



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO**

**“CONDICIONES DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE
ALIMENTOS DE LAS CABAÑAS Y NEGOCIOS DE
COMIDA EN LA COMUNA OLÓN
CANTÓN SANTA ELENA.”**

TRABAJO DE TITULACIÓN

Previo a la obtención del título de:

INGENIERA EN GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO

AUTORA: María Elizabeth Farías Quiróz

TUTORA: Ing. Jessica Linzán Rodríguez, MSc.

LA LIBERTAD – ECUADOR

2018



**“CONDICIONES DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE
ALIMENTOS DE LAS CABAÑAS Y NEGOCIOS DE
COMIDA EN LA COMUNA OLÓN
CANTÓN SANTA ELENA.”**

Autor: María Elizabeth Farías Quiróz

Tutor: Ing. Jessica S. Linzán Rodríguez, MSc.

Resumen

Los habitantes de la comunidad de Olón en los últimos años han apostado por el turismo como medio de creación de fuentes de trabajo y generación de empleo, debido a los recursos turísticos naturales que tiene este sector y que son aprovechados para brindar una oferta complementaria. Dentro de la oferta de servicios la manipulación de alimentos al momento de preparar deja mucho que decir. La comida en muchos casos, al no ser tratada con un debido proceso de higienización puede ocasionar daños potenciales a la salud. Los alimentos pueden transmitir enfermedades de persona a persona, así como también puede ser un medio de crecimiento de ciertas bacterias (tanto en el exterior como en el interior del alimento) que pueden causar intoxicaciones alimentarias. El presente trabajo tiene como objetivo analizar las condiciones de higiene y buenas prácticas en la manipulación de alimentos de las cabañas y negocios de comida en la comuna Olón, mediante el estudio sistemático que permita la aplicación de estrategias que contribuyan al desarrollo turístico de la comunidad. Para su validez la investigación, por medio del marco teórico, fue producto de información con relación al tema en cuanto a su definición y clasificación, por otro lado la investigación aplicada fue el exploratorio cuantitativo con una muestra no probabilística, en la que se aplicaron las técnicas de encuestas y entrevistas. Los resultados muestran el conocimiento en relación de higiene en la manipulación de los alimentos de las cabañas, lo cual representa la base fundamental para evitar enfermedades e intoxicaciones alimentarias, las causantes de la contaminación son la conservación, preparación, manipulación y distribución de los alimentos.

Palabras claves: Salud, Higiene, manipulación, intoxicación, alimentación.



**"CONDITIONS OF HYGIENE IN THE HANDLING OF FOODS OF THE
CABINS AND FOOD BUSINESSES IN THE COMMUNITY OLÓN
CANTON SANTA ELENA."**

Author: María Elizabeth Farías Quiróz

Tutor: Ing. Jessica S Linzán, MSc

Abstract

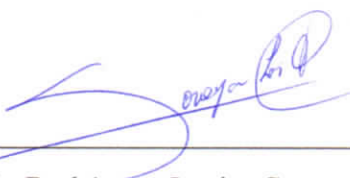
The inhabitants of the community of Olón in recent years have opted for tourism as a means of creating sources of work and employment generation, due to the natural tourism resources that this sector has and that is exploited son to provide a complementary offer. Within the supply of food handling services at the time of preparation leaves much to be said. Food in many cases, not being treated with a proper process of sanitization, can cause damage to health. Food can transmit diseases from the person to the person, as well as it can be a means of growth of certain bacteria that can cause food poisoning. The objective of this work is to analyze hygiene conditions and good practices in the handling of food in cabins and food businesses in the community. Olón, through the systematic system that allows the application of strategies that contribute to the tourism development of the community. For the validity of the research, by means of the theoretical framework, on the other hand the applied research was the quantitative exploratory with a non-probabilistic sample, in which the survey and interview techniques were applied. The results show the knowledge in relation to the hygiene in the manipulation of the characteristics of the cabins, which represents the fundamental base to avoid diseases and alimentary intoxications, the causes of the contamination, the preparation, the manipulation and the distribution of the foods.

Key words: Health, Hygiene, handling, intoxication, food.

APROBACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de tutora del trabajo de titulación **“CONDICIONES DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE LAS CABAÑAS Y NEGOCIOS DE COMIDA EN LA COMUNA OLÓN CANTÓN SANTA ELENA.”** elaborado por la Sra. **María Elizabeth Farías Quiróz**, egresada de la Carrera de Gestión y Desarrollo Turístico, Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Estatal Península de Santa Elena, previo a la obtención del título de Ingeniera en Gestión y Desarrollo Turístico, me permito declarar que luego de haber dirigido científicamente y técnicamente su desarrollo y estructura final del trabajo, éste cumple y se ajusta a los estándares académicos y científicos, razón por la cual la apruebo en todas sus partes.

Atentamente



Ing. Linzán Rodríguez Jessica Soraya, MSc.
TUTORA

DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD

El presente Trabajo de Titulación con el Título de **“CONDICIONES DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE LAS CABAÑAS Y NEGOCIOS DE COMIDA EN LA COMUNA OLÓN CANTÓN SANTA ELENA.”**, elaborado por la Sra. **María Elizabeth Farías Quiróz**, declara que la concepción, análisis y resultados son originales y aportan a la actividad científica educativa, empresarial y administrativa.

Transferencias de derechos autorales.

Declaro que, una vez aprobado el tema de investigación otorgado por la Facultad de Ciencias Administrativas **Carrera de Gestión y Desarrollo Turístico** pasan a tener derechos autorales correspondientes, que se transforman en propiedad exclusiva de la **Universidad Estatal Península de Santa Elena** y, su reproducción, total o parcial en su versión original o en otro será prohibido en cualquier instancia.

Atentamente,



Sra. Farías Quiróz María Elizabeth

C.C. No.: 1304424904

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de titulación a Dios primeramente por darme la fuerza para luchar por mi meta, con sabiduría todo es posible.

A mi familia, que es modelo de inspiración para mí por los valores inculcados, mis principios, mi coraje para conseguir mis metas y ser una persona de bien, los cuales son pilares fundamentales en mi vida, por su paciencia.

Por su comprensión entera y confianza en cada reto que se me presentaba gracias por estar conmigo y apoyarme siempre.

María Elizabeth Farías Quiróz

AGRADECIMIENTO

Agradezco principalmente a DIOS TODOPODEROSO por guiarme en la vida para ser una persona de bien.

A todas las personas que colaboraron en facilitar la información necesaria para el proceso de este proyecto.

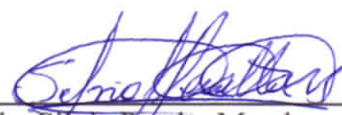
Agradezco también a mi tutor por haber impartido sus conocimientos, por su enseñanza y aportación para mi formación profesional y personal. De igual manera a todos los docentes y directivos por haber aportado con un granito de arena para el logro de este trabajo.

María Elizabeth Farías Quiróz

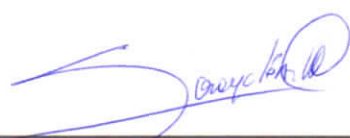
TRIBUNAL DE GRADO



Econ. Rosa M. Panchana Panchana, Mtf.
DECANA DE FACULTAD (e)
CIENCIAS ADMINISTRATIVAS



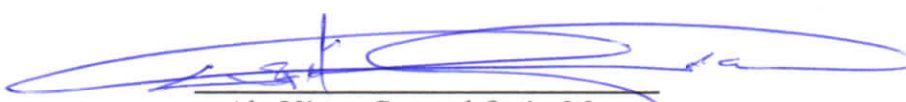
Lcda. Silvia Peralta Mendoza, MSc.
DIRECTORA DE CARRERA (e)
DE GESTIÓN Y DESARROLLO
TURÍSTICO



Ing. Jessica S. Linzán Rodríguez, MSc.
PROFESORA TUTORA



Lcda. Silvia Peralta Mendoza, MSc.
PROFESORA DE ÁREA



Ab. Víctor Coronel Ortiz, Mgs.
SECRETARIO GENERAL (e)

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I.....	7
MARCO TEÓRICO	7
1.1 Revisión literaria.....	7
1.2 Desarrollo de las teorías y conceptos.....	12
1.2.1 Condiciones de higiene	12
1.2.1.1 Higiene alimentaria.....	13
1.2.1.1.1 Condiciones en el proceso de manipulación de los alimentos.....	13
1.2.1.2 Higiene de los manipuladores.....	17
1.2.1.3 Reglamentos en un establecimiento de alimentación	20
1.2.1.3.1 Permiso de Funcionamiento para venta de comidas.....	20
1.2.1.3.2 Certificado de Salud.....	21
1.2.2 Manipulación de los alimentos	25
1.2.2.1 Manipulador de alimentos.....	25
1.2.2.1.1 La seguridad alimentaria.....	27
1.2.2.2 Buenas prácticas en la en la manipulación de alimentos (BPM).	29
1.2.2.2.1 La importancia de aplicar estas buenas prácticas	29
1.2.2.3 Contaminación de los alimentos	30
1.2.2.3.1 Tipos de contaminación.....	31
1.3 Fundamentos psicológicos y legales.....	33
CAPÍTULO II	35
MATERIALES Y MÉTODOS	35

2.1 Tipos de investigación	35
2.2. Métodos de la investigación.....	36
2.2.1 Método inductivo	36
2.2.2 Método deductivo	36
2.2.3 Cualitativo.....	37
2.2.4 Cuantitativo.....	37
2.2.2 La encuesta.....	37
2.2.4 La entrevista.....	38
2.2.5 La observación	38
2.3 Diseño de muestreo	39
2.4 Diseño de recolección de datos.....	39
2.4.1. Población.....	39
CAPÍTULO III.....	41
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	41
3.1 Análisis de datos	41
3.1.1 Análisis de resultados de la encuesta realizada a los turistas.....	41
3.1.2 Análisis de resultados de la entrevista realizada a los propietarios de las cabañas de Olón	49
Limitaciones.....	51
Resultados	51
CONCLUSIONES	52
RECOMENDACIONES.....	53
BIBLIOGRAFÍA	54

ANEXOS	59
--------------	----

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración N° 1 Preparación de los alimentos	12
Ilustración N° 2 Condiciones en el proceso de manipulación de los alimentos.....	14
Ilustración N° 3 Cabañas comedores de Olón.....	22
Ilustración N° 4 Capacitación en la manipulación de los alimentos	29

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 2 Población	39
Tabla N° 3 Género.....	41
Tabla N° 4 Nivel de Educación.....	42
Tabla N° 5 Conocimiento de cabañas	43
Tabla N° 6 Condiciones adecuadas	44
Tabla N° 7 Recomendaciones	45
Tabla N° 8 Manipulación de alimentos.....	46
Tabla N° 9 Infraestructura de las cabañas	47
Tabla N° 10 Intoxicación o infección después del consumo de alimentos	48
Tabla N° 11 Operacionalización de la variable independiente	61
Tabla N° 12 Operacionalización de la variable dependiente	62

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 1 Género	41
Gráfico N° 2 Nivel de Educación.....	42
Gráfico N° 3 Conocimiento de cabañas	43
Gráfico N° 4 Condiciones adecuadas.....	44
Gráfico N° 5 Recomendaciones	45
Gráfico N° 6 Manipulación de Alimentos.....	46
Gráfico N° 7 Infraestructura de las cabañas.....	47
Gráfico N° 8 Intoxicación o infección después del consumo de alimentos	48

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo N° 1 Matriz de Consistencia.....	60
Anexo N° 2 Operacionalización de las variables	61
Anexo N° 3 Matriz de Antecedentes.....	63
Anexo N° 4 Encuesta a turistas	66
Anexo N° 5 Entrevista a los propietarios de las cabañas de Olón	67
Anexo N° 6 Aspectos legales y artículos	68
Anexo N° 7 Cabañas y negocios de comidas.....	71
Anexo N° 8 Áreas de cocina insalubres	72
Anexo N° 9 Áreas de cocina inapropiadas.....	73

INTRODUCCIÓN

Uno de los problemas sociales que tiene el Ecuador es la calidad de alimentación, donde se encuentran hábitos culturales ancestrales de familias y pueblos. Por otra parte, la alimentación de baja calidad nutricional no permite el crecimiento de una población con mejores índices de salud. La evolución de la industria alimentaria comienza hacia la década de los años cuarenta; la innovación en las condiciones de producción, transformación y distribución de los alimentos y los cambios de los hábitos alimenticios ha llevado al avance del conocimiento en los peligros y riesgos alimentarios a los que el consumidor está expuesto.

El efecto turístico se observa en la dinámica de la población, los aumentos de ésta y de la densidad poblacional en las temporadas. Los negocios que brindan servicio de alimentación son organizaciones económicas compuestas por recursos humanos, materiales, financieros y tecnológicos, destinados a desarrollar actividades de producción y de servicio, con la finalidad de obtener beneficios económicos y de personal.

Aplican la autogestión y tienen gran capacidad de adaptarse al medio. La Organización Mundial de la Salud declara anualmente miles de casos de enfermedades, de origen microbiano, causados por la contaminación de alimentos y, pese al elevado número de éstos, tan solo reflejan el 10% de aquellos que se producen. Una de las fuentes de contaminación de los alimentos es el hombre, así como los microorganismos.

Como planteamiento del problema se encontró que:

En los países desarrollados que fomentan el turismo, existen distintos lugares donde se han explotado los recursos que se encuentran en dichos destinos, pero se han enfrentado siempre a los problemas en cuanto a higiene y la recolección de sus desechos, lo cual muchas veces son reciclados para ayudar al medio ambiente.

En el Ecuador existen destinos con diferentes atractivos turísticos que se dedican a la prestación de servicios y se ha evidenciado en sus instalaciones un mal manejo en lo que se refiere a las actividades y operaciones que realizan las cabañas turísticas que prestan servicio a visitantes y turistas.

Los pobladores de la comuna de Olón, ofrecen variados servicios a los visitantes desde hace más de 10 años, considerando de mayor importancia aquellos relacionados con el hospedaje y la alimentación, el desarrollo hasta ahora ha sido liderado por la propia población que ha contado con el apoyo de instituciones públicas en materia de asistencia técnica.

A causa del inadecuado manejo de los desechos de alimentos, que habitualmente realizan los dueños de las cabañas, se contribuye al crecimiento de plagas y roedores, situación que atenta contra la salud del turista y de los habitantes de la comunidad.

Debido a que los alimentos no vigilados pueden ser un transporte de propagación de enfermedades, hay que considerar que desde el mismo instante de su producción hasta el de su consumo, estos se encuentran constantemente expuestos a las posibles contaminaciones, bien sea por agentes naturales o por efecto de la intervención

humana. En las observaciones realizadas se pudo apreciar que la cocina no cuenta con las condiciones para prestar un servicio de calidad, debido a que el piso es de arena o tierra en su mayoría con paredes de caña.

Algunos de los mesones están hechos a base de madera y otros ya cumplieron su vida útil, convirtiéndose en un cultivo para la proliferación de bacterias, altamente contaminante para la salud de ellos mismos, por lo que los propietarios de estos negocios no cumplen con los requisitos de salubridad, higiene y seguridad.

El resultado es que si no se corrigen estos problemas, en Olón puede decrecer el turismo, debido a la mala imagen que proyecta la contaminación. La aplicación de las Buenas Prácticas conduce a que los negocios que prestan el servicio de alimentación manejen adecuadamente los comestibles, que haya un control de calidad, que no haya contaminación, que no se deteriore el recurso natural, que mejore el servicio al cliente, optimizando las relaciones con los empleados y proveedores e incidiendo notablemente en la protección ambiental.

En la formulación del problema se delimitara la investigación en:

¿Las buenas prácticas son condiciones de higiene que se deben aplicar al manipular los alimentos en las cabañas y negocios de comida de la comuna Olón?.

Para alcanzar el propósito de la investigación se planteó como objetivo general:

Analizar las condiciones de higiene y buenas prácticas en la manipulación de Alimentos de las cabañas y negocios de comida en la comuna Olón, mediante el estudio sistemático que permita la aplicación de estrategias contribuyendo al

desarrollo turístico de la comunidad.

Entre acciones para el logro de la investigación se presentaran los siguientes objetivos específicos.

- Determinar las condiciones de higiene y buenas prácticas que realizan las cabañas y negocios de comida en la comuna Olón.
- Evaluar el manejo de los alimentos que se preparan en las cabañas y negocios de comida en la comuna Olón.
- Establecer los factores de contaminación producidos por las cabañas y negocios de comida en la comuna Olón.

Como justificación del problema de investigación en cuanto a los servicios de alimentos y bebidas es de especial importancia para el desarrollo de la actividad turística en esta comunidad. Este servicio se enfrenta cada día a un consumidor más exigente, hecho que obliga a ofrecer servicios de mejor calidad, que respondan a las necesidades de turistas nacionales y extranjeros, garantizando la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.

Aquí es importante la seguridad alimentaria, la cual constituye la principal preocupación que debe de tener un negocio que preste este servicio, tomando en cuenta el derecho del ser humano a ingerir alimentos inocuos y aptos para el consumo. Por otra parte los principios generales de la higiene alimentaria fueron ampliados por las Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, 2016), este organismo internacional preocupado por la seguridad alimentaria ha determinado que es indispensable la utilización de herramientas que

permitan observar los principios de la higiene alimentaria englobados en un sistema confiable, es por eso que se recomienda la aplicación de criterios basados en los sistemas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

En cuanto a la metodología sobre el estudio “Condiciones de higiene y buenas prácticas en la manipulación de alimentos de las cabañas y negocios de comida en la comuna Olón” una vez establecidos los resultados, estos contribuyen a proponer soluciones encaminadas a cambiar la situación que presenta esta comunidad en relación al manejo de los alimentos que realizan los propietarios de las cabañas y negocios de comida, y la contaminación que se produce por esta causa, así como también los problemas de salud que puede ocasionar al visitante, turista y a toda la comunidad que están expuestos a ellos.

Las condiciones de higiene incidirán positivamente en la manipulación de alimentos para brindar un servicio de calidad en las cabañas y negocios de comida en la comuna Olón.

Para el problema de investigación de las “Condiciones de higiene en la manipulación de alimentos de las cabañas y negocios de comida en la comuna Olón cantón Santa Elena se diseñó la matriz de consistencia evalúa la conexión y la coherencia entre el título, el problema, los objetivos, las hipótesis, las variables y los instrumentos de investigación, para obtener una mejor visión de la hipótesis que demuestren la importancia del estudio en los resultados obtenidos.

Para un mejor análisis se elaboró la matriz de operacionalización de las variables con el objetivo de determinar cómo se medirán las variables (causas y efecto) con

cada una de sus características, compuesta en dimensiones, indicadores a la vez que se seleccionara los instrumentos de recolección de información donde se aplicaran las interrogantes que conduzcan a la comprobación de la hipótesis.

A continuación se muestra en el presente trabajo de investigación los capítulos que conforman, así como su contenido:

En el primer capítulo extrae y recopila información por medio del marco teórico y las aportaciones de los autores que hacen referencia al tema, detallan las actividades del investigador y además analizan la variable, es decir, que estrategias aplican otros autores acerca del tema planteado.

En el segundo capítulo indica la metodología que se utilizó para llevar a cabo el trabajo de investigación, implantando el diseño y tipo de investigación que va de acuerdo a lo planteado, asimismo se estableció el método, técnicas e instrumentos que se aplicaron para obtener la información necesaria para realizar el proyecto, por último se cumple con el proceso para la recolección y análisis de los datos.

En el tercer y último capítulo examina los resultados adquiridos en las encuestas y entrevistas elaboradas, con las debidas conclusiones y recomendaciones de la investigación.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1 Revisión literaria

Para comenzar la investigación “Condiciones de higiene en la manipulación de alimentos de las cabañas y negocios de comida en la comuna Olón”, se analizaron varias fuentes como base para entender de mejor manera la problemática.

El autor Sanz (2012), en su tesis diagnosticó dos problemas interrelacionados, la alimentación de baja calidad nutricional y la mala estructuración y organización de los servicios alimentarios que se ofrecen, malas prácticas de manufactura, así como la falta de análisis de riesgo; tuvo como objetivo verificar el conocimiento y compromiso con los sistemas de higiene y seguridad alimenticia, mediante una investigación descriptiva, la cual tuvo como resultados obtener la situación real y las condiciones de alimentación en el Bar de la parroquia Fátima.

En la tesis de Tarazona (2008), titulada las “Conocimientos sobre higiene en la manipulación de alimentos que tienen las madres de los comedores populares del distrito de Los Olivos”, cuyo objetivo es determinar los conocimientos sobre higiene en la manipulación de los alimentos que tienen las madres de los comedores populares del distrito de Los Olivos.

El método utilizado fue cuantitativo descriptivo simple, de corte transversal, el cual puntualizó con una población de 258 personas, pertenecientes a 43

comedores registrados en el distrito. La muestra se obtuvo por muestreo aleatorio simple, seleccionando a 12 comedores, con una muestra poblacional de 72 personas. Sus principales conclusiones fueron: “El 50% de las madres responsables de la preparación de almuerzos en los Comedores Populares, conocen las medidas de higiene durante la manipulación de los alimentos; pero siendo el 50% de madres que desconocen estas medidas, se debe hacer énfasis en la educación sanitaria sobre manipulación de los alimentos, a fin de prevenir la contaminación de los mismos y por consiguiente disminuir el riesgo de enfermedades alimenticias en los comensales que acuden a estos servicios comunitarios.

Así mismo, la etapa en la manipulación de alimentos con mayor porcentaje de desconocimiento, son las medidas de higiene a considerarse para la compra de alimentos lo que puede favorecer la contaminación directa y/o cruzada de dichos productos alimenticios.”

Para Chávez (2010), en su obra las “Condiciones de higiénico sanitario de los comedores públicos del mercado municipal Bellavista de la ciudad de Guaranda, Provincia de Bolívar. Propuesta de un programa educativo”, tiene como objetivo principal estudiar las condiciones higiénicas sanitarias de los comedores públicos del mercado municipal Bellavista de la ciudad de Guaranda, Provincia de Bolívar. Propuesta de un programa educativo.

La metodología aplicada a esta investigación se fundamentó en la investigación descriptiva exploratoria y tubo constituido por 26 vendedores de los comedores públicos del mercado Bellavista, el resultado se basó en la propuesta de un

programa educativo, que es la solución al problema planteado, el mismo que contara de una fundamentación de conceptos válidos para dar soluciones que ayuden a mejorar tanto la preparación y servicio de alimentos que se exponen en los comedores del mercado “ Bellavista.

El autor González & Palomin (2012), del tema “Acciones para la gestión de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos en un restaurante con servicio bufet”, con el objetivo Gestionar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos en un restaurante servicio bufet de la ciudad de La Habana, Cuba. La metodología que se empleó en la investigación fue un estudio observacional y descriptivo, como resultado se determinó, por medio de encuestas, el grado de conocimiento de los manipuladores y miembros de la brigada de limpieza y desinfección en las temáticas de higiene y manipulación de alimentos. A partir del diagnóstico desarrollado, el 55% de las deficiencias encontradas fueron solucionadas y se logró una evolución en el conocimiento sobre higiene y manipulación de alimentos, del personal.

Para Walde (2013), en su obra las “Conocimientos y prácticas sobre higiene en la manipulación de alimentos que tienen las socias de comedores populares distrito de Comas”, planteó como objetivo determinar los conocimientos y las prácticas sobre higiene en la manipulación de alimentos que tienen las socias de los Comedores Populares del Distrito de Comas, la metodología que se aplicó en dicho proyecto es de tipo cuantitativo se emplearon datos con mención numérica y son analizados estadísticamente; de nivel aplicativo debido a que los resultados podrán ser aplicados para mejorar la práctica de manipulación de alimentos de las socias

de comedores populares, referente al método de estudio fue de tipo descriptivo simple; de corte transversal la información se obtuvo en un determinado periodo de tiempo y el tiempo no influye en la modificación de los componentes de las variables. Como resultado se demostró que el conocimiento en relación a la higiene en la manipulación de alimentos de las socias de Comedores Populares del distrito de Comas se mantienen “Alto”, donde sobresalen las dimensiones “Compra”, “Preparación” y “Servido” de alimentos; así mismo las prácticas en relación a la higiene en la manipulación de alimentos de las socias de los Comedores Populares del distrito de Comas se mantiene en condiciones tanto “Saludables” como “No saludables”, donde se resalta la dimensión “Higiene durante la manipulación de alimentos”.

El autor Cevallos (2014), con el tema la “Investigación de la manipulación alimentaria y su incidencia en el servicio de restauración de las comidas típicas del sector la floresta en la ciudad de Quito en el año 2013”, cuyo objetivo central es analizar la manipulación alimentaria y su incidencia en el servicio de restauración en las comidas típicas de La Floresta. En las técnicas de la investigación se emplearon tres tipos de estudios exploratorio, descriptivo y explicativo; el método empleado fue el cuantitativo y el cualitativo, mediante el instrumento de encuesta de tipo abierta aplicada a una población de 240 vendedores de comida informal.

Los resultados de la investigación permitieron concluir que el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito debe preocuparse por mejorar el lugar, enfocarse en dictar charlas con los temas mayor relevancia a esta, capacitaciones a los trabajadores de la Asociación Santa Marianita con el fin de capacitarles para

desarrollar el modelo de autogestión mancomunadamente con los actores involucrados a esta actividad, de acuerdo con los resultados obtenidos, este principio puede ser el núcleo generador que se expanda por diferentes lugares de la ciudad.

El autor Jiménez (2005), en su obra titulada “Procesos de manipulación de alimentos en los servicios gastronómicos en la parroquia Salasaca”, tuvo como objetivo principal es diseñar un manual de manipulación de los alimentos, para mejorar la preparación de los servicios gastronómicos de la parroquia Salasaca, la metodología que se aplicó una investigación bibliográfica y de campo y los métodos que se utilizaron son cualitativa cuantitativa. En los resultados que el manual está estructurado de modo que proporcione información esencial de una forma estandarizada, lógica y sistemática, con una metodología eficaz de aprendizaje y docencia. Una buena manipulación e higiene de alimentos tiene gran importancia debido a la posibilidad de evitar la transición de enfermedades.

La oferta alimentaria que brindan los servicios de restauración es parte esencial de la actividad turística de Olón. Hay que considerar que el turismo, como actividad productiva, puede ser ampliamente beneficioso, pero también, considerablemente destructivo si no es operado adecuadamente, el negocio que presta servicio turístico, al no aplicar las Buenas Prácticas puede acabar con la riqueza de los patrimonios naturales de la comunidad y/o el deterioro de sus recursos. El principio en el cual se basan estas prácticas de buen manejo denominadas “responsables o sostenibles”, es el de intentar modificar la forma de hacer negocios, para alcanzar el desarrollo sostenible.

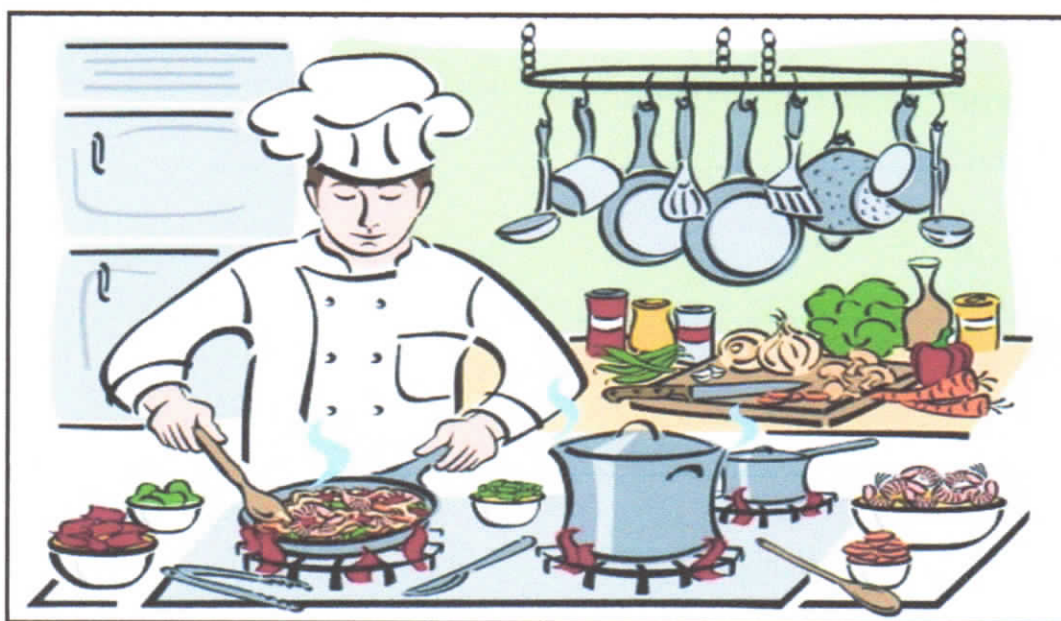
Por otro lado esta actividad también genera inconformidades en el servicio de alimentación si los mismos no son evaluados por los entes que regulan el estado higiénico de los implementos y estructura donde se almacenan, preparan y sirven los alimentos afectando la salud de los consumidores.

1.2 Desarrollo de las teorías y conceptos

1.2.1 Condiciones de higiene

Se entiende como higiene y manipulación de alimentos al conjunto de técnicas que permita el correcto manejo sanitario a los alimentos, con el fin de que lleguen en óptimas condiciones al consumidor final (León & Ramírez, 2004). Son procesos en los cuales se aplican técnicas y normas de higiene en la preparación de manipulación de los alimentos, garantizando la calidad y seguridad alimentaria de los consumidores que visita la comunidad de Olón.

Ilustración N° 1 Preparación de los alimentos



Para Cabrera (2014), las características principales de la alimentación saludable y apropiada es la calidad que debe presentar la comida que ingerirse y no cause daño al organismo, esto involucra una clasificación adecuada de alimentos y la preparación higiénica de los mismos.

Higiene

La higiene es indispensable para asegurar que el ser humano no se enferme, según la Organización Mundial de la Salud, esta se define como todas “Las medidas que se lleven a cabo para garantizar la inocuidad de los alimentos (que estos no hagan daño), manteniendo sus cualidades”. El autor Sendón (2004), indica que “La higiene garantiza la calidad de la elaboración de nuestros servicios, manteniendo un valor nutricional que se pierde con la contagio de sus ingredientes y da una correcta imagen dando siempre valor comercial a un negocio”.

1.2.1.1 Higiene alimentaria

La OMS (Organización Mundial de la Salud), define la higiene alimentaria como “Un conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes a lo largo de todo el proceso de manipulación de los alimentos con el objetivo de certificar la salubridad de los mismos” como lo expreso el autor (Piqueras, 2016).

1.2.1.1.1 Condiciones en el proceso de manipulación de los alimentos

Es importante conocer y cumplir con las normas de higiene durante la manipulación de los alimentos, garantizando así la seguridad de éstos en su consumo y evitar las enfermedades de origen alimentario de los clientes. Desde que un alimento es

cosechado hasta que forma parte de un plato, debe pasar por etapas y medidas de seguridad evitando la transmisión de enfermedades bacterianas o toxinas al consumidor.

Ilustración N° 2 Condiciones en el proceso de manipulación de los alimentos



Transporte

El transporte y la distribución de comidas preparadas debe realizarse en recipientes adecuados o debidamente envasadas y respetando la temperatura que exija su naturaleza.

- Si se trata de alimentos que requieren frío, la temperatura de transporte ha de estar comprendida entre 0 y 5 °C.
- Si se trata de alimentos congelados, la temperatura de transporte ha de ser igual o inferior a -18 °C.
- Para transportar alimentos calientes, se hará en termos o equipos que aseguren al menos 65 °C en el centro del producto durante todo el trayecto, con excepción de algunos platos preparados para consumo inmediato, y siempre que la distancia recorrida sea corta (pizzas, etc.)

Recepción de alimentos

El control de las materias primas que se va a utilizar es fundamental para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que se va a preparar o fabricar. Se debe asegurar que los productos lleguen en perfectas condiciones y reúnan todas las garantías. En general, se debe controlar:

- Que las etiquetas cumplen con los requisitos legales (identificación, fechas de caducidad o consumo preferente, condiciones de conservación, etc.).
- Que las condiciones higiénicas y de temperatura del transporte son las más adecuadas para cada tipo de producto.
- Que los envases y embalajes están intactos y limpio

Almacenamiento de materias primas

Los peligros más importantes que pueden ocurrir durante el almacenamiento de alimentos son:

- Contaminación química
- Contaminación cruzada.
- Proliferación bacteriana por no almacenarlos a temperaturas correctas.

En el almacenamiento se observarán las siguientes pautas:

- Los productos se ordenarán por categorías, respetando su modo de conservación.
- Los productos deben protegerse y ordenarse de modo que se reduzcan los riesgos de contaminación.

Manipulación en la preparación y cocinado

Tanto la preparación de los alimentos para su consumo como la manipulación de materias primas para elaborar productos alimenticios son operaciones que se han de realizar bajo estrictas medidas higiénicas, con el fin de evitar contaminaciones que puedan afectar a la salud del consumidor

➤ Preparación de alimentos crudos

La preparación de alimentos crudos incluye los productos de origen animal y los de origen vegetal. Los alimentos de origen animal se tratarán con cuidado para que no entren en contacto con otros productos. Si es necesario, se guardarán en recipientes limpios y lavables. En el caso de las carnes y pescados se pondrá especial cuidado en mantenerlos fuera de la zona de peligro de temperaturas por lo que se procederá cuanto antes a su cocinado o mantenimiento en frío.

➤ Cocinado de alimentos

El cocinado o procesado de los alimentos debe hacerse de forma que se conserve al máximo su valor nutritivo y se asegure su inocuidad desde un punto de vista higiénico. Para conseguirlo deben tenerse en cuenta dos aspectos principales:

1. Debe trabajarse con la temperatura adecuada en los equipos utilizados para la cocción o fritura.
2. Debe alcanzarse una temperatura adecuada en el centro del alimento, al menos de 70 °C. En caso de duda puede utilizarse un termómetro para medirla y así asegurar la calidad del producto.

Exposición y ventas de comidas preparadas

El servicio de los alimentos preparados es el último paso antes de llegar al consumidor. Aunque los productos en este punto tengan una calidad higiénica inmejorable, aún hay posibilidad de contaminación y, por lo tanto, de convertirse en un peligro para la salud del que los consume.

Véase algunas reglas para evitar que esto suceda:

- Emplatar las comidas inmediatamente y servir las lo más rápido posible.
- Exponer los alimentos de forma que no se contaminen con los usuarios de las zonas de servicio:
- Utilizar instrumentos de servicio limpios, lavándolos y desinfectándolos
- Limpiar las superficies de las mesas después de cada servicio y desinfectarlas después de cada jornada.
- Manipular los cubiertos tomándolos por los mangos y evitar colocar los dedos en las zonas de vasos, tazas, platos, etc.
- Utilizar manteles limpios y, en caso de utilizar servilletas de tela, reemplazarlas por servilletas limpias para cada comensal.

1.2.1.2 Higiene de los manipuladores

Para evitar los riesgos se deben tener en cuenta distintas actividades de prevención, una de ellas es mantener una correcta higiene en el puesto de trabajo (Barrero, 2012). Esta higiene se considera en distintos ámbitos, el manipulador deberá cuidar:

- Su salud.
- La higiene personal.
- La indumentaria o ropa de trabajo.
- Deberá tener hábitos higiénicos respecto a los alimentos.

Si cumple todo ello llevará a cabo unas buenas prácticas de manipulación y se prevendrá cualquier contaminación en sus alimentos.

1.2.1.2.1 Su salud

Los manipuladores de alimentos tienen responsabilidades y deberán cuidar su salud, en caso de estar indispuestos para laborar y debe comunicar directamente al responsable del establecimiento si existieran:

- Lesión o herida en las manos.
- Síntomas como: diarrea, náuseas, vómitos y fiebre.
- Secreciones anormales por la nariz, las orejas o los ojos.

1.2.1.2.2 Higiene personal

Para los autores Benavente & Benavente (2007), “Los manipuladores deben mantener, en todo momento, normas de higiene personal y seguir una manipulación higiénica de todos los productos que se procesen, para lo cual tiene que haber recibido la formación adecuada y han de adoptar todas las medidas necesarias”.

Las reglas básicas de higiene para las personas que manipulen alimentos demandan absoluta limpieza en las manos, la boca, las mucosas, y el intestino. Por ello, hay

que cubrirse el pelo, lavarse los dientes, tener las uñas cortas y limpias.

1.2.1.2.3 Ropa de trabajo

Para Blanch (2009), la ropa de trabajo es “Un punto fundamental para asegurar la higiene y seguridad alimentaria es el vestuario que usan los operarios y personal que entran en contacto con los alimentos”. No solo se debe cuidar el vestuario laboral del personal manipulador, sino que también hay que tener en cuenta el de los mecánicos, de limpieza, de laboratorio y posibles visitas externas.

La ropa debe estar diseñada de tal forma que evite una posible contaminación los alimentos, se debe proporcionar en cantidad suficiente a cada uno de los operarios para que puedan cambiarse las veces que sea necesario. La ropa debe ser de uso exclusivo para el trabajo y debe de guardarse separada de la ropa de calle.

- Pijama de trabajo sin bolsillos ni botones
- Delantal si se trabaja mucho con productos húmedos
- Gorro de redecilla
- Calzado exclusivo
- Guantes
- Mascarilla en productos de alto riesgo

1.2.1.2.4 Hábitos higiénicos

Hay determinadas actividades que están prohibidas en el puesto de trabajo como:

Hábitos prohibidos durante el trabajo:

- Fumar
- Comer
- Masticar chicle o golosinas
- Secarse el sudor con la mano
- Toser o estornudar sobre los alimentos
- Hablar directamente sobre los alimentos
- Peinarse o rascarse
- Manipular dinero

1.2.1.3 Reglamentos en un establecimiento de alimentación

Debido a los riesgos que pueden implicarla elaboración de alimentos, todos los manipuladores de alimentos y los locales deben estar habilitados por las autoridades sanitarias (Sendón, 2004).

1.2.1.3.1 Permiso de Funcionamiento para venta de comidas

1. Presentar solicitud
 - RUC (Registro Único de Contribuyente)
 - Cedula de identidad
 - Certificado de votación
2. Inspección preliminar en el establecimiento
3. Aprobación de la inspección se emitirá la orden de pago para recibir el correspondiente permiso de funcionamiento.

1.2.1.3.2 Certificado de Salud

- Realizar los exámenes de: Sangre, orina, materia fecal, esputo y examen dental).
- De no presentar enfermedades infectocontagiosas recibirá el certificado.
- Este permiso se renueva cada año.

Referente a los permisos de funcionamiento, la mayoría de las cabañas tienen sus permisos en regla, anualmente EMUTURISMO, no emite el respectivo Certificado si no cumplen con ciertos parámetros y reglamentaciones, aunque dichos inspecciones deberían de ser más consecutivas para prevenir intoxicaciones.

Cabañas y negocios de comida

Son establecimientos de comida pequeños ubicados en zonas rurales o cercanas a la playa, en el que se ofrecen servicios de alimentación para satisfacer al mercado local y turístico que visita la comunidad de Olón.

La oferta de comidas en cualquier de los establecimientos de restauración pasa con un proceso que se inicia con la definición del concepto de negocio que se coloca en el mercado de demanda de estos servicios que están destinados para quienes en su mayoría se trasladan de su lugar de convivencia (Gallegos, 2012).

La comunidad de Olón cada año va incrementado los establecimientos de restauración tanto así que ahora cuenta con 48 denominadas cabañas comedores ubicadas en sector de la playa los mismos que cuentan con vida jurídica mediante resolución N° SEPS-ROEPS-2015-901129 como Asociación de Servicios Turísticos del Balneario de Olón “Santa Lucía” que cuenta con 16 integrantes

responsables de cada actividad turística en el sector y cuya representación está a cargo del señor José Luis Rodríguez. Los 20 restaurantes situadas en diferentes sectores de la comunidad, las cabañas están diseñadas en gran parte con materiales de la zona como caña guadua, madera en su estructura y caña en su techado dando un ambiente agradable con el entorno de la naturaleza. Además este tipo de servicio es personalizado.

Ilustración N° 3 Cabañas comedores de Olón



Los restaurantes de la localidad de Olón también tienen una particularidad sus propietarios en gran parte son residentes extranjeros y ofrecen una gastronomía que los diferencian en variedad de comidas, precios y calidad; enfocándose a un target que busca de una alimentación más saludable, creando espacios relajados y con ambientes muy acogedores sin descuidar el servicio personalizado, eso está haciendo la diferencia de las cabañas de comida en la Comuna Olón.

El Turismo y de igual manera la gastronomía son cambiantes, se debe ser creadores y ofertar variedad de platos para todos los gustos y preferencias. Cabe recalcar que

en Olón existe una persona muy creativa en el momento de captar clientela para su cabaña de comida, claro ejemplo esta la Señora Aracelly Barzola propietaria de la Cabaña Comedor “D” Aracelly, la misma que obtuvo un premio en la “Feria de Turismo Olón 2010”, como el mejor plato típico con el nombre “EL Volcán” participando en este evento representantes de todas las comunidades de la zona Norte de la Parroquia de Manglaralto.

Por segunda ocasión participa en la “Feria de Turismo La Entrada 2011” con representantes de las diferentes Comunidades de la Zona Norte de la Península de Santa Elena, con el plato “Cazuela de Tagua” y obtiene el premio del mejor plato típico.

En un evento gastronómico, que se realizó en la Provincia de Santa Elena, donde participaban representantes de varias comunidades de la Parroquia Colonche y Manglaralto, fue invitada por autoridades a participar y recibió un premio por su típico plato “El Volcán” hecho de mariscos.

Claramente se puede evidenciar que existen personas que quieren ayudar a que la comunidad sea identificado por su gastronomía, la señora Aracely Barzola es una de ellas, ante su cabaña se la identifica con vestimenta adecuada en el momento de atender a su clientela, sin descuidar la infraestructura y el área de cocina que es la más importante.

El arribo de turistas al balneario de Olón en temporadas altas está en aumento, donde tener un parqueadero seguro se vuelve una problemática, casi en su totalidad los Hoteles, Hostales, carecen de este servicio tan importante para la seguridad y

tranquilidad del turista mientras visita nuestras playas. En la actualidad se está utilizando como parqueadero vehicular, un área de la playa de Olón junto a las cabañas comedores, la misma que está declarada por el MAE Santa Elena como área protegida para la anidación y eclosión de tortugas marinas, esto hace que con la circulación vehicular esta pequeña área se deteriore a corto plazo.

Autoridades de turno como dirigentes de la comuna Olón, Comité de Turismo y Comisión de Tránsito, deben de considerar este tema como urgente y prioritario, buscando soluciones para beneficio del turista, considerando que cada año hay denuncias por deterioro o robo de accesorios de vehículos, tomando en cuenta estas recomendaciones y dar solución a esta necesidad, Olón en algún momento será considerada como playa segura.

- Las cabañas comedores ofrecen el servicio de alimentación en un ambiente agradable con vista a la playa y el armonioso sonido de las olas, además desde este lugar se puede apreciar el acantilado del Santuario Blanca Estrella de la Mar.
- Las cabañas comedores de la comuna Olón presentan una estructura libre en la cual sus clientes están rodeado del ambiente natural de la localidad por su ubicación en la playa, para los restaurantes de igual manera muestran ambientes con decoraciones rusticas en maderas y caña guadua que recuerdan la costa de Ecuador.

Los restaurantes de Olón presentan áreas específicas donde se manejan las finanzas a diferencias de las cabañas comedores que por su tamaño reducido no establecen

áreas de caja para el pago del servicio como tampoco un lugar donde guarden sus pertenencias los empleados, muchos de ellos trabajan con la vestimenta que usualmente usan personalmente y que en el transcurso de su llegada puede acaparar muchas bacterias al lugar de la cocina y por ende a los alimentos

Lo prioritario es el control Sanitario de las Cabañas, que a simple vista hay mucho por hacer y que cada propietario se conciente en cumplirlas y ejecutarlas, solicitando Capacitación, para con el respectivo proceso salga un producto que se apegue a los estándares de Calidad.

También pues la ambientación física del servicio desencadena diferentes estímulos que actúan en diferentes partes del organismo del turistas generando respuestas internas cognitivas, emocionales y psicológicas, así como diferentes tipos de comportamientos sociales e individuales originadas por las diferentes percepciones del ambiente que tienen los turistas (Izaguirre, 2014).

1.2.2 Manipulación de los alimentos

La preparación culinaria, sea cual sea la técnica a aplicar, implica la manipulación de los alimentos, lo que supone un riesgo de contaminación si dicha manipulación es incorrecta (Doctissimo, 2010). El manipulador puede tanto provocar como detener una contaminación alimentaria. Para evitar toxiinfecciones, se deben respetar unas normas básicas de higiene y manipulación.

1.2.2.1 Manipulador de alimentos

Son todas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los

alimentos durante su preparación, fabricación, manipulación, venta y servicio de productos alimenticios al consumidor (Armada & Ros, 2007). Todo el personal manipulador puede y debe tener formación sobre seguridad e higiene en cuanto a procedimientos, manejo de utensilios tratamiento y almacenamiento.

Los manipuladores de alimentos tienen en sus manos una gran responsabilidad, pues de sus actos o malos hábitos se pueden derivar contaminaciones o enfermedades alimentarias a las personas que consuman los alimentos. La contaminación microbiológica interesa específicamente la figura del manipulador, pues este constituye la principal fuente de contaminación de los alimentos, directa o indirectamente, por acción u omisión, y sus manos son el instrumento más habitual (Benavente & Benavente, 2013).

Se resume esta influencia en la siguiente tabla:

Tabla N° 1 Manipulador de Alimentos como fuente de contaminación microbiológica

Contaminación directa	Contaminación indirecta
Por vía cutánea, a través manos sucias, uñas, heridas o abscesos.	Contaminación cruzada por contacto entre alimentos crudos y elaborados, o por manipularlos sobre las mismas superficies.
Por vía respiratoria, al toser o al estornudar sobre alimentos.	Contaminación cruzada por ropa, anillos, pulseras.
Por vía digestiva, al no lavarse las manos adecuadamente después de utilizar el servicio.	Uso de equipo o utensilios contaminados

Por estar enfermo o ser portador asintomático de alguna enfermedad de transmisión alimentaria	Empleo de agua no potable
---	---------------------------

1.2.2.1.1 La seguridad alimentaria

La seguridad alimentaria y la protección de los consumidores son el objetivo principal de las actuales normas de higiene.

El sector de la hostelería ocupa un nivel intermedio entre los productores y/o proveedores y el consumidor final; además, queda afectado por las fases de transporte, recepción, almacenamiento, procesado y servicio al consumidor, por lo que esta actividad debe disponer de medidas de control para cada una de estas con el objetivo de minimizar el riesgo de alteración de los alimentos y garantizar la seguridad alimentaria.

Según la FAO, seguridad alimentaria es que “todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimentarias” (Armada & Ros, 2007).

Es oportuno señalar que la inocuidad de los alimentos no es negociable, siendo la etiqueta uno de los medios de control en la que están impreso las características de cada alimento (Briones, 2008).

Para Sanz (2012), existe una seguridad alimentaria bajo 4 condiciones:

- Una oferta y disponibilidad de alimentos adecuados

- La estabilidad de la oferta sin fluctuaciones, sin que exista escasez, en función de la estación del año.
- El acceso a los alimentos o la capacidad para adquirirlos.
- La buena calidad e inocuidad de los mismos.

Manejo higiénico de los alimentos

La higiene será respetada en todas las etapas de manipulación de los alimentos (Hermoza, 2010).

- La recepción de los alimentos será cuidadosa, verificando el olor y apariencia de lo que se recibe, desechando las que presentan condiciones riesgosas.
- Al comienzo de la preparación, los productos serán adecuadamente lavados (mejor uno por uno).

En el caso de la elaboración de alimentos que serán consumidos sin cocción previa, es indispensable su desinfección para reducir la carga microbiana presente.

- Los utensilios usados en el cocinado, deben estar debidamente lavados y desinfectados. Las temperaturas y tiempo de cocción deben ser suficientes para cocer por completo los alimentos.
- La persona que sirve a los comensales debe observar rigurosa higiene personal, en especial en las manos. Por ningún motivo la persona que sirve el alimento debe tomar dinero al mismo tiempo.
- Las sobras serán retiradas a la mayor brevedad posible, y llevadas a su disposición final alejada de la cocina, depositada y tapada.

1.2.2.2 Buenas prácticas en la en la manipulación de alimentos (BPM).

Las BPM son las herramientas valiosas para la elaboración y proceso de un producto de calidad, sino también para el desarrollo y crecimiento empresarial, que son elementos fundamentales para alcanzar el éxito empresarial enfocados en el área de restauración (Riesco, 2011).

Ilustración N° 4 Capacitación en la manipulación de los alimentos



1.2.2.2.1 La importancia de aplicar estas buenas prácticas

- Higiene en los procesos de elaboración, envasados, almacenamiento, distribución y transporte.
- Una adecuada disposición y manejo correcto de los residuos.
- Alto nivel de capacitación en todos y cada uno de los temas que componen las BPM, esta puede lograrse mediante cursos charlas e incentivos.
- Una escasa incidencia de enfermedades de transmisión alimentarias, puesto que las fuentes de comunicación sigue controlan, los manipuladores aplican normas

de higiénicas de tipo personal y en los procesos de los alimentos hay una limpieza y desinfección efectuadas.

- Una mayor índice de satisfacción de los clientes.

Si las autoridades de turno se dieran cuenta lo importante que es la capacitación para los servidores de turismo y en especial del área gastronómica, se enfocarían en contratar profesionales acorde a la necesidad, un chef impartiría conocimientos como variedad de platos, manipulación de alimentos, sino también les enseñaría la importancia de mantener el área de cocina en óptimas condiciones.

Las buenas prácticas de manufactura, son disposiciones reglamentarias para la buena manipulación de alimentos y bebidas, en toda la cadena alimentaria como: obtención de la materia prima, almacenamiento, recepción, preparación previa, preparación final, almacenamiento, distribución, servicio y consumo final, que garantice la seguridad para el consumo humano, donde incluye cualquier tipo de prevención, contaminación y responsabilidad para almacenar, manipular y preparar los alimentos de manera apropiada.

Los propietarios de las cabañas de comida de Olón, deben apoderarse de técnicas para manipular los alimentos, esto hará que el turista que llega vea cambios, cambios que ayudara a la economía de los socios o propietarios de las cabañas de negocios de la comuna de Olón.

1.2.2.3 Contaminación de los alimentos

Es todo alimento que contenga gérmenes patógenos, sustancias químicas o

radiactivas, toxinas o parásitos, es decir, cualquier agente extraño al alimento capaz de producir un efecto negativo para la salud del consumidor y del cual dependen de los manipuladores de alimentos.

1.2.2.3.1 Tipos de contaminación

Para la Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria (2008) Según su origen los peligros que se presentan en el almacenamiento, manipulación y servicio de alimentos se clasifican en:

Físicos: Se considera contaminación física del alimento, a cualquier objeto presente en el mismo y que no deba encontrarse allí, y sea susceptible de causar algún daño o enfermedad a quien consuma el alimento contaminado por dicho contacto.

Presencia de:

- Huesos, astillas o espinas,...
- Cristales, pasticos, porcelana,...
- Trozos de madera y metal
- Relojes, pulseras, anillos, pendientes,...
- Materiales de envasar o empaquetar

Químicos: Los establecimientos de alimentación requiere de materias primas, productos de limpieza y ambientes de trabajo para un buen servicio e imagen del lugar, pero estos pueden conllevar a problemas de naturaleza química que en su manejo transmisión pueden desprender particular sólidas, liquidas, gaseosas que absorbe el hombre en la absorción de estas sustancias puede afectar a la piel, al aparato respiratorio y el digestivo.

La contaminación química se da por la presencia de determinados productos químicos en los alimentos, que pueden resultar nocivos o tóxicos a corto, medio o largo plazo. Dentro de la contaminación química, existen diferentes tipos de contaminantes tóxicos:

- Contaminantes tóxicos naturales
- Contaminantes tóxicos ambientales
- Contaminantes tóxicos agrícolas
- Migración de los compuestos de los envases

Biológicos: Está causado por las acciones de seres vivos que contaminan el alimento. Engloba cualquier ser vivo como: Insectos (moscas, cucarachas...), roedores (ratas y ratones), aves (palomas, gorriones, gaviotas...), parásitos (gusanos, gorgojo...), o microorganismos (bacterias, virus y mohos).

La contaminación biológica procede de seres vivos, tanto microscópicos como no microscópicos que son resultados por la higiene del sitio donde se preparan los alimentos. Los riesgos biológicos presentan ciertas particularidades respecto a otros tipos de riesgos:

- Los microorganismos una vez que han contaminado el alimento, tienen además la capacidad para crecer en él.
- Pueden constituir una fuente de contaminación peligrosa para la salud del consumidor cuando se trata de microorganismos patógenos no alteran de manera visible el alimento.

Puede deberse a la presencia de:

- Bacterias
- Virus
- Hongos
- Parásitos

1.3 Fundamentos psicológicos y legales

Fundamentación Psicológica

Dentro del contextos psicológico en la investigación se encuentran varios factores que influyen en el consumidor y motivan a que se efectúe la compra, en este caso de los servicios turísticos, sin embargo hay aspectos como la percepción de los clientes que en este tema de investigación tiene mayor importancia, las condiciones de manipulación de alimentos e higienización de las instalaciones de las cabañas de la comuna interiormente algunas son precarias motivo para una mala percepción del visitante.

Debido a esto se requiere fomentar y definir los valores, ideas y actitudes frente a estos destinos turísticos que representan una fuente económica del sector. Este comportamiento conductual que existen frente a estos lugares turísticos influye en la decisión de comprar un producto o servicios e impide que este retorne al destino.

Así mismo las actitudes del consumidor tienen influencia en la conducta de la compra, el cliente se puede basar en experiencias pasadas de compra y actitudes específicas.

Fundamentación legal

Para los establecimientos que brindan servicios de alimentación existen “Las Buenas Prácticas de Manufactura” (BPM), que son normativas establecidas oficialmente para regular los procedimientos de elaboración, limpieza y desinfección en un comedor, además de la higiene y presentación del personal pueden evitar que en la manipulación de los alimentos estos se contaminen.

La industria de los alimentos tiene la responsabilidad de garantizar la calidad y seguridad alimentaria del consumidor, también se rigen en un sistema de control de las áreas en todo el proceso de elaboración de los platos hasta que llegar a las manos del consumidor para que no se pierda el valor nutrición de los alimentos.

CAPÍTULO II

MATERIALES Y MÉTODOS

2.1 Tipos de investigación

En el presente estudio de las “Condiciones de higiene en la manipulación de alimentos de las cabañas y negocios de comida en la comuna Olón, se determinó como una investigación de tipo exploratorio, constituyéndose en una estrategia operacional donde se observa y reflexiona sistemáticamente sobre realidades, usando para ello diferentes tipos de documentos.

La información obtenida se fundamentó en diseño bibliográfico, es decir mediante libros, revistas, textos, manuales entre otros, los mismo que se describieron bajo el enfoque teórico de sus variables independiente (las condiciones de higiene) y dependiente (manipulación de alimentos) que presentan las cabañas y negocios de comida ubicados en la comuna Olón. Se consideró la opinión de los personajes vinculados al funcionamiento servicio de alimentación entre ellas las instituciones competentes, propietarias de cabañas y restaurantes, empleados, consumidores (visitantes y/o turistas) de la comunidad. Asimismo el juicio de los expertos en turismo y gastronomía para garantizar la valoración de sus respuestas en instrumentos.

En el transcurso de la investigación se observó toda la infraestructura interna y externa de las cabañas y negocios de comida, en especial el estado en que se

encuentra las áreas de cocina donde se preparan los platos, para propiciar un análisis crítico que permita obtener nuevos conocimientos sobre las posibles infecciones tóxicas alimentarias, cuáles son las causas de higiene y los hábitos del manipulador al preparar los alimentos de dichos establecimientos.

Los resultados obtenidos serán pautas para las mejoras en la práctica al manipular los alimentos. A continuación se presentaran los métodos considerados como apoyo para la investigación exploratoria.

2.2. Métodos de la investigación

2.2.1 Método inductivo

Se aplicó este método para llegar a las conclusiones generales, a partir de premisas particulares, esto quiere decir, que por medios de los fundamentos teóricos y las encuestas se obtuvo información relevante de la manipulación de alimentos. (Faga & Ramos Mejía, 2006). En el proceso de investigación a los prestadores de servicios de alimentación se les analizo el estado en que se encuentran las área de cocina, área de servicio de cliente y a los mismos clientes internos en este caso el manipulador, dando a reflejar muchas falencias que aun siendo negocios pequeños deben cumplir con las normativas vigentes por la ley que los rige.

2.2.2 Método deductivo

Este método permitió llegar a las conclusiones que se hallan implícita dentro las premisas, por lo tanto, con la identificación de las causas principales del problema, se estableció la funcionalidad de la aplicación de las Buenas Prácticas a los

propietarios de las cabañas turísticas de Olón.

2.2.3 Cualitativo

El análisis cualitativo es el más apropiado para obtener datos relevantes necesarios para un análisis riguroso acerca del servicio de restauración, logrando así los objetivos planteados, como es el de determinar las condiciones de higiene y buenas prácticas que realizan las cabañas y negocios de comida sean las adecuadas, que al evaluar el manejo de los alimentos que se preparan puedan corregirse las falencias en cada área del proceso, encontrado así los diferentes factores que producen la contaminación cruzada de los alimentos y del ambiente.

2.2.4 Cuantitativo

El análisis cuantitativo se encamina a analizar diversos elementos que son medidos y cuantificados en el tema de investigación como las condiciones de higiene al preparar los alimentos, la presentación del personal que labora y estado de ambiente de las cabañas y negocios de comida. Los datos se alcanzarán mediante muestra probabilística, y sus resultados serán extrapolables a toda la población, con un nivel de error de 0,5% y nivel de confianza de 95%.

2.2.2 La encuesta

Esta técnica permitió recopilar información en donde se procede, se interroga de manera verbal o escrita a un grupo de personas con el fin de obtener determinada información necesaria para la culminación de la investigación. Para la encuesta se emplearon preguntas cerradas opcionales y multi-opcionales; se organizaron de tal

forma que el encuestado tuvo alternativas de respuestas.

La cuantificación y la cualificación de las respuestas fueron objetivas y poli opcional. Para la estructura de las preguntas se observaron los siguientes criterios:

- Las preguntas se aplicaron a los turistas, porque son ellos quienes han adquirido los servicios de gastronomía y permiten conocer si las personas que trabajan como manipuladores de alimentos mantienen hábitos higiénicos que garanticen la seguridad de los alimentos que preparan.
- Las preguntas se plantearon de manera clara y sencilla con el fin de que sean comprendidas por las unidades de estudio.
- Las preguntas fueron directas.
- Se asistió a quienes tuvieron dificultades para escribir sus respuestas.
- Se estimuló a los sujetos para que contesten el cuestionario con motivación.

2.2.4 La entrevista

La entrevista permitió desarrollar una conversación con varios propietarios de las cabañas y comedores de la comuna Olón, cuyo objetivo fue conocer la situación actual sobre el tema planteado las condiciones de higiene en la manipulación de alimentos que tienen los prestadores de servicios a los clientes ya sean nacionales y extranjeros.

2.2.5 La observación

En la comunidad de Olón, se observan distintos factores tanto negativos como positivos, como se describió en el todo el documento se pudo observar que en estos

establecimientos de restauración existe carencias de conocimientos del personal que labora en el área de cocina, como también la ropa inadecuada, precaria manipulación de los residuos de los alimentos a eso le suma el deficiente control que realizan las autoridades en el control de plagas.

2.3 Diseño de muestreo

El diseño del muestreo que se ejecutó en este proyecto acerca de las condiciones de higiene en los alimentos fue el no probabilístico donde se tomó como muestra un segmento de mercado.

2.4 Diseño de recolección de datos

2.4.1. Población

Se consideró a los turistas que visitan a la comuna Olón, esa información fue proporcionada por el Ministerio de Turismo.

Tabla N° 1 Población

Objeto de análisis	Cantidad y Fuente
Turistas	2.900 - Ministerio de turismo

Elaborado por: **María Elizabeth Farías Quiroz**

Muestra

Se aplicó la fórmula para la población conocida y determinar la muestra:

n= Tamaño de muestra

N= Población universo

Z= Nivel de confianza

p= Probabilidad que se cumpla la hipótesis

q= Probabilidad que no se cumpla

E= Margen de error/ probabilidad de consumo.

Se realizó el estudio a la población de la comunidad con el fin de establecer los factores de contaminación producidos por las cabañas y negocios de comida en la localidad de Olón.

El estudio a los turistas, se realizó con el objeto de determinar las condiciones de higiene y buenas prácticas que realizan las cabañas y negocios de comida en la comuna Olón. La investigación dirigida a los servidores turísticos tuvo como propósito evaluar el manejo de los alimentos que se preparan en las cabañas y negocios de comida en la comuna Olón.

$$\frac{N(p.q)}{(N-1) \left(\frac{e}{K}\right)^2 + p.q}$$
$$n = \frac{2.900 (0,5.0,5)}{(2.900-1)(0,05/2)^2 + 0,5.0,5}$$
$$n = \frac{550}{(2.899) (0,000625) + 0,25}$$
$$n = \frac{550}{1,624}$$
$$n = 338$$

La población de habitantes a estudiar es de 338.

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis de datos

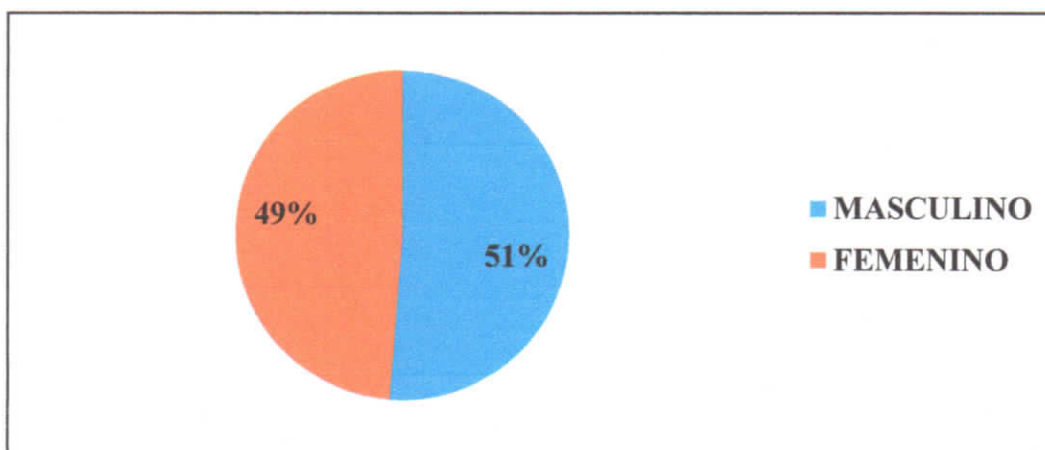
3.1.1 Análisis de resultados de la encuesta realizada a los turistas

Tabla N° 2 Género

Variables	Frecuencia	Porcentaje
MASCULINO	173	51
FEMENINO	165	49
Total	338	100,0

Elaborado por: María Elizabeth Farías Quiroz

Gráfico N° 1 Género



Elaborado por: María Elizabeth Farías Quiroz

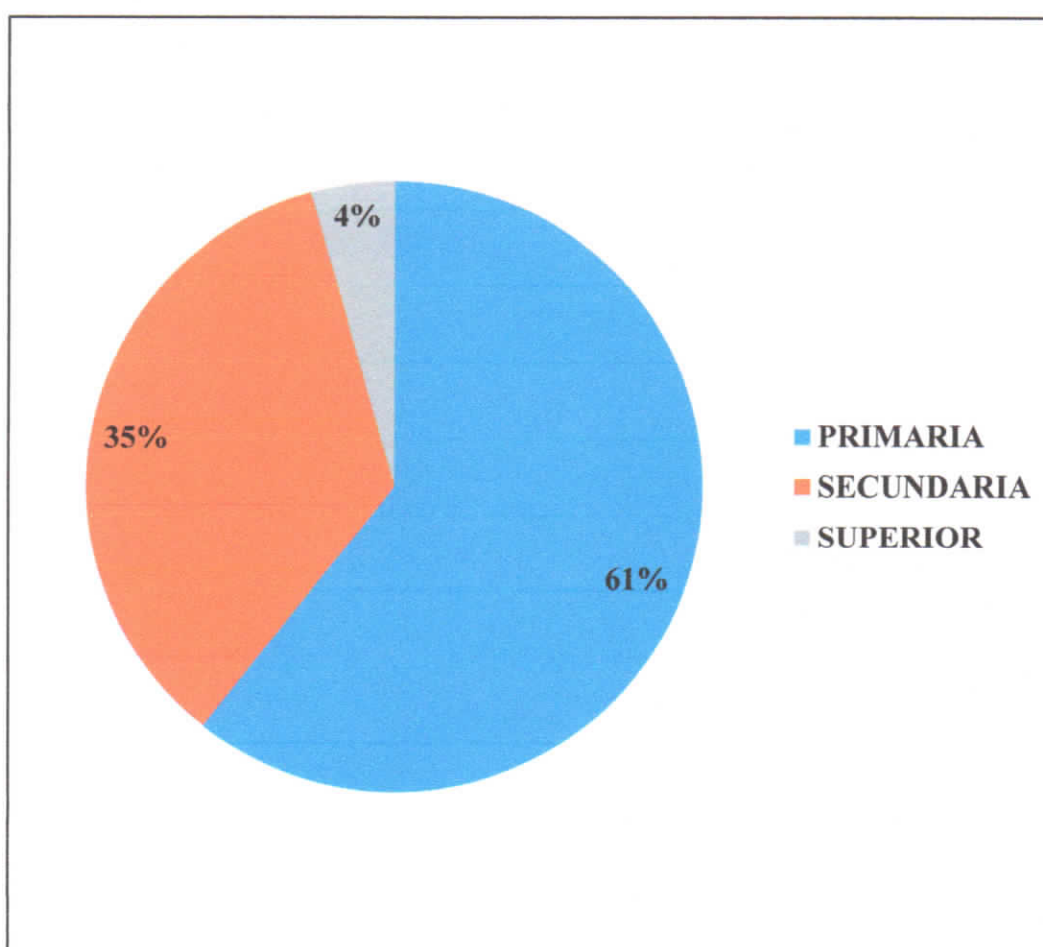
En la Comuna Olón según la investigación el mayor porcentaje corresponden al género masculino y su diferencia al género femenino lo cual indica que la población está proporcionada en partes iguales.

Tabla N° 3 Nivel de Educación

Variables	Frecuencia	Porcentaje
PRIMARIA	205	61
SECUNDARIA	118	35
SUPERIOR	15	4
Total	338	100,0

Elaborado por: María Elizabeth Farías Quiroz

Gráfico N° 2 Nivel de Educación



Elaborado por: María Elizabeth Farías Quiroz

Según las investigaciones realizadas la población están en el nivel de educación primaria, los recursos económicos que se dan en estas zonas han impedido que continúen con los mismos.

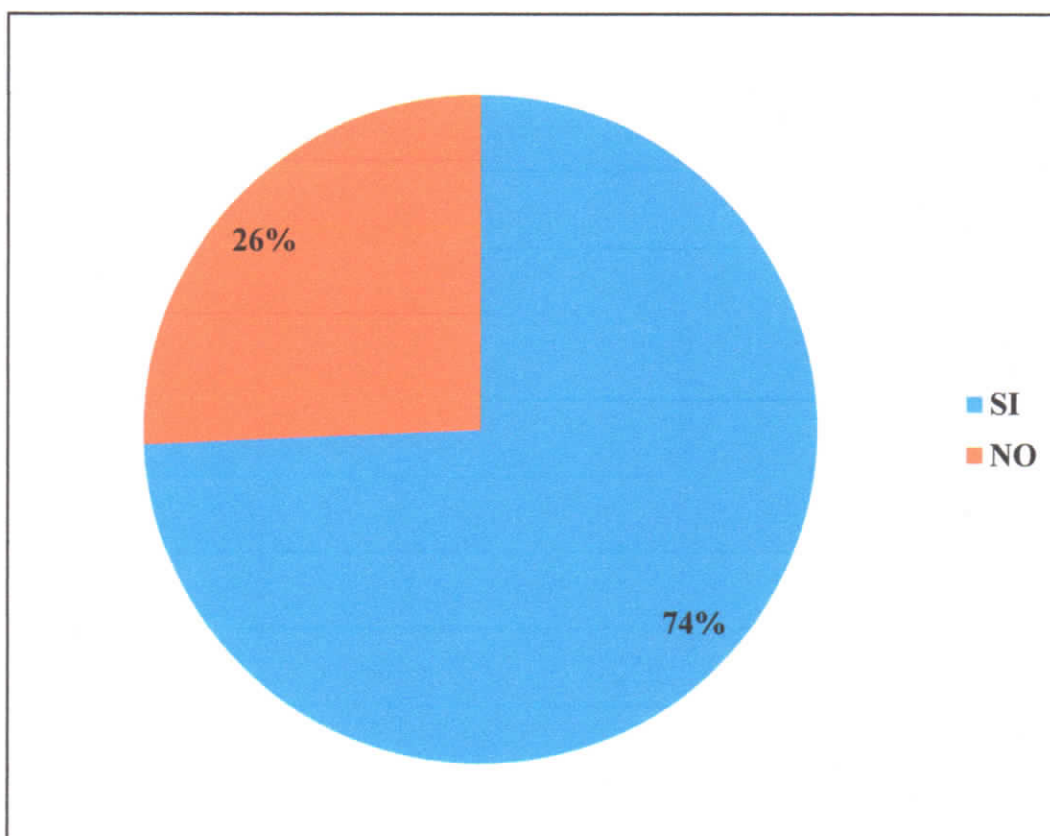
¿Conoce Usted las cabañas que se dedican al expendio de alimentos en la comuna Olón?

Tabla N° 4 Conocimiento de cabañas

Variables	Frecuencia	Porcentaje
SI	251	74
NO	87	26
Total	338	100,0

Elaborado por: **María Elizabeth Farías Quiroz**

Gráfico N° 3 Conocimiento de cabañas



Elaborado por: **María Elizabeth Farías Quiroz**

Según la encuesta realizada la población indica que si conocen las cabañas que expendien alimentos y que han visitado la comuna por sus atractivos turísticos, lo cuales han podido observar algunas falencias de estos negocios.

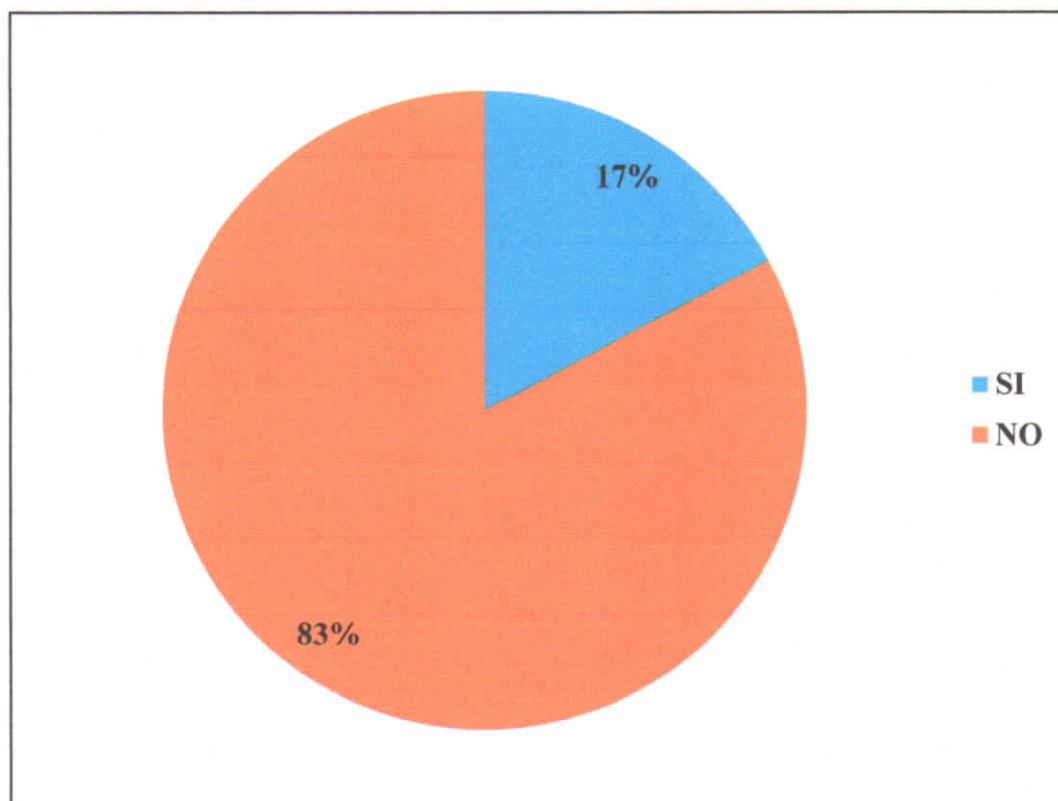
¿Conoce Ud. cabañas y negocios de comida que se encuentran en condiciones de higiene adecuadas en la comuna Olón?

Tabla N° 5 Condiciones adecuadas

Variables	Frecuencia	Porcentaje
SI	58	17
NO	280	83
Total	338	100,0

Elaborado por: **María Elizabeth Farías Quiroz**

Gráfico N° 4 Condiciones adecuadas



Elaborado por: **María Elizabeth Farías Quiroz**

En la encuesta realizada en la población evidenció que estos lugares de expendio de comida no poseen condiciones higiénicas para la manipulación de alimentos debido a la falta de inversión para mejorar las condiciones.

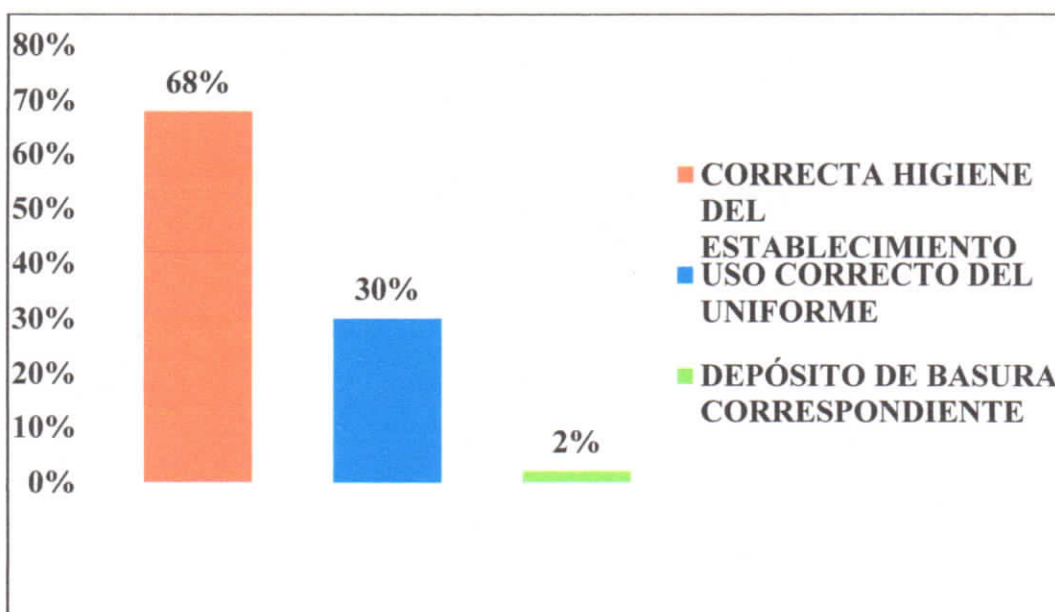
¿Al momento de adquirir un servicio en las cabañas que condiciones recomendaría?

Tabla N° 6 Recomendaciones

Variables	Frecuencia	Porcentaje
CORRECTA HIGIENE DEL ESTABLECIMIENTO	229	68%
USO CORRECTO DEL UNIFORME	102	30%
DEPÓSITO DE BASURA CORRESPONDIENTE	7	2%
Total	338	100%

Elaborado por: María Elizabeth Farías Quiroz

Gráfico N° 5 Recomendaciones



Elaborado por: María Elizabeth Farías Quiroz

Según las encuestas realizadas los habitantes opinan que la correcta higiene dentro del establecimiento donde se manipulan los alimentos es primordial, por tanto que su imagen es la carta de presentación.

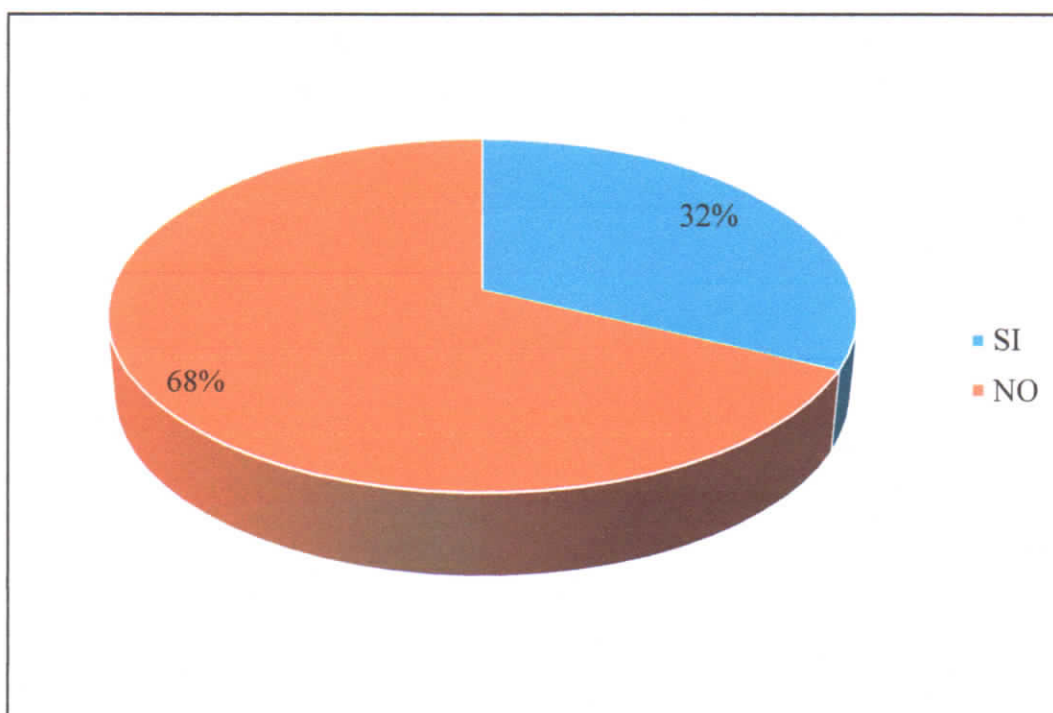
¿Está de acuerdo con la forma de manipulación de los alimentos que se observa en las cabañas de Olón?

Tabla N° 7 Manipulación de alimentos

Variables	Frecuencia	Porcentaje
SI	109	32
NO	229	68
Total	338	100,0

Elaborado por: **María Elizabeth Farías Quiroz**

Gráfico N° 6 Manipulación de Alimentos



Elaborado por: **María Elizabeth Farías Quiroz**

La forma de manipulación de los alimentos en las cabañas de Olón es un tema que muchos desconocen y otros mencionan que si han observado como las cabañas tiene una respectiva seguridad alimenticia, por lo contrario, la mayoría desconocen debido a que no frecuentan los mismos lugares.

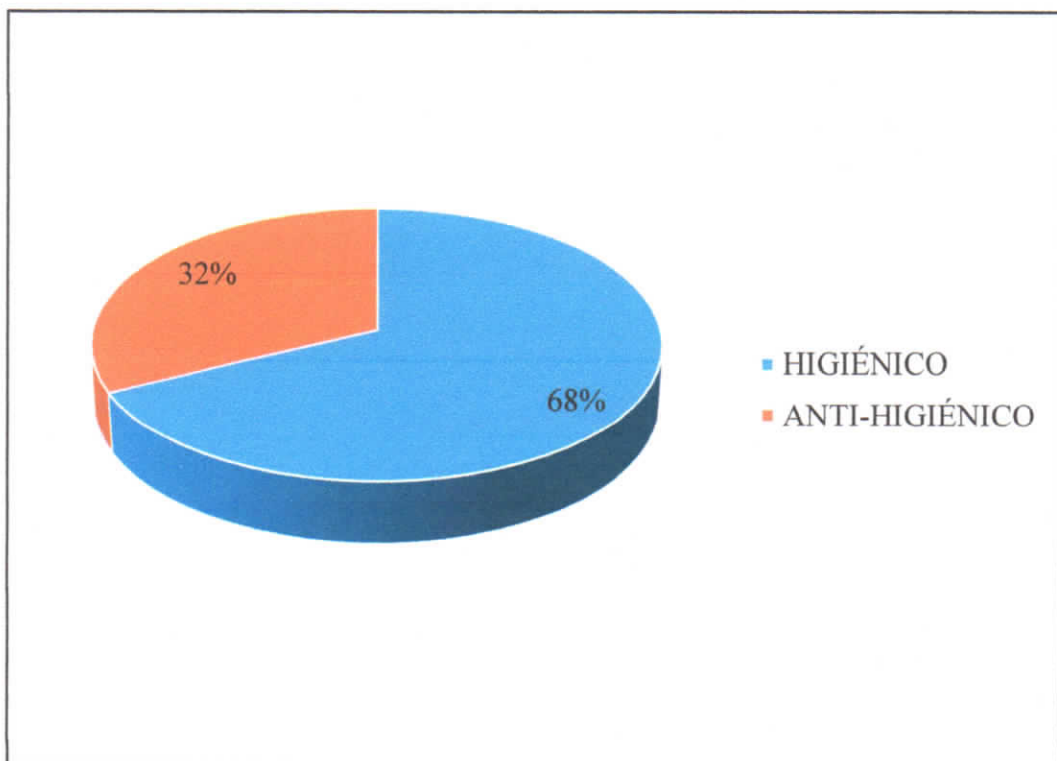
¿Cómo observa a las cabañas de la comuna Olón?

Tabla N° 8 Infraestructura de las cabañas

Variables	Frecuencia	Porcentaje
HIGIÉNICO	229	68
ANTI-HIGIÉNICO	109	32
Total	338	100,0

Elaborado por: María Elizabeth Farías Quiroz

Gráfico N° 7 Infraestructura de las cabañas



Elaborado por: María Elizabeth Farías Quiroz

La mayoría de los encuestados manifestaron que las cabañas están higiénicas por el motivo que deben cumplir con las normas legales, en cambio existen un desacuerdo con la imagen que no es la adecuada debido a que no todas cumplen con las expectativas de los clientes.

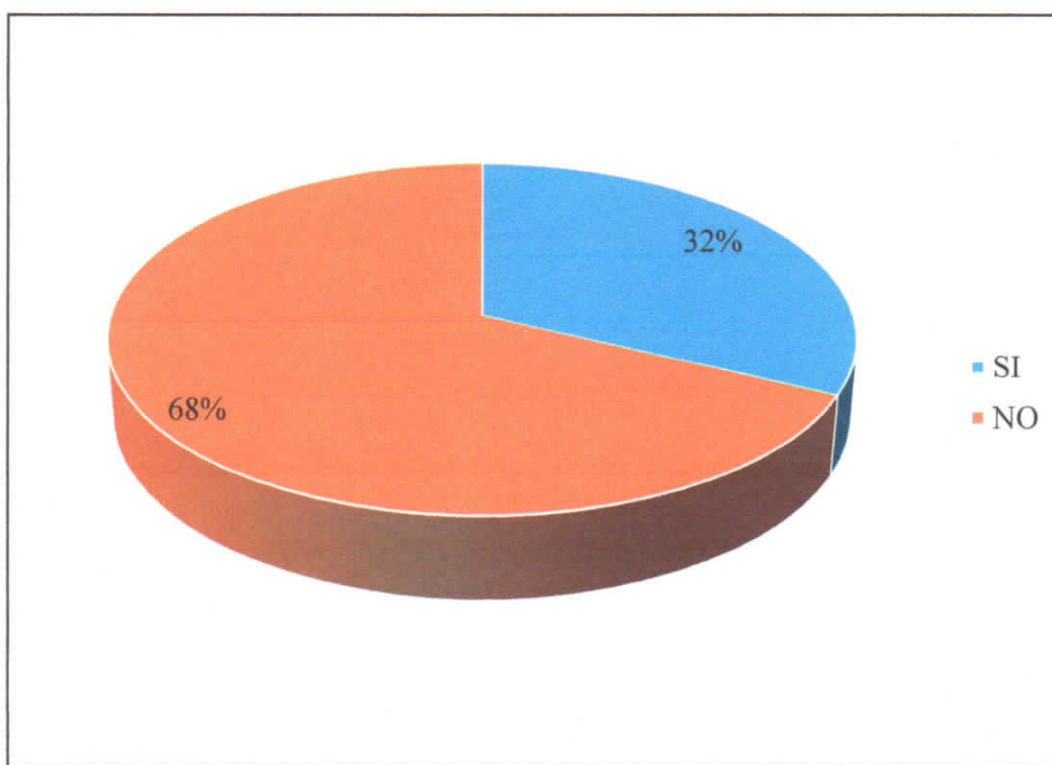
¿Recuerda si en su familia ha presentado intoxicación o infección después del consumo de alimentos o bebidas en estas cabañas?

Tabla N° 9 Intoxicación o infección después del consumo de alimentos

Variables	Frecuencia	Porcentaje
SI	109	32
NO	229	68
Total	338	100

Elaborado por: **María Elizabeth Farías Quiroz**

Gráfico N° 8 Intoxicación o infección después del consumo de alimentos



Elaborado por: **María Elizabeth Farías Quiroz**

Del total de los encuestados se identificó que alguna vez ha obtenido intoxicación o infección luego de consumir alimentos, en algunas cabañas la higiene, manipulación y preparación de los alimentos no es la adecuada.

3.1.2. Análisis de resultados de la entrevista realizada a los propietarios de las cabañas de Olón

1. ¿Cuál considera Usted que es la principal actividad que realiza la comuna Olón?

La principal actividad que tiene Olón es el turismo, existen diversos tipos de empresas dedicadas a este sector como hoteles, hosterías, restaurantes, deportes al aire libre, las cuales acogen a al número de turistas que visitan la comuna.

2. ¿Usted considera que si se aplican normas de higiene y calidad en los prestadores de servicios mejoraría la oferta turística de la comuna?

Los dueños de las cabañas indicaron que si se aplican ciertos cambios en las empresas que prestan esto servicios mejoraría la imagen que tiene el turista de los servicios que se ofrecen, incluso aumentaría la demanda turística considerando que la percepción del cliente sería otra e incluso recomendarían el lugar para futuros visitantes.

3. ¿Considera usted que las condiciones de higiene influyen en la demanda turística de la comuna?

La demanda turística se ve influenciada por las condiciones de higiene de muchos establecimientos, existen quejas y sugerencias que realizan los turistas por que no se sienten cómodos con estos inconvenientes que se suscitan y puede tender a la baja de visitas en la comuna si no acuden por estos motivos.

4. ¿Existen normas de calidad para los prestadores de servicios gastronómicos que expenden alimentos?

Indican que si existen, pero hay algunos establecimientos que no lo realizan ya sea por descuido o por falta de recursos para la infraestructura, muchos de los empresarios o dueños de negocios ponen en segundo plano este aspecto que es muy importante en la imagen de la comuna y es la que se quiere presentar internacionalmente.

5. ¿Considera usted que las autoridades deberían involucrarse en este tema para mejorar el desarrollo de las empresas dedicadas a este sector?

Los dirigentes de la comuna indican que si deberían las autoridades brindar capacitaciones y charlas de manipulación de alimentos e higienización es un punto importante en la imagen que se quiere proyectar sobre todo a nivel internacional.

6. ¿Los dueños de las cabañas han recibido capacitación sobre la manipulación de alimentos?

No, solo hay capacitaciones sobre la atención al cliente, debido a que ellos tienen que contar con conocimientos y aplicar las normas de calidad, porque si no cierran su local.

Limitaciones

Al desarrollarse el proyecto hubo complicaciones al momento de levantar la información no se encontraban los encuestados y muchas veces no estaban dispuestos a brindar su ayuda.

Tampoco se contó con el equipo necesario para recopilar la información, esto hizo más lenta la obtención de datos.

No se encontraron antecedentes internacionales y nacionales actuales a la temática tratada que ayude a la elaboración del marco teórico.

Resultados

En este proyecto de investigación la información que se recopiló fue gracias a la tabulación y análisis respectivo mediante el programa llamado SSPS, en el cual se efectuó un control total de las encuestas perpetradas. Así mismo se cumplió con el análisis e interpretación respectiva de cada una de las preguntas las cuales son mostradas en distintas tablas y cuadros donde se representan los valores y porcentajes de cada una de ellas.

CONCLUSIONES

El estudio de las condiciones de higiene en la manipulación de alimentos de las cabañas y negocios de comida en la comuna Olón cantón Santa Elena.

- Se determina que las condiciones de higiene y buenas prácticas no son las apropiadas en las cabañas y negocios de comida, esto debido a que gran parte de sus manipuladores no mantienen normas de higiene personal en el uso de gorro para el cabello, la limpieza y desinfección de manos o uñas. Las personas que ejercen de chef en dichos establecimientos de alimentación lo hacen de manera empírica evidenciando la falta de profesionalismo al preparar los alimentos.
- El manejo de los alimentos que se preparan en las cabañas y negocios de comida, no es el adecuado principalmente, el transporte que no traslada los alimentos bajo las temperaturas establecidas, más bien se presentan los productos al ambiente, la recepción es en la calle y el producto no presenta garantía por la falta de embalaje y el almacenamiento es al aire libre dentro del área de cocina. También los utensilios de cocina presentan deterioro y se muestran en varios partes del lugar.
- Los factores de contaminación producidos por las cabañas y negocios de comida son básicamente por los desperdicios de los alimentos que se mantienen por varias horas y días en el área de cocina hasta el retiro por el carro recolector que ingresa a la comunidad cuatro veces por semana, otro contaminantes es debido a la falta de alcantarillado de aguas servidas.

RECOMENDACIONES

- Que las instituciones competentes como: Empresa Municipal de Turismo (EMUTURISMO) y Agencia nacional de regulación control y vigilancia sanitaria (ARCSA) programen capacitaciones continuas directamente a los manipuladores de los alimentos mínimo tres veces anualmente, las mismas que deberán tener un seguimiento para conocer y controlar la efectividad de la aplicación de las normas y técnicas de higiene impartidas en los talleres.
- Que en las cabañas y negocios de comida se realicen periódicamente las debidas inspecciones en el manejo de los alimentos a los locales para llevar un estricto control de conservación de los nutrientes en los alimentos por la cadena de transporte, recepción, almacenamiento, manipulación y exposición de los platos a los consumidores. De manera que se lleve el control sobre los alimentos caracterizando la calidad alimentaria a los consumidores.
- Que se erradique los niveles de contaminación por basura estableciendo inmediatamente un calendario de recolección a horas oportunas a los establecimientos de alimentación en coordinación con la instrucción EMASA, como también a las autoridades buscar la solución de un reservorio para la recepción de aguas servidas y evitar malos olores en todo el área del malecón y así dar una buena impresión a los turistas que arriban a Olón.

BIBLIOGRAFÍA

- Armada, L., & Ros, C. (2007). Manipulacion de alimentos: La importancia de la higiene en la elaboración y servicio de comida (Segunda ed.). España: Ideaspropias.
- Armendaériz, J. L. (2012). Aprovechamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación (Primera ed.). España: Paraninfo.
- Barrero, B. (2012). Manual del curso manipulador de alimentos. Obtenido de <https://manipulador-de-alimentos.com/manual-manipulador-de-alimentos-coformacion.pdf>
- Bastos, A. I. (2006). Fidelización del cliente (Primera ed.). España: Ideaspropias.
- Benavente, E., & Benavente, P. I. (2007). Manipulador de alimentos en el sector hostería. España: Ideaspropias.
- Benavente, E., & Benavente, P. I. (2013). Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería: Manipulación de Alimentos (Primera ed.). Vigo: Ideaspropias.
- Bernal, C. A. (2010). Metodología de la investigación: Administración , economía, humanidades y ciencias sociales (Tercera ed.). Bogotá, Colombia: Pearson Educación.
- Blanch, J. (17 de Diciembre de 2009). Calidad y seguridad en la industria alimentaria. Obtenido de Ropa de protección en la industria alimentaria:

<https://calidadindustriaalimentaria.wordpress.com/tag/ropa-proteccion-industria-alimentaria/>

Briones, S. (01 de Diciembre de 2008). eldiario.ec. ¿Qué es la seguridad alimentaria? Obtenido de <http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/100487-que-es-la-seguridad-alimentaria/>

Cabrera, J. (02 de Agosto de 2014). Higiene y manipulación de los alimentos. Obtenido de http://munisalud.muniguate.com/2011/04may/estilos_saludables01.php

Cevallos, A. N. (2014). Investigación de la manipulación alimentaria y su incidencia en el servicio de restauración de las comidas típicas del sector la floresta en la ciudad de Quito en el año 2013. Quito, Ecuador: Universidad Internacional SEK. Obtenido de <http://repositorio.uisek.edu.ec/bitstream/123456789/1806/1/Cevallos%20Augusto.%20Tesis.docx.pdf>

Chávez, P. E. (2010). Condiciones de higiénico sanitario de los comedores públicos del mercado municipal Bellavista de la ciudad de Guaranda, Provincia de Bolívar. Propuesta de un programa educativo. Riobamba, Ecuador: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/1684/1/84T00049.pdf>

Daza, M., Mendez, T., & Rodriguez, L. (10 de Mayo de 2014). Técnicas de mesa y bar – técnico profesional en hotelería. Obtenido de Clasificación de

restaurantes: <https://marvydaza.wordpress.com/2014/05/10/clasificacion-de-los-restaurantes/>

Doctissimo. (03 de Marzo de 2010). Higiene y manipulación de los alimentos.

Obtenido de Higiene de los alimentos: <http://www.doctissimo.com/es/nutricion/alimentos/higiene-tecnicas-culinarias/higiene-y-manipulacion-de-los-alimentos>

Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria. (2008). Tipos de contaminación alimentaria. Obtenido de http://www.elika.eus/datos/formacion_documentos/Archivo9/6.Tipos%20de%20contaminaci%C3%B3n%20alimentaria.pdf

Gallegos, J. F. (2012). Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en resaturación. España: Paraninfo.

González, Y., & Palomin, C. E. (2012). Acciones para la gestión de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos en un restaurante con servicio bufet. Bogotá, Colombia: Universidad de la Habana, Cuba. Obtenido de <http://www.scielo.org.co/pdf/rgps/v11n22/v11n22a10.pdf>

Hermoza, V. (10 de Febrero de 2010). Higiene en restaurantes-gestión de calidad. Obtenido de <http://gerencia.over-blog.com/article-higiene-en-restaurantes-gestion-de-la-calidad-44682068.html>

- Iribe, L. (31 de Agosto de 2010). Tipos de establecimiento A y B. Obtenido de Restaurante:<https://es.scribd.com/doc/36646738/Tipos-de-establecimiento-A-y-B>
- Izaguirre, M. H. (2014). Gestión y marketing de servicios turísticos y hoteleros (Segunda ed.). Bogotá: ECOE.
- Jiménez, M. (2005). Procesos de manipulación e higiene de los alimentos en los servicios gastronómicos en la parroquia Salasaca. Ambato, Ecuador: Universidad Regional Atónoma de los Andes. Obtenido de <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/249/1/TUAIGAB019-2015.pdf>
- Kotler, P. (2001). Dirección de Mercadotecnia (Octava ed.). Pearson Educación.
- Larrañaga, I. J., Carballo, J. M., Rodríguez, M. D., & Fernández, J. A. (1998). Control de higiene de los alimentos (Primera ed.). España: McGraw-Hill.
- León, M. J., & Ramírez, E. (01 de Septiembre de 2004). Higiéne en la manipulación de alimentos como factores de la prevención en la calidad agroalimentaria. Obtenido de http://personal.us.es/leonbo/Investigacion/HIGIENE_Y_CALIDAD_AGROALIMENTARIA.pdf
- Lerma, H. D. (2009). Metodología de la Investigación: Propuesta, Anteproyecto y Proyecto (Cuarta ed.). Bogotá, Colombia: Editorial Eco e Ediciones.

- Piqueras, M. (2016). Actualización en higiene alimentaria, manipulación, toxiinfecciones alimentarias y etiquetados de alimentos (Primera ed.). Área de innovación y desarrollo.
- Riesco, S. (2011). Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería. España: Paraninfo.
- Sanz, J. L. (2012). Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos (Segunda ed.). Madrid: Paraninfo. Obtenido de Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/3300/1/TESIS.pdf>
- Sendón, I. (2004). Higiene y manipulación de alimentos (Primera ed.). Guayaquil, Ecuador: Municipalidad de Guayaquil.
- Tarazona, E. L. (2008). Conocimientos sobre higiene en la manipulación de alimentos que tienen las madres de los comedores populares del distrito de los Olivos. Lima, Perú: Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Obtenido de http://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/cybertesis/493/1/Tarazona_me.pdf
- Walde, J. P. (2013). Conocimientos y prácticas sobre higiene en la manipulación de alimentos que tienen las socias de comedores populares distrito de Comas. Lima , Perú: Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Obtenido de http://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/cybertesis/3672/1/Walde_gj.pdf

ANEXOS



¡Lo tiene todo!



COMUNA "OLON"

Acuerdo Ministerial 015 del 7 de enero de 1938.
Olón - Manglaralto - Sta. Elena - Ecuador

ADM-2018#00056

Olón, 24 de Septiembre del 2018

Ing. José Reyes Orrala
PRESIDENTE

Sra. Gina Rodríguez Gabino.
VICEPRESIDENTA

Lcda. Lenny Neira
TESORERA

Sr. Jefferson Tigrero Del Pezo
SÍNDICO

Ing. John Reyes Reyes.
SECRETARIO

**Lcda. Silvia Paola Mendoza MSc.
DIRECTORA DE LA CARRERA DE GESTIÓN Y
DESARROLLO TURÍSTICO.**

De nuestras consideraciones.

Reciba un cordial saludo de quienes conformamos el cabildo de la Comuna Olón, deseándole el mayor de los éxitos en sus funciones.

Por medio de la presente manifestamos a usted que quienes integramos la directiva de la Comuna Olón, hemos aceptado la solicitud de la **Sra. MARÍA ELIZABETH FARÍAS QUIROZ**, portador de la cedula de ciudadanía N° **130442490-4**, Egresado de la carrera Gestión y Desarrollo Turístico, en cuanto al desarrollo de su trabajo de investigación **"CONDICIONES DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE LAS CABAÑAS Y NEGOCIOS DE COMIDAS EN LA COMUNA OLÓN, CANTÓN SANTA ELENA"**, para sea publicada en su totalidad en el portal de la página Web de la Universidad Estatal Península de Santa Elena.

Particular que informamos para los fines pertinentes.

GOBIERNO COMUNAL OLÓN

"Transformar la nueva historia de nuestra patria, es deber de todos"

Ing. José Reyes Orrala
PRESIDENTE.



Anexo N° 1 Matriz de Consistencia

Título	Problema	Objetivo	Hipótesis	Variable	Indicadores
“Condiciones de higiene en la manipulación de alimentos de las cabañas y negocios de comida en la comuna Olón cantón Santa Elena.”	Planteamiento del Problema La higiene y manipulación de los alimentos que se sirven en las cabañas y negocios de comidas de la comuna Olón.	Objetivo General Analizar las condiciones de higiene y buenas prácticas en la manipulación de alimentos de las cabañas y negocios de comida en la comuna Olón, mediante el estudio sistemático que permita la aplicación de estrategias contribuyendo al desarrollo turístico de la comunidad.	Las condiciones de higiene incidirán positivamente en la manipulación de alimentos para brindar un servicio de calidad en las cabañas y negocios de comida en la comuna Olón.	V. Independiente: Condiciones de higiene	% conocimientos en higiene % aplicación de normas de higiene
	PE1 La no aplicación BPM en las cabañas y negocios de comidas en la comuna Olón. PE2 Mal manejo de los alimentos en la preparación de los platos que se sirven a los clientes	TC 1 Determinar las condiciones de higiene y buenas prácticas que realizan las cabañas y negocios de comida en la comuna Olón. TC 2 Evaluar el manejo de los alimentos que se preparan en las cabañas y negocios de comida en la comuna Olón.		V. Dependiente: La manipulación de alimentos	% conocimientos en manipulación de alimentos % aplicación de técnicas de manipulación de alimentos

Elaborado por: **María Elizabeth Farías Quiroz**

Anexo N° 2 Operacionalización de las variables

Tabla N° 10 Operacionalización de la variable independiente

Variable	Hipótesis	Concepto	Dimensiones	Indicadores	Ítem	Instrumento
Condiciones de higiene	Las condiciones de higiene incidirán positivamente en la manipulación de alimentos para brindar un servicio de calidad en las cabañas y negocios de comida en la comuna Olón.	Es el seguimiento de la aplicación de técnicas y normas de higiene en la preparación de los alimentos	Higiene alimentaria	Condiciones en el proceso de la manipulación de alimentos	¿Conoce usted cabañas y negocios de comida que se encuentran en condiciones de higiene adecuadas en la comuna Olón?	Encuestas
			Higiene de los manipuladores	-Salud -Higiene personal -Ropa de trabajo -Hábitos higiénicos	¿Considera usted que las condiciones de higiene influyen en la demanda turística de la comuna?	
			Reglamentos	-Permisos de funcionamiento -Certificado de salud	¿Existen normas de calidad para los prestadores de servicios gastronómicos que expenden alimentos?	

Elaborado por: **María Elizabeth Fariás Quiroz**

Tabla N° 11 Operacionalización de la variable dependiente

Variable	Hipótesis	Concepto	Dimensiones	Indicadores	Ítem	Instrumento
La manipulación de alimentos	Las condiciones de higiene incidirán positivamente en la manipulación de alimentos para brindar un servicio de calidad en las cabañas y negocios de comida en la comuna Olón.	Son procesos en los cuales se garantiza la calidad y seguridad alimentaria de los consumidores.	Manipulador de alimentos	Seguridad alimentaria	¿Considera usted que las condiciones de higiene influyen en la demanda turística de la comuna?	Encuestas Entrevistas
			Buenas prácticas en la manipulación de alimentos BPM	La importancia de aplicar buenas practicas	¿Está de acuerdo con la forma de manipulación de los alimentos que se observa en las cabañas de Olón?	
			Contaminación de los alimentos	-Tipos de Contaminación	¿Recuerda si en su familia ha presentado intoxicación o infección después del consumo de alimentos y bebidas en estas cabañas?	

Elaborado por: **María Elizabeth Farias Quiroz**

Anexo N° 3 Matriz de Antecedentes

AUTOR	TEMA	OBJETIVO	VARIABLE	MUESTRA	RESULTADOS
(2010) Paola Elizabeth Chávez Lucio	Condiciones de higiénico sanitario de los comedores públicos mercado municipal Bellavista de la ciudad de Guaranda, Provincia Bolívar. Propuesta de un programa educativo	Estudiar las condiciones higiénicas sanitarias de los comedores públicos del mercado municipal Bellavista de la ciudad de Guaranda, Provincia Bolívar. Propuesta de un programa educativo		Vendedores de los comedores públicos del mercado Bellavista	La propuesta de un programa educativo, que es la solución al problema planteado, el mismo que contara de una fundamentación de conceptos válidos para dar soluciones que ayuden a mejorar tanto la preparación y servicio de alimentos que se exponen en los comedores del mercado “Bellavista” de Guaranda.
(2012) Yunesky González-Muñoz & Carolina Esthela Palomino-Camargo	Acciones para la gestión de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos en un restaurante con servicio bufet	Gestionar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos en un restaurante servicio bufet de la ciudad de La Habana, Cuba		los manipuladores de alimentos	Se determinó, por medio de encuestas, el grado de conocimiento de los manipuladores y miembros de la brigada de limpieza y desinfección en las temáticas de higiene y manipulación de alimentos. A partir del diagnóstico desarrollado, el 55% de las deficiencias encontradas fueron solucionadas y se logró una evolución en el conocimiento sobre higiene y manipulación de alimentos, del personal.

(2013) Jessira Patricia Walde Garro	Conocimientos y prácticas sobre higiene en la manipulación de alimentos que tienen las socias de comedores populares del distrito de comas.	Determinar los conocimientos y las prácticas sobre higiene en la manipulación de alimentos que tienen las socias de Comedores Populares del Distrito de Comas	V1. Conocimientos sobre higiene en la manipulación de alimentos. V2. Prácticas sobre higiene en la manipulación de alimentos.	Socias empadronadas y reconocidas por el PRONAA	Mostraron que el conocimiento en relación a la higiene en la manipulación de alimentos de las socias de Comedores Populares del distrito de Comas se mantienen “Alto”, donde sobresalen las dimensiones “Compra”, “Preparación” y “Servido” de alimentos; así mismo las prácticas en relación a la higiene en la manipulación de alimentos de las socias de los Comedores Populares del distrito de Comas se mantiene en condiciones tanto “Saludables” como “No saludables”, donde se resalta la dimensión “Higiene durante la manipulación de alimentos”.
(2013) Augusto Napoleón Cevallos Alcoser	Investigación de la manipulación alimentaria y su incidencia en el servicio de restauración de las comidas típicas del sector la floresta en la ciudad de Quito en el año 2013.	Analizar la manipulación alimentaria y su incidencia en el servicio de restauración en las comidas típicas de La Floresta	VI: la inadecuada manipulación alimentaria. El servicio de restauración	Consumidores Productores Expertos en servicio de restauración	El Municipio del Distrito Metropolitano de Quito se preocupa por mejorar el lugar, dictar charlas a los trabajadores de la Asociación con el fin de capacitarles y trabajar mancomunadamente para desarrollar el modelo de autogestión, de acuerdo con los resultados obtenidos, este principio puede ser el núcleo generador que se expanda por diferentes lugares de la ciudad.
(2015)	Procesos de manipulación de alimentos en los	Diseñar un manual de manipulación de los alimentos, para		Habitantes de Ecuador	El manual está estructurado de modo que proporcione información esencial de una forma estandarizada, lógica y sistemática,

Mariano Jimenez Chaglla	servicios gastronómicos en la parroquia Salasaca.	mejorar la preparación de los servicios gastronómicos de la parroquia Salasaca.	Habitantes de Tungurahua Habitantes de Pelileo	con una metodología eficaz de aprendizaje y docencia. Una buena manipulación e higiene de alimentos tiene gran importancia debido a la posibilidad de evitar la transición de enfermedades.
-------------------------	---	---	---	---

Elaborado por: **María Elizabeth Fariás Quiroz**

Anexo N° 4 Encuesta a turistas



FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
ESCUELA HOTELERÍA Y TURISMO
CARRERA INGENIERÍA EN GESTIÓN Y DESARROLLO
TURÍSTICO

**“CONDICIONES DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE
ALIMENTOS DE LAS CABAÑAS Y NEGOCIOS DE COMIDA EN LA
COMUNA OLÓN CANTÓN SANTA ELENA”**

ENCUESTA A TURISTAS

1. **Edad:** _____
2. **Sexo:** Masculino _____ Femenino _____
3. **Nivel de educación:** primaria _____ secundaria _____ superior _____
4. **¿conoce usted las cabañas que se dedican al expendio de alimentos en la comuna Olón?**
Si _____ No _____
5. **¿conoce Ud. cabañas y negocios de comida que se encuentran en condiciones de higiene adecuadas en la comuna Olón?**
Si _____ No _____
6. **¿al momento de adquirir un servicio en las cabañas que condiciones recomendaría?**
Depósitos de basura correspondientes _____
Correcta higiene del establecimiento _____
Uso correcto del uniforme _____
7. **¿está de acuerdo con la forma de manipulación de los alimentos que se observan en las cabañas de Olón?**
Si _____ No _____
8. **¿cómo observa a las cabañas de la comuna Olón?**
Higiénico _____
Anti-higiénico _____
9. **¿recuerda si en su familia ha obtenido intoxicación o infección después del consumo de alimentos o bebidas en estas cabañas?**
Si _____ No _____

Anexo N° 5 Entrevista a los propietarios de las cabañas de Olón



**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
ESCUELA HOTELERÍA Y TURISMO
CARRERA INGENIERÍA EN GESTIÓN Y DESARROLLO
TURÍSTICO**

**“CONDICIONES DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE
ALIMENTOS DE LAS CABAÑAS Y NEGOCIOS DE COMIDA EN LA
COMUNA OLÓN CANTÓN SANTA ELENA”**

ENTREVISTA A LOS PROPIETARIOS DE LAS CABAÑAS DE OLÓN

1. **¿Cuál considera usted que es la principal actividad que realiza la Comuna Olón?**
2. **¿Usted considera que si se aplican normas de higiene y calidad en los prestadores de servicios mejoraría la oferta turística de la Comuna?**
3. **¿Considera usted que las condiciones de higiene influyen en la demanda turística de la Comuna?**
4. **¿Existen normas de calidad para los prestadores de servicios gastronómicos que expenden alimentos?**
5. **¿considera usted que las autoridades deberían involucrarse en este tema para mejorar el desarrollo de las empresas dedicadas a este sector?**
6. **¿Los dueños de las cabañas han recibido capacitación sobre la manipulación de alimentos?**

Anexo N° 6 Aspectos legales y artículos

Constitución de la República

Derecho de las Comunidades, pueblos y nacionalidades

Art. 56.-Las comunidades y pueblos indígenas, el pueblo afro ecuatoriano, el pueblo montubio y las comunas forman parte del Estado Ecuatoriano, único e indivisible.

Art.13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos, preferentemente producidos a nivel local y en correspondencias con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado Ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

Código Ético Mundial para el Turismo

Art.5.- El turismo como actividad beneficiosa para los países y las comunidades de destino.

a.- Las poblaciones y comunidades locales se asociarán a las actividades turísticas y tendrán una participación equitativa en los beneficios económicos, sociales y culturales, que reporten especialmente en la creación directa e indirecta de empleo a que den lugar.

Ley de Turismo

Art. 1.- Ámbito de la aplicación

La presente ley constituye el marco legal para el desarrollo y regulación de la actividad turística.

Art. 2.- Principios

Son principios básicos de la actividad turística:

Estimular el desarrollo de la actividad turística, como un medio para contribuir al crecimiento económico y el desarrollo social del país.

Establecer el uso turístico racional y sostenible del Patrimonio Cultural y Natural de la nación.

Promover la competitividad de los productos turísticos nacionales fomentando el desarrollo de la infraestructura, la calidad de los servicios para la adecuada satisfacción de los usuarios.

Art.5.- Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

Alojamiento

Servicios de alimentos

Transportación

Operación de agencias de viajes

Organizadoras de eventos, congresos.

Plan Nacional del Buen Vivir

En el plan del buen vivir se encuentran las políticas y lineamientos del proyecto se considera suscitar la inclusión social y económica formando las condiciones de equidad, donde se puede fortalecer al sector público y popular, generando el desarrollo de las actividades productivas y para satisfacer las necesidades de la población

También implementar las modalidades de la prestación de los bienes y servicios públicos que definan la participación del estado, del sector privado y de la economía popular y solidaria y garantice el cumplimiento de derechos.

Anexo N° 7 Cabañas y negocios de comidas



Presidente de la asociación de las cabañas comedores de Olón



Entrevista en Feria de turismo Olón 2016



Turistas deleitando la gastronomía de Olón



Encuesta a propietaria



“Cabaña comedor Lolita”



Panorámica de las cabañas comedores de Olón

Anexo N° 8 Áreas de cocina insalubres



Contaminación cruzada



Utensilios de cocina en mal estado



Inadecuado lava platos



Lava platos en mal estado



**Platos sucios en lugares
inapropiados**

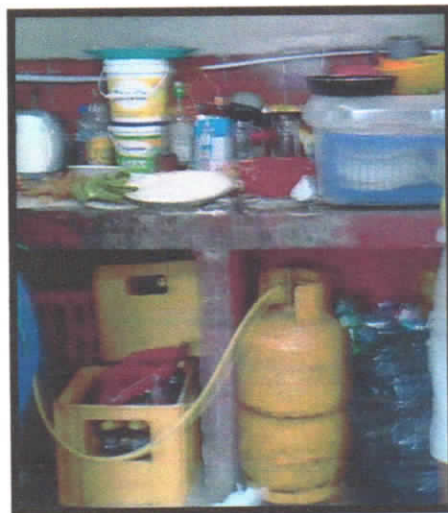


Desagüe de lava platos improvisados

Anexo N° 9 Áreas de cocina inapropiadas



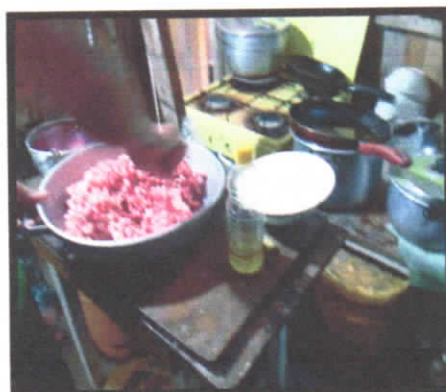
Escalera en la cocina



Mal estado de mesones



Lava platos improvisado



Cocina inapropiada



Utensilios en mal estados



Utensilios de cocina al ambiente