semillas se emplean en menor medida. Algunas personas que siguen una dieta macrobiótica no son verdaderamente vegetarianas porque comen pequeñas cantidades de pescado. (Dietamacrobiotica.com, 2009)

2.3 Vegetarianismo en El Salvador

Las ofertas en El Salvador son reducidas, en cuanto a establecimientos vegetarianos, no así en lo que a menú se refiere, puesto que cuando una persona decide viajar hacia un destino dentro de nuestro país, el mercado ofrece a esas personas, ya sea por motivos de negocios o por placer personal, pues a este grupo que se decide a seguir esta dieta, las aerolíneas ofrecen un menú vegetariano, mas sin embargo, este tiene una tarifa económica mayor a la de un platillo tradicional, por lo que optan por consumir otro tipo de alimento, a su vez, El Aeropuerto Internacional Oscar Arnulfo Romero, se ofrecen productos vegetarianos para que ese mismo grupo de personas, que esperan horas para que el transporte a su destino se realice, ya sean, personas que viven al interior del país o exteriormente tenga la accesibilidad de optar y consumir los productos, esto sea para saciar la necesidad, pues así, poco a poco el mercado gastronómico genera importancia a este grupo de personas y aumentando el interés por este estilo de vida; otros puntos de

ventas muy accesible para las personas que siguen una dieta no tradicional, se pueden encontrar en los Supermercados (Súper Selectos, Price Smart), locales en los cuales distribuyen producto vegetariano por unidad o por mayoreo, depende de cómo sea la demanda de los clientes, todo esto para llenar o cumplir expectativas de las personas nacionales o aquellas personas que desean disfrutar de unos días fuera de su hábitat diaria para disfrutar un ambiente novedoso, pero aun así, siguiendo con su estilo de vida, así también la mayoría de opciones que se asemejan para degustar comida vegetariana o similar, son taiwanesas o comida india.

Para las personas seguidoras de esta dieta se encuentra un establecimiento muy reconocido llamado “Kalpataru”, creada con una ideología para transmitir una buena alimentación, ubicado en Calle la Mascota, restaurante que surgió por sus propietarios basado en experiencia personal, para mejorar la salud y mantener una alimentación adecuada, restaurante que se caracteriza por la innovación constante de sus platillos. Siendo uno de los pioneros en El Salvador ofreciendo alimento vegetariano con una experiencia de 31 años en el mercado, manteniéndose y mejorando la atención a los clientes, ofrece almuerzos bufét y menú a la carta, servicio de panadería siendo este uno de los productos más llamativos para los que visitan el establecimiento, cuentan con una tienda de productos naturales para aquellas personas que necesitan tratamientos y de una calidad confiable, a su vez cuenta con servicio de médicos biológicos para una atención adecuada y que beneficie al momento requerido para los clientes; mayormente es preferido por la experiencia y atención que brindan al público. (Mejía, 2017)

Unos de los establecimientos con un mayor índice de reconocimiento para las personas vegetarianas es “El Tao”, según propietario Don Víctor su significado es “El Camino”; y mantienen ofreciendo el servicio con una experiencia de 40 años, Propietario emblemático por su actitud y visión hacia el estilo de vida, principalmente el establecimiento surgió como idea para compartir una dieta saludable, pues así, se da a conocer de una manera más abierta la definición de vegetarianismo, ofreciendo servicio de alimentación a base de soya y a su vez productos naturales; actualmente se encuentran ubicados en zona céntrica del municipio de san salvador, siendo uno de sus principales objetivos expandir su punto de venta hacia otra zona; años atrás era conocido como “Árbol de Vida”, mas sin embargo, no se mantuvo una alianza entre ambos establecimientos, dividiéndose y apoyando este estilo de vida a su manera y a su ideología. (Aguilar, 2017)

“Naturaland” es un establecimiento que comenzó sus servicios hace cuatro años, como experiencia personal de sus propietarios(as), pues la encargada necesitaba un tratamiento a base de químicos, mas sin embargo, no se limitó a eso, por lo que decidió buscar por sus medios un tratamiento natural en el cual logro conocer “Macrobiótica El Salvador” un establecimiento en donde se brinda un estilo de vida saludable, basada en una dieta para regenerar el organismo y curar las enfermedades degenerativas auto creadas por la mala alimentación. La principal motivación para crear este establecimiento fue por salud, la cual hasta el día de hoy ha sido de importancia para un

estilo de vida que poco a poco va tornando un mayor interés por parte de las personas, por diversos motivos adoptando así esta dieta. (Aguilar, 2017)

Otro establecimiento reconocido por las personas que siguen la dieta vegetariana es “Instituto de Yoga” un establecimiento que inicio hace más de cincuenta años, el fundador Serge Raynaud de la Ferrière que nació hace 101 años, visitando muchos países en el mundo y reconocido por el movimiento internacional de la Gran Fraternidad Universal, puesto que empezó ofreciendo servicio de psicólogo, cursos de yoga, cursos de cocina vegetariana, astrología, creación de artesanía para lograr enseñar la paciencia a las personas, se brindaba venta de alimentos vegetarianos todos los días de la semana, mas sin embargo, por falta de empleados y no contar con ayuda económica siendo así, un instituto sin fines de lucro, esto disminuyo significativamente, actualmente continua impartiendo cada uno de los cursos antes mencionados para crear conciencia en las personas y se genere un ambiente positivo para la sociedad, enseñando que cada uno de estos servicios contribuye para un estilo de vida vegetariano. (Aguilar, 2017)

Restaurante “Mile Time”, según su propietario Chen, Bing-Feng (Lino Chen), el establecimiento es llamado así en honor al Buddha Mile, puesto que cuenta la historia que en una secuencia de días lluviosos al sur de china, en una morada retirada del pueblo, yace un practicante que debido a las persistentes lluvias no pudo seguir mostrando al mundo su meditación misericordiosa y acompañado de la escases de

alimentos, se encontraba acompañado de un conejo, ese día inicia su eterna promesa de nunca alimentarse de un ser vivo por medio de votos y se encargó de dejar su legado para transformar el mundo caótico en pacífico y armonioso, transformar la tierra impura en pura y transformar el mundo pecaminoso y oscuro en el reino de los cielos, esta fue la idea principal por la que se iniciaron sus servicios hace seis años, los tres primeros se localizaban en “Paseo el Carmen” zona muy comercial en la cual eran muy visitados por personas que comparten la dieta vegetariana, como las que no comparten esta dieta, puesto que es un establecimiento cuyas bases gastronómicas orientales proponen verdaderos manjares vegetarianos y algunos platillos elaborados a base de hierbas taiwanesas, los tres años posteriores, ubicados en Colonia Escalón, motivo por el cual un porcentaje de los clientes se perdieron, sin embargo, clientes nuevos, mayormente locales visitan el establecimiento, de los cuales se mantienen al margen de lo que ellos desean, pueden comer y degustar si así lo quisieren; ofrecen entretenimiento por medio de documentales y así también los clientes pueden escoger lo que desean ver; los servicios que ahí se ofrecen se favorecen por medio de menú a la carta que son saludables y deliciosos para los que visitan; también se ofrece alimentos congelados para aquellas personas que prefieren consumir y preparar los alimentos en casa, esto beneficia en gran manera para los amantes de la cocina, así lo menciona el propietario (Lino C.). Su principal objetivo es extender su gama de restaurante para que conozcan sobre la historia de su establecimiento. (Mejía, 2017)

Cada establecimiento tiene una forma de reflejar su razón del porque ofrecer sus servicios a clientes vegetarianos, la mayoría de estos creados por medio de una ideología en la cual se declara él porque un ser humano no debe consumir carnes rojas o derivados de animales. Otro de los establecimientos mayormente frecuentados es “Shen Zhuan” ubicado sobre Calle Gabriela Mistral, ofreciendo así un menú variado, con promociones llamativas, puesto que por medio de estas atraen a clientes, no solo seguidores de esta dieta, sino también de aquellos que prefieren degustar de un rico y delicioso platillo, con una experiencia de 6 años, manteniéndose en el local donde comenzaron sus ventas, la idea para abrir este local, fue inculcada de generación en la familia, puesto que la gran mayoría de ellos optaron por seguir esta dieta, y respetando los derechos de animal, pues es un factor importante para poder brindar un servicio pleno y que cumpla las expectativas de los clientes que visitan el establecimiento. Shen Zhuan, tiene tres puntos de ventas, uno en zona céntrica ubicado sobre Calle Arce, teniendo una competencia con franquicias mejor posicionadas, mas sin embargo, mantienen fidelidad de las personas que los visitan, otro punto de venta se encuentra sobre Calle Peatonal UCA, siendo así uno de los establecimientos con mayor atención a las personas que siguen este tipo de alimentación. (Aguilar, 2017)

2.3.1 servicio on-line

Uno de los establecimientos vegetarianos con poca experiencia, pero no menos posicionada en el mercado es “La Vurger Sv”, establecimiento que surgió por su propietario por el sufrimiento que tienen los animales al momento de sacrificarlos para

ofrecerlos como alimentos, y manteniéndose por tres años en el mercado ofrece sus alimentos por medio de redes sociales, brochures, paginas comerciales y siendo uno de los pocos que ofrecen un servicio a domicilio. Caracterizado por su innovación en los platillos que comúnmente son consumidos por las personas, como lo son los tacos, hamburguesas, ceviches, denotados como manjares por las personas. (La Vurger, 2016)

“Vegan Foods” posicionado así como un establecimiento vegetariano por sus propietarios con más de diez años de ser vegetarianos por estar en contra del maltrato animal y la tortura de cómo se procesan los alimentos después de ser sacrificados, caracterizándose reconocidamente por sus postres totalmente veganos. Al igual que La Vurger Sv, son de los pocos que ofrecen su servicio a domicilio, llevando su producto a los clientes para que estos degusten su calidad en sabor. (Vegan Foods, 2017)

“Paragüitas Organics”, tienda que ofrece menús vegetarianos y alimentos congelados, con experiencia garantizada y con la fidelidad de los clientes por ofrecer producto totalmente vegano, ofreciendo su servicio a domicilio en toda la zona norte de San Salvador, Distrito 2. (Paragüitas organics, 2015)

2.3.2 establecimientos que ofrecen menú vegetariano.

“Soya Nutribar” es uno de los establecimientos con el objetivo de que las personas adopten un estilo de vida saludable, mejorando hábitos alimenticios,

actividades físicas y de bienestar, ofreciendo sus servicios desde el año 2010, con siete años de experiencia, teniendo una variedad de platillos vegetarianos y a su vez ofreciendo sus servicios para llevar y/o consumir en el establecimiento muy cerca de la playa, para lograr una experiencia única para los que visiten y degusten de los alimentos saludables. (Soya Nutribar, 2010)

En el país también se encuentran otras opciones, que aunque no son vegetarianas son saludables, tales como Go Green, Smash Burguer, Pakora Hut, Hunan El Salvador, el primero especializado en ensaladas y “wraps”, el segundo con un menú de hamburguesa vegetariana para mantenerse al margen de los clientes con un estilo de vida saludable, el tercero y cuarto ofreciendo menú hindú y japonés, correspondientemente, para saciar el apetito de estas mismas personas. (Sermeño, 2013)

Otra opción es “Yemayá”, restaurante que está innovando el concepto de comida vegetariana por sus platos vanguardistas basados en recetas saludables con una fusión de conceptos de recetas tradicionales que los vuelven atractivos para los no vegetarianos. Yemayá ofrece platillos a base de “seitán”, harina cuya textura suave se asemeja a la carne y su versatilidad le permite adaptarse a cualquier sazón, pero no es apto para celíacos. Otro ingrediente estrella es la quinoa, cereal que sí es apto para celíacos y cuyo sabor se asemeja a los frutos secos, pero de consistencia esponjosa. El restaurante

propone una amplia gama de vinos, cervezas artesanales y refrescos naturales, así como la leche de almendra, la cual es elaborada en la casa, así como el seitán. (Sermeño, 2013)

“Mandala Eco Villas” Hotel-Restaurante ubicado actualmente en La Libertad, El Salvador, pues ofrece menú vegetariano, no dejando de lado, las personas que desean degustar de un alimento no tradicional. (Mandalas Ecovillas, 2016)

En nuestro país, específicamente en la zona norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3, zona delimitada en la investigación, se puede encontrar muchos restaurantes con una diversidad en menús, no solamente con una gastronomía vegetariana, sino también con alimentos tradicionales en los cuales se utilizan carnes, embutidos, lácteos, verduras e ingredientes derivados de animales, puesto que, las personas que siguen esta dieta no pueden consumir estos alimentos, pues les ocasiona problemas en su estilo de vida, incumpliendo la ideología que tienen y por la cual han decidido consumir estos menús saludables.

Existen menús los cuales están preparados con el fin de brindar una alimentación saludable, ofreciéndolos en dos, de los tres tiempos de comida, Restaurantes como Pizza Hut, Pollo Campero, McDonald's, Pollo Campestre y Mister Donut, son de los principales establecimientos que ofrecen un desayuno o cena saludable compuesto por frijoles, huevo en sus diferentes preparaciones, queso y/o crema, acompañado de plátano

frito; otro tipo de menú que brindan son: tamales de elotes, mas sin embargo, esto no llena expectativas para este grupo de personas, pues muchos son vegetarianos que siguen una dieta estricta, puesto que, no pueden consumir lácteos, ni cualquier otro ingrediente que sea proveniente de origen animal; pues en el modo de preparación utilizan aceites que no estar acorde al consumo de estas personas, sin embargo, tratan de estar al margen de aquellas personas que siguen una alimentación no tradicional, tomando en cuenta que mayormente estos menús son ingeridos por aquellas personas que siguen un estilo de vida cultural o típico de nuestro país.

Capítulo III Metodología

En el presente capítulo se detalla el tipo de estudio que se optó para lograr la investigación, para esto se utilizó el estudio exploratorio, descriptivo transversal, puesto que se menciona la manera de cómo se encuentra preparado el mercado para una gastronomía de tipo vegetariana, adoptado por un determinado grupo de personas que visitan estos establecimientos ubicados geográficamente en la zona norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3, conociendo así la historia e indicios que estos poseen, se describe también la manera en que se ejecutó cada paso a seguir, tomando en cuenta que se encontraron limitantes que afectaron el cumplimiento de dicho estudio. (Dianoia, 2001)

3.1 Técnica para obtener datos

Como principal limitante que se presentó en este estudio de investigación, es la poca opción y accesibilidad que tienen las personas para visitar establecimientos vegetarianos; aparte de ser un estudio descriptivo cabe recalcar que se desarrolló de modo transversal en el cual se tuvo una interacción con las personas propietarias de los establecimientos, que se tomaron para la realización de las entrevistas, pues son aquellas que brindan este menú y así poder conocer la variante que los inclina a ofrecer estos servicios demandado por un determinado grupo de personas, que bien es adoptado por diversas razones; se visitaron los establecimientos en días que son mayormente frecuentados por las personas, en ocasión formando parte de eventos, celebraciones

relevantes para los establecimientos y así poder enlazar una comunicación con los consumidores, teniendo en cuenta que no se conocía sobre la ubicación geográfica de estos establecimientos, pues por estar ubicados en zona no muy transitada por las personas, muchas de las personas pueden extraviarse, por otra parte, personas extranjeras que tienen una mayor inclinación por este tipo de dieta, mas sin embargo, tienen un mayor nivel de cultura y resguardo, tanto en salud como ecológicamente y espiritualmente y al visitar el país, primeramente buscan puntos de ventas vegetarianos para saciar la necesidad en su alimentación, se indagó sobre la relevancia que tiene el vegetarianismo en los establecimientos vegetarianos en la zona norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3. (Vegetarianismo.net, 2002)

Una de las principales características que tienen estos establecimientos es el espacio reducido, que resulta ser un factor negativo para los clientes pues no pueden consumir el alimento al instante y esto perjudica en parte a la satisfacción que tienen estas personas; sin embargo para lograr cumplir los instrumentos utilizados, se conoció primeramente la afluencia que hay en estos establecimientos vegetarianos y determinar los principales servicios que se ofrecen y que las personas esperan recibir, ya sean aquellas que tienen mayor persistencia como aquellos que van tratando de ejercer este tipo de dieta.

Para la investigación se tomaron en cuenta nueve establecimientos vegetarianos, pues estos, se encontraban situados en la zona geográfica delimitada en el estudio, reflejando así, la relevancia que tiene el vegetarianismo, tanto para las personas, como para el turismo gastronómico y como esta dieta influye a nivel nacional, pues se establece una relación para indagar y a su vez reflejar esta interrogante, además de conocer las principales características socioculturales de las personas, por lo tanto, se logró reunir la información requerida, para cumplir con el estudio a pesar del tiempo que no fue muy extenso para realizar un estudio con mayor profundidad e interés y así mismo una mayor zona geográfica, para poder abordar más y nuevos establecimientos que son importantes para la comunidad vegetariana.

3.2 Instrumentos

Por medio de los instrumentos de investigación que nos ayudaron a dar respuesta a los objetivos de estudio y por consecuente al problema que se ha planteado, primeramente, se logró recopilar la información por medio de entrevistas y encuestas pues fue la mejor manera para lograr un primer estudio sobre este tipo de dieta, por consiguiente, se tomó en cuenta las principales características sociales que este grupo de personas posee, para tener un análisis pleno sobre cómo es visto en la sociedad, qué relación tiene hacia los diferentes estilos de vida y que se puede esperar con este tipo de alimentación. (Cruz Cruz, 2012)

Así mismo, se indagó sobre los diferentes aspectos por medio de la encuesta que se realizó, sobre cómo se sienten los consumidores, si se cumplen sus expectativas al momento de adoptar este tipo de dieta o si contaron con una proyección mediática suficiente, para mantener al margen a las personas que optan seguir este tipo de alimentación. (Tabla 6, pág. 72)

3.2.1 entrevista

El concepto de entrevista hace referencia a la comunicación que se tiene entre el entrevistador y el entrevistado, dando a conocer puntos clave para el estudio, por lo que se realizó a los encargados o propietarios de los establecimientos, para conocer diferentes aspectos que son de interés para los seguidores de esta dieta, un ejemplo de esto pueden ser los servicios que en ellos se ofrecen (Anexo 1, Pregunta 10), cual es la finalidad que tienen al brindar este tipo de servicios (Anexo, Pregunta 1), como se ha mantenido en el mercado, comenzando por ser una dieta no tradicional puesto que, las personas prefieren una alimentación que sustente sus necesidades, sin conocer las ventajas o beneficios que se obtiene al seguir con este tipo de alimentación vegetariana (Anexo 1, Pregunta 2, 3, 6, 8), identificar cual es el rango de edad de las personas que visitan estos establecimientos, también se pretendía conocer con qué nivel de demanda se mantienen, para estar al margen de ese grupo de personas (Anexo 1, Pregunta 4, 5), entre otras de las importantes interrogantes que dieron respuesta al problema. (Entrevista Anexo 1). (Vegetarinismo.net, 2002)

3.2.2 encuesta

Determinado instrumento por el cual se conocen costumbres, hábitos, opiniones o cultura, reflejados por medio de cuestionarios realizados de una manera similar a la entrevista, a diferencia que la encuesta tiene fines más característicos para así tener una comunicación plena con el encuestado, mas sin embargo, no se pudo tomar muestra fuera de la zona geográfica delimitada, pues se realizaron a los consumidores y aquellas personas que consumen este tipo de alimentos en los establecimientos, puesto que por medio de este instrumento se dieron respuesta a los principales objetivos planteados, conociendo así, la manera del porqué deciden optar por este tipo de alimento, conocer su nivel de conciencia, ya sea de carácter social, espiritual, cultural o de educación (Anexo 2, Sección 1, Sección 2), puesto que para dar respuesta al problema se profundizó y se conocieron las razones por la que deciden llevar ese estilo de vida, seguido de esto, se pretendía conocer si el núcleo familiar influyo para seguir y optar por esta dieta, determinar el tipo de dieta que sigue, cuanto tiempo piensa seguir con ella (Anexo 2, Sección 3), entre otras interrogantes de interés que nos fueron muy útiles para dar respuesta al estudio. (Ver Anexo 2)

3.3 Procedimiento para la obtención de datos

El procedimiento que se empleó para cada instrumento, primeramente fue visitar los establecimientos que ofrecen este tipo de alimentación vegetariana, comunicándole y presentando pruebas sobre nuestro estudio a los encargados de estos locales; puesto que,

como investigadores no se pretendía incomodar o causar un mal concepto al establecimiento, sino que al contrario, dar a conocer por medio de la investigación sobre la relevancia que tienen para el vegetarianismo cada uno de estos locales, conociendo así, si estos se encuentran bien ubicados, ubicados en la Zona Norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3, a su vez, recalcar que al momento de realizar la investigación, no se encontraban los puntos de ventas, pues algunos de estos no contaban con una señalización adecuada para su ubicación; por otra parte, con este estudio se pretende ayudar a lograr futuras investigaciones y posibles soluciones que pueden ser requeridas por parte de las personas que siguen esta dieta. Luego, se le solicito al encargado del establecimiento, si se nos podría brindar un espacio para lograr una entrevista, conociendo así cada uno de los puntos antes descritos, puesto que para esto, no se conocía un horario en el que se podría ejercer dicha entrevista y así no ser razón de incomodidad o atraso para ellos en su labor; al finalizar con la entrevista se les solicito nuevamente un espacio, esta vez para poder encuestar a las personas que visitan el establecimiento, mas sin embargo, que los consumidores no se sintieran obligados a brindar la información requerida, pero a su vez poder cumplir los objetivos establecidos en el estudio. (Gonzales Miranda, 2014)

Para cumplir con la metodología, también se visitaron ferias y eventos determinados, en los cuales las personas, conocen parte de las razones por medio de la cual deciden brindar estos servicios; “El Mercadito” llamado así, porque personas

locales pueden montar su negocio para dar a conocer los productos que se pueden lograr con esfuerzo y tener un posible realce para el futuro, enfocándose mayormente en una ideología propia, otro de los importantes eventos visitados, fueron movimientos activistas por un grupo de personas llamados “Mundo Veg” que desean que este estilo de vida se expanda, con un mayor nivel de conciencia, muchas veces, siendo asesorados por grupos en redes sociales llamados “Vegan El Salvador”, para poder adquirir la información necesaria para el desarrollo del estudio.

3.4 Estrategia de Análisis

El proceso a través del cual se ordenaron, se clasificaron y se presentaron los resultados en el estudio, fue por medio de cuadros, tablas elaboradas y sistematizadas a base de técnicas estadísticas Programa Estadístico Informático (SPSS, por sus siglas en ingles), por el cual se evalúan variables nominales y variables ordinales, en el cual, si el dato estadístico es menor de 0.05, en el caso de las encuestas, fue para así conocer el perfil sociocultural de las personas y si estas influyen en la razón de ser vegetariano y así, poder encontrar una relación entre las variables antes descritas, puesto que los datos reflejados en cada instrumento, se trató que sean lo más claro y con el propósito que sean comprensibles, se reflejó una relación entre los datos obtenidos en cada una de las entrevistas, pues por medio de estas, se indago sobre los establecimientos y los servicios que se ofrecen, enlazado con la atención que estos brindan, por medio de los establecimientos que ofrecen alimento vegetariano. (Ver Anexo 5).

Capítulo IV Análisis de resultados

4.2 Cuadro de entrevista, Mile Time – Go Vegan

A. Entrevista realizada a Chen, Bing Feng Propietario de “Restaurante Mile Time”.

B. Entrevista realizada a Nohemí Gómez Encargada de “Go Vegan”.

Pregunta.	Respuesta.	Análisis.
1. ¿Cómo inicio el establecimiento? Objetivo: Indagar si existe relación entre el vegetarianismo y el turismo gastronómico en la zona norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3.	A. El establecimiento inicio como ideología de los propietarios haciendo énfasis en el Buddha Mile y crear conciencia en las personas. B. El establecimiento inicio con la idea de hacer cumplir los Derechos de los Animales.	Ambos propietarios iniciaron sus establecimientos por medio del apoyo a la no violencia contra los animales, el primero con una ideología más religiosa, y el segundo por amor hacia los animales, respetando la vida de cada uno de los seres vivos.
2. ¿Cuánto tiene el establecimiento de estar sirviendo a clientes vegetarianos? Objetivo: Determinar el número de establecimientos vegetarianos en la zona norte de san salvador en los Distritos 1, 2 y 3.	A. 6 años B. 5 años	Mile Time es uno de los restaurantes que tiene mayor índice comercial, en cuanto a comida vegetariana se habla. Go Vegan es favorecido gracias a que es el único establecimiento vegano, siempre este el motivo por el cual las personas optan por consumir en el establecimiento.
3. ¿Quiénes visitan más el establecimiento, clientes locales o extranjeros? Objetivos: -Indagar si existe relación entre el vegetarianismo y el turismo gastronómico en la zona norte de San Salvador en los	A. Mayormente clientes Locales, pero también hay una cantidad reducida de clientes extranjeros. B. Mayormente personas Locales, pues trabajan cerca de nuestro local y optan por seguir una alimentación	La mayoría de personas que visitan estos establecimientos son clientes locales de entre 25 a 50 años de edad, puesto que por motivos propios buscan la opción más accesible para poder consumir este alimento no tradicional, las personas extranjeras

Distritos 1, 2 y 3. -Identificar las principales características socioculturales del consumidor que frecuentan los establecimientos vegetarianos, en la zona norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3.	saludable, también por ser el único establecimiento vegano. Las personas extranjeras son pocas, pero son frecuentes.	necesitan una mejor orientación para conocer este lugar, primeramente teniendo en cuenta que no conocen las zonas en donde se encuentran ubicadas, y los encargados de los establecimientos deben estar al margen de los clientes potenciales que podrían convertirse en frecuentes por la poca opción que hay la zona descrita.
4. ¿Cuántos clientes recibe en promedio en el mes? Objetivo: Medir el número de personas que visitan los establecimientos vegetarianos, en la zona Norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3.	A. Se reciben aproximadamente 350 personas en el mes. B. Se reciben aproximadamente 150 personas en el mes.	Ambos establecimientos son frecuentados con alta afluencia de personas o clientes vegetarianos mayores de edad, quienes buscan desarrollar y hacer crecer esta dieta; pues sus razones pueden variar, un claro ejemplo puede ser la accesibilidad que tienen para visitar el establecimiento.
5. ¿Cuentan con promociones que atraigan la atención de los clientes? Objetivo: Identificar las principales características socioculturales del consumidor que frecuentan los establecimientos vegetarianos, en la Zona	A. Si, se utilizan cupones en temporadas determinadas. B. Si, se imparten Descuentos y se ofrece la Tarjeta de cliente Frecuente en una temporada Determinada.	Se percibe que Mile Time tiene claro cómo atraer a clientes, tomando en cuenta las sugerencias que los clientes les hacen para mejorar los servicios y realizar promociones que los beneficien. Go vegan a su estilo tiende atraer nuevas personas por medio de su publicidad que

Norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3.		genera por medio de redes sociales, impartiendo nuevas promociones cuando las personas menos lo esperan. Ambos obtienen buenas promociones para asegurar la visita de los consumidores.
6. ¿Qué propósitos u objetivos tiene para el futuro del establecimiento? Objetivo: Estimar la relación que tiene el vegetarianismo en el turismo gastronómico en la Zona Norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3.	A. Algunos de los propósitos son: ampliarse, abrir nuevos puntos de comida vegetarianos B. Algunos de los propósitos son: Servicio a Domicilio, ampliar el establecimiento, ampliar parqueo.	Como se puede reflejar en las respuestas ambos establecimientos, tienden a emplear métodos para una mejor atención de las personas, fortaleciendo la parte que más afecta por parte de los consumidores y por parte de los encargados.
7. ¿Qué servicio aparte de alimentos podemos encontrar en el establecimiento? Objetivo: Estimar la relación que tiene el vegetarianismo en el turismo gastronómico en la Zona Norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3.	A. Principalmente alimentos vegetarianos, pero también se cuenta con la opción de alimentos congelados para aquellas que prefieren cocinar en casa. B. Principalmente alimentos veganos, Alimentos congelados, Complementarios: Medicina Natural, Productos de Cuidado Personal.	Ambos son establecimientos bastante amplio en los servicios gastronómicos vegetarianos; puestos que brindan alimentos al gusto del cliente, ofreciendo también otros tipos de servicios adicionales que van acorde con lo que los consumidores buscan para mejorar su estilo de vida.

4.3 Cuadro de entrevista, Sol Y Luna – Kalpataru

A. Entrevista Realizada a Ana Lazo, Propietaria de Establecimiento “Sol y Luna” Cocina Vegetariana.

B. Entrevista realizada a Chef, Rafael Bolaños encargado del establecimiento “Kalpataru”.

Pregunta.	Respuesta.	Análisis.
1. ¿Cómo inicio el establecimiento? Objetivo: Indagar si existe relación entre el vegetarianismo y el turismo gastronómico en la zona norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3.	A. Inicio como una ideología de parte de los propietarios basándose principalmente en la alimentación vegetariana; a su vez por el tipo de organismos que posee el ser humano. B. Inicio con la idea de brindar una buena alimentación saludable para las personas y crear conciencia.	Ambos establecimientos tiene relación en cuanto a sus ideas de inicio, puesto que Sol y Luna con la idea de crear un alimento nuevo que fuese mejor para el organismo del ser humano y Kalpataru como un ideal para transmitir una alimentación sana para las personas creando conciencia del mismo.
2. ¿Cuánto tiene el establecimiento de estar sirviendo a clientes vegetarianos? Objetivo: Determinar el número de establecimientos vegetarianos en la zona norte de san salvador en los Distritos 1, 2 y 3.	A. 25 años. B. 31 años.	Son establecimientos con mayor trayectoria en alimentación vegetariana a comparación a los demás, puesto que ambos brindan una buena atención a las personas que degustan sus alimentos tanto por la calidad como también por la variedad que ahí ofrecen.

3. ¿Quiénes visitan más el establecimiento, clientes locales o extranjeros? Objetivos: -Indagar si existe relación entre el vegetarianismo y el turismo gastronómico en la zona norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3. -Identificar las principales características socioculturales del consumidor que frecuentan los establecimientos vegetarianos, en la zona norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3.	A. Mayormente clientes Locales, son personas que buscan algo diferente en alimentos. B. Principalmente son clientes locales, clientes que son frecuentes con nuestro establecimiento.	Ambos establecimiento son más frecuentados por personas locales, puesto que son personas que tienen un conocimiento mecho mejor sobre dónde encontrar a cada uno de estos establecimientos y otras personas por motivos de tiempo o accesibilidad; mas sin embargo la poca visita de personas extranjeras es por la falta de información que se brinda sobre los establecimientos.
4. ¿Cuántos clientes recibe en promedio en el mes? Objetivo: Medir el número de personas que visitan los establecimientos vegetarianos, en la zona Norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3.	A. Se reciben aproximadamente 100 personas en el mes. B. Se reciben aproximadamente unas 250 personas al mes.	A pesar de que el establecimiento Sol y Luna tiene una experiencia en servir alimentos a este grupo de personas, la afluencia no es muy grande, pero si se obtienen clientes; mientras Kalpataru un establecimiento con mayor trayectoria obtiene más afluencia de personas por la experiencia que brinda a sus clientes.
5. ¿Cuentan con promociones que atraigan la atención de los clientes? Objetivo: Identificar las principales características socioculturales del consumidor que frecuentan los establecimientos vegetarianos, en la Zona Norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3.	A. No, no se cuenta con promociones, pues lo más importante para nosotros es la Atención al Cliente. B. Si contamos con promociones por medio de las Redes Sociales que tratan sobre descuentos.	Estos establecimientos tienen diferencias en cuanto a promociones que cada 7uno utiliza para atraer a más clientes, Sol y Luna no brinda ninguna promoción, por la idea de enfocarse en brindar una buena atención.; kalpataru hace uso de un medio muy importante como son las Redes Sociales.

6. ¿Qué propósitos u objetivos tiene para el futuro del establecimiento? Objetivo: Estimar la relación que tiene el vegetarianismo en el turismo gastronómico en la Zona Norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3.	A. Nuestros propósitos son ampliar el establecimiento, abrir un nuevo local de comida vegetariana y repartir productos. B. Entrar a otros mercados por medio de nuestros productos y a la vez obteniendo más clientes	Son establecimientos que siempre ven hacia el futuro, pero con diferentes propósitos que a conclusión siempre van buscando el beneficio tanto de los clientes como también del establecimiento.
7. ¿Qué servicio aparte de alimentos podemos encontrar en el establecimiento? Objetivo: Estimar la relación que tiene el vegetarianismo en el turismo gastronómico en la Zona Norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3.	A. Aparte de alimentos vegetarianos y comida congelada, también se ofrecen helados, jugos y pan dulce. B. Ofrecemos alimentos preparados al estilo buffet, alimentos refrigerados para que las personas cocinen.	Establecimientos que son generadores de productos alimenticios de buena calidad para el cliente, que con el tiempo van ampliándose más en el punto de brindar servicios adicionales que benefician al cliente que consume esta dieta.

4.3 Cuadro de entrevista, Instituto de yoga – Naturaland

A. Entrevista realizada a Nora Cruz Propietaria de “Naturaland”.

B. Entrevista realizada a Oscar Daura Presidente de “Instituto de Yoga”.

Pregunta.	Respuesta.	Análisis.
1. ¿Cómo inicio el establecimiento? Objetivo: Indagar si existe relación entre el vegetarianismo y el turismo gastronómico en la zona norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3.	A. Como idea para mejorar la Salud. B. Como idea para mejorar la salud mental y física de las personas.	Se encuentra una relación entre los dos establecimientos puesto que la idea que surgió fue para mejorar el organismo de las personas, evitando futuros problemas de salud.
2. ¿Cuánto tiene el establecimiento de estar sirviendo a clientes vegetarianos? Objetivo: Determinar el número de establecimientos vegetarianos en la zona norte de san salvador en los Distritos 1, 2 y 3.	A. 4 años B. 50 años	Naturaland teniendo pocos años sirviendo a clientes vegetarianos es muy reconocido por este grupo de personas, con sus productos de calidad que ofrece. Instituto de yoga, se mantiene por los diversos servicios aportando mejor conciencia hacia las cosas que se hacen.
3. ¿Quiénes visitan más el establecimiento, clientes locales o extranjeros? Objetivos: -Indagar si existe relación entre el vegetarianismo y el turismo gastronómico en la zona norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3. -Identificar las principales características socioculturales del consumidor que	A. Mayormente extranjeros por la poca opción en establecimientos y personas locales de diferentes departamentos. B. Personas locales que viven a los alrededores.	En esta interrogante se puede reflejar que a pesar de los años y experiencia que se tenga, las personas frecuentes pueden variar o generar un mayor impacto para la sociedad, puesto que se brinda un mejor conocimiento y se empieza por concientizar a las personas locales para luego poder atraer a personas extranjeras o turistas. A diferencia de Naturaland las personas buscan un producto

frecuentan los establecimientos vegetarianos, en la zona norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3.		para realizar sus alimentos en el hogar, puesto que no se encuentran productos similares en otros puntos de ventas.
4. ¿Cuántos clientes recibe en promedio en el mes? Objetivo: Medir el número de personas que visitan los establecimientos vegetarianos, en la zona Norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3.	A. 100 personas. B. 200 personas	Hay una semejanza puesto que en instituto de yoga solamente ofrecen un menú vegetariano los días sábados y a comparación de naturaland, lo ofrecen seis días a la semana, ambos con afluencia sostenible para mantenerse al margen de estas personas para satisfacer sus necesidades.
5. ¿Cuentan con promociones que atraigan la atención de los clientes? Objetivo: Identificar las principales características socioculturales del consumidor que frecuentan los establecimientos vegetarianos, en la Zona Norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3.	A. Si, se ofrece la tarjeta de cliente frecuente, rifas, regalos por medio de bombos. B. Hay promociones de Hamburguesas, Pizza, Vegetales rayados, ensaladas.	Los establecimientos tienen como prioridad velar por la satisfacción del cliente por ello, han decidido generar promociones los cuales sean de interés para los consumidores, ofreciendo una variedad en productos y crecer de manera que se recomiende los establecimientos.
6. ¿Qué propósitos u objetivos tiene para el futuro del establecimiento?	A. Trasladarse a otro local más amplio y ofrecer servicios médicos.	A medida que las personas conocen sobre nuevos establecimientos, la afluencia de los

Objetivo: Estimar la relación que tiene el vegetarianismo en el turismo gastronómico en la Zona Norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3.	B. Impartir cursos de cocina.	locales que están posicionados incrementa, exigiendo más atención por medio de productos o servicios.
7. ¿Qué servicio aparte de alimentos podemos encontrar en el establecimiento? Objetivo: Estimar la relación que tiene el vegetarianismo en el turismo gastronómico en la Zona Norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3.	A. Principalmente comida congelada, productos de cuidado personal y jugos naturales o licuados. B. Venta de libros, cursos de yoga, curso de cocina, astrología, danza árabe, conferencia de temas relacionados al vegetarianismo.	En la interrogante se refleja que las respuestas de cada establecimiento no son similares, puesto que un se encarga de ofrecer productos vegano-vegetarianos y el otro ofreciendo servicios que puedan lograr un mejor estilo de vida.

4.4 Cuadro de entrevista, Shen Zhuan – Tao

A. Entrevista realizada a Don Víctor, Propietario de Establecimiento “TAO”.

B. Entrevista realizada a Grecia Lin, Propietaria de “Shen Zhuan”.

Pregunta.	Respuesta.	Análisis.
1. ¿Cómo inicio el establecimiento? Objetivo: Indagar si existe relación entre el vegetarianismo y el turismo gastronómico en la zona norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3.	A. Inicio por motivos personales, salud propia de parte del propietario. B. Inicio con la ideología de cuidar, proteger la vida de los animales.	Estos establecimientos tienen diferentes ideologías por lo cual se basaron para brindar servicio de alimentos vegetarianos; mas sin embargo Tao nació por motivos personales, de salud del propietario, mientras que Shen Zhuan con una idea más profunda de cuidar la vida de los animales.
2. ¿Cuánto tiene el establecimiento de estar sirviendo a clientes vegetarianos? Objetivo: Determinar el número de establecimientos vegetarianos en la zona norte de san salvador en los Distritos 1, 2 y 3.	A. 40 años. B. 6 años.	Se analiza que son establecimientos bastantes diferentes y distintos en su forma de servir a los clientes, en cuanto a tiempo es mucha la diferencia, más sin embargo también toma función la calidad y experiencia que cada uno tiene.
3. ¿Quiénes visitan más el establecimiento, clientes locales o extranjeros? Objetivos: -Indagar si existe relación entre	A. Son personas locales, más que todo trabajadores que les queda accesible y también estudiantes.	En esta pregunta se puede observar que siempre es variado con respecto a clientes, puesto que por medio de la calidad y accesibilidad así, es como también las

el vegetarianismo y el turismo gastronómico en la zona norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3. -Identificar las principales características socioculturales del consumidor que frecuentan los establecimientos vegetarianos, en la zona norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3.	B. Pues es bastante balanceado puesto que llegan personas locales como también personas extranjeras.	personas visitan estos establecimientos, Tao con clientes trabajadores y estudiantes de los alrededores y Shen Zhuan con clientes locales y extranjeros, por su variedad y promociones que brinda a sus consumidores.
4. ¿Cuántos clientes recibe en promedio en el mes? Objetivo: Medir el número de personas que visitan los establecimientos vegetarianos, en la zona Norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3.	A. Un aproximado de 100 personas al mes. B. Un aproximado de 400 personas al mes.	Con respecto a los clientes podemos analizar que depende de los servicios y propósitos que tengan estos establecimientos, así es la afluencia de personas que los visitan, el primero con mayor experiencia pero con menos clientes que el segundo, es por solo brindar servicio alimenticio; mientras que el segundo con menos experiencia pero con más servicios y propósitos a futuro para beneficio del cliente es por ello que tiene mejor afluencia de personas que degustan la dieta que ahí ofrecen.
5. ¿Qué propósitos u objetivos tiene		En estos establecimientos se puede observar

para el futuro del establecimiento? Objetivo: Estimar la relación que tiene el vegetarianismo en el turismo gastronómico en la Zona Norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3.	A. No especifico. B. Ampliar el establecimiento, y expenderse a nuevas zonas.	la diferencia que existe entre uno y otro, pues el primero cree que por el momento está bien con los servicios que ofrece a sus clientes, no es así Shen Zhuan con propósitos bastantes beneficiosos para sus clientes que busca expandir sus servicios en zonas distintas, para tratar de contribuir a las necesidades de las personas que consumen la dieta vegetariana.
6. ¿Qué servicio aparte de alimentos podemos encontrar en el establecimiento? Objetivo: Estimar la relación que tiene el vegetarianismo en el turismo gastronómico en la Zona Norte de San Salvador en los Distritos 1, 2 y 3.	A. Solamente el servicio de alimentos vegetarianos. B. Galletas Cupin y por el momento solo se brinda alimento para consumir en el establecimiento.	Es necesario brindar servicios adicionales puesto que muchas de las personas con esta dieta no buscan solo alimentos vegetarianos, sino también servicios que vaya de acuerdo a su dieta y que ayuden a sus necesidades, es por eso que entre estos establecimientos siempre se observa diferencia.

Capítulo V Conclusiones y Recomendaciones

5.1 Conclusiones

1. Los vegetarianos son personas que mayormente siguen una dieta no tradicional muy diferente a lo que se piensa, puesto que la cultura que se maneja nacionalmente de este estilo de vida, no es inculcado, puesto que las personas que optan por seguirla son personas adultas entre los 26 a 40 años, con un mayor nivel de conciencia, como se logra establecer en el estudio realizado.
2. Los establecimientos que ofrecen un menú vegetariano, brindan sus servicios con la mejor calidad y atención para los consumidores y establecer una relación entre establecimiento y cliente, brindándole a su vez promociones que beneficien a ambos, puesto que la demanda por parte de este grupo de personas es reducida comparado a restaurantes reconocidos por menús tradicionales, estos establecimientos con un aproximado de 350 personas que visitan al mes, siendo un porcentaje bajo pero relevante, pues poco a poco va generando interés y siendo correspondido por parte de los establecimientos con una ideología que los identifica con la razón de optar a seguir esta dieta; en el presente estudio, se logró obtener a un **0.16%** de la población que son vegetarianos, dentro de los distritos delimitados, puesto que fue un tiempo reducido para establecer un dato exacto del municipio completo.
3. Los puntos gastronómicos situados en la zona norte de San Salvador, son elevados, en el presente estudio se indago sobre 22 establecimientos en los cuales 15 son vegetariano, sin embargo, no todos estos cumplen realmente con una opción vegetariana, puesto que, utilizando ingredientes no aptos para las personas

vegetarianas, muchas veces, por no conocer sobre esta dieta a profundidad, sin embargo, se conoció que 7 de estos establecimientos de restauración, comienzan a tomar interés para satisfacer a este grupo de personas.

4. El mayor porcentaje de participantes reflejados en el estudio, son personas del sexo femenino, con un nivel de estudio universitario, que trabaja, soltera, aproximadamente con un porcentaje del 25% que destina en alimentos, no tiene hijos, siendo muchas veces los únicos en su familia, siguiendo esta dieta; si pertenece a una religión, mas no es significativo para seguir esta dieta, frecuentando establecimientos y buscando algo novedoso para saciar expectativas y brindándole mayor importancia a la salud, adoptando el vegetarianismo como un estilo de vida.
5. El estilo de vida que estas personas optan a seguir no está asociado a la publicidad, pues muchas personas tienen conocimientos de ellos por medio de recomendaciones, que incitan a visitar estos establecimientos con la idea de algo novedoso, a su vez teniendo en cuenta que son personas locales, pues tienen un mayor conocimiento sobre donde están ubicadas geográficamente, siendo por motivos de accesibilidad y preferencia a los menús que ahí se ofrecen; por otra parte, para las personas con problemas de accesibilidad, demandan mayormente un servicio adicional o promocional, uno de ellos es el servicio a domicilio; más sin embargo son pocos los establecimientos que ofrecen esta atención a este grupo de personas por diversas razones; así mismo clientes extranjeros(as) conocen estos locales por razones de cultura, buscando así, satisfacer las necesidades para su estilo de vida.

6. Existe una afluencia de personas adultas que visitan los establecimientos en los que ofrecen algo innovador, diferente, eso que los identifique de los demás puntos de ventas, es por ello que algunos cuentan con servicios adicionales como el servicio de Yoga, productos de cuidado personal, productos de panadería y algunos ofrecen cursos de cocina, pues estos servicios se enlazan con el estilo de vida que siguen estas personas, puesto que los participantes vegetarianos en el presente estudio, tienen características propias, puesto que se relacionan entre sí, pues están a favor de la defensa de los derechos animales, favorecer la salud y pocos, pero no menos importante la afluencia de los amigos, los establecimientos buscan estar al margen de las exigencias de los consumidores locales y extranjeros que se disponen a degustar de esta dieta no tradicional.
7. Cuando se habla de una alimentación vegetariana, muchas veces se piensa que tiene que asociarse con el nivel económico de las personas, al momento de recolectar los datos, se tuvo conocimientos de diferentes puntos de enfoques, personas con un nivel bajo o alto de presupuesto, mas sin embargo, se obtuvieron estadísticamente datos, que se pueden visualizar que no trabajan y esto no incide en mejorar o afectar la dieta por contar con un bajo presupuesto, a su vez se conoció que estas personas sí están satisfechas con los servicios que se imparten en los establecimientos, pero que podrían mejorar a corto plazo.
8. Los tipos de dietas a seguir por parte de los vegetarianos no estrictos, son variables, pues un mayor porcentaje se refleja ante todos los demás tipos de alimentación, para ser exactos un 43.3% que siguen una dieta Ovolactovegetariana, puede ser por la falta de variedad que en los establecimientos se pueden encontrar, asociado con el tiempo libre que tienen

estas personas para consumir sus alimentos, pues no tienen la accesibilidad de visitar los establecimientos y disfrutar de la variedad de platillos que se pueden encontrar.

9. En nuestro país los establecimientos de alimentación se encargan de satisfacer las necesidades del consumidor, mas así, si se trata de turistas nacionales o internacionales que visitan estos locales, pues ellos se disponen a conocer algo diferente de su hábitat diario, esto es relevante para el turismo gastronómico pues su principal objetivo es satisfacer el apetito e interés por este tipo de alimentos, los establecimientos mencionados en el estudio, cuentan con una experiencia favorable para brindar servicios a los consumidores de esta dieta, al inicio de este estudio se pensaba que eran pocos los establecimientos que ofrecían este tipo de servicios, sin embargo, al momento de indagar sobre estos, se conoció un número elevado de establecimientos, otros que no fueron agregados al estudio por no tener conocimiento de ellos y algunos fuera de la zona geográfica delimitada, los establecimientos vegetarianos, no teniendo un espacio amplio, dan su servicio y tienen afluencia, brindando atención para las personas que consumen esta dieta, con un horario adecuado y acorde a la demanda que se mantiene por el momento en el mercado, no siendo muy exigentes y situados en una zona comercial, pero a su vez algunos se encuentran aislados de los establecimientos que ofrecen servicios de una dieta tradicional utilizando carnes rojas y blancas o aditivos que no van acorde al consumo de los vegetarianos.

5.2 Recomendaciones

1. Darse a conocer a través de diferentes medios de mayor interés como eventos o ferias para atraer a nuevas personas que se interesen en el estilo de vida.
2. Ofertar a la población, servicios en los que se puedan optar por seguir un estilo de vida vegetariano y hacerlo llamativo para captar la atención e interés de las personas.
3. Crear espacios dentro del local para ofrecer una orientación a las personas que son y que no son vegetarianas, para que puedan comprender del por qué este estilo de vida.
4. Brindar mayor información sobre la ubicación geográfica o un mayor asesoramiento sobre cada uno de los establecimientos vegetarianos.
5. Brindar promociones que beneficien tanto al cliente como al establecimiento.
6. Capacitar al personal para ofrecer mejor atención y lograr la satisfacción de los clientes.
7. Brindar más variedad para los clientes frecuentes.
8. Mantener las normas de calidad y saneamiento en los establecimientos.

Referencias

- Aguilar, E. (2017, febrero). [Entrevista con Nora Cruz, propietaria de Naturaland: *Relevancia del vegetarianismo*]. Grabación de audio.
- Aguilar, E. (2017, febrero). [Entrevista con Oscar Daura, presidente de Instituto de yoga: *Relevancia del vegetarianismo*]. Grabación en audio.
- Aguilar, E. (2017, febrero). [Entrevista con Don Víctor, propietario de restaurante El Tao: *Relevancia del vegetarianismo*]. Grabación en audio.
- Aguilar, E. (2017, febrero). [Entrevista con Ana Lazo, propietaria de cocina vegetariana Sol y Luna: *Relevancia del vegetarianismo*]. Grabación en audio.
- Aguilar, E. (2017, marzo). [Entrevista con Grecia Lin, propietaria de restaurante Shen Zhuan: *Relevancia del vegetarianismo*]. Grabación en audio.
- Aldana, E. (2013). *El vegetarianismo saludable y nutrientes que brindan los alimentos*. Recuperado de http://www.fundacionbengoa.org/informacion_nutricion/vegetarianismo_saludable.asp
- Ayala Polanco, A. (2010). *Transformación de conciencia vegetariana*. Recuperada de <http://www.homovegetus.cl/GuiaTC.pdf>
- Barrios Marco, F. (2011). *La relajación zen, meditación zen*. Recuperado de <http://www.larelainacion.com/larelainacion/21zen.php>
- Bazán García, A. (2014). *Conociendo sobre el vegetarianismo*. Recuperado de <https://es.slideshare.net/YaiirSorcia/conociendo-el-vegetarianismo>
- Cote-Boudreau, F. (2009). *Religiones y culturas vegetarianas*. Recuperada de <https://danteawakening.wordpress.com/2014/04/13/etica-vegetariana-y-religiones-que-la-promueven/>
- Cruz Cruz, J. (2012). *El vegetarianismo como fenómeno cultural*. Recuperado de <http://www.entretantomagazine.com/2012/10/21/el-vegetarismo-como-fenomeno-cultural/>

- Dianoia. (2001). *Biografía de Pitágoras de samos y pensamientos*. Recuperado de <http://www.webdianoia.com/presocrat/pitagoras.htm>
- Dietamacrobiótica.com. (2009). *Dieta macrobiótica*. Recuperado de <http://www.dietamacrobiotica.com>
- González Miranda, D. (2014). *Estudio exploratorio del vegetarianismo, en adultos de 20 a 50 años de edad, en la ciudad de Guatemala*. (Tesis de licenciatura) Universidad Rafael Landívar. Ciudad de Guatemala, GT. Recuperado de <https://prezi.com/9pdgcfzfrxev/informacion-general-estudio-de-tesis-sobre-vegetarianismo/>
- Humanos veganos. (2015). *Genios vegetarianos de la historia*. Recuperado de <http://humanovegano.org/genios-vegetarianos-de-la-historia/>
- La Vurger. (2016). *Servicio a domicilio comida vegetariana*. Recuperada de <https://www.facebook.com/lavurger/>
- Mandala EcoVillas. (2016). *Hotel-restaurante, ofrece menú vegetariano*. Recuperado de <http://www.mandalaecovillas.com>
- Mejía, C. (2017, Febrero). [Entrevista a Nohemi Gomez, encargada de restaurante Go Vegan: *Relevancia del vegetarianismo*]. Grabación en audio.
- Mejía, C. (2017, febrero). [Entrevista con Chen, Bing-Feng, propietario de restaurante Mile Time: *Relevancia del vegetarianismo*]. Grabación en audio.
- Mejía, C. (2017, marzo). [Entrevista con chef, Rafael Bolaños, encargado de restaurante Kalpataru: *Relevancia del vegetarianismo*]. Grabación en audio.
- Mejía, C. (2017, abril). [Entrevista con Mónica, encargada de Soy Green: *Relevancia del vegetarianismo*]. Grabación en audio.
- Millington, K. (2015). El origen del vegetarianismo. *Revista bbc news magazine digital*. Recuperada de <http://www.larevoluciondelacuchara.org/el-origen-del-vegetarianismo-en-occidente/>

- Paladines, I. (2009). *Ser vegetariano y diversos tipos de dietas*. Recuperado de <http://mioplanet.org/page/2009-02-17/%C2%BFqu%C3%A9-es-ser-vegetariano-y-mas>
- Paladines, I. (2009). *La ecología, razones de ser vegetariano y la economía*. Recuperado de <http://mioplanet.org/page/2009-02-19/salud-y-ecolog%C3%AD-en-el-vegetarianismo>
- Paragüitas organics. (2015). *Servicio a domicilio, alimento totalmente vegetariano*. Recuperado de <https://www.facebook.com/paraguitasorganics/>
- Paz Suarez, G. (2007). *Vegetarianismo la opción para una mejor calidad de vida, desde la perspectiva de la comunidad yoguica*. Recuperado de <http://cybertesis.uach.cl/tesis/uach/2007/fms399v/doc/fms399v.pdf>
- Rivas, J. (2010). *Análisis e interpretación de los resultados*. Recuperado de <https://es.slideshare.net/falakioto/analisis-de-datos-6349556>
- Sanchez Ortiz, J. (2012). *Tipos de dietas vegetarianas*. Recuperado de <http://www.enbuenasmanos.com/dieta-ovolactovegetariana>
- SensAgent. (2008). *El vegetarianismo*. Recuperado de http://diccionario.sensagent.com/vegetarianismo/es-es/#cite_note-26
- Sermeño, H. (2013, 25 de enero). Impacto culinario en El Salvador. *Elsalvador.com*. Recuperado de <http://www.elsalvador.com/entretenimiento/100211/el-arte-vegano-un-mundo-de-sabor/>
- Soya NutriBar. (2010). *Establecimiento con servicio de alimento vegetariano*. Recuperado de https://www.facebook.com/pg/SoyaNB/about/?ref=page_internal
- The Encyclopedia Britannica. (2008). *John Harvey Kellogg, breakfast cereals*. Recuperado de <https://www.britannica.com/biography/John-Harvey-Kellogg>
- Vegan Foods. (2017). *Servicio a domicilio postres vegetarianos*. Recuperado de <https://www.facebook.com/Vegan-Foods-767560870004167/>

- Vegetarianismo.net. (2002). *Razón de ser vegetariano*. Recuperado de <http://www.vegetarianismo.net/servejeta/entrevista-donald-watson.html>
- Vegetarianos.net. (2003). *Historia del vegetarianismo*. Recuperado de <http://www.vegetarianos.net/historia-del-vegetarianismo/>
- Vegetarian society. (2011). *History of the vegetarian society*. Recuperada de <https://www.vegsoc.org/history>
- Zuleiman, R. (2012). *Vegetarianos, veganos y otros*. Recuperado de <https://ricardozueleiman.wordpress.com/2012/03/12/vegetariano-veganos-y-otros/>



Anexos

ANEXO 1

PREGUNTAS PARA ENTREVISTA SOBRE LA RELEVANCIA DEL VEGETARIANISMO.

Indicaciones: a continuación se presentan unas interrogantes hacia el Encargado o Propietario del establecimiento vegetariano, con el objetivo de conocer sus indicios y primeros pasos dentro del mercado alimenticio, si usted cree que una pregunta no está enfocada a su establecimiento, por favor dirigirse al investigador para resolver cualquier duda.

“Su colaboración es muy importante para lograr el estudio. Muchas gracias.”

1. ¿Cómo inicio el establecimiento o Restaurante? Objetivo: 1.
2. ¿Cuánto tiempo tiene el establecimiento de estar sirviendo a los clientes vegetarianos? Objetivo: 5.
3. ¿Quiénes visitan más el establecimiento, clientes locales o extranjeros? Objetivo: 1, 4.
4. ¿Rango de edades que visitan el establecimiento? Objetivo: 2, 3.



5. ¿Cuántos clientes recibe en promedio al mes? ¿Usted cree que es el ideal de cliente que aspira? Objetivo: 2.
6. ¿Cuáles son los platillos que los clientes prefieren o que más consumen? Objetivo: 4.
7. ¿Cuenta con la opción para el cliente, de consumir en el establecimiento, comprar y/o llevarlos? Objetivo: 1, 3.
8. ¿Cuenta con promociones que llamen la atención de los clientes? Objetivo: 1, 2, 3.
9. ¿Qué propósitos u objetivos hay para futuro del establecimiento? Objetivo: 1.
10. ¿Qué servicios aparte de alimentos podemos encontrar en su establecimiento? Objetivo: 1.
11. ¿Cuenta con servicio a domicilio? Objetivo: 1, 3.



12. ¿Usted considera que el establecimiento se encuentra bien ubicado?

Objetivo: 1, 5.

13. ¿Qué horarios maneja al público? Objetivo: 1.

14. ¿Ofrece algún tipo de entretenimiento infantil? Objetivo: 1, 3.

15. ¿Cuenta con zona de estacionamiento suficiente? Objetivo: 3.

16. ¿Ha pensado en ampliar el establecimiento? Objetivo: 1.



PREGUNTAS PARA ENTREVISTA SOBRE LA RELEVANCIA DEL VEGETARIANISMO.

Indicaciones: a continuación se presentan unas interrogantes hacia el Encargado o Propietario del establecimiento vegetariano, con el objetivo de conocer sus indicios y primeros pasos dentro del mercado alimenticio, si usted cree que una pregunta no está enfocada a su establecimiento, por favor dirigirse al investigador para resolver cualquier duda.

Entrevista Realizada a Chen, Bing Feng, Propietario de “Restaurante
Mile Time.”

1. ¿Cómo inicio el establecimiento o Restaurante?

El establecimiento inicio como ideología de los propietarios haciendo énfasis en el Buddha Mile y crear conciencia en las personas.

2. ¿Cuánto tiempo tiene el establecimiento de estar sirviendo a los clientes vegetarianos?

6 años de servir al cliente.

3. ¿Quiénes visitan más el establecimiento, clientes locales o extranjeros?

Mayormente clientes locales, pero también hay una cantidad reducida de clientes extranjeros.

4. ¿Rango de edades que visitan el establecimiento?

Mayormente personas entre 25 a 70 años de edad.



5. ¿Cuántos clientes recibe en promedio al mes? ¿Usted cree que es el ideal de cliente que aspira?

Se reciben aproximadamente 35 personas en el mes.

6. ¿Cuáles son los platillos que los clientes prefieren o que más consumen?

Sopas

7. ¿Cuenta con la opción para el cliente, de consumir en el establecimiento, comprar y/o llevarlos?

Las dos maneras se brinda alimento para consumir en casa y también en el establecimiento.

8. ¿Cuenta con promociones que llamen la atención de los clientes?

Si se utilizan cupones en temporadas determinadas.

9. ¿Qué propósitos u objetivos hay para futuro del establecimiento?

Algunos de los propósitos son: ampliarse, abrir nuevos puntos de comida vegetariana.

10. ¿Qué servicios aparte de alimentos podemos encontrar en su establecimiento?

Principalmente alimentos vegetarianos, pero también se cuenta con la opción de alimentos congelados para aquellos que prefieren cocinar en casa.

11. ¿Cuenta con servicio a domicilio?

Pues por el momento no, no contamos con ese servicio.



12. ¿Usted considera que el establecimiento se encuentra bien ubicado?

Pues no tanto porque la zona no es tan transitada.

13. ¿Qué horarios maneja al público?

Lunes a sábado: 11:30 am – 9:00 pm

Domingo: No ofrece Servicio.

14. ¿Ofrece algún tipo de entretenimiento infantil?

Si contamos con un espacio para que los niños jueguen.

15. ¿Cuenta con zona de estacionamiento suficiente?

Sí.

16. ¿Ha pensado en ampliar el establecimiento?

Si, de igual manera obtener otro establecimiento vegetariano.



PREGUNTAS PARA ENTREVISTA SOBRE LA RELEVANCIA DEL VEGETARIANISMO.

Indicaciones: a continuación, se presentan unas interrogantes hacia el Encargado o Propietario del establecimiento vegetariano, con el objetivo de conocer sus indicios y primeros pasos dentro del mercado alimenticio, si usted cree que una pregunta no está enfocada a su establecimiento, por favor dirigirse al investigador para resolver cualquier duda.

Entrevista Realizada a Noemí Gómez encargada de “Go Vegan.”

1. ¿Cómo inicio el establecimiento o Restaurante?

El establecimiento inicio como idea de hacer cumplir los derechos de los animales.

2. ¿Cuánto tiempo tiene el establecimiento de estar sirviendo a los clientes vegetarianos?

5 años.

3. ¿Quiénes visitan más el establecimiento, clientes locales o extranjeros?

Mayormente clientes locales, pues optan por seguir una alimentación saludable, también por ser el único establecimiento vegano. Las personas extranjeras son pocas, pero son frecuentes.

4. ¿Rango de edades que visitan el establecimiento?

Es variado porque nos visitan de todas las edades.



5. ¿Cuántos clientes recibe en promedio al mes? ¿Usted cree que es el ideal de cliente que aspira?

Se reciben aproximadamente 150 personas al mes.

6. ¿Cuáles son los platillos que los clientes prefieren o que más consumen?

Las hamburguesas.

7. ¿Cuenta con la opción para el cliente, de consumir en el establecimiento, comprar y/o llevarlos?

Si, brindamos alimentos ya cocinados solo para consumir en el hogar también para consumir en el establecimiento.

8. ¿Cuenta con promociones que llamen la atención de los clientes?

Si se imparten descuentos y se ofrece la Tarjeta de clientes frecuentes en una temporada determinada.

9. ¿Qué propósitos u objetivos hay para futuro del establecimiento?

Algunos de los propósitos son: Servicio A domicilio, Ampliar establecimiento y Ampliar parqueo.

10. ¿Qué servicios aparte de alimentos podemos encontrar en su establecimiento?

Principalmente alimentos veganos, alimentos congelados y Complementarios como: Medicina Natural.



11. ¿Cuenta con servicio a domicilio?

Pues por el momento no, pero si es uno de nuestros propósitos a futuro para nuestro establecimiento.

12. ¿Usted considera que el establecimiento se encuentra bien ubicado?

Se cree que si puesto que las personas que trabajan a los alrededores son los que nos visitan al igual que también clientes frecuentes.

13. ¿Qué horarios maneja al público?

Lunes a viernes: 11:00 am – 7:00 pm

Sábado: 11:00 am – 1:00 pm

14. ¿Ofrece algún tipo de entretenimiento infantil?

No, por el poco espacio y a la vez porque no es tan frecuente la visita de niños.

15. ¿Cuenta con zona de estacionamiento suficiente?

No, pues también es uno de nuestros propósitos ampliar el parqueo puesto que los clientes también lo sugieren.

16. ¿Ha pensado en ampliar el establecimiento?

Si, en un futuro queremos ampliar mucho más el establecimiento, hacer una segunda planta para que los clientes tengan mejor comodidad.



PREGUNTAS PARA ENTREVISTA SOBRE LA RELEVANCIA DEL VEGETARIANISMO.

Indicaciones: a continuación se presentan unas interrogantes hacia el Encargado o Propietario del establecimiento vegetariano, con el objetivo de conocer sus indicios y primeros pasos dentro del mercado alimenticio, si usted cree que una pregunta no esta enfocada a su establecimiento, por favor dirigirse al investigador para resolver cualquier duda.

Entrevista Realizada a Ana Lazo, Propietario de Establecimiento “Sol y Luna.”

1. ¿Cómo inicio el establecimiento o Restaurante?

Inicio como ideología de parte de los propietarios basándose principalmente en la alimentación vegetariana; a su vez por el tipo de organismo que posee el ser humano.

2. ¿Cuánto tiempo tiene el establecimiento de estar sirviendo a los clientes vegetarianos?

25 años.

3. ¿Quiénes visitan más el establecimiento, clientes locales o extranjeros?

Mayormente clientes locales, son personas que buscan algo diferente en alimentos.



4. ¿Rango de edades que visitan el establecimiento?

Principalmente personas mayores de 40 a 65 años de edad.

5. ¿Cuántos clientes recibe en promedio al mes? ¿Usted cree que es el ideal de cliente que aspira?

Se reciben aproximadamente 100 personas al mes.

6. ¿Cuáles son los platillos que los clientes prefieren o que más consumen?

Vegetales con verduras.

7. ¿Cuenta con la opción para el cliente, de consumir en el establecimiento, comprar y/o llevarlos?

Si, con las dos opciones.

8. ¿Cuenta con promociones que llamen la atención de los clientes?

No, no se cuenta con promociones, pues lo más importante para nosotros es la Atención al Cliente.

9. ¿Qué propósitos u objetivos hay para futuro del establecimiento?

Nuestros propósitos son ampliar el establecimiento, abrir un nuevo local de comida vegetariana y repartir productos.

10. ¿Qué servicios aparte de alimentos podemos encontrar en su establecimiento?

Aparte de alimentos vegetarianos y comida congelada, también se ofrecen helados, jugos y pan dulce.



11. ¿Cuenta con servicio a domicilio?

Pues por el momento no, no contamos con ese servicio.

12. ¿Usted considera que el establecimiento se encuentra bien ubicado?

Si, pues estamos en una buena ubicación.

13. ¿Qué horarios maneja al público?

Lunes a sábado: 8:00 am – 6:30 pm

Domingo: No ofrece Servicio.

14. ¿Ofrece algún tipo de entretenimiento infantil?

No en específico, pero si los dejamos que ellos hagan lo que deseen.

15. ¿Cuenta con zona de estacionamiento suficiente?

Pues por el momento no contamos con un parqueo en si del nuestro establecimiento.

16. ¿Ha pensado en ampliar el establecimiento?

Si, y ofrecer muchos más productos.



PREGUNTAS PARA ENTREVISTA SOBRE LA RELEVANCIA DEL VEGETARIANISMO.

Indicaciones: a continuación se presentan unas interrogantes hacia el Encargado o Propietario del establecimiento vegetariano, con el objetivo de conocer sus indicios y primeros pasos dentro del mercado alimenticio, si usted cree que una pregunta no está enfocada a su establecimiento, por favor dirigirse al investigador para resolver cualquier duda.

Entrevista Realizada a Chef, Rafael Bolaños, encargado de establecimiento “Kalpataru.”

1. ¿Cómo inicio el establecimiento o Restaurante?

Inicio con la idea de brindar una buena alimentación saludable para las personas y crear conciencia.

2. ¿Cuánto tiempo tiene el establecimiento de estar sirviendo a los clientes vegetarianos?

31 años de servir al cliente.

3. ¿Quiénes visitan más el establecimiento, clientes locales o extranjeros?

Principalmente clientes locales, clientes que son frecuente con nuestro establecimiento.

4. ¿Rango de edades que visitan el establecimiento?

De todas las edades.



5. ¿Cuántos clientes recibe en promedio al mes? ¿Usted cree que es el ideal de cliente que aspira?

Se reciben aproximadamente 250 personas al mes.

6. ¿Cuáles son los platillos que los clientes prefieren o que más consumen?

Ensaladas de vegetales.

7. ¿Cuenta con la opción para el cliente, de consumir en el establecimiento, comprar y/o llevarlos?

Si, brindamos las dos opciones, tanto para aquellas personas que consumen los alimentos vegetarianos acá en el establecimiento, como también para aquellas personas que prefieren cocinar y consumirlos en casa.

8. ¿Cuenta con promociones que llamen la atención de los clientes?

Si, contamos con promociones por medio de las Redes Sociales que tratan sobre descuentos.

9. ¿Qué propósitos u objetivos hay para futuro del establecimiento?

Entrar a otros mercados, por medio de nuestros productos y a la vez obteniendo más clientes.

10. ¿Qué servicios aparte de alimentos podemos encontrar en su establecimiento?

Ofrecemos alimentos preparados al estilo buffet, alimentos refrigerados para que las personas cocinen.



11. ¿Cuenta con servicio a domicilio?

Pues por el momento no, no contamos con ese servicio.

12. ¿Usted considera que el establecimiento se encuentra bien ubicado?

Si, solamente quizás se tiene que tener una mejor publicidad para tener muchos más clientes.

13. ¿Qué horarios maneja al público?

De lunes a sábado de 8:00 am a 6: 00 pm.

14. ¿Ofrece algún tipo de entretenimiento infantil?

Pues no, aun no contamos con atracción para los niños.

15. ¿Cuenta con zona de estacionamiento suficiente?

Si, pues es una de nuestras ventajas para nuestros clientes el amplio parqueo que nuestro establecimiento tiene.

16. ¿Ha pensado en ampliar el establecimiento?

Por el momento no, pero si podría ser una posibilidad quizás ampliarnos más para beneficio de nuestros clientes.



PREGUNTAS PARA ENTREVISTA SOBRE LA RELEVANCIA DEL VEGETARIANISMO.

Indicaciones: a continuación se presentan unas interrogantes hacia el Encargado o Propietario del establecimiento vegetariano, con el objetivo de conocer sus indicios y primeros pasos dentro del mercado alimenticio, si usted cree que una pregunta no está enfocada a su establecimiento, por favor dirigirse al investigador para resolver cualquier duda.

Entrevista Realizada a Nora Cruz, Propietario de “Naturaland.”

1. ¿Cómo inicio el establecimiento o Restaurante?

Como idea para mejorar la salud.

2. ¿Cuánto tiempo tiene el establecimiento de estar sirviendo a los clientes vegetarianos?

4 años de servir al cliente.

3. ¿Quiénes visitan más el establecimiento, clientes locales o extranjeros?

Mayormente extranjeros, por la poca opción en establecimientos y personas locales de diferentes departamentos.

4. ¿Rango de edades que visitan el establecimiento?

De todas las edades.



5. ¿Cuántos clientes recibe en promedio al mes? ¿Usted cree que es el ideal de cliente que aspira?

Aproximadamente 100 personas al mes.

6. ¿Cuáles son los platillos que los clientes prefieren o que más consumen?

Pues las personas consumen bastante nuestras famosas Trotas de Garbanzo con frijoles y diferentes ingredientes.

7. ¿Cuenta con la opción para el cliente, de consumir en el establecimiento, comprar y/o llevarlos?

No, solamente alimentos para llevar; puesto que no contamos con suficiente espacio para que las personas consuman acá sus alimentos

8. ¿Cuenta con promociones que llamen la atención de los clientes?

Si se ofrece la tarjeta de cliente frecuente, rifas, regalos por medio de bombos.

9. ¿Qué propósitos u objetivos hay para futuro del establecimiento?

Trasladarse a otro local más amplio y ofrecer servicios médicos.

10. ¿Qué servicios aparte de alimentos podemos encontrar en su establecimiento?

Principalmente comida congelada, productos de cuidado personal y jugos naturales y licuados.

11. ¿Cuenta con servicio a domicilio?

No, no contamos con el servicio.



12. ¿Usted considera que el establecimiento se encuentra bien ubicado?

No, tanto por que antes estábamos en otra ubicación mejor a esta puesto que esta zona es poca transitada.

13. ¿Qué horarios maneja al público?

Lunes a Viernes de 9: 00 am a 6: 00 pm

Sábado de 9: 00 am a 1: 00 pm.

14. ¿Ofrece algún tipo de entretenimiento infantil?

No, por la poca afluencia de personas y a la vez por el poco espacio.

15. ¿Cuenta con zona de estacionamiento suficiente?

No. Pues es muy reducido el espacio del parqueo.

16. ¿Ha pensado en ampliar el establecimiento?

Si, por supuesto es uno de nuestros objetivos a futuro tener un local más grande para brindar una mejor atención.



PREGUNTAS PARA ENTREVISTA SOBRE LA RELEVANCIA DEL VEGETARIANISMO.

Indicaciones: a continuación se presentan unas interrogantes hacia el Encargado o Propietario del establecimiento vegetariano, con el objetivo de conocer sus indicios y primeros pasos dentro del mercado alimenticio, si usted cree que una pregunta no está enfocada a su establecimiento, por favor dirigirse al investigador para resolver cualquier duda.

Entrevista Realizada a Oscar Daura, presidente de “Instituto de Yoga.”

1. ¿Cómo inicio el establecimiento o Restaurante?

Como idea para mejorar la salud mental y física de las personas.

2. ¿Cuánto tiempo tiene el establecimiento de estar sirviendo a los clientes vegetarianos?

50 años de servir al cliente.

3. ¿Quiénes visitan más el establecimiento, clientes locales o extranjeros?

Personas locales que viven a los alrededores.

4. ¿Rango de edades que visitan el establecimiento?

Son más personas de 40 a 75 años de edad.



5. ¿Cuántos clientes recibe en promedio al mes? ¿Usted cree que es el ideal de cliente que aspira?

Se reciben aproximadamente 200 personas en el mes.

6. ¿Cuáles son los platillos que los clientes prefieren o que más consumen?

No existe alguno en específico.

7. ¿Cuenta con la opción para el cliente, de consumir en el establecimiento, comprar y/o llevarlos?

No específico.

8. ¿Cuenta con promociones que llamen la atención de los clientes?

Hay promociones de Hamburguesas, pizza, Vegetales rayados y ensaladas.

9. ¿Qué propósitos u objetivos hay para futuro del establecimiento?

Impartir cursos de cocina.

10. ¿Qué servicios aparte de alimentos podemos encontrar en su establecimiento?

Venta de libros, cursos de Yoga, cursos de cocina, astrología, danza árabe, conferencia de temas relacionados al vegetarianismo.

11. ¿Cuenta con servicio a domicilio?

No, no contamos con ese servicio.



12. ¿Usted considera que el establecimiento se encuentra bien ubicado?
Si, puesto que las personas nos visitan bastante, principalmente los días sábados recibimos a más personas.
13. ¿Qué horarios maneja al público?
Sábados 12:00 MD se brindan comida vegetariana.
14. ¿Ofrece algún tipo de entretenimiento infantil?
No, pero si tenemos cursos donde pueden participar niños.
15. ¿Cuenta con zona de estacionamiento suficiente?
No es demasiado extenso nuestro parqueo, pero si cubrimos a nuestros clientes que nos visitan.
16. ¿Ha pensado en ampliar el establecimiento?
Sí.



PREGUNTAS PARA ENTREVISTA SOBRE LA RELEVANCIA DEL VEGETARIANISMO.

Indicaciones: a continuación se presentan unas interrogantes hacia el Encargado o Propietario del establecimiento vegetariano, con el objetivo de conocer sus indicios y primeros pasos dentro del mercado alimenticio, si usted cree que una pregunta no está enfocada a su establecimiento, por favor dirigirse al investigador para resolver cualquier duda.

Entrevista Realizada a Don Víctor, propietario de establecimiento “TAO.”

1. ¿Cómo inicio el establecimiento o Restaurante?

Inicio por motivos personales, salud propia de parte del propietario.

2. ¿Cuánto tiempo tiene el establecimiento de estar sirviendo a los clientes vegetarianos?

40 años.

3. ¿Quiénes visitan más el establecimiento, clientes locales o extranjeros?

Son personas locales, más que todo trabajadores que les queda accesible y también estudiantes.

4. ¿Rango de edades que visitan el establecimiento?

Pues mayormente visitan personas jóvenes y mayores de entre 25 y 60 años



5. ¿Cuántos clientes recibe en promedio al mes? ¿Usted cree que es el ideal de cliente que aspira?

Un aproximado de 100 personas al mes.

6. ¿Cuáles son los platillos que los clientes prefieren o que más consumen?

No específico.

7. ¿Cuenta con la opción para el cliente, de consumir en el establecimiento, comprar y/o llevarlos?

Pues de las dos formas, brindamos alimentos ya cocinados solo para consumirlos en sus hogares y también acá en el local.

8. ¿Cuenta con promociones que llamen la atención de los clientes?

No cuenta con promociones.

9. ¿Qué propósitos u objetivos hay para futuro del establecimiento?

No específico.

10. ¿Qué servicios aparte de alimentos podemos encontrar en su establecimiento?

Solamente el servicio de alimentos vegetarianos.

11. ¿Cuenta con servicio a domicilio?

No, no contamos con ese servicio.

12. ¿Usted considera que el establecimiento se encuentra bien ubicado?

Si, puesto que las personas nos visitan bastante, principalmente las personas que trabajan a nuestro alrededor.



13. ¿Qué horarios maneja al público?

De lunes a viernes de 12: 00 pm a 2: 00 pm.

14. ¿Ofrece algún tipo de entretenimiento infantil?

No, por el espacio que es muy poco.

15. ¿Cuenta con zona de estacionamiento suficiente?

No se cuenta con parqueo.

16. ¿Ha pensado en ampliar el establecimiento?

No.



PREGUNTAS PARA ENTREVISTA SOBRE LA RELEVANCIA DEL VEGETARIANISMO.

Indicaciones: a continuación se presentan unas interrogantes hacia el Encargado o Propietario del establecimiento vegetariano, con el objetivo de conocer sus indicios y primeros pasos dentro del mercado alimenticio, si usted cree que una pregunta no está enfocada a su establecimiento, por favor dirigirse al investigador para resolver cualquier duda.

Entrevista Realizada a Grecia Lin, propietaria de establecimiento “Shen Zhuan.”

1. ¿Cómo inicio el establecimiento o Restaurante?

Inicio con la ideología de cuidar, proteger la vida de los animales.

2. ¿Cuánto tiempo tiene el establecimiento de estar sirviendo a los clientes vegetarianos?

6 años.

3. ¿Quiénes visitan más el establecimiento, clientes locales o extranjeros?

Pues es bastante balanceado puesto que llegan personas locales como también personas extranjeras.

4. ¿Rango de edades que visitan el establecimiento?

Pues mayormente visitan personas jóvenes y mayores de entre 25 y 60 años



5. ¿Cuántos clientes recibe en promedio al mes? ¿Usted cree que es el ideal de cliente que aspira?

Un aproximado de 400 personas al mes.

6. ¿Cuáles son los platillos que los clientes prefieren o que más consumen?

No específico.

7. ¿Cuenta con la opción para el cliente, de consumir en el establecimiento, comprar y/o llevarlos?

Pues de las dos formas, brindamos alimentos ya cocinados solo para consumirlos en sus hogares y también acá en el local.

8. ¿Cuenta con promociones que llamen la atención de los clientes?

Tenemos la Tarjeta de Cliente Frecuente y descuentos en platos de comidas.

9. ¿Qué propósitos u objetivos hay para futuro del establecimiento?

Ampliar el establecimiento, y expendirse a nuevas zonas.

10. ¿Qué servicios aparte de alimentos podemos encontrar en su establecimiento?

Galletas Cupin y por el momento solo se brinda alimento para consumir en el establecimiento.

11. ¿Cuenta con servicio a domicilio?

No, no contamos con ese servicio.



12. ¿Usted considera que el establecimiento se encuentra bien ubicado?

Pues creemos que, si porque tenemos afluencia de personas, se llena y es por la ubicación.

13. ¿Qué horarios maneja al público?

. De lunes a viernes de 12: 00 pm a 3: 00 pm.

14. ¿Ofrece algún tipo de entretenimiento infantil?

No.

15. ¿Cuenta con zona de estacionamiento suficiente?

No se cuenta con parqueo.

16. ¿Ha pensado en ampliar el establecimiento?

Bueno por el momento no pero talvez si en un futuro.



PREGUNTAS PARA ENTREVISTA SOBRE LA RELEVANCIA DEL VEGETARIANISMO.

Indicaciones: a continuación se presentan unas interrogantes hacia el Encargado o Propietario del establecimiento vegetariano, con el objetivo de conocer sus indicios y primeros pasos dentro del mercado alimenticio, si usted cree que una pregunta no está enfocada a su establecimiento, por favor dirigirse al investigador para resolver cualquier duda.

Entrevista Realizada a Mónica, propietaria de establecimiento “Soy Green.”

1. ¿Cómo inicio el establecimiento o Restaurante?

Inicio con la idea de brindar un alimento diferente sin nada derivado de animales, prácticamente por amor a los animales.

2. ¿Cuánto tiempo tiene el establecimiento de estar sirviendo a los clientes vegetarianos?

3 años.

3. ¿Quiénes visitan más el establecimiento, clientes locales o extranjeros?

Pues es bastante balanceado puesto que llegan personas locales como también personas extranjeras.

4. ¿Rango de edades que visitan el establecimiento?

Pues de todas las edades.



5. ¿Cuántos clientes recibe en promedio al mes? ¿Usted cree que es el ideal de cliente que aspira?

Aproximadamente 200 personas al mes.

6. ¿Cuáles son los platillos que los clientes prefieren o que más consumen?

No específico.

7. ¿Cuenta con la opción para el cliente, de consumir en el establecimiento, comprar y/o llevarlos?

Si contamos con las dos opciones para satisfacer a los clientes.

8. ¿Cuenta con promociones que llamen la atención de los clientes?

No. Solamente publicidad en las redes sociales para atraer a más clientes.

9. ¿Qué propósitos u objetivos hay para futuro del establecimiento?

Pues uno de nuestros propósitos es brindar servicio a domicilio.

Abrir nuevos locales.

10. ¿Qué servicios aparte de alimentos podemos encontrar en su establecimiento?

Venta de camisas.

Semillas.

Aceites.

Jabones.

Mermeladas.



11.¿Cuenta con servicio a domicilio?

No, no contamos con ese servicio.

12. ¿Usted considera que el establecimiento se encuentra bien ubicado?

Si por que en el lugar no hay otro establecimiento vegetariano, es por eso que nos visitan personas.

13.¿Qué horarios maneja al público?

Lunes a sábado de 11: 30 am a 9: 00pm.

Domingo de 11: 00 am a 5: 00 pm

14.¿Ofrece algún tipo de entretenimiento infantil?

No.

15. ¿Cuenta con zona de estacionamiento suficiente?

No, es bastante pequeño.

16. ¿Ha pensado en ampliar el establecimiento?

Si quizás ampliar más, tanto en espacio como en el servicio que se brinda.



ANEXO 2

ENCUESTA DE CARACTERÍSTICA SOCIOCULTURAL

Y TIPO DE ALIMENTACIÓN VEGETARIANA.

Indicaciones: a continuación se presentan tres secciones, para responder a cada una de las interrogantes puede utilizar lapicero color azul o negro, si tiene alguna duda consultar con el investigador. En caso que alguna pregunta no aplique a su situación anotar en observaciones.

¡¡Muchas gracias por su colaboración!!

“La relevancia del vegetarianismo en la Zona Norte de San Salvador y su incidencia en el turismo gastronómico”

I. Datos Generales.

Edad: ____ Sexo: ____

Estado Civil: marque con una X según sea su caso.

Soltero(a): ____

Casado(a): ____

Divorciado(a): ____

Viudo(a): ____

¿Es Vegetariano?

Sí ____

No ____

No, totalmente ____



II. Características Socioculturales.

1. ¿Qué nivel de escolaridad tiene? marque con una X según sea su caso.

Primaria _____ Secundaria _____ Bachiller _____

Universitario _____ Maestría _____ Doctorado _____

Otro (Especifique) _____

2. ¿Está estudiando actualmente? Si su respuesta es sí, conteste la interrogante a la derecha, si su respuesta es no, evite la pregunta.

Si _____ ¿Que está Estudiando? _____

No _____

3. ¿Trabaja actualmente? Sí _____ No _____

4. ¿Cuánto de su presupuesto destina para su alimentación mensualmente? Marque con una x

25% _____ 50% _____ 75% _____ Otro (%) _____

5. ¿Cuántos miembros de su familia son vegetarianos? _____



6. ¿Pertenece usted a alguna religión? Si su respuesta es sí, pase a siguiente pregunta, si su respuesta es no pase a la pregunta número 8.

Sí_____ No_____

7. ¿A qué religión pertenece? Indique_____

III. Tipo de Dieta

8. ¿Cuál de los distintos tipos de dieta vegetariana consume? marque con una x según sea su caso.

- Vegetariana estricta o vegana (alimentos solamente de origen vegetal) ☐
- Ovolactovegetariana (alimentos de origen vegetal, huevos, lácteos y derivados) ☐
- Lactovegetariana (alimentos de origen vegetal, lácteos y derivados) ☐
- Ovovegetariana (alimentos de origen vegetal y huevos) ☐
- Macrobiótica (Cereales integrales, algas, vegetales etc.) ☐
- Otra (Especifique):_____

9. ¿Hace cuántos años es vegetariano (a)?_____

10. ¿Por qué razón decidió ser vegetariano (a)?

- Salud ☐
- Derechos de los animales ☐
- Religión ☐
- Movimientos medioambientales ☐
- Influencia de amigos ☐



- Influencia familiar (familia vegetariana) ☐

- Dieta (para reducción de peso) ☐

Otro (especifique) _____

11. ¿por medio de que o de quien conoció por primera vez un establecimiento vegetariano?

12. ¿Cuánto tiempo planea seguir con esta dieta?

13. ¿Normalmente consume sus alimentos en establecimientos vegetarianos o prefiere consumirlos en su hogar?_____

¿Porque?_____

14. ¿Con que frecuencia asiste a establecimientos que ofrecen alimentos vegetarianos?

A Diario: ____ Dos por Semana____ Semanal: ____ Mensual: ____

15. ¿Cuantos establecimientos de comida vegetariana conoce?_____

16. ¿Puede mencionar al menos dos?_____

17. ¿A la hora de leer el menú especifica que ingredientes son utilizados en la elaboración de los platos para que un cliente alérgico se percate?

Si ____ No ____ Algunos ____ No se ____



18. ¿Está a gusto con la variedad y calidad de los productos que adquiere en los restaurantes vegetarianos? ¿Por qué?

19. ¿Cómo cliente se siente satisfecho con los servicios que el establecimiento le ofrece?

Sí _____ No _____

Que sugiere para mejorar estos establecimientos

ANEXO 3

Análisis de encuestas:

Tabla 1. Encuestados según Sexo y Edad. San Salvador. 2017.

Edad	Sexo				Total	
	Femenino		Masculino			
	No.	%	No.	%	No.	%
De 18 a 25 años	28	32,6	8	19,5	36	28,3
De 26 a 40 años	31	36,0	17	41,5	48	37,8
De 41 a 60 años	21	24,4	12	29,3	33	26,0
Más de 60 años	6	7,0	4	9,8	10	7,9
Total	86	100,0	41	100,0	127	100,0

Tabla 2. Encuestados según el Ser Vegetariano y Estado Civil. San Salvador. 2017

Estado civil	Vegetariano						Total	
	Si		No		No, totalmente			
	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%
Soltero(a)	69	65,1	6	60,0	5	45,5	80	63,0
Casado(a)	29	27,4	4	40,0	5	45,5	38	29,9
Divorciado(a)	8	7,5	0	0,0	0	0,0	8	6,3
Viudo(a)	0	0,0	0	0,0	1	9,1	1	0,8
Total	106	100,0	10	100,0	11	100,0	127	100,0

Chi-cuadrado de Pearson $p = 0,027$

En nuestro estudio se establece una relación estadística entre el estado civil y el ser o no ser vegetariano, puesto que las personas casadas influye notoriamente con el no ser vegetariano, pues al tener una relación en donde solo una de las dos personas es

vegetariana puede que, para no contradecir a su pareja se deja llevar y opta por ingerir alimentos que no van acorde a su alimentación, a su vez, la relación entre estas variables nos muestra que las personas solteras tienen un mayor índice a seguir el estilo de vida puede ser por motivos de tiempo libre, pues al no dedicárselo a su pareja y no tener problemas con el tipo de alimentación que se tenga, creando platillo o visitando establecimientos para alimentarse.

Tabla 3. Encuestados según el Ser Vegetarianos y Nivel de Escolaridad. San Salvador. 2017

Nivel de Escolaridad	Vegetariano						Total	
	Si		No		No, totalmente			
	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%
Secundaria	2	1,9	0	0,0	0	0,0	2	1,6
Bachiller	16	15,1	0	0,0	3	27,3	19	15,0
Universitario	70	66,0	8	80,0	5	45,5	83	65,4
Maestría	15	14,2	2	20,0	3	27,3	20	15,7
Doctorado	3	2,8	0	0,0	0	0,0	3	2,4
Total	106	100,0	10	100,0	11	100,0	127	100,0

U de Mann-Whitney $p = 0,314$

En la tabla presentada no se establece una relación por medio de las variables puesto que el nivel de estudio no incide en ser o no ser vegetariano, como se refleja anteriormente que la gran mayoría de los encuestados que si son vegetarianos tienen un nivel universitario, con un porcentaje del 65% un poco más de las tres, quintas partes de los datos obtenidos, puesto que para que se encuentre una relación entre el nivel de escolaridad, era necesario tomar una muestra similar para cada uno de los niveles de escolaridad para concretar a plenitud la relación que hay entre estas dos variables, pero como en parte se comprende que a mayor nivel d escolaridad se tiene una mayor conciencia en el tipo de alimentación que beneficie el organismo del ser

humano, la muestra no resulto homogénea para cada una de las categorías, la gran mayoría son universitarios y esto pudo a ver condicionado el resultado.

Tabla 4. Encuestados según presupuesto que destina en alimentación y trabaja actualmente. San Salvador. 2017

Presupuesto mínimo que destina a su alimentación	Trabaja actualmente				Total	
	Si		No			
	No.	%	No.	%	No.	%
25%	53	50,5	4	18,2	57	44,9
50%	28	26,7	13	59,1	41	32,3
75%	7	6,7	4	18,2	11	8,7
Otro	17	16,2	1	4,5	18	14,2
Total	105	100,0	22	100,0	127	100,0

Chi-cuadrado de Pearson $p = 0,002$

En los datos estadísticos de la tabla número 4, si se establece una relación entre las variables puesto que, si las personas que siguen este tipo de alimentación trabajan o no, influye significativamente en el presupuesto a destinar para dicha alimentación, como se reflejan mayormente las personas que destinan el 25% son personas que trabajan y deben moldear su presupuesto para incluir otros gastos, mas sin embargo, hay datos reflejados en el caso de personas que destinan el 50% a su alimentación y no trabajan, de alguna manera tienen ganancia para destinar ese porcentaje a su alimentación, por ende si hay una relación entre estas variables presentadas.

Tabla 5. Encuestados según edad y la razón de ser vegetariano. San Salvador. 2017

Razón del vegetarianismo	Edad								Total	
	De 18 a 25 años		De 26 a 40 años		De 41 a 60 años		Más de 60 años			
	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%
Salud	16	44,4	21	43,8	19	57,6	7	70,0	63	49,6
Derecho animal	11	30,6	16	33,3	8	24,2	2	20,0	37	29,1
Religion	0	0,0	0	0,0	1	3,0	0	0,0	1	0,8
Movimiento ambiental	4	11,1	8	16,7	1	3,0	1	10,0	14	11,0
Influencia de amigos	3	8,3	0	0,0	0	0,0	0	0,0	3	2,4
Influencia familiar	1	2,8	3	6,3	3	9,1	0	0,0	7	5,5
Dieta	1	2,8	0	0,0	1	3,0	0	0,0	2	1,6
Total	36	100,0	48	100,0	33	100,0	10	100,0	127	100,0

Prueba de Kruskal-Wallis $p = 0,172$

En la tabla reflejada relacionando las variables si la razón del ser vegetariano influye con la edad que las personas encuestadas tienen, pues no, no influye significativamente puesto que, para las personas que optan por alimentarse con esta dieta no tradicional, mayormente la razón es por Salud con un 49.6% poco menos de la mitad, los resultados estadísticos son muy semejantes, la edad no es un factor para decidir ser o no ser vegetariano, puesto que si la respuesta de influencia familiar tuviera un mayor porcentaje que 5.5% puede que si se relacionen las variables, tomándolo como un inicio de educación para llevar un estilo de vida saludable, mas no es así, por lo que no se refleja relación entre las variables.

Tabla 6. Encuestados según Frecuencia que asiste con Satisfacción de calidad y variedad. San Salvador. 2017

Frecuencia que asiste a establecimientos veg.	Satisfacción con variedad y calidad del menú				Total	
	Si		No			
	No.	%	No.	%	No.	%
A diario	19	19,4	3	10,3	22	17,3
Dos por semana	9	9,2	3	10,3	12	9,4
Semanal	47	48,0	10	34,5	57	44,9
Mensual	23	23,5	13	44,8	36	28,3
Total	98	100,0	29	100,0	127	100,0

U de Mann-Whitney $p = 0,052$

En los

datos estadísticos presentados en la tabla refleja que, no se encuentra una relación entre la frecuencia que asiste a establecimientos vegetarianos con la satisfacción de la calidad y variedad del menú, pues mayormente se encuentra un 44.9% de las personas que visitan el establecimiento semanalmente, es por eso, que las personas están satisfechas al momento de ingerir los alimentos, puesto que, si notamos el porcentaje más cercano a este es el 28.3% el cual refleja a las personas encuestadas que visitan el establecimientos mensualmente, por ende, no piden mayor satisfacción que degustar de un platillo vegetariano, en cuanto a las personas que visitan a diario los establecimientos hay un 10.3% que no están satisfechas, que prefieren una mayor variedad o calidad de los productos a ingerir.

Tabla 7. Encuestados según edad y ser vegetariano. San Salvador, 2017.

Edad	Vegetariano						Total	
	Si		No		No, totalmente			
	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%
De 18 a 25 años	29	27,4	2	20,0	5	45,5	36	28,3
De 26 a 40 años	42	39,6	5	50,0	1	9,1	48	37,8
De 41 a 60 años	28	26,4	1	10,0	4	36,4	33	26,0
Más de 60 años	7	6,6	2	20,0	1	9,1	10	7,9
Total	106	100,0	10	100,0	11	100,0	127	100,0

Prueba de Kruskal-Wallis $p = 0,897$

Tabla 8. Encuestados según estudio con ser vegetariano. San Salvador, 2017.

Estudia	Vegetariano						Total	
	Si		No		No, totalmente			
	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%
Si	43	40,6	1	10,0	5	45,5	49	38,6
No	63	59,4	9	90,0	6	54,5	78	61,4
Total	106	100,0	10	100,0	11	100,0	127	100,0

Chi-cuadrado de Pearson $p = 0,146$

Tabla 9. Encuestados según Frecuencia que asisten a establecimientos con donde consume los alimentos. San Salvador, 2017.

Frecuencia que asiste a establecimientos veg.	Donde consume los alimentos veg						Total	
	Hogar		Establecimiento		Ambas			
	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%
A diario	2	6,9	13	650,0	7	140,0	22	61,1
Dos por semana	6	20,7	3	150,0	3	60,0	12	33,3
Semanal	30	103,4	17	850,0	10	200,0	57	158,3
Mensual	29	100,0	2	100,0	5	100,0	36	100,0
Total	67	231,0	35	1750,0	25	500,0	127	352,8

Prueba de Kruskal-Wallis $p = 0,897$

Tabla 10. Encuestados según tipo de dieta con tiempo en ser vegetariano. San Salvador, 2017.

Tipo de dieta	Tiempo como vegetariano								Total	
	Menos de 1 año		De 1 a 5 años		De 6 a 10 años		Más de 10 años			
	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%
Vegetariana o Vegana	3	20,0	22	37,9	6	26,1	11	35,5	42	33,1
Ovolactovegetariano	9	60,0	21	36,2	11	47,8	14	45,2	55	43,3
Lactovegetariano	1	6,7	10	17,2	1	4,3	3	9,7	15	11,8
Ovovegetariano	0	0,0	2	3,4	2	8,7	1	3,2	5	3,9
Macrobiotica	0	0,0	2	3,4	0	0,0	2	6,5	4	3,1
Otra	2	13,3	1	1,7	3	13,0	0	0,0	6	4,7
Total	15	100,0	58	100,0	23	100,0	31	100,0	127	100,0

Prueba de Kruskal-Wallis $p = 0,814$

Cuadro 1. Encuestados según cuanto tiempo planea seguir con la dieta. San Salvador, 2017.

Cuanto Planea seguir con la Dieta	Frecuencia	Porcentaje (%)
Toda la vida	115	90.6
Por dieta	0	0
Tratamiento	0	0
Por dos años	1	0.8
Por cuatro años	1	0.8
No sabe	10	7.9
Total	127	100

Cuadro 2. Encuestados según a que religión pertenece. San Salvador, 2017.

A que Religion pertenece	Frecuencia	Porcentaje (%)
Catolica	56	44.1
Cristiana	14	11
Ninguna	54	42.5
Otra	3	2.4
Total	127	100

Cuadro 3. Encuestados según Sugerencia para mejorar los establecimientos. San Salvador, 2017.

Que sugiere para mejorar los establecimientos	Frecuencia	Porcentaje (%)
Todo bien	22	17.3
Mas Variedad	38	30
Publicidad	15	11.8
Mas calidad	5	3.9
Mas atencion	14	11
Mas parqueo	3	2.4
Ampliarse	15	11.8
Servicio A domicilio	6	4.7
Bajar precios	9	7.1
Total	127	100

ANEXO 4

A continuación se detallaran los nombres de los establecimientos vegetarianos que fueron investigados en el estudio algunos de estos ubicados en la zona norte de San Salvador, Distrito 1, 2 y 3, otros ubicados en zona más céntricas que por motivos de tiempo para la realización del estudio no se investigó a profundidad sobre ellos, más sin embargo, son importante conocerlos para cumplir el objetivo específico número cinco y darlos a conocer por el interés tanto de estudio realizado como para las personas que siguen esta dieta; para que este estilo de vida genere un aumento por parte de la población que desea seguir una dieta por diferentes motivos.

Establecimientos dentro de la Zona Norte de San Salvador, Distrito 1, 2 y 3:

- | | |
|--|--|
| 1. Restaurante Kalpataru.
(Ubicado sobre Calle La Mascota, Plaza Kalpataru, San Salvador.) | 4. Sol y Luna. (Blvd. Universitario y Av. “O” Col. El Roble.) |
| 2. Tao. (Ubicado sobre Calle Juan Pablo II, a un costado de USAM, San Salvador.) | 5. Restaurante Mile Time. (11 Calle pte. #4134 Col. Escalón, San Salvador.) |
| 3. Go Vegan. (75 Av. Norte y 9na Calle poniente col. Escalón, San Salvador.) | 6. Instituto de Yoga. (91 Av. Norte, Col. Escalón, San Salvador.) |
| | 7. Shen Zhuan. (Col. Buenos Aires I, Calle Gabriela Mistral, San Salvador.) |

8. Kombucha. (Av. Jerusalén y Calle la Mascota, Edificio Sunset Plaza, San Salvador.)

9. Naturaland. (85 Av. Norte Col. Escalón, San Salvador.)

10. Paragüitas Organics. (Tienda de alimentos naturales en Línea.)

11. El Patio. (San Antonio Abad, San Salvador, a un costado de Instituto Nacional Albert Camus.)

12. Árbol de Vida. (Ubicado a un costado de Plaza Centro, San Salvador.)

13. Macrobiótica El Salvador. (Col. Toluca, San Salvador, ya no ofrece alimento vegetariano)

14. La Vurger. (San Antonio Abad, San Salvador.)

15. Vegan Foods. (Col. Jardines de Merliot Av. El Rosario, San Salvador.)

A continuación los nombres de los establecimientos vegetarianos y algunos que no siendo vegetarianos tienen menú para los seguidores de esta dieta, pues estos no están en Zona Norte de San Salvador.

1. Soy Green.
2. La Chinita.
3. Soya Nutribar.
4. Pakora Hut.
5. Yemayà.
6. Smash Burguer.
7. Go Green.

ANEXO 5

Procesamiento de la información y métodos estadísticos.

Los resultados obtenidos se procesaron mediante el programa SPSS versión 18.0 para Windows XP, la información fue resumida en números y porcentajes. Los resultados se reflejaron en forma de tablas para facilitar su análisis e interpretación para arribar a conclusiones.

Se utilizó la prueba de independencia con estadígrafo chi cuadrado de Pearson para evaluar relación entre variables nominales, la prueba U de Mann-Whitney para evaluar variables ordinales en 2 muestras independientes y la prueba de Kruskal-Wallis para evaluar relación entre variables ordinales en más de 2 muestras independientes, fijando un nivel de significación de 0,05 y por tanto una confiabilidad del 95%.

ANEXO 6

Glosario

A.

Abstinencia

Es una renuncia voluntaria de complacer un deseo o un apetito de ciertas actividades corporales que se experimentan extensamente como placenteras.

Adventista del séptimo día

Es una denominación cristiana protestante, distinguida por su observancia del sábado como día de reposo y por su énfasis en la creencia de una inminente segunda venida de Jesucristo.

Alimentación

Es la ingestión de alimento por parte de los organismos para proveerse de sus necesidades alimenticias, fundamentalmente para conseguir energía y desarrollarse.

Api vegetariano

Se le designa a quien consume miel, éste prefijo puede agregarse a las demás definiciones, por ejemplo: api-ovo-lacto vegetariano, api-ovo vegetariano, api-lacto vegetariano.

Auge

Etapas de mayor intensidad, importancia o trascendencia de un proceso, de una actividad o de otro elemento.

B.

Brahmanismo

Es una religión de transición entre la religión védica (terminada hacia el siglo VI a. C.)

Budismo

Es conocido como una doctrina filosófica y religiosa, en la cual no creen en ningún dios, pero sí en una presencia espiritual suprema.

Buffet

Es un estilo de servicio donde una comida es servida y dispuesta sobre una mesa, para que los comensales se sirvan a sí mismos los alimentos.

C.

Calidad

Se refiere a la capacidad que posee un objeto para satisfacer necesidades implícitas o explícitas según un parámetro, un cumplimiento de requisitos de calidad.

Cambio climático

Es una consecuencia del calentamiento global, provocado a su vez por el efecto invernadero.

Consumidor

Es una persona u organización que demanda bienes o servicios a cambio de dinero proporcionados por el productor o el proveedor de bienes o servicios.

Creencia

Es aquello en lo que creemos fielmente o también puede ser la opinión que alguien dispone en relación algo o alguien.

Crudívoros

Nos referimos a todos aquellos alimentos que se pueden comer crudos y que, en realidad, son la mayoría: frutas, semillas de girasol, sésamo; frutos secos como las nueces; raíces como las zanahorias y remolachas; vegetales como el repollo, coliflor; brotes y ensaladas de hojas.

Cultura

Es todo complejo que incluye el conocimiento, el arte, las creencias, la ley, la moral, las costumbres y todos los hábitos y habilidades adquiridos por el hombre no sólo en la familia, sino también al ser parte de una sociedad.

D.

Deforestación

La tala de árboles es un proceso provocado generalmente por la acción humana, en el que se destruye la superficie forestal.

Degradación

Está asociado al verbo degradar, que se refiere a quitar a una persona sus títulos, distinciones y prerrogativa o a minimizar sus facultades o propiedades de un sujeto o de algo.

Degradación de la tierra

Es un problema en el que se ve afectado el valor del medio ambiente biofísico por una o más combinaciones de los procesos inducidos por el hombre que actúa sobre la tierra.

Dieta

Es conocida como un tipo de régimen de alimentación que se crea a partir de hábitos saludables que combina la práctica de ejercicios físicos con un patrón alimentario que tiene múltiples beneficios para la salud.

Diversidad

Es una noción que hace referencia a la diferencia, la variedad, la abundancia de cosas distintas o la semejanza.

E.

Ecología

Es la especialidad científica centrada en el estudio y análisis del vínculo que surge entre los seres vivos y el entorno que los rodea, entendido como la combinación de los factores abióticos (entre los cuales se puede mencionar al clima y a la geología) y los factores bióticos (organismos que comparten el hábitat).

Economía

Puede enmarcarse dentro del grupo de ciencias sociales ya que se dedica al estudio de los procedimientos productivos y de intercambio, y al análisis del consumo de bienes (productos) y servicios.

Escrutinio

Ostenta dos usos, por un lado, se trata del examen o análisis exhaustivo que se realiza de algo, y por el otro, dentro del espacio social y político, consiste en el cómputo de votos de una elección.

Especismo

El especismo es respecto a la especie humana entera lo que es el racismo respecto a una raza determinada, ser especista es ser “racista humano”// el reconocimiento del humano como especie se transforma en especismo cuando equivale a la negación de derechos a otras especies, que no sea la humana.

Esquilmar

Empobrecer [una planta] la tierra en la que crece por extraer de ella todos sus nutrientes.

Estabulación

Consiste en mantener a los animales que se crían dentro de un establecimiento, es decir, un lugar donde estén estos animales durante gran parte de su vida.

Establecimiento

Comercial es el espacio físico donde se ofrecen bienes económicos (servicios o mercancías) para su venta al público.

Estimación (o estimar)

Es el proceso de encontrar una aproximación sobre una medida, lo que se ha de valorar con algún propósito es utilizable incluso si los datos de entrada pueden estar incompletos, incierto, o inestables.

Evolución

Es todo proceso de cambio y pasaje de una generación de elementos a otra.

Excéntrico

Se trata de un adjetivo que permite nombrar al sujeto que posee un carácter o personalidad rara o extravagante.

Extravagante

Se llama *extravagancia* a toda aquella palabra o acción que se sale fuera de todo orden y concierto; y extravagante al que las ejecuta o dice.

F.

Filosofía

Es una ciencia que, de forma cuidadosa y detallada, busca dar respuesta a una variedad de interrogantes.

G.

Ganadería

Se define como una actividad económica que consiste en la crianza de animales para el consumo humano, esta actividad se encuentra dentro de las actividades del sector primario.

Ganadería extensiva

Es aquella práctica de la ganadería realizada en terrenos de gran extensión para que dichos animales puedan pastar, es decir se trata de un procedimiento relacionado a la crianza de ganados en grandes territorios de tierra, que podría equivaler de hasta dos animales por hectárea.

Ganadería intensiva

Es aquella en donde las reses se hallan cercadas, además casi siempre en condiciones de humedad, con luz y temperaturas creadas de forma artificial, para que de esta forma aumente la producción en el menor periodo de tiempo posible.

Garaje

Espacio, generalmente cubierto y con llave, en el cual se pueden guardar vehículos para poder protegerlos de las inclemencias climáticas y también de las acciones de la delincuencia.

Gas de efecto invernadero

(GEI) es un gas atmosférico que absorbe y emite radiación dentro del rango infrarrojo.

Gastronomía

Se compone de un conjunto de conocimientos y prácticas relacionadas con el arte culinario, las recetas, los ingredientes, las técnicas y los métodos, así como su evolución histórica y sus significaciones culturales.

I.

Incidencia

Cosa que se produce en el transcurso de un asunto, un relato, etc., y que repercute en él alterándolo o interrumpiéndolo.

Indagar

Se define como la acción de llevar a cabo una investigación o realizar averiguaciones sobre algo.

Industria

Es la actividad económica fundamental de sector secundario, que se encarga de transformar los productos naturales (materias primas) en otros productos elaborados y semielaborados.

Industrialización

Consiste en la producción de bienes a gran escala, mediante la utilización de máquinas accionadas por nuevas fuentes de energía.

J.

Jainismo

Es una religión de la india, que surge en el siglo vi a. C. Por majavira.

L.

Lacto vegetariano

Personas que consumen alimentos de origen vegetal, lácteos y derivados.

Limitación

Es una acción de fijar límites o fronteras sobre alguien, algo o cosa, que dificulta alguna circunstancia en la vida para su desarrollo normal en libertad.

Local

Se refiere a aquello perteneciente o relativo a un lugar, territorio, comarca o país.

M.

Macrobiótica

Personas que alimentan de cereales, algas, vegetales.

Medio ambiente

Es un sistema formado por elementos naturales y artificiales que están interrelacionados y que son modificados por la acción humana.

N.

Nutrición

Proceso biológico a partir del cual el organismo asimila los alimentos y los líquidos necesarios para el crecimiento, funcionamiento y mantenimiento de las funciones vitales.

O.

Organizaciones

Son estructuras administrativas creadas para lograr metas u objetivos por medio de los organismos humanos o de la gestión del talento humano y de otro tipo.

Ovolactovegetarianos

Personas que consumen alimentos de origen vegetal, huevos, lácteos y derivados.

Ovo vegetariano

Personas que consumen alimentos de origen vegetal y huevos.

P.

Población

Es un conjunto de seres vivos de una especie que habita en un determinado lugar.

Prevalencia

Es la proporción de individuos de una población que presentan el evento en un momento, o periodo de tiempo, determinado.// a la proporción de individuos de un grupo o una población que presentan una característica o evento determinado en un momento o en un período determinado.

Protestante

Es utilizado para referirse tanto a los grupos cristianos, que se separaron de la iglesia católica con la reforma protestante del siglo xvi.

R.

Recursos naturales

Un recurso natural es un bien o servicio proporcionado por la naturaleza sin alteraciones por parte del ser humano.

Relevancia

Calidad o condición de relevante, importancia o significación.

Relevante

Tiene su origen en el vocablo latino relevans que, a su vez, procede de relevare (“alzar”, “levantar”). Se trata de algo significativo, importante, Destacado o sobresaliente.

Religión

Es un sistema cultural de comportamientos y prácticas, cosmovisiones, ética y organización social, que relaciona la humanidad a una categoría existencial.

Restaurante

Es un establecimiento comercial, en el mayor de los casos públicos, donde se paga por la comida y bebida para ser consumidas en el mismo local.

S.

Sociedad

Que designa a un tipo particular de agrupación de individuos que se produce tanto entre los humanos (sociedad humana –o sociedades humanas, en plural–) como entre algunos animales (sociedades animales).

Sociocultural

El término sociocultural para hacer referencia a cualquier proceso o fenómeno relacionado con los aspectos sociales y culturales de una comunidad o sociedad.

Sucesión

Es la continuación de alguien o algo en lugar de otra persona o cosa.

T.

Templanza

Es la virtud cardinal que recomienda moderación en la atracción de los placeres y procura el equilibrio en el uso de los bienes creados.

Transporte

Es una actividad del sector terciario, entendida como el desplazamiento de objetos, animales o personas de un lugar a otro, en un vehículo que utiliza una determinada infraestructura (red de transporte).

Trayectoria

Es el recorrido que describe un objeto que desplaza por el espacio.

Turismo

Es el conjunto de las acciones que una persona lleva a cabo mientras viaja y pernocta en un sitio diferente al de su residencia habitual, por un periodo consecutivo que resulta inferior a un año.

Turismo gastronómico

Es una forma muy particular de hacer turismo, donde la gastronomía del país visitado es el hecho fundamental que guía la visita.

V.

Veganismo

es la práctica que rechaza la utilización y consumo de todos los productos y servicios de origen animal. A quien practica el veganismo se le llama vegano o vegana.

Vegetal

Es aquel ser orgánico, vivo, que vive, crece y se reproducirá pero que no puede trasladarse a ningún lugar por impulso voluntario.

Vegetariano

A aquel individuo que lleva adelante un tipo de alimentación basada principal y casi exclusivamente en el consumo de vegetales, frutas, cereales y semillas, dejando de lado cualquier tipo de carne, sea esta proveniente de vacunos, porcinos, peces, animales de granja y muchos otros animales normalmente consumidos como alimento.

Vegetarianismo

El vegetarianismo, también conocido como vegetarianismo, es el régimen alimentario que tiene como principio dejar de consumir cualquier tipo de carne y pescado.

Vegetariano estricto

Personas que consumen solamente alimentos de origen vegetal.

Venta ambulante

Se considera venta ambulante o no sedentaria aquella realizada por comerciantes fuera de un establecimiento comercial permanente cualquiera que sea su periodicidad y el lugar donde se celebre.

Z.

Zona

Es una extensión de terreno de dimensiones considerables y que presenta una forma de banda o franja, resulta ser la parte de un terreno o de una superficie encuadrada entre ciertos límites.

ANEXO 7





