

II Congreso Internacional de Investigación Multidisciplinaria (CIIM)



RESUMEN DE CONGRESO

Procedimiento para la selección de proveedores como aporte a la calidad en la gestión de restaurantes en la ciudad de Manta

Procedure for the selection of suppliers as a contribution to quality in the management of restaurants in the city of Manta

Vladimir Álvarez Ojeda¹  , Yanelis Ramos Alfonso² 

¹Docente ULEAM. Extensión Sucre, Manabí, Ecuador.

²Docente Universidad Técnica de Manabí, Portoviejo, Ecuador.

Citar como: Álvarez Ojeda V, Ramos Alfonso Y. Procedimiento para la selección de proveedores como aporte a la calidad en la gestión de restaurantes en la ciudad de Manta. Salud, Ciencia y Tecnología - Serie de Conferencias. 2023; 2(2):208. Disponible en: <https://doi.org/10.56294/sctconf2023208>

Recibido: 10-02-2023

Revisado: 31-03-2023

Aceptado: 24-04-2023

Publicado: 07-05-2023

RESUMEN

La industria turística se considera en la actualidad como uno de los sectores más dinámicos en desarrollo, tanto a niveles locales como internacionales, convirtiéndose en uno de los principales ingresos económicos para muchos países. La gastronomía a base de platos autóctonos es sin duda uno de los principales atractivos que genera la movilidad turística, lo que determina la necesidad de estudios sobre la calidad de las mercancías y la correcta preferencia de proveedores. El presente artículo tuvo como objetivo desarrollar un procedimiento para la selección de proveedores como apoyo a la gestión de restaurantes en la ciudad de Manta. El estudio desarrollado es de tipo cuantitativo, descriptivo, no experimental, se utilizó el método de expertos en la identificación de los criterios examinados, a través de la Jerarquía Analítica de Saaty. Se propuso un índice integral que permite la selección de proveedores que garanticen la mayor calidad de las mercancías y coincidan con los estándares de compras establecidos por la unidad de negocio. Su aplicación piloto en un restaurant local, evidenció el valor práctico de la presente propuesta y su posibilidad de generalización bajo el principio de la flexibilidad.

Palabras clave: Selección De Proveedores; Turismo Gastronómico; Índice Integral; Criterios De Evaluación.

ABSTRACT

The tourism industry is currently considered one of the most dynamic sectors in development, both locally and internationally, becoming one of the main economic sources for many countries. Gastronomy based on native dishes is undoubtedly one of the main attractions generated by tourist mobility, which determines the need for studies on the quality of merchandise and the correct preference of suppliers. The objective of this article was to develop a procedure for the selection of

suppliers to support the management of restaurants in the city of Manta. The developed study is of a quantitative, descriptive, non-experimental type, the method of experts was used in the identification of the examined criteria, through Saaty's Analytical Hierarchy. An integral index was proposed that allows the selection of suppliers that guarantee the highest quality of the merchandise and coincide with the purchasing standards established by the business unit. Its pilot application in a local restaurant evidenced the practical value of this proposal and its possibility of generalization under the principle of flexibility.

Keywords: Supplier Selection; Gastronomic Tourism; Comprehensive Index; Evaluation Criteria.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Alzate Rendón I C. Selección y certificación de proveedores: un camino hacia el mejoramiento de la gestión de la cadena de suministro. Escenarios: Empresa Y Territorio. 2015; 4(4). Disponible en: <https://doi.org/http://esumer.edu.co/revistas/index.php/escen>

Cisneros L, Pozo R, Espinosa J. Factores que inciden en el costo de mercancías del servicio buffet en un hotel. Revista Contaduría y Administración. Universidad Nacional Autónoma de México. 2011; (233): 55-72. Disponible en: <https://doi.org/https://www.redalyc.org/pdf/395/39515424004.pdf>

Dickson G W. An Analysis Of Vendor Selection Systems And Decisions. Journal of Purchasing. 1966; 2(1): 5-17. <https://doi.org/https://doi.org/10.1111/j.1745-493x.1966.tb00818.x>

Hall R. Mitchell F, Labrín J F. Propuesta estratégica de planificación urbana para el desarrollo del turismo gastronómico en la ciudad de catacaos en piura. Lima, Perú: Tesis de Maestria; 2020.

Hernandez R D, Navajas V. Gestión de compras en restaurantes: Estudio del sector de restauración de Córdoba. Espacios. 2018; 39(34): 13. <https://doi.org/http://www.revistaespacios.com/a18v39n34/a18v39n34p13.pdf>

Herrera O, Osorio J. Modelo para la gestión de proveedores utilizando AHP difuso. Estudios Gerenciales. 2006; 22(99): 1, 22(1), 99. Disponible en: https://doi.org/http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0123-59232006000200003&script=sci_arttext&tlng=pt

Hjalager A M. A review of innovation research in tourism. Tourism Management, 2010; (1), 1-12.

Kivela J. Crotts J. Tourism and gastronomy: gastronomy's influence on how tourists experience a destination. Journal of Hospitality & Tourism Research. 2006; (3): 354-377.

Martin M. Principi, Organizacion y Practica del Turismo. La Habana: Felix Varela; 2009.

MINTUR. Plan Integral de Marketing Turístico (PIMTE); 2014.

Montecinos A. Epistemología Destinos de Turismo Gastronómico. Excelencia Gourmet. 2022; (85). Disponible en: <https://doi.org/https://www.excelenciasgourmet.com/es/turismo-gastronomico/gastronomia-circular-y-cadena-productiva-de-valor>

Montecinos A. Turismo Gastronomico Sostenible. Planificacion de servicios, restaurantes, rutas, productos y destinos. Mexico: CEGAHO Centro Empresarial Gastronomico Hotelero S.A.; 2016.

Navarrete M C, Muñoz C. Turismo gastronómico: Sabor y Tradición. Journal of Tourism and Heritage Research. 2018; 1(3): Disponible en: 23-40.
<https://doi.org/https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7400807>

Oliveira S. La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino:. Estudios y perspectivas en turismo. Portugal. 2011; 20(3): 738-752. Disponible en: http://www.scielo.org.ar/sci_arttext&pid=S1851-17322011000300012&lng=es&tlng=es

Orejuela JC. Osorio YJP. El Proceso de Análisis Jerárquico (AHP) y la toma de decisiones multicriterio. Ejemplo de aplicación. 2005. Disponible en: <https://doi.org/https://doi.org/10.22517/23447214.3217>

Pacheco M, Pupo M, Parra B. Criterios para la selección de proveedores en el sector camaronero ecuatoriano. ESPACIOS, 2019; 40(14): 7. Disponible en: <http://www.revistaespacios.com/a19v40n14/19401407.html>

PNBV, 2013 y PLANDETUR 2020. (2017). Decreto No. 1424 del Plan Nacional para el Buen Vivir . MINTUR, Quito, Pichincha.

Pololikashvili Z. Secretario General de la OMT. 4ª edición del Foro Mundial de Turismo Gastronómico. Bangkok-Tailandia; 2018.

Quinayas Garcia DA, Restrepo Guerrero L I. Criterios de selección y evaluación de proveedores de dos empresas del Valle del cauca bajo la norma técnica Colombiana ISO 9001 de 2015 (Doctoral dissertation, Universidad Santiago de Cali); 2020. Disponible en: <https://repository.usc.edu.co/handle/20.500.12421/4220>

Sarache W, Castrillón Ó, Ortiz L. SELECCIÓN DE PROVEEDORES: UNA APROXIMACIÓN AL ESTADO DEL ARTE. Cuadernos de Administración 2009; 2(38):145-167. Disponible en: <https://doi.org/https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=20511730008>

SENPLADES. Secretaría Nacional de Planificación. XII Simposio de Sostenibilidad y Desarrollo Turístico del Litoral Ecuatoriano, 30. Santa Elena, Ecuador; 2013.

Toscano G, Assunção A, Oliveira M, Cardoso C, Calazans D. Criterios de selección de proveedores para empresas de alimentos. Comparación entre autogestión y empresas contratadas. Perspectivas em Gestão & Conhecimento. 2018; 8(3): 150-171. Disponible en: <https://doi.org/https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7864479>