



## ANEXO X

Tabla de resultados del instrumento de medición aplicado a los comensales

Variable	Escala	A		B		C	
Servicio (91%)	Bueno	15	83%	45	98%	83	92%
	Regular	3	17%	1	2%	7	8%
	Malo	0		0		8	9%
	No contestó	0		0		0	
Higiene del restaurante (94%)	Bueno	16	89%	46	100%	85	94%
	Regular	2	11%	0		4	4%
	Malo	0		0		0	
	No contestó	0		0		1	1%
Alimentos (98%)	Si	18	100%	46	100%	85	94%
	No	0		0		5	6%
Alimentos limpios y sanos (100%)	Si	18	100%	46	100%	90	100%
	No	0		0		0	
Frecuencia de visita	Primera vez (30%)	11	61%	6	13%	15	17%
	Cada visita (15%)	4	22%	7	15%	6	7%
	Diario (1%)	0		0		2	2%
	Una vez al mes (9%)	0		6	13%	13	14%
	2 veces al mes (17%)	1	6%	11	24%	19	21%
	3 veces al mes (1%)	0		2	4%	0	
	4 veces al mes (8%)	1	6%	1	2%	14	16%
	Más de 4 veces al mes	1	6%	8	17%	17	19%
Rara vez (5%)	0		5	11%	4	4%	
Conocimiento del DH (20%)	Si	5	28%	3	7%	23	26%
	No	13	72%	43	93%	67	74%
Conocimiento de establecimientos con DH (12%)	Si	1	6%	1	2%	26	29%
	No	17	94%	45	98%	64	71%
Procedencia	Local (57%)	10	56%	20	43%	65	72%
	Nacional (40%)	8	44%	26	57%	18	20%
	Extranjero (3%)	0		0		7	8%
Género	Femenino (55%)	12	67%	18	39%	52	58%
	Masculino (45%)	6	33%	28	61%	38	42%