

Universidad Tecnológica de El Salvador

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

TECNICO EN ADMINISTRACION TURISTICA



**"EVALUACIÓN DE LA GASTRONOMIA OFRECIDA POR LA ASOCIACIÓN DE
FOOD TRUCKS DE EL SALVADOR."**

TRABAJO DE GRADUACION PRESENTADO POR:

Ericka Berenice Gallardo Mendoza

Diana Damariz Ramírez Hernández

Estefany Elizabeth Platero Hernández

PARA OPTAR AL GRADO DE:

TECNICO EN ADMINISTRACION TURISTICA

ABRIL, 2018

SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CENTROAMERICA.

AUTORIDADES ACADÉMICAS

ING. NELSON ZARATE SÁNCHEZ.

RECTOR

LIC. JOSE MODESTO VENTURA.

VICERRECTOR ACADÉMICO

LICDA. LISSETTE CRISTALINA CANALES DE RAMÍREZ.

DECANO

JURADO EXAMINADOR

LICDA. ANA TERESA GERRERO GÓMEZ.

PRESIDENTA

LIC. DOUGLAS FRANCISCO ARTEAGA ONOFRE.

PRIMER VOCAL

LICDA. PATRICIA GUADALUPE COREAS RODRIGUEZ.

SEGUNDO VOCAL

ABRIL, 2018

SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CENTROAMERICA.



ACTA DE EXAMEN PROFESIONAL

HABIÉNDOSE REUNIDO EL JURADO CALIFICADOR INTEGRADO POR:

Lic.Douglas Francisco Arteaga Onofre, Licda.Patricia Guadalupe Coreas Rodríguez, Licda. Ana Teresa Guerrero Gómez, a las 6:30a.m. del día Miércoles, 29 de Noviembre de dos mil diecisiete.

Y LUEGO DE HABER DELIBERADO SOBRE EL EXAMEN PROFESIONAL DE LAS ALUMNAS:

- | | |
|---|---------------------|
| 1. Ericka Berenice Gallardo Mendoza | Carnet 06-0917-2014 |
| 2. Diana Damariz Ramírez Hernández | Carnet 06-2800-2013 |
| 3. Estefany Elizabeth Platero Hernández | Carnet 06-3197-2014 |

QUIENES PRESENTARON DEFENSA DE SU TRABAJO DE GRADUACION TITULADO:

"Evaluación de la gastronomía ofrecida por la asociación de FOOD TRUCKS de El Salvador"

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, 29 de Noviembre de dos mil diecisiete.

F. 
PRIMER VOCAL

Lic.Douglas Francisco Arteaga Onofre

F. 
SEGUNDO VOCAL

Licda.Patricia Guadalupe Coreas Rodríguez

F. 
PRESIDENTE

Licda. Ana Teresa Guerrero Gómez

Dedicatoria

Dedico este documento en primer lugar a Dios ya que le estoy agradecida por permitirme tener vida el tiempo suficiente para poder culminar mis estudios universitarios, ya que sin la ayuda de él no seríamos nada, también quiero dedicarle este trabajo de graduación a mi familia (mi madre, mi hermano y mi pareja) por ayudarme con tanto esfuerzo tanto moral como económicamente para poder culminar un ciclo más en mi vida y poder alcanzar un logro más el cual es ser profesional.

A la vez también quiero dedicárselo a dos personas muy especiales para mí el cual es mi hijo que me ha motivado a culminar para poder ofrecerle algo mejor y ser un ejemplo para él en la vida, y luego a mi padre que a pesar de que él ya no se encuentra conmigo sé que estaría orgulloso de mí ya que el objetivo de tanto esfuerzo de su trabajo era el que yo pudiera prepararme, estudiar y ser profesional así como él lo fue en vida y que siempre me dio el ejemplo para poder superar cualquier obstáculo y poder alcanzar todo lo que uno se propone.

Me lo dedico a mí misma ya que poder alcanzar este logro me ha costado de gran manera y es que uno nunca debe de conformarse a la mediocridad sino que aunque toque sacrificarse muchas veces hay que hacerlo para superarse y no ser una persona más del montón, sino una persona de calidad, única y sobresaliente, porque solo así podemos alcanzar nuestros sueños.

Estefany Elizabeth Platero Hernández.

INDICE

Introducción	i
---------------------------	----------

Capítulo I

Planteamiento del problema.

1.1 Antecedentes	1
1.2 Definición del problema	1
1.3 Objetivos	4
1.3.1 Objetivo general	4
1.3.2 Objetivo específico	4
1.4 Justificación	5
1.5 Limitaciones	6
1.5.1 Limitación espacial	6
1.5.2 Limitación científica temporal	6

Capítulo II

Marco teórico.

1.1 Evolución de los Food Trucks a nivel mundial	7
1.2 Historia de los Food Trucks El Salvador	8
2.1 Buenas prácticas de manufactura dentro de los Food Trucks	11
2.2 Normas de higiene dentro de un camión Food Trucks	12
2.3 Normas de higiene para el personal de un camión Food Trucks	14
2.4 Normativas y reglas que son partes de los Food Trucks	16
2.4.1 Normativa interna	16
2.4.2 Normativa propia de Food Trucks	16
2.4.3 Normativa de salud	17
2.4.4 Normativa municipal	18
2.4.5 Normativas de transporte	20
2.4.6 Normativa fiscal	20
2.4.7 La gastronomía que ofertan los Food Trucks	21

Capítulo III

Metodología de la investigación.

3.1 Descripción del tema	23
3.2 Descripción general del método	23
3.3 Descripción de los instrumentos	23
3.4 Muestreo por conveniencia	24
3.5 Descripción del procedimiento	24

Capítulo IV

4.1 Análisis del resultado	25
4.2 Resultado de respuestas	30
4.3 Resumen	33

Capítulo V

Conclusiones	34
Referencia	35
Anexos	36

Introducción

El presente documento se desarrolló para darnos a la tarea de investigar el tema denominado evaluar la gastronomía ofertada por la Asociación de Food Trucks en El Salvador. Para esto se detallara el contenido del documento en cuanto a sus capítulos y el contenido de estos.

En el capítulo I del documento se planteó el problema a investigar, así como también se presentaron los antecedentes, objetivos, limitaciones, justificaciones.

Capítulo II del documento mostramos nuestro marco teórico de la investigación para que el lector o las autoridades correspondientes comprendan por que se eligió el tema y donde se pretende llegar o aportar al mismo.

Capítulo III se habla de la metodología de la investigación incluye la descripción del tema, descripción general del método, el instrumento utilizado en la investigación y los procedimientos.

Capitulo IV dentro de este se encuentra el análisis de resultados, y en el capítulo V se encuentran las conclusiones, referencias y anexos.

Capítulo I

Planteamiento del problema.

1.1 Antecedentes.

El municipio de San Salvador ubicado en el departamento de San Salvador, es un lugar conocido por su diversidad gastronómica así mismo por ser la capital del Salvador. Sin embargo cuando hablamos de diversidad gastronómicas nos referimos a todos aquellos restaurantes convencionales así como también a los emprendedores que deciden buscar sus propias oportunidades en el sector culinario debido a la escasez de empleo o por una economía poco estable en el país.

Es por ello que encontramos una cantidad considerada de establecimientos que brindan servicios de alimentación desde restaurantes, comedores, cafetines, ventas ambulantes las cuales hacen que existan nuevas fuentes de empleos en el ámbito gastronómico y que a su vez hace que existan nuevas tendencias gastronómicas las cuales abren sus puertas a una innovación en la cocina y a la creación de platillos que atraen a las personas para su consumo.

Es por esto que nace desde el año 2015 la Asociación de Food Trucks LoverSv en nuestro país ante la necesidad planteada por la falta de oportunidad de trabajo y nuevas ofertas en el sector gastronómico y turístico En El Salvador.

1.2 Definición del problema.

En El Salvador nace la asociación de Food Trucks idea de los hermanos Alejandro Panameño y Manuel Panameño quienes son considerados apasionados por la comida, conceptos innovadores y por la cultura urbana, tomaron la iniciativa

presentar una propuesta a los emprendedores salvadoreños: forman parte de la asociación que les ofrece herramientas para desarrollar su talento y creatividad, llegando a construir exitosamente su propia marca y buscar estrategias eficientes y encaminarse a la era digital, según explica el primero de ellos.

En El Salvador, la mayoría de los Food Trucks se aglomeran en Food Trucks una asociación iniciada a mediados del año 2015 por los hermanos panameño, cuya finalidad es ofrecer a los emprendedores locales las herramientas necesarias para propiciar el desarrollo, de su negocio en diferentes ámbitos.

Así como ha ido modernizando el concepto de los Food Truck LoverSv, que inicio a mediados del año 2015 más bien como un pasa tiempo entre un economista (Alejandro) y un diseñador gráfico (Manuel), quienes luego se transformaron en el director comercial y el creativo visual de la asociación respectivamente. Inicialmente llegaban a los negocios sobre ruedas para probar su oferta y posteriormente colgaban las fotografías y críticas en las redes sociales, con la finalidad única de promover una cultura ya posicionada en otros países.

Con el paso de los meses, sus ambiciones se encaminaron hacia otro rumbo: abrir las puertas a personas que tienen conocimientos en el área gastronómica que quieran emprender por medio de asesorías financieras, legales y acercamientos institucionales menciona Alejandro Panameño y así fueron establecidas una serie de beneficios para todos los propietarios de Food Trucks que optan por ser parte de la asociación adquiriendo una membresía. Los Food Trucks no solo se mueven a los alrededores de san salvador, si no también asisten a los diferentes eventos como franquicia ya que

han participado en dos convenciones internacionales de Food Trucks en Guatemala, recibiendo en una de ellas un reconocimiento por nuestra participación. Realizamos un taller de formación para emprendedores y empresas sobre el concepto Food Trucks en el país y su impacto económico, organizando el primer tour gastronómico hacia el exterior en el cual otros emprendedores del ramo pudieran aprender a partir de experiencias similares y conocieran de primera mano el funcionamiento de una empresa dedicada a la modificación y fabricación de Food Trucks en la región, así como la forma de operar de un parque de camiones de comida.

Posteriormente se ve organizado en los primeros ocho meses este año, gracias al apoyo de la Alcaldía de Santa Tecla, el primer festival de Food Trucks en El Salvador, el Urban Food Fest realizado en el mes de mayo. Evento en el cual participaron más de tres mil personas y se reunieron por primera vez en el país a siete marcas de Food Trucks en un solo lugar, en la cual se contó con la participación de marcas internacionales como lo es, la Asociación de Food Trucks de Guatemala.

Por otro lado, el reciente evento Joven Town, un espacio diferente pensado para los jóvenes en el marco del mes de la juventud, que se celebró en agosto pasado y en el cual contamos con más de doce Food Trucks y otros atractivos (música, paintball, go karts), a esto se suman los más de una treintena de eventos privados y/o por invitación en los cuales han tenido la oportunidad de participar.

Se considera esta asociación con el apoyo de los siguientes aliados (CIFCO, MOP, Alianza Francesa, Embajada de España, SICA, Club Shriners) y las municipalidades: Santa Tecla, San Salvador, Antigua Cuscatlán y Suchitoto, así como en la empresa privada: PEPSI, Premier Distributions, Grupo Radial Mega.

1.3 Objetivos.

1.3.1 Objetivo general.

- Evaluar la gastronomía ofertada por la asociación de los Food Trucks de El Salvador con la finalidad que se cumplan normativas, normas, reglas y leyes y permisos establecidos, iniciando con la investigación desde el mes de julio a noviembre del presente año.

1.3.2 Objetivos específicos.

- Evaluar la calidad de la gastronomía ofertada por los Food Trucks en El Salvador.
- Constatar si la asociación de los Food Trucks cumple con los permisos de ley establecidos.
- Determinar los medios de promoción a utilizar para ofertar la gastronomía de los Food Trucks para su rentabilidad y consumo en nuestro país y de esta manera sea viable de igual o mejor manera como en países extranjeros.

1.4 Justificación.

Los Food Trucks son una opción variable y novedosa la cual es de gran magnitud ya que ha tenido una aceptación considerada en nuestro país y no solo en El Salvador sino más bien ha venido trascendiendo desde países como Estados Unidos, México y Guatemala como una alternativa turística gastronómica.

Los Food Trucks son una alternativa innovadora ya que se puede trasladar a cualquier parte del país por medio de sus servicios móviles y son parte de diferentes tipos de eventos y esto hace que tengan vulnerabilidad y factibilidad en cuanto a la aceptación y precio de sus platillos y a la rentabilidad de estos.

En El Salvador con esta idea de los Food Trucks lo que se quiere lograr es que sea una opción viable de igual manera que ha sido viable en países extranjeros anteriormente mencionados y para esto se ha desarrollado este documento en beneficio para la Asociación de los Food Trucks para mejorar aspectos generales como franquicia más que todo enfocándose en la promoción, en publicidad en redes sociales, el manejo y la actualización de estas, la promociones, la oferta gastronómica como precios y menús atractivos que generen inquietudes para con las personas.

1.5 Limitaciones.

1.5.1 Limitación espacial.

La Asociación de los Food Trucks LoverSv maneja veinte marcas, pero nos hemos enfocado en la evaluación de doce marcas las cuales están ubicadas en la colonia San Benito, Zona Rosa, frente al parque del Hotel Sheraton Presidente en el municipio de san salvador, departamento de san salvador, El Salvador

1.5.2 Limitación científica temporal.

Se cuenta con un tiempo determinado para recopilar información y concretar ideas las cuales ya están calendarizadas, dicha información se llevará a cabo desde el mes de julio hasta el mes de noviembre del año 2017, la información será recopilada proveniente propia de la asociación, bibliografías correspondida del tema en internet, libros y entrevista a los que forman parte de la asociación.

Capítulo II

Marco Teórico.

1.1 Evolución de los Food Trucks a nivel mundial.

Esta tendencia de la visualización de los camiones fue idea de (Martínez, 1974). Y creador del primer restaurante móvil como proveedor de comida o Food Trucks “consiste en un modelo de negocios de venta ambulante de alimentos elaborados en el momento sobre un vehículo impulsado con motor propio”.

Aunque actualmente se puede considerar que es una tendencia que va en ascenso, su desarrollo histórico se remonta, a hace más de aproximadamente doscientos años. Cada día podemos observar que hay más Food Trucks con comida deliciosa y exótica. De hecho, es la necesidad de los individuos en este entorno ágil y rápido que los lleva a guiar su elección por la comida rápida; lo que conlleva que en las calles esta preferencia, es casi inherente al surgimiento de las grandes ciudades. Sucedió en Japón con los carritos que vendían sushi, así como en Nueva York, con carritos de ruedas empujados por las calles que vendían comida.

Pero fue por (Scott, 1872). Se le ocurrió que podía vender pasteles y sándwiches por las calles. En el siglo (XIX), los carros de comida tendrían dos evoluciones importantes. En vista del deseo interno por parte del ser humano de descubrir nuevas tierras y explorar aún más los inhóspitos desiertos, en su primera evolución se volverían esenciales estos, para los vaqueros y en la segunda debido al nomadismo algunos asentamientos humanos se volvieron una opción debido al corto tiempo que estos asentamientos duraban. Por norma general, al escuchar de; El camión de

restaurante nuestro cerebro debido a ideas insertadas con anterioridad, lo asocia con distintos tipos de comida rápida como hamburguesas, perritos calientes, tacos o churros. Sin embargo, a partir de (Richard ,2009) algunos cocineros de California, Estados Unidos, tuvieron el ingenio de cambiar el concepto hacia restaurantes itinerantes preparando platos más elaborados, utilizando su imaginación culinaria, y difundiendo su localización en las redes sociales.

Desde entonces surgieron nuevas opciones con el objeto de ofertar platos gourmet y una amplia variedad de especialidades, todo esto ha traído como resultado un gran incremento en la popularidad de este tipo de servicios.

La aplicación de la inventiva e imaginación ha traído el resultado que este tipo de camionetas suelen ser sujetas a itinerarios y trabajan en cualquier lugar donde exista demanda, como ferias, eventos deportivos, campus, zonas empresariales o bases militares.

Y como una idea que ha tenido frutos y ha sido bien recibida, la aplicación de este tipo de “restaurantes móviles” ha sido implementada en diversos países.

1.2 Historia de los Food Trucks El Salvador.

La idea de los Food Trucks nace como un experimento de los hermanos (Panameño, 2015). Con el objeto de dar a conocer y promover una cultura ya arraigada y con presencia en muchos países del mundo, que era una combinación nueva e innovadora entre la comida y la calle. Esta Combinación de índole culinaria es conocida como “comida urbana; Y Fue así, que la creatividad, los

conceptos innovadores, la cultura urbana sumado a la pasión por la comida, se juntaron en el

que hacer de un ámbito profesional”. Con la ayuda de una asesoría financiera a proyectos de nuevos talentos emprendedores y la creatividad gráfica en construcciones de marcas y desarrollo de medios digitales, trae como resultado una mezcla variada que llevaron a la creación de la primera asociación de emprendedores sobre ruedas de El Salvador conocida como “Food Truck Lover SV”

Los hermanos (Panameño), fundadores de esta idea y a quienes sus amigos allegados los consideran apasionados por la comida, conceptos innovadores y por la cultura urbana, fueron quienes tomaron la iniciativa de presentar una propuesta a los emprendedores Salvadoreños; “siendo esta el formar parte de una comunidad que les ofrezca herramientas para explotar su talento y creatividad, construir exitosamente su marca, desarrollar estrategias eficientes y encaminarse a la era digital”. Como todo inicio esto no fue fácil y siempre ante una idea nueva o inversión se encuentran con obstáculos y ciertas oposiciones que se debieron sobrepasar. Así se ha ido modernizando el concepto de la asociación llamada: “Food Trucks LoverSv”, que como ya lo manifestamos inició en 2015 orientado más bien como un pasatiempo entre un economista y un diseñador gráfico, quienes luego se transformaron en el director comercial y el creativo visual de la comunidad de la asociación llamada: “Food Truck LoverSv”, respectivamente; pues inicialmente llegaban a los negocios sobre ruedas para probar su oferta y posteriormente colgaban las fotografías y críticas en las redes sociales, con la finalidad única de promover una cultura ya posicionada en otros países, como

pruebas y referencias para que los futuros inversionistas creyeran en su idea. Con el paso de los meses, sus ambiciones se encaminaron hacia otro rumbo: abrirles puertas a los talentos ya establecidos, y a quienes quieran emprender, por medio de asesorías financieras, legales y acercamientos institucionales.

Así fueron estableciendo una lista de beneficios para todos los propietarios de Food Trucks que opten por unírseles, adquiriendo la membrecía. Entre otros beneficios se encuentran capacitaciones gratuitas para el desarrollo de estrategias digitales, tarifas preferenciales para la compra de desechables, para asistencia a eventos y para la reparación de los vehículos en diversos talleres automotrices, además de alianzas con empresas que propicien la apertura de espacios para las ventas. Para marzo del año dos mil diecisiete se realizó un viaje a Guatemala, con el resultado exitoso pues muchos de los emprendedores conocieron la experiencia de los “camioneros” en ese país, como funcionan y puedan adaptar lo aprendido a sus necesidades. Además que en abril se organizó un festival en Santa Tecla, La Libertad. Entre los principios básicos se considera que un Food Trucks debe contar con tres elementos principales para poder posicionarse en el mercado: innovación, un buen diseño y la capacidad de generar nuevas experiencias a sus clientes y para pertenecer a la asociación llamada: “Food Truck LoverSv”, basta con acoplarse a los valores corporativos: cooperación, lealtad, con-creación, amor y compartir. En El Salvador circulan aproximadamente veintiséis Food Trucks a nivel nacional, con el objeto de ampliar su número y que cada vez más nuevos inversionistas se unan a la aventura de la implementación de esta novedosa idea que cada vez más tiene eco y peso en nuestro país.

2.1 Buenas prácticas de manufactura dentro de los Food Trucks.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en

la higiene y la forma de manipulación y se aplican en todos los procesos de elaboración y manipulación de alimentos y son una herramienta fundamental para la obtención de productos inocuos.

Todas las personas tienen derecho a que los alimentos que consumen sean inocuos. Es decir que no contengan agentes físicos, químicos o biológicos en niveles o de naturaleza tal, que pongan en peligro su salud. De esta manera se concibe que la inocuidad como un atributo fundamental de la calidad. En la medida que el comercio mundial de alimentos ha alcanzado un nivel sin precedentes, igualmente hemos asistido a la globalización de algunas enfermedades transmitidas por los alimentos o ETA.

Esta preocupación no solo se refiere a los alimentos procesados sobre los cuales la industria ha trabajado desde hace varios años, sino principalmente a la obtención de los alimentos frescos, ya que en el caso por ejemplo de la leche, la calidad en el origen determina en gran medida los problemas tecnológicos del procesamiento y la calidad del producto final obtenido. Infortunadamente esta es un área que no ha recibido la atención requerida por parte de los productores y las autoridades sanitarias responsables.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), constituyen un conjunto de principios básicos con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción y distribución. En la asociación llamada: “Food Truck LoverSv” las buenas prácticas de manufactura se toman muy en serio y son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos, se tiene un estricto control para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación y se mucha seriedad al aseguramiento de una producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano.

Siendo los requisitos básicos el carnet de manipulador de alimentos, estar al corriente de pago en la Seguridad Social y en las tasas municipales, seguro de responsabilidad civil y certificación sanitarias.

Hay muchas más normativas para Food Trucks a tener en cuenta mismas que se revisan a través del Control con una programa de inspecciones periódicas de los establecimientos.

2.2 Normas de higiene dentro de un camión Food Trucks.

El trabajo en un establecimiento de expendio de alimentos y bebidas es vital el asegurar que todos los productos que se oferten en el mismo no sean un riesgo para la salud del cliente y afecten a la imagen de la empresa, entre las medidas básicas que se inspeccionan y revisan de manera periódica por la asociación llamada: “Food Trucks LoverSv” están:

- a) Vigilar las fechas de caducidad y condiciones de almacenamiento (temperatura, humedad de los alimentos).
- b) No mantener, ni siquiera en invierno, los platos elaborados a temperatura ambiente.
- c) No dejar enfriar lentamente los platos ya cocinados.
- d) Mantener los alimentos perecederos en refrigeración (0-5°C) o congelación (18°C) hasta el mismo momento de utilizarlos.
- e) Asegurarse de que la temperatura del refrigerador sea la adecuada (entre 0 y 5°C). A esta temperatura se detiene la multiplicación de la mayoría de microorganismos patógenos.
- f) Evitar la contaminación cruzada separando los alimentos crudos de los ya cocinados (en el frigorífico, los crudos abajo y los cocinados arriba).
- g) Las ensaladas que contengan productos proteicos (pollo, jamón, queso, atún) deberás mantenerlas en el refrigerador hasta el momento de consumir.
- h) Las mayonesas, salsas, cremas y natas, constantemente en refrigeración. Y conviene que se consuman no más allá de 24 horas de su elaboración.
- i) Lavar minuciosamente los vegetales crudos, con agua potable y unas gotas de desinfectante para alimentos durante unos minutos.
- j) Cambiar los limpiadores de cocina usados y las servilletas con frecuencia.

2.3 Normas de higiene para el personal de un camión Food Trucks

Al trabajar en un establecimiento de expendio de alimentos y bebidas el cuidado personal es clave en el equipo de trabajo por ello las medidas básicas que se inspeccionan y revisan al personal de manera periódica por la asociación llamada: “Food Truck LoverSv” están:

- Todo manipulador debe seguir todas las indicaciones sanitarias correctamente.
- Se debe evitar que toda persona que manipule alimentos los contamine por no seguir las indicaciones sanitarias.
- Deben lavarse las manos con jabón líquido y agua potable caliente, se deben aclarar bien y se deben secar con toallas de un solo uso.
- La ropa de trabajo debe ser de uso exclusivo y de color claro.
- Se debe mantener la máxima higiene en lo que respecta a la ropa de trabajo debe estar siempre limpia.
- El personal de cocina no puede fumar ni comer mientras trabaja.
- Se debe tener cuidado de las heridas y quemaduras o lesiones en las manos, ya que pueden contaminar los alimentos; en estos casos va bien utilizar guantes de un solo uso.
- Cuando una persona que manipula alimentos sufre una enfermedad infecciosa, vírica, trastornos intestinales, diarreas, conjuntivitis, etc., que son susceptibles de transmitirlas por los alimentos, debe tener la baja hasta que se compruebe que se ha recuperado del todo.

- Las uñas no pueden ser largas, porque se podrían introducir residuos contaminantes.
- Es necesario lavarse las manos antes de empezar a trabajar, después de cualquier interrupción, después de manipular alimentos crudos, cocidos, basuras, después de ir al servicio, después de tocar dinero y todas las veces que sea necesario.
- Si se han manipulado alimentos crudos, como carne, pescado o pollo, se deben lavar nuevamente las manos antes de manipular otros productos alimentarios.
- No se pueden llevar trapos colgando, se debe utilizar material de un solo uso.
- El calzado debe ser cómodo y de suela de goma para no resbalar y de uso estricto para el trabajo.
- No se puede salir a la calle con la ropa y el calzado de trabajo.
- Si se estornuda o se tose, se debe hacer en un pañuelo de papel de un solo uso y después lavarse las manos.
- Cuando se prueba un alimento, se debe hacer con una cuchara y después se debe lavar.
- Si se suda, se tiene que secar el sudor con un pañuelo de papel de un solo uso.
- Es necesario que el trabajador reciba una instrucción adecuada y continuada sobre higiene personal y manipulación de alimentos.

- El trabajador debe tener la información necesaria para reducir los riesgos de contaminación micro orgánico.
- El trabajador debe ser consciente de la importancia de los hábitos higiénicos y de manipulación de los alimentos para reducir el riesgo de ser portador contaminante.

2.4 Normativas y reglas que son partes de los Food Trucks.

2.4.1 Normativa interna.

Existe un reglamento de carácter interno de los Food Trucks de El Salvador. Y es el que regula todo lo relativo a la higiene de los productos alimenticios y todo lo relativo a vehículos de venta ambulante tiene su propio sistema para otorgar la autorización sanitaria de funcionamiento a cada Food Trucks.

Dicho reglamento únicamente ha recogido la parte esencial de los requisitos necesarios para la obtención de permisos sanitarios y obtención de circulación de los camiones.

2.4.2 Normativa propia de Food Trucks.

Hoy en día en El Salvador no existen legislaciones ad hoc a los Food Trucks como tal, esto no es de sorprenderse ya que al igual que en otros países de América Latina, Europa e incluso los Estados Unidos aún se necesita incorporar esta nueva tendencia gastronómica en las normativas, ordenanzas municipales o estatales y/o incluso en las legislaciones más macro, tales como las de salud, tributarias y otras, de tal modo que dicho modelo de negocio sea sostenible en el tiempo.

A pesar de esto, existen elementos que deberían de ser tomados en cuenta en términos de normativas de transporte, sanitarias, urbanísticas, fiscales y otras en El Salvador.

2.4.3 Normativa de salud.

Para poder optar a tener un premiso un Food Trucks, su dueño o representante deberá:

1. Solicitar por escrito al señor Director de la Unidad de Salud de su jurisdicción donde este circulará o a su vez hará del conocimiento su libre circulación a nivel nacional para acoplar estas normativas en todo el país; con el objeto de que se le realice inspección para obtener Licencia de Funcionamiento y deberá acompañar copia para firma de recibido.
2. La solicitud deberá acompañarse de los requisitos que el establecimiento de salud especifique en cada caso, entre algunos (solvencia de pago de alcaldía, contrato de empresa fumigadora)
3. No se recibirá ninguna solicitud si no lleva la documentación requerida. Recibida la solicitud se emitirá mandamiento de pago el cual se cancelará en Colecturía del Ministerio de Salud, ubicada en las oficinas de la Dirección de Salud Ambiental en el edificio del Laboratorio Central Dr. Max Bloch, sobre la Alameda Roosevelt, frente al Parque Cuscatlán, donde se les emitirá Factura o Comprobante de Crédito Fiscal.
4. Se realizara la asignación del técnico de saneamiento para realizar la inspección.

5. Durante la inspección el técnico aplicará la respectiva ficha de inspección, misma que deberá ser llenada apoyándose en la respectiva Norma Técnica Sanitaria.
6. Después de haber realizado la inspección, el técnico informará al Director del establecimiento de salud correspondiente y programará re-inspección si fuere necesario, estipulando fecha y hora.
7. Las re-inspecciones se realizarán en las fechas indicadas en la ficha de inspección, las que deben ser coordinadas con el propietario del establecimiento, ya que el objetivo de estas es verificar el cumplimiento de las recomendaciones emanadas de la primera inspección.
8. Si los resultados de las re-inspecciones son favorable por la puntuación obtenida, el Director del establecimiento de salud emitirá Licencia de instalación y funcionamiento al establecimiento alimentario, el cual tendrá vigencia de tres años

2.4.4 Normativa municipal.

Cabe mencionar que no existen una armonía entre los permisos que se solicitan en las diferentes alcaldías para el rodamiento de los Food Trucks pero se tiene un parámetro básico del cual se detalla a continuación: se recomienda comenzar los proyectos acudiendo a la OPAMSS para recibir la “calificación del lugar”.

La oficina verificará si la ubicación del comercio es congruente con el plan de ordenamiento territorial de su localidad y evaluará la infraestructura del negocio en este caso el equipamiento básico del camión y que reúna los requisitos de seguridad.

El segundo documento a tramitar es la constancia de sanidad del Ministerio de Salud. Esta se procesa en la unidad de salud más cercana.

La unidad envía una delegación para inspeccionar la salubridad y el proceso de preparación de alimentos. Extenderá la aprobación luego de que el negocio incorpore las observaciones pertinentes. Se evalúa el almacenamiento y transporte de alimentos, edificio, suministro de agua, manejo de desechos sólidos y limpieza. “El Código de Salud nos faculta a las alcaldías a inspeccionar de oficio los restaurantes. Si las evaluaciones son desfavorables se puede cerrar el lugar”. En las alcaldías, los empresarios realizan tres trámites: inscripción del comercio y si lo desea licencia para el consumo de cerveza y licor. El registro del restaurante lo puede realizar en las instalaciones de los seis distritos de la Alcaldía Municipal de San Salvador.

Esto es fácil. Las personas naturales presentan el DUI, el NIT y un balance inicial. Llenan un formulario para indicar, entre otras cosas, un croquis de la ubicación y la “clave catastral” (es útil llevar el recibo de la luz del negocio). El trámite es gratis.

Las personas jurídicas deben registrar así mismo la escritura del inmueble, a un costo de \$0.114 por cada \$114.29 en activos. “La inscripción se tarda de dos a tres días; si se puede, el mismo día sale”. Si el restaurante ya estaba operando, la multa oscilará entre \$5.71 y \$57.14. Pero si no se legaliza, afrontará un máximo de \$1,142.86. Aunque la venta de cerveza es libre por ley, necesitará el aval de la alcaldía para que sus clientes la consuman en el local; igual ocurre con la venta de licor. Para ambas licencias deberá presentar: escritura de la sociedad, solvencia de

impuestos municipales, calificación de lugar de OPAMSS, constancia de sanidad, certificado del cuerpo de bomberos, y otros documentos.

La alcaldía cobra tasas por servicios, el rótulo del negocio y, cada año, impuestos sobre actividades comerciales.

2.4.5 Normativas de transporte

La normativa de Transporte a la cual está supeditado los camiones de alimentos llamados Food Trucks, es la misma a la cual está sujeto cualquier camión de esas dimensiones en nuestro país; los artículos básicos que los atañen se encuentran en el Reglamento General de Tránsito y Seguridad vial; específicamente en los artículos Art. 4, 23, 30, 33, 34, 41, 134, y 187. Además se requiere que un conductor de este tipo de camiones tenga la licencia de tipo pesada.

2.4.6 Normativa fiscal

Todo dueño de este tipo de camiones de comida o Food Trucks, después de haber obtenido los permisos antes explicados o de manera conjunta que es lo más recomendable deberá de gestionar ante el Ministerio de Hacienda de El Salvador, su número de identificación tributaria y registro de contribuyente para operar formalmente. En este caso deberán solicitar ante el ministerio de Hacienda su inscripción a la base de datos de contribuyentes si dentro de sus necesidades estén el emitir y solicitar créditos fiscales a sus proveedores y a la vez emitir el ticket o factures por las ventas realizadas y así declararlas para objeto de impuestos.

2.4.7 La gastronomía que ofertan los Food Trucks.

Che Mafalda te ofrece una variedad de comida argentina, como el Churrasquito de lomo, el Osobuco de res, las Costillitas deshuesadas del Che, la Caponeta veggie, la Hamburguesa Mostra, el Queso asado y la Bondiolita de la casa y en cuanto a precios. (Véase anexo 1).

Oye Chico! Te ofrece las arepas que son su principal oferta. Puedes encontrar la arepa de pollo con aguacate, la que es solo de pollo, la arepa de res y la arepa parrillera, además de la deliciosa papa chorreada y los crujientes deditos de queso.

El Bullí, en este Food Tráiler, su especialidad son la variedad de carnes ahumadas. Y presentan sándwiches steak como le pork (sándwich con carne de cerdo ahumada), sándwich de pollo ahumado, tocino ahumado y costillas ahumadas.

La Parrilla con su especialidad en carnes importadas presenta una serie de platos como el lomo de res, costillas de cerdo a la barbacoa y el choripán.

La Vaca Brava su especialidad son los sándwiches steak como el Chivito Steak, el Chimi Chorry, el Chicken Steak y el Vaca Brava. También los Chicharrones Pork y las Salchipapas.

La Cuchumbo neta Chirpys te espera con una variedad de platillos mexicanos (tacos, burritos, gringas, quesadillas) y su especial Cuchumbo 10-4.

Lunch Bar tienen a disposición el sabor de la salsa barbacoa en pechugas y alitas de pollo, acompañadas con papas belgas y con sus aderezos únicos para saborearlos con apio y zanahoria.

La tendencia del Food Trucks no creció tanto en los setentas, ochentas o noventas como lo hizo en estos años. Algunos se lo atribuyen a la recesión económica: muchos chefs se quedaron sin trabajo y es más sencillo mantener un Truck que un restaurante fijo, comida fusión y platillos exóticos al negocio.

Los expertos y prescriptores gastronómicos denominan este nuevo concepto de una manera muy trendy no son solo Food Trucks son camiones gourmet y han nacido para ser una nueva seña de identidad de los restaurantes.

Muchos de ellos, además, elaboran una carta adaptada y más sencilla de consumir según el momento, servido en platos desechables y con cubiertos y vasos de usar y tirar ecológicos. En España, gracias al boom de los camiones gourmet, se están desarrollando negocios complementarios e incluso para los que ya existían suponen una vía de escape a los tiempos de crisis.

Esta tendencia sigue al alza y desde el sector gastronómico, que se reinventa y mejora la calidad del producto cada día, se augura un futuro muy prometedor. “Cada vez son más los amantes de la comida ya que brinda gran variedad de comidas de otros país alimentos innovadores y una nueva opción para el cliente y al sector los que no se resisten a probar la variada oferta”. Esta segunda oportunidad que se les brinda a las camionetas de reparto es de lo más deliciosa.

El camino por la promoción de la cultura Food Trucks en El Salvador aún es muy grande y sus retos por legalizar su operación aún más, y es por esa razón que esta empresa en los próximos días, seguirá realizando actividades de formación para más emprendedores, compartirá más experiencias de los salvadoreños residentes en el exterior que han emprendido proyectos similares fuera de las fronteras, también

Capítulo III.

Metodología de la investigación.

3.1 Descripción del tema.

El tema de investigación Evaluar la gastronomía ofrecida por la Asociación de los Food Trucks de El Salvador, tiene como objetivo el recopilar información donde utilizamos 2 métodos

3.2 Descripción general del método.

Las técnicas cuantitativas:

1) observación participativa:

Se realizaron visitas. Con el objetivo de identificar las necesidades de los consumidores, así como su motivación por visitar y el consumo de productos de Food Trucks.

2) entrevista:

Se elaboró previamente 1 entrevista de 10 preguntas a los encargados o empleados. Con el objetivo de recopilar e interpretar distintas experiencias y su innovación a la hora de la preparación de sus platillos.

3.3 Descripción de los instrumentos

Se utilizaron como instrumentos las entrevistas y la observación: para obtener información real sobre las diversas variables en relación a información y puntos que pueden llegar a abonar de manera extensa en nuestra temática de información

3.4 Muestreo por conveniencia

La muestra es un elemento vital para la investigación ya que es el punto clave para la recolección de la información a través de los instrumentos que auxilian el método implementado. En nuestro caso tomamos como muestra los empleados Food Trucks ubicados frente al parqueo del Hotel Sheraton Presidente en la Colonia San Benito municipio de san salvador, El Salvador y las personas que frecuentan con ánimo de comprar para consumo de degustación de la diversidad de oferta gastronómica que los Food Trucks brindan.

Se consideró idóneo el utilizar la entrevista para los empleados y encargados de los Food Trucks.

3.5 Descripción del procedimiento

Se realizaron visita de campo a los Food Trucks tres veces a la semana en el periodo de julio a noviembre precisamente a los que están ubicados frente al parqueo del Hotel Sheraton Presidente, Colonia San Benito, municipio de San Salvador, El Salvador.

Capítulo IV

Análisis del resultado.

4.1 Análisis del resultado

Según el muestreo por conveniencia, a continuación se presentan los resultados de la entrevista realizada a 10 empleados de los Food Truck ubicados frente al parqueo del hotel Sheraton Presidente, en la colonia San Benito, en el departamento de San Salvador.

Las interrogantes de la entrevista fueron las siguientes:

- ¿Qué motivo a crear esta idea de los Food Truck en El Salvador?
- ¿Desde qué año comenzaron con esta idea los Food Truck en El Salvador?
- ¿Cómo considera los clientes sus platillos?
- ¿Qué buenas prácticas de manufactura deben manejar en los Food Truck?
- ¿Existen innovaciones permanentes en los platillos ofertados?
- ¿Conoce usted o existen datos o estadísticas de las personas que visitan estos servicios?
- ¿Cuáles considera que es el platillo más rentable y económico?
- ¿Los horarios de atención de sus servicios?
- ¿Cuáles son los requisitos para afiliarse a los Food Truck?
- ¿Cuáles son las normas de convivencias que se deben de cumplir entre los empleados?

pregunta	Persona 1 (Empleado)	Persona 2 (Encargado)	Persona 3 (Empleado)	persona 4 (Encargado)	Persona 5 (Encargado)
1)-¿Que motivo a crear esta idea de los Food Truck en El Salvador?	Juan Lopez Los motivo las ganas de superarse	Carlos Lopez Para crear un negocio solo se necesita iniciativa	Rosa Gonzales me gusto la idea de algo nuevo e innovador	Fatima Rivas Me parecio en invertir en algo nuevo para los clientes	Estefany Calderon quise crear algo nuevo que atraiga al turista
2)-¿Desde que año comenzaron con esta idea los food truk en El Salvador?	Nosotros como oye chico empzamos hace dos años	La idea de los food truk inicio hace 2 años	Nosotros empezamos nuestro negocio hace dos años	Nosotros como old texa iniciamos hace 2 años	La idea comenzo hace 2 años
3)-¿Como considera los clientes sus platillos?	A los clientes les gusta los platillos que ofrecemos	Hemos tenido buena aceptacion en los platillos	Tenemos buenos comentarios	A la gente les gusta nuestros platillos	Hemos recibido buenos comentarios
4)-¿Que buenas practicas de manufactura deben manejar en los food truk?	Cada carrito tiene diferentes tipos de elaboracion de sus productos	Nosotros usamos guantes y gorros y nos lavamos bien las manos	Nosotros utilizamos todas las medidas que nos impuso la alcaldia	Nosotros lavamos muy bien nuestras manos y usamos gorro	Nosotros cumplimos con todos los requisitos
5)-¿Existen innovaciones permanentes en los platillos ofertados?	Nosotros variamos cierto tiempo algunos platillos	Nuestros platillos varian	Algunos platillos los vamos innovando si no esta al gusto del cliente	No, nuestros platillos ya estan permanentes	En cierto tiempo hacemos cambios de platillos

6)-¿Conoce usted o existen datos o estadísticas de las personas que visitan estos servicios?	Datos exactos de cuantos clientes nos visitan no hay	Por el momento no le tengo una cifra exacta	Nosotros calculamos que nos visitan unas 200 personas a la semana	Por ahorita no hay un numero exacto de cuantas personas nos visitan	Ahora no tengo a la mano esos datos
7)-¿Cuales considera que es el platillo mas rentable y economico?	Nosotros como la brochetta vendemos mas las brochettas mixtas	Para nosotros todos los platillos son bien aceptados	Todos los platillos les gustan	Todos los platillos son bien vendidos	Todos los platos son vendidos por igual
8)-¿Los horarios de atencion de sus servicios?	Nostros estamos abiertos de 10:00 am a 3:00 pm y de 5:00 pm a 10:00 pm	Nostros estamos abiertos de 10:00 am a 3:00 pm y de 5:00 pm a 10:00 pm	Nostros estamos abiertos de 10:00 am a 3:00 pm y de 5:00 pm a 10:00 pm	Nostros estamos abiertos de 10:00 am a 3:00 pm y de 5:00 pm a 10:00 pm	Nostros estamos abiertos de 10:00 am a 3:00 pm y de 5:00 pm a 10:00 pm
9)-¿Cuales son los requisitos para afiliarse a los food truk?	Los requisitos son asistir a las reuniones establecidas por la asociacion	Los requisitos son cumplir con lo que se establece la asociacion	Solo cimplir lo establecido por la ley	Cumplir con las normas de la asociacion	Cumplir con lo establecido con la asociacion
10)-¿Cuales son las normas de convivencias que se deben cumplir entre los empleados?	Ser respetuoso con los demas empleados	Tener un buen compañerismo	Ser solidario con los demas	Respetar a todos los empleados	Ser respetuoso

Persona 6 (Encargado)	Persona 7 (Empleado)	Persona 8 (Encargado)	Persona 9 (Empleado)	Persona 10 (Encargado)
Milagro Martinez Solo se necesitan ganas para poder salir adelante	Transito Dominguez solo quise ser parte de algo nuevo	Marta Nuñez una nueva oportunidad de algo novedoso	Guadalupe Ceron Solo se requiere mucho amor al trabajo y a la comida que se	Ricardo Estrada Es algo que me gusta, ofrecer mis productos
Empezamos como una asociacion hace 2 años	Empezamos hace 2 años	Como asociacion hace 2 años	Se empezo hace 2 años aproximadamente	Comenzo hace 2 años la idea de los food truk
Hemos recibido buenos comentarios	Nuestros clientes les encantan nuestros platillos	A las personas les parecen los platillos	Las personas que nos visitan les gustan nuestros platillos	Los clientes nos comentan que les gustan los platillos
Somos cuidadosos para la elaboracion de nuestros alimentos usando gorros y guantes	Usamos nuestras redes y guantes	Nosotros envolvemos bien nuestros productos que se venderan	Amarramos bien nuestro cabello y usamos redesillas y guantes	Nosotros usamos las buenas practicas de manufactura usando guantes y redesillas
Nuestros platillos ya son permanentes	si no se venden cambiamos algunos platillos	No todos los platillos Algunos ya estan establecidos	No, nosotros si variamos nuestros platillos	Si no es muy rentable se retira del menu

Ahora no tengo a la mano esos datos	Nosotros calculamos unas 400 personas cada 15 días	Por ahora no tenemos una cifra exacta de cuantos clientes nos visitan	no, contamos con ningun dato ya que no se ha prestado la devida atencion	no, no contamos con datos estadisticos	Ahorita no tenemos una cifra exacta de cuantas personas nos visitan
Todos los platos son vendidos por igual	Todos los platillos los vendemos por igual	Todos son rentables	Todos son rentables	Todos los platillos les gustan los clientes	Todos los platillos son bien aceptados por los clientes
Nosotros estamos abiertos de 10:00 am a 3:00 pm y de 5:00 pm a 10:00 pm	Nosotros estamos abiertos de 10:00 am a 3:00 pm y de 5:00 pm a 10:00 pm	Nosotros estamos abiertos de 10:00 am a 3:00 pm y de 5:00 pm a 10:00 pm	Nosotros estamos abiertos de 10:00 am a 3:00 pmy de 5:00 pm a 10:00 pm	Nosotros estamos abiertos de 10:00 am a 3:00 pm y de 5:00 pm a 10:00 pm	Nosotros estamos abiertos de 10:00 am a 3:00 pm y de 5:00 pm a 10:00 pm
Cumplir con lo establecido con la asociacion	Se tiene que ir a las reuniones establecidas	Se tiene que ir a las reuniones establecidas por la asociacion	Cumplir con las normativas establecidas de la asociacion	Asistir a las reuniones para poderce afiliar a los food truk	Cumplir con lo establecido con la ley
Ser respetuoso	Tener una buena conducta con todos los empleados	Ser tolerante con todos los empleados	Ser tolerante y tener un buen compañerismo	Tener un buen compañerismo	Respetar a los clientes y empleados

4.2 Resultado de respuestas.

1. Interrogante.

Parte de los empleados y encargados de los Food Trucks ubicados frente al parqueo del Sheraton presidente, colonia San Benito en la Zona Rosa en el municipio de san salvador, departamento de san salvador, a los que se les entrevisto diez de estos empleados y encargados, diez dieron su punto de vista del porque iniciaron con esta idea y dentro de estos de estos puntos de vista están cualidades tales como la superación llegamos a la conclusión que todos opinaron lo mismo solamente que se pronunciaron con distintas palabras para una misma idea.

2. Interrogante.

Una parte de los empleados y encargados de los Food Trucks ubicados frente al parqueo del Sheraton presidente, colonia San Benito en la Zona Rosa en el municipio de san salvador, departamento de san salvador, a los que se les entrevisto diez de estos empleados y encargados, diez tuvieron la misma respuesta la cual fue que esta idea la comenzaron hace dos años.

3. Interrogante.

Una parte de los empleados y encargados de los Food Trucks ubicados frente al parqueo del Sheraton presidente, colonia San Benito en la Zona Rosa en el municipio de san salvador departamento de san salvador, a los que se les entrevisto diez de estos empleados y encargados los diez comentaron que han tenido una buena aceptación en cuanto a sus platillos para con sus clientes.

4. Interrogante.

Una parte de los empleados y encargados de los Food Trucks ubicados frente al parqueo del Sheraton presidente, colonia San Benito en la Zona Rosa en el municipio de san salvador departamento de san salvador, a los que se les entrevisto diez de estos empleados y encargados, diez coincidieron que cada carrito de Food Truck tiene sus distintas Prácticas de manufactura, esto se debe a la distinta forma de elaboración de sus productos o platillos ya que ofrecen diversidad de gastronomía culinaria, para esto únicamente sobresalen cosas generales tales como uso de reddecilla, guantes, primeras entradas primeras salidas Peps, también se habló de la preparación de los alimentos, como estos son manipulados y tratados tanto higiénicamente como de cocción para consumo de los clientes.

5. Interrogante.

Una parte de los empleados y encargados de los Food Trucks ubicados frente al parqueo del Sheraton presidente, colonia San Benito en la Zona Rosa en el municipio de san salvador departamento de san salvador, a los que se les entrevisto diez de estos empleados y encargados, siete coincidieron que si implementan innovación en sus platillos y tres dejaron en claro que sus platillos o sus menús son permanentes o ya establecidos y no varían ni están sujetos a cambios.

6. Interrogante.

Parte de los empleados y encargados de los Food Trucks ubicados frente al parqueo del Sheraton presidente, colonia San Benito en la Zona Rosa en el municipio de san salvador departamento de san salvador, a los que se les entrevisto diez de

estos empleados y encargados, diez coincidieron que no cuentan con datos estadísticos exactos ya que la afluencia de personas no es la misma día a día.

7. Interrogante.

Parte de los empleados y encargados de los Food Trucks ubicados frente al parqueo del Sheraton presidente, colonia San Benito en la Zona Rosa en el municipio de san salvador, departamento de san salvador, a los que se les entrevisto diez de estos empleados y encargados, nueve se enfocaron en que todos sus platillos son rentables los únicos que se enfocaron en un solo platillo fueron la brochetta ya que dijeron (vendemos más las brochettas mixtas)

8. Interrogante.

Parte de los empleados y encargados de los Food Trucks ubicados frente al parqueo del Sheraton presidente, colonia San Benito en la Zona Rosa en el municipio de san salvador, departamento de san salvador, a los que se les entrevisto diez de estos empleados y encargados, diez coincidieron con un mismo horario el cual es de 10:00 am a 3:00 pm y de 5:00 pm a 10:00 pm

9. Interrogante.

Una parte de los empleados y encargados de los Food Trucks ubicados frente al parqueo del Sheraton presidente, colonia San Benito en la Zona Rosa en el municipio de san salvador departamento de san salvador, a los que se les entrevisto diez de estos empleados y encargados, diez coincidieron que los requisitos para afiliarse a la Asociación de los Food Truck LoverSv son los que exija la asociación misma.

10. Interrogante.

Parte de los empleados y encargados de los Food Trucks ubicados frente al parqueo del Sheraton presidente, colonia San Benito en la Zona Rosa en el municipio de san salvador, departamento de san salvador, a los que se les entrevisto diez de estos empleados y encargados diez coincidieron que deben de tener buen compañerismo como norma de convivencia.

4.3 Resumen

En resumen de las interrogantes realizadas a los empleados y encargados de los Food Trucks ubicados frente al parqueo del Sheraton presidente, colonia San Benito en la Zona Rosa en el municipio de san salvador, departamento de san salvador, coinciden con normas, reglas, normativas y leyes establecidas ya que la Asociación de los Food Truck LoverSv lo exige.

Capítulo V

Conclusiones.

En conclusión de este documento se puede observar de que como salvadoreños estamos acostumbrados a adaptar ideas, modas y culturas de otros países por lo general perdemos un poco nuestra identidad que nos caracteriza, es por ello que cuando hablamos y evaluamos el sector gastronómico vemos una demanda bastante considerada en cuestión de comida rápida la cual sea proveniente de la cultura extranjera y no la nuestra.

Es por ello que en este documento se ve reflejado la falta de Food Trucks de comida salvadoreña, precios accesibles al bolsillo y alimentos saludables.

También en este documento observamos que las ventas de este tipo de comida o platillos han registrado un aumento sostenido durante los últimos años. Además en el departamento de san salvador es donde se registra el mayor gasto promedio en comida rápida por persona.

Con esta información se pudo concluir que existen condiciones económicas y conductuales en la población favorables para la inversión en esta industria.

Referencias

Cotillat, D. (2015). *Diego Cotillat, El Periódico digital de los restaurantes*. Recuperado de <https://www.diegocoquillat.com>

Food Truck LoverSv. (2015). *Historia*. Recuperado de www.foodtruckloversv.com

Fundación Wikimedia, Inc. (s. f.). *Food Trucks*. Recuperado de <https://es.wikipedia.org/wiki/Food-truck>

Panameño, A., & Panameño, M. (2017). *Creativo visual de marcas y co-creador de FOODTRUCKLOVERSV en el municipio de Santa tecla*. San salvador: FOODTRUCKLOVERSV.

Anexos



Formulario de Inscripción

Razón social o Nombre del Propietario:	
DUI: NIT:	NRC:

Información del Food Truck

Nombre Comercial:	Año de lanzamiento:
Especialidad Culinaria:	Nacionalidad:

Zona(s) de Operación:	Número de unidades (food trucks):
------------------------------	--

Dirección:

Email:	Teléfono:
---------------	------------------

Placa:	Modelo:
---------------	----------------

Año:	Color:
-------------	---------------

Registro VMT/Permisos Municipales:	Número de Empleados:
---	-----------------------------

Términos y Condiciones del Servicio

El titular de “Food Truck Lover SV”, en adelante “FTLSV” se desarrolla en el mercado como un proveedor de servicios especializados para propietarios de negocios móviles de comida en El Salvador. La finalidad principal de FTLSV consiste en organizar al gremio gastronómico móvil del país para que tenga mayores ventajas y pueda lograr un mayor alcance de su mercado meta, abonando así a la cultura de la comida móvil, con una visión que propicie la revitalización del negocio de comida móvil, promoviendo la innovación culinaria y el potencial de la comida móvil a nivel nacional... Por medio del presente instrumento, el propietario del Food Truck reconoce y acepta que puede hacer uso de todos los beneficios que integran la membresía de FTLSV, comprometiéndose a respetar los términos y condiciones establecidos por titular. El acceso y aprovechamiento de los beneficios que otorga FTLSV a todos sus miembros se encuentran sujetos al cumplimiento de las políticas, términos y demás condiciones establecidas por titular y/o cualquiera de sus filiales, y cualquier violación a las mismas será considerada como una causal de terminación al contrato suscrito. FTLSV se reserva el derecho a dar por terminado el presente contrato por incumplimiento de pagos por parte del propietario, y además, tendrá la facultad para dar de baja al Food Truck cuando éste sea calificado negativamente por los consumidores finales, así como por cualquier otro incumplimiento a las políticas y requerimientos para poder acceder a los beneficios que se ponen a disposición por parte de FTLSV. Se hace constar que el titular no es un culinario ni propietario de proyectos relacionados con la comida móvil,, y en consecuencia, queda exento de cualquier responsabilidad por daños a terceros o cualquier otro tipo de daños ocasionados directamente por el propietario del Food Truck,, sus empleados, o cualquier tercero que dependa directa o indirectamente del operador culinario u propietario del Food Truck, y que se encuentra haciendo uso de los servicios prestados por FTLSV y gozando de los beneficios especiales a los cuales tiene acceso. El propietario del Food Truck goza de los servicios bajo modalidad exclusiva, obligándose a no utilizar los servicios similares que sean brindados por competidores directos de FTLSV, sean nacionales o extranjeros, por un período de dos años.

San Salvador, _____ de _____ de 20____.

Nombre y firma en señal de aceptación.



1. Generalidades

“FOOD TRUCK LOVER SV” (en adelante **“FTLSV”**) se identifica y desarrolla en el mercado como un proveedor de servicios especializados para propietarios de negocios móviles de comida en El Salvador, denominados popularmente como **“Food Trucks”** por su traducción al idioma inglés. **FTLSV** no se encuentra limitado a un tipo específico de negocio móvil, y podrá aceptar cualquier tipo de negocio que tenga un concepto móvil para venta de comida.

La finalidad principal de **FTLSV** consiste en organizar al gremio gastronómico móvil de El Salvador para que tenga mayores ventajas y pueda lograr un mayor alcance de su mercado meta, abonando así a la cultura de la comida móvil en El Salvador, ya que su visión también consiste en propiciar la revitalización del negocio de comida móvil en el país, promoviendo la innovación culinaria y el potencial de la comida móvil a nivel nacional.

FTLSV fomentará además en los miembros que conformen su comunidad los valores que serán la esencia y componente principal de su desarrollo en el tiempo, siendo éstos: colaboración, co-creación, compartir, amor, y lealtad.

2. Requisitos de Ingreso

Con la finalidad de mantener estándares de calidad, sana competencia y creatividad, **FTLSV** insta a los propietarios de Food Trucks que integran esta comunidad a cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Ser persona natural o jurídica salvadoreña propietario de un negocio móvil del sector de alimentos y bebidas, y/o relacionada a la industria alimenticia;
- b) Completar el formulario de inscripción y aceptar los presentes Términos y Condiciones;
- c) Presentar al menos la recomendación de un propietario de un negocio móvil del sector de alimentos y bebidas, y/o relacionado a la industria alimenticia.
- d) Presentar una fotocopia física a FTLSV de todos los documentos que respalden la figura bajo la cual opera comercialmente, entiéndase persona natural o jurídica y los diferentes permisos con los que cuenta en la actualidad (salud, venta de bebidas alcohólicas, u otro) – (documentos: NIT, NRC, DUI Rep. Legal, etc.)
- e) Cancelar el valor de membresía de afiliación definido en mutuo acuerdo con FTLSV

3. Traslado de Beneficios

Con el objetivo de brindar elementos de valor agregado a los miembros de **FTLSV**, el titular pone a disposición de sus miembros diferentes beneficios especiales. Para poder acceder a esta red de beneficios, es indispensable haber cumplido previamente con todos los requisitos de ingreso establecidos para convertirse en miembro. Los beneficios podrán ser modificados por **FTLSV** según sean identificadas las necesidades de los miembros, siempre con la finalidad de brindar herramientas que permitan acceder a una mayor parte del mercado para incrementar las ventas, o para trasladar condiciones preferenciales en comercios afiliados que sean de interés para la comunidad de propietarios.

A continuación se detallan los beneficios especiales iniciales, sin perjuicio de poder incluir otros adicionales en el futuro:

- a) Mención de rutas, horarios y ubicación de los Food Trucks en redes sociales de **FTLSV**;
- b) Gestión de participación en eventos corporativos y populares;
- c) Acceso a capacitaciones en áreas relacionadas a innovación, diseño gráfico, branding, inocuidad de alimentos, mención en redes sociales y acceso a servicios de manejo a precios preferenciales.
- d) Acceso a tarifas preferenciales para manejo de redes sociales y o servicios de manejo de marca.
- e) Descuentos en Taller Automotriz NOVA CAR SOLUTIONS y en línea de pinturas DUPLI COLOR.
- f) Descuentos en empresa proveedora de empaque desechable.
- g) Acceso a tarifas preferenciales en servicios legales especializados para Food Trucks.
- h) Tarifa diferenciada por participación en eventos y/o en parque **FTLSV**.

4. Costos de Membresía de Afiliación

FTLSV realiza esfuerzos significativos para brindar beneficios a los miembros de su comunidad. Para garantizar una representación efectiva y brindar un servicio con altos estándares de calidad, la Membresía de Afiliación tiene costos diferenciados según la categoría seleccionada por el nuevo miembro según se establece a continuación:

- a) Membresía Anual: USD\$125.00 + IVA
- b) Membresía Semestral: USD\$75.00 + IVA
- c) Membresía Trimestral: USD\$50.00 + IVA

5. Tarjeta FTLSV

FTLSV genera diferentes materiales representativos de su marca, todo con la finalidad de garantizar el sentido de pertenencia y la debida identificación de sus clientes y miembros afiliados. Para ello, **FTLSV** pondrá a disposición del público una tarjeta de cliente frecuente, la cual tendrá un costo a ser definido por el titular, con la cual podrán identificarse las personas que hayan adquirido la tarjeta y quieran acceder a beneficios y descuentos preferenciales ante los miembros de la comunidad de Food Trucks.

Los propietarios de Food Trucks y miembros de **FTLSV** se comprometen a otorgar los beneficios y tarifas establecidas de común acuerdo para los titulares de la Tarjeta **FTLSV**, y así garantizar el cumplimiento de las ofertas presentadas al público en general a través de cualquiera de los canales publicitarios o de ventas que **FTLSV** pone a disposición de sus miembros afiliados.

Esta tarjeta FTLSV, no sustituirá ni será en detrimento, de cualquier otro tipo de alianzas que puedan ser establecidas mediante el uso de tecnologías de información para la fidelización y/o aplicación de promociones y/o descuentos a clientes, sino que buscarán ser complementarias.

6. Eventos Especiales

De forma periódica, **FTLSV** genera, gestiona y organiza eventos especiales para Food Trucks. Para poder acceder a los beneficios que representa asistir y participar de tales eventos, los miembros de la comunidad estarán sujetos al pago de una cuota extraordinaria preferencial según sea determinada por el titular de **FTLSV** para cada evento. La membresía brinda los siguientes beneficios:

- a) Contar con un espacio físico en los eventos especiales para estacionarse;
- b) Autorización para vender sus productos dentro de los eventos;
- c) Servicio de seguridad para la duración del evento en los casos que sea necesario;
- d) Publicaciones en los diferentes canales publicitarios;
- e) Cualquier otro servicio que pueda ser incluido en beneficio de los intereses de los miembros.

Se hace constar que los miembros afiliados tendrán una tarifa preferencial para la participación en eventos especiales; el costo dependerá del tamaño del evento y la cantidad de público esperado. También podrán participar de los eventos otras personas que sean propietarios de Food Trucks, sin ser miembros, a quienes se cobrará una tarifa diferenciada superior. Éstos quedan sujetos a respetar los términos y condiciones de **FTLSV**, así como su Reglamento Interno y reglas de conducta.

7. Condiciones Especiales – Reglamento Interno

Se hará del conocimiento de los miembros afiliados el Reglamento Interno. En el mismo se desarrollará en detalle la logística de ordenamiento y reglas de conducta, ornato y limpieza que deberán ser cumplidas por todos los miembros, y a las cuales se someten de forma expresa desde este momento. **FTLSV** realiza grandes esfuerzos para mantener los espacios públicos y privados de forma limpia y ordenada, ya sea que éstos sean propiedad de terceros o del Estado.

Los miembros afiliados deberán cumplir con los lineamientos establecidos en el Reglamento Interno, con la finalidad de garantizar un servicio de alta calidad y el mantenimiento del orden en todos y cada uno de los eventos y actividades organizadas por el titular de **FTLSV** en beneficios de sus miembros.

8. Servicios de Terceros

FTLSV pone a disposición de sus miembros diferentes servicios prestados por terceras Partes. La red de servicios afiliados será parte de los Beneficios de los cuales gozan los miembros a tarifas preferenciales, para lo cual el titular ha generado alianzas estratégicas con condiciones especiales.

Cuando exista un nuevo servicio afiliado, el titular informará a todos los miembros para que puedan conocer los nuevos beneficios y las condiciones especiales establecidas por **FTLSV**.

9. Limitación de Responsabilidad

Con la finalidad de establecer claramente el alcance de la responsabilidad tanto de los miembros de **FTLSV** como de su titular, se atenderá a las diferentes normas específicas para los diferentes rubros donde pueden existir temas relacionados con responsabilidad contractual o extracontractual, civil o mercantil.

Para ello, se atenderá al Manual de Uso de Marcas, Reglamento Interno y los Lineamientos de Conducta y Relaciones Comerciales que serán aplicables a todos los miembros afiliados a la comunidad **FTLSV**. Tales documentos tendrán fundamento en las buenas prácticas y costumbres que han sido adquiridas por la experiencia de mercados internacionales, para lo cual desde este momento se comprometen expresamente a cumplirlas a cabalidad, con el objetivo de garantizar una sana competencia y el crecimiento de los negocios involucrados en éste proyecto.

10. Sanciones

El incumplimiento de cualquiera de los compromisos establecidos en los presentes Términos y Condiciones tendrá como consecuencia la imposición de sanciones según se establece a continuación:

- a) Llamado de atención verbal.
- b) Llamado de atención por escrito.
- c) Suspensión de beneficios y acceso a participación de eventos.
- d) Expulsión definitiva.

11. Notificaciones

Se establece como dirección oficial de notificaciones la que sea designada por el titular de **FTLSV** y los miembros afiliados en el Formulario de Ingreso.

12. Legislación Aplicable

Se designa expresamente aplicable a cualquier relación comercial o contractual que sea generada a partir de los presentes Términos y Condiciones, la legislación de El Salvador, cuyas leyes serán interpretadas por los Tribunales de dicho país, señalando para cualquier conflicto expresamente los Tribunales de la ciudad de San Salvador.

Fecha, Nombre del Propietario y Firma en señal de aceptación