



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

TÍTULO DEL ENSAYO

**MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LA CADENA DE HOTELES
SALINAS, CANTÓN SALINAS**

**COMPONENTE PRÁCTICO DEL EXAMEN COMPLEXIVO PREVIO A
LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADO EN
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

AUTOR

HERNY JULIÁN POZO CRUZ

PROFESORA GUÍA

ING. SORAYA LIZÁN RODRIGUEZ, MSC.

LA LIBERTAD - ECUADOR

OCTUBRE DE 2020

UNIVERSIDAD ESTATAL

PENÍNSULA DE SANTA ELENA

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

CARRERA ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LA CADENA DE HOTELES

SALINAS, CANTÓN SALINAS

TRABAJO DE TITULACIÓN

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO

LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

AUTOR:

HERNY JULIÁN POZO CRUZ

DOCENTE:

ING. SORAYA LIZÁN RODRIGUEZ, MSC.

LA LIBERTAD – SANTA ELENA - ECUADOR

2020- I



APROBACIÓN DEL DOCENTE GUÍA

En mi calidad de Guía del trabajo de titulación, **MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LA CADENA DE HOTELES SALINAS, CANTÓN SALINAS**, elaborado por el Sr. **HENRY JULIÁN POZO CRUZ**, de la carrera de Administración de Empresa, Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Península de Santa Elena, previo a la obtención del título de licenciado en Administración de Empresas, me permito declarar que luego de haber orientado, estudiado y revisado, la apruebo en todas sus partes.

Atentamente

A handwritten signature in blue ink, which appears to read "Soraya Linzán Rodríguez", is written over a horizontal line.

Ing. Soraya Linzán Rodríguez
DOCENTE GUÍA

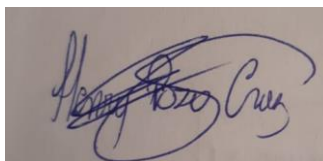
DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Yo, HENRY JULIÁN POZO CRUZ, con C.I.: 2450362310, por medio de la presente, declaro que, las conceptualizaciones, ideas análisis y resultados desarrollados en este tema de investigación son de mis obsoleta propiedad y responsabilidad.

Con el tema de:

“MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LA CADENA DE HOTELES SALINAS, CANTÓN SALINAS”

Reconozco y acepto el derecho de la Universidad Estatal Península de Santa Elena, en base al art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior a que realice la digitalización y publicación de este trabajo de investigación en el repositorio virtual.



Firma del estudiante

Nombre:

Henry Julián Pozo Cruz

C. I.:

2450362310

Fecha:

Santa Elena 26 octubre 2020

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a una persona muy especial e importante que marco mi vida, desde muy pequeño me ayudo protegió y me quiso en todo y cada uno de los momentos, Gracias a mi querida tía Piedad Cruz González. Gracias igualmente a mis padres. Agradezco también de manera infinita a los miembros de toda mi familia, que fueron aquellas personas que me ayudaron en el cumplimiento del proceso de la carrera universitaria y convertirme en un preprofesional de calidad y de los cuales adquirí varias experiencias enriquecedoras para mi futura vida profesional y laboral.

Henry Julián Pozo Cruz.

DEDICATORIA

A mi Dios; porque él es el conductor de mi vida, sin él no soy nada, por tu gran amor, por ser misericorde y comprensivo, tuya es la gloria y la honra, la victoria es mía. A mi madre, Herma de Jesús Cruz González, por ser una madre digna de quererla y amarla. A ti que tuviste el valor de traerme al mundo, a quien doto Dios de grandes fortalezas para enfrentar las vicisitudes y esforzarte a enseñarme buenos valores. A mi padre, Henry Pozo por formarme en la vida, y el apoyo en todos los proyectos que he iniciado.

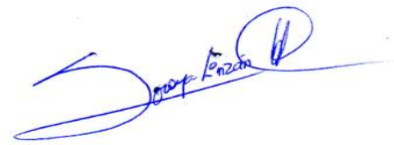
Henry Julián Pozo Cruz.

TRIBUNAL DE GRADO



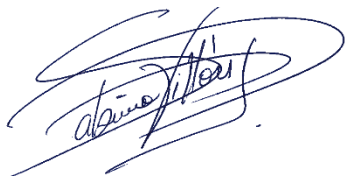
Econ. William Caiche, MSc.

**DELEGADO DEL DIRECTOR DE LA
CARRERA ADMINISTRACIÓN DE
EMPRESAS**



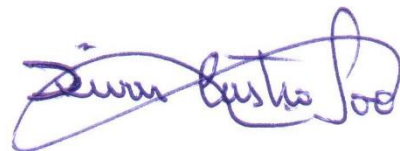
Ing. Soraya Linzán Rodríguez, MSc.

**DOCENTE GUÍA DE LA
CARRERA ADMINISTRACIÓN DE
EMPRESAS**



Ing. Sabina Villón, MSc.

**DOCENTE TUTOR DE LA
CARRERA ADMINISTRACIÓN DE
EMPRESAS**



Ing. Divar Castro, MSc.

**DELEGADO ESPECIALISTA DE LA
CARRERA ADMINISTRACIÓN DE
EMPRESAS**

Tabla de contenido	
APROBACIÓN DEL DOCENTE TUTOR	3
AGRADECIMIENTO	5
DEDICATORIA	6
TEMA DE ENSAYO.....	10
INTRODUCCIÓN.....	13
FORMULACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	16
OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	16
OBJETIVO GENERAL	16
OBJETIVOS ESPECIFICOS	16
CAPITULO I.....	17
MARCO TEROICO	17
1.1 ANTECEDENTE DE LA INVESTIGACIÓN	17
1.2 BASES TEÓRICAS Y CONCEPTUALIZACIÓN DE LAS VARIABLES	24
1.2.1 MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD.....	24
1.2.2 GESTIÓN DE RIESGOS Y EL MANEJO DE POSIBLES EMERGENCIAS.....	28
1.2.3 DETERMINAR SITUACIÓN ACTUAL DEL PERSONAL.....	30
1.2.4 CONFIANZA DE LOS CLIENTES.....	31
CAPITULO II	32
MATERIALES Y MÉTODOS.....	32
2.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN	32
2.1.1 INVESTIGACIÓN EXPLORATORIA	32
2.2 MÉTODO DE INVESTIGACIÓN.....	34
2.3 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS.....	35
2.3.1 ENCUESTA.....	35
2.3.2 PROCEDIMIENTO PARA OBTENCIÓN DE DATOS.....	37

POBLACION Y MUESTRA.....	38
CAPITULO III	38
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	38
3.2 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADO	38
CONCLUSIONES	41
RECOMENDACIONES.....	42
Bibliografía	43
TABULACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS	45

LISTA DE TABLAS

Tabla 1 <i>¿Las medidas de bioseguridad permiten mejorar las condiciones de higiene y prevención antes el covid-19?</i>	45
Tabla 2 <i>¿Dispone de suficiente información de cómo actuar en el caso de existir un accidente?</i>	45
Tabla 3 <i>¿Las medidas de prevención mejoran la operatividad en el hotel?.....</i>	46
Tabla 5 <i>¿Es necesario lugares específicos para el desecho de elementos de bioseguridad utilizados?</i>	47
Tabla 6 <i>¿Los servicios compensas las expectativas del cliente?</i>	48
Tabla 7 <i>¿Es necesario implementar estrategias de bioseguridad para que el turista este más seguro?</i>	49

LISTA DE FIGURA

Figura 1 <i>Las medidas de bioseguridad permiten mejorar las condiciones de higiene y prevención antes el covid-19.....</i>	45
Figura 2 <i>Dispone de suficiente información de cómo actuar en el caso de existir un accidente.....</i>	46
Figura 3 <i>Las medidas de prevención mejoran la operatividad en el hotel.....</i>	46
Figura 4 <i>Dispone de información de las medidas de bioseguridad y las técnicas para trabajar después de cada tarea.</i>	47
Figura 5 <i>Es necesario lugares específicos para el desecho de elementos de bioseguridad utilizados.....</i>	48

Figura 6 Los servicios compensas las expectativas del cliente.....48
Figura 7 Es necesario implementar estrategias de bioseguridad para que el turista este más seguro.49

TEMA DE ENSAYO

**MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LA CADENA DE HOTELES
SALINAS, CANTÓN SALINAS**

RESUMEN

La investigación sobre las medidas de bioseguridad en la cadena de hoteles Salinas durante la crisis del covid-19 con el objetivo general de Incrementar el nivel de confianza y bioseguridad en sus servicios estableciendo, situación actual del personal, Identificando el nivel de confianza de los clientes. La indagación fue exploratoria, el instrumento aplicado fue la encuesta, la muestra fue de 13 trabajadores actuales en los hoteles, se analizó los datos permitiendo comprobar el problema de la ineficiente infraestructura y conocimiento de medidas de bioseguridad. El 69,20 afirmó que la prevención del virus mejora la operatividad del hotel, también afirma el 69,20 % que se requiere un lugar específico para los desperdicios bioquímicos. Es fundamental difundir información periódica a los trabajadores respecto al uso correcto de estas medidas protectoras y el manejo de situaciones de riesgos.

PALABRAS CLAVES: BIOSEGURIDAD, TRABAJADOR, CLIENTE

ABSTRACT

Research on biosafety measures in the Salinas hotel chain during the COVID-19 crisis with the general objective of Increasing the level of trust and biosecurity in its services, establishing the current situation of the staff, identifying the level of trust of the clients . The investigation was exploratory, the instrument applied was the survey, the sample was 13 current workers in the hotels, the data was analyzed allowing to verify the problem of inefficient infrastructure and knowledge of biosecurity measures. 69.20% affirm that the prevention of the virus improves the operation of the hotel, 69.20% also affirm that a specific place is required for biochemical waste. It is essential to disseminate periodic information to workers regarding the correct use of these protective measures and the management of risk situations.

KEY WORDS: BIOSECURITY, WORKER, CUSTOMER

INTRODUCCIÓN

Actualmente diversas sociedades hoteles describen a la prevención de covid-19 en guías o medidas de bioseguridad incrementado la calidad de sus servicios, las compañías de alojamiento están en la obligación de operar con un excelente nivel de seguridad, con los equipamientos certificados, la finalidad es reducir la magnitud del virus en el mundo.

La relación con las reglas de prevención y las medidas de bioseguridad es que los colaboradores impidan la propagación de esta enfermedad, que afecta la imagen de los hoteles, evitando el alojamiento en estos, el servicio hotelero se caracteriza por la aglomeración de personas en especial las playas del cantón Salinas reconocida internacionalmente

El presente estudio será de enfoque Cualitativo de tipo exploratorio. La administración de cada hotel tiene como primordial la seguridad y calidad en su oferta de servicios a los beneficiarios, los conocimientos de bioseguridad serán otorgados por los trabajadores como el uso correcto de los desinfectantes de las manos, guantes en lugares más trascurrido y lo más importante las mascarillas de calidad, con estas medidas de evadirá contagios mutuos.

Es esencial que los residentes y trabajadores se capaciten y apliquen de forma correcta las medidas de bioseguridad, con el objetivo de resguardar la integridad física de los usuarios al mismo tiempo que los colaboradores, en estos tiempos resaltan diferentes tipos de logística, se debería aplicar una cadena de bioseguridad desde que inicia la compra de los productos de restaurantes hasta el producto final que consume el huésped, se reducirían en su totalidad los riesgos de contaminación.

La actual indagación está encaminada a establecer las medidas de bioseguridad, aprovechadas por el personal de la cadena de hoteles Salinas, en el transcurso de la pandemia mundial, en la reducción y en aspectos más positivos la exclusión de esta enfermedad, con el misión de otorgar información que contribuya en el control de contagios del coronavirus aumentando la seguridad del cliente y las personas que rodean los hoteles Salinas, es de suma importancia los estudios científicos ya que están respaldados y sus resultados son seguros.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Dada la magnitud de la situación, el personal tiene el deber de conocer cuáles son sus responsabilidades en cuanto a la gestión de crisis y estar aptos en las programaciones de prevención y, aunque es obvia se debe contar con excelente higiene personal lo que implica lavarse las manos, con frecuencia sobre todo cuando haya estado en contacto con individuos enfermos o en áreas corrompidas. El hotel deberá brindar al huésped información para que conserve la calma y ejerzan una buena higiene.

Muchos han sido los esfuerzos realizados para controlar y disminuir los números de contagiados pero son varias las personas que no son responsable con las medidas de prevención e instrucciones invasivos, además habilidades escasas de bioseguridad, tales como aseo de las extremidades superiores, aplicación de límites y proporcionales de control. Las infecciones en los hoteles son sucesos que reducen la calidad del servicio en el sector hotelero provocando una mala atención a los clientes reduciendo el margen de ganancias y estos provocan mayores costos financieros, y de personal

Convendría evadir la ocurrencia de tales infecciones al interior de los hoteles, para tal resultado se cuenta con las medidas que reducen satisfactoriamente la frecuencia de estas, indemnizarían al control de infecciones

La más nativa y relevante problemática en un servicio de alojamiento es el mal servicio no utilizan de manera correctas las herramientas de prevención asociadas con la crisis mundial en este año, la misión de esta situación desfavorable, se han podido identificar las labores confusas más usuales asociadas con la aparición de contaminados, asociados con el cuidado, como: No lavado de manos de manera preliminar y después de estar en contactos en espacios de intensiva población, el no uso de los guantes para higienizar la infraestructura de los hoteles.

No se debe pasar por alto que el establecimiento posee una ineficiente norma de Bioseguridad que tiene como principal objetivo la reducción de riesgos ocupacionales en todo su horizonte, por lo que deben perseguir a conciencia, especialmente en el área de recepción en donde la interacción con otros individuos

es más intensa, donde existe un contacto mucho más específico en la relación trabajador cliente, que puede desembocar en el contagio de este virus.

En ocasiones más desafortunadas se puede producir la muerte en las personas infectadas, todo trabajador en los múltiples departamentos no recapacita en la magnitud de esta problemática, no operan con una directiva que se encargue de controlar que se cumplan todas las medidas de bioseguridad, la atención a los huéspedes no cumpliría con los parámetros de seguridad bajando del rendimiento del servicio.

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.

¿Cuáles son las medidas de bioseguridad aprovechadas por el personal de la cadena de hoteles Salinas?

OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

OBJETIVO GENERAL

Incrementar el nivel de confianza y bioseguridad en sus servicios.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✚ Establecer las medidas de Bioseguridad en la cadena de hotel, Salinas.
- ✚ Determinar situación actual del personal.
- ✚ Identificar el nivel de confianza de los clientes.

CAPITULO I

MARCO TEROICO

1.1 ANTECEDENTE DE LA INVESTIGACIÓN

Medidas de Bioseguridad para la Prevención del COVID-19

Implementar una serie de medidas de prevención frente al covid-19 para los hoteles con la finalidad de evitar contagios gracias a la bioseguridad, la puesta en marcha de métodos y sistemas, la adecuación de infraestructura, además, desarrollar una gestión de riesgos y el manejo de posibles emergencias en las diferentes áreas de trabajo las medidas de bioseguridad estarán disponibles para todos los huéspedes y visitantes en código QR en cada lobby de los hoteles. Establecer las medidas que permitan prevenir y adoptar medidas, la enfermedad del coronavirus COVID-19 en la empresa de Servicios, evitando su propagación, identificando casos con posible sospecha en colaboradores y control con los equipos de Protección Personal.

Garantizar el distanciamiento de dos metros entre personas en las barras o sillas del establecimiento, privilegiar la realización de reservas con el fin de medir el volumen de personas en el lugar de servicio adecuar las instalaciones con barreras protectoras con el fin de cuidar el distanciamiento entre individuos y los baños, en la medida de lo posible, para reducir el contacto de los clientes con las superficies.

Edwing en su trabajo de protocolo de bioseguridad marca una hoja de ruta para el reinicio de actividades con la garantía de seguridad que buscan los

viajeros, por ello la importancia de su aplicación y así transmitir seguridad a los huéspedes", señaló en su intervención los funcionarios del MinTur recibieron una capacitación virtual a escala nacional sobre la aplicación de esta normativa. Los técnicos de la Subsecretaría de Regulación y Control acompañaron este proceso de formulación de medidas de bioseguridad junto con otras entidades gubernamentales, el protocolo ya cuenta con la aprobación del Centro de operaciones de emergencia, COE Nacional, (Encalada, 2020, pág. 7).

En el caso de manejo de alimentos, las medidas de bioseguridad advierten que el covid-19 no es considerado una enfermedad Transmitida por Alimentos, pero si puede provocar una contaminación cruzada. Por lo cual se deben tomar medidas de prevención y dar cumplimiento a la normativa establecida por la autoridad sanitaria. Se recomienda la desinfección de alimentos, espacios públicos, hoteles, vehículos para turistas, la entrega de las medidas de bioseguridad es un paso esencial para reactivar a la industria y volver a atraer los turistas internacionales al Ecuador.

Isabell en su trabajo de contingencia hotelera frente al covid-19 nos relata que establecimiento de alojamiento dentro de su Procedimiento de Contingencia deberá observar los mecanismos de bioseguridad establecidos para el efecto, como uso de vajillas desechables para el posible caso sospecho o casos confirmados, o de las personas que están realizando el aislamiento, Todo personal que acuda al establecimiento de alojamiento, deberá utilizar las medidas de bioseguridad indicadas por la autoridad sanitaria. (Reina, 2020).

En Ecuador se han adoptado medidas preventivas impulsadas por el Gobierno Nacional, para precautelar la salud de los turistas que nos visitan y de la ciudadanía en general. En ese orden, se pone a conocimiento de los profesionales del turismo, algunas fuentes de información y servicios relacionados con el COVID-19.

El presidente André de la Federación Hotelera del Ecuador, señaló que “estas medidas muestran que el trabajo conjunto entre la industria y el MinTur sirven para reactivar al sector. Hizo, además, un llamado a los ecuatorianos para comprometerse a recorrer el país después de la emergencia sanitaria”. (Obiol, 2020)

El monitoreo del desarrollo de COVID-19 en Ecuador y el mundo entero, la prioridad es la seguridad, bienestar y salud de los pasajeros, así como del equipo de trabajo. Por lo tanto, se ha establecido un protocolo de bioseguridad para que los pasajeros se sientan seguros al viajar. Las medidas de prevención son controladas por las autoridades locales y los administradores de los distintos puntos económicos.

Ikala en su trabajo “hotel protocolos de bioseguridad” nos asevera que el personal de los hoteles es capacitado para el uso adecuado en ocasiones de coronavirus, con el resultado positivo de estas habilidades e información, es relevante la higiene y reforzar los puntos para ponerla en práctica. También se recomienda que los usuarios posean los buenos valores de prevención como tener mascarillas y repuesto en caso de dañarse. (Lopez, 2020)

Utilizar productos como alcohol en gel, que estén certificados y que tengan ficha técnica. Dentro de los efectos secundarios de los alcoholes se describen irritación y sequedad de la piel, las soluciones diluidas no suelen producir irritación cutánea. En personas alérgicas pueden producir dermatitis atópica con irritación nasal o cuadros bronquiales obstructivos y las personas que tengan contacto prolongado con el producto pueden presentar dermatitis de contacto. Es muy importante que la dilución de estos compuestos sea centralizada y el personal que los manipule utilice siempre guantes. Para cada producto se contará con la ficha técnica o de seguridad.

Raúl con referencia a su investigación manual de bioseguridad para hoteles, tener en consideración que el lavado de manos es la práctica de higiene más efectiva para controlar la transmisión por el COVID 19, en caso de que no pueda utilice alcohol en gel y luego lávese las manos, Se reforzo el protocolo de lavado de manos antes, durante y después de la jornada laboral. Contamos con lavamanos con agua, jabón, toallas para secarse las manos, basurero con tapa y pedal, Reforzamos la higiene en los puntos de mayor afluencia de personas, datáfonos, áreas destinadas para la recepción de turistas, servicios sanitarios públicos, áreas comunes, comedores, área de servicio al cliente, manijas, pasamanos, cerraduras, teléfonos, superficies de escritorios, bolígrafos, etc. (Jaguarunde, 2020)

Ofrecer soluciones concretas y aplicables para los hoteles y sus diferentes áreas, el siguiente paso será la creación de una red constituida como una gran Alianza del sector para poder compartir y difundir este conocimiento entre los actores del sector que lo deseen, puesto que todos trabajan ahora con el objetivo común de recuperar

la actividad de forma segura y la confianza de los clientes en los destinos y negocios. Formando parte de la Alianza, todos los participantes también podrán acceder a píldoras formativas donde se expliquen las medidas recomendadas. Estos protocolos ya están en manos de gobiernos autonómicos españoles e internacionales, para su supervisión.

El trabajo de Selena Medidas preventivas frente al covid-19 nos relata que una parte esencial de estos protocolos será la formación de los empleados para asegurar que todos conocen la información para saber cómo actuar en cada una de las tareas que afrontan en su puesto de trabajo. El seguimiento de los empleados, verificando que solo acuden al puesto de trabajo en condiciones óptimas de salud, será también parte imprescindible del éxito de este plan, como también lo es que ningún empleado que pertenece a un grupo de riesgo afronte tareas delicadas, como la limpieza de elementos o zonas con casos sospechosos de COVID-19. (Caribe, 2020)

Se sugiere el respaldar el uso de mascarillas de forma generalizada, no solo en espacios públicos en los hoteles, sino también en el hogar. Y los hallazgos también pueden ser relevantes para las familias que viven con alguien en cuarentena o en aislamiento social forzado, y para las familias de los trabajadores de salud que pueden enfrentar un riesgo continuo de infección.

En el trabajo de La transmisión del coronavirus de la doctora María aconseja que usar mascarilla dentro de casa en el hogar y lugares turísticos como hoteles podría ayudar a prevenir la propagación de la infección por COVID-

19 entre los miembros de la familia que viven en el mismo domicilio hasta casi un 80%, pero solo antes de que se desarrollen los síntomas, sugiere un estudio sobre familias chinas en Beijing, que publica la revista 'BMJ Global Health'. (Santos, 2020)

No debemos olvidar que la clave de la seguridad alimentaria está en el *acceso* de forma continuada y sistemática a una alimentación suficiente en cantidad y calidad. En el caso del COVID 19 el problema de acceso no se está dando tanto por falta de disponibilidad de alimentos la oferta global es abundante sino por una caída abrupta y catastrófica del ingreso y del empleo. Esta es la situación en muchos países en desarrollo, pero también se observa en países más desarrollados.

Casio nos afirma en su investigación “La seguridad alimentaria frente a la pandemia del Covid-19” Los impactos de la pandemia en la seguridad alimentaria son globales y sistémicos, que hay que tener muy en cuenta. Una paradoja de la seguridad alimentaria es que mientras más pobre y vulnerables es una población, más es necesario satisfacer sus necesidades de alimentación para el restaurante de la empresa. Su interacción con los mercados que estén libre de virus. Esta es una consideración fundamental a la hora de actuar y decidir cómo y dónde llevar diversos tipos de apoyos alimenticios. (Luiselli, 2020)

El personal de servicio del comedor deberá dar indicaciones sobre la desinfección de sus manos y facilitar gel desinfectante al momento de su entrada y salida del

comedor. Se debe respetar al máximo las capacidades previstas de cada sala, aconsejando una densidad máxima de 4 personas por cada 10 metros cuadrados. La ubicación de la infraestructura del comedor las mesas tendrán distanciamiento

Hewellt en su indagación sector turismo actuación antes covid-19. El personal que está a cargo en la preparación, manipulación y servicio de los alimentos y bebidas en el hotel deberá de tomar en consideración las siguientes medidas. Proceso de desinfección de vajillas y cuberterías con temperaturas superiores a 80 grados centígrados, en lo posible tratar de utilizar platos y utensilios desechables. (PACKARD, 2020)

El uso de mascarilla y lavado de manos con el fin reducir y eliminar la continuidad de contaminar a sus alrededores, proporcionar al empleado el equipo necesario para realizar sus actividades diarias con la protección para evitar el contagio del virus, considerando como equipo fundamental, las mascarillas de la categorización N95 las cuales son las recomendadas, en el caso de no poseer mascarillas se utilizará mascarillas quirúrgicas, utilización de guantes y alcohol gel al 70%.

La investigación de Mario “Las medidas de protección a los colaboradores” relata que deberán de ir enmarcadas en preservar su integridad física, la Gerencia deberá de implementar las siguientes acciones: Al ingreso del empleado al hotel, se deberá tomar la temperatura corporal de los empleados y en el caso de que esta exceda los 38 grados centígrados el empleado deberá de ser despachado, con el fin que la persona acuda al establecimiento de

salud más cercano con el fin de ser evaluado. Previo a su salida del hotel, deberá de seguir las medidas de sanidad establecidas. (Chiong, 2020)

Colocar dispensadores de gel hidroalcohólico en las entradas de Los hoteles y personal autorizado, además en camerinos, salas habilitadas, banca de suplentes, mesa de control, baños, tribunas, palco de prensa y pasillos. También disponer de recipientes adecuados para el desecho de elementos de bioseguridad utilizados; por tal razón, para el correcto tratamiento se dispondrá de fundas color negro para desechos comunes y fundas de color rojo para desechos de bioseguridad.

“Provisión de infraestructura: para facilitar el acceso a instalaciones si es preciso temporales que permitan mejorar las condiciones de higiene y hacinamiento”. (Vera, 2020)

1.2 BASES TEÓRICAS Y CONCEPTUALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

CONCEPTUALIZACIÓN

1.2.1 MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD.

Según la autora (Espinosa, 2015) en su investigación bioseguridad hotelera la bioseguridad explica

los factores de peligros que inciden en la aparición de infecciones o virus de tal manera que permite una correcta interpretación y aplicación de las normas de bioseguridad y por lo tanto poder intervenir preventivamente. Comprende

el conjunto de dispositivos y procedimientos adecuados mediante los cuales los materiales contaminados son dispuesto o eliminado sin riesgos. (pág. 13)

La bioseguridad es el conjunto de normas preventivas que el personal de la cadena de hoteles Salinas debe cumplir, destinadas a mantener el control de elementos de riesgos laborales, procedentes de agentes biológicos, químicos y físicos, logrando la prevención de impactos nocivos a la salud de trabajadores, pacientes, familia, visitantes y comunidad, es pertinente considerar la escala de valores de la bioseguridad, la cual pone en el peldaño básico el cumplir las normas, segundo evitar riesgos y accidentes, como tercero el autocuidado y el cumplimiento de todos, da como resultado la condición y acto seguro al poner en práctica las medidas de bioseguridad.

El autor (JULCA, 2015) en trabajo de Jim Zaki de Las medidas de Bioseguridad son reglas anticipadas

“los trabajadores y clientes para reducir y eliminar el contagio por la exhibición del virus sean físicos, biológicos, o fluidos físicos, que pueden provocar perjuicio, por su contaminación; constituyéndose en problema de fortaleza.” (pág.11)

Establecer las medidas preventivas sanitarias ante el Covid-19 para todos los hoteles categorizados, aplicando los lineamientos de los protocolos, prevenir el riesgo de contagio en las instalaciones de los hoteles, durante la operatividad. de los clientes, colaboradores o personas ajenas durante la estancia en el hotel. el

presente trabajo contiene disposiciones de carácter general a todos los hoteles categorizados ubicados en el sector turístico Salinas.

Según el autor (Acosta, 2018).en su trabajo Bioseguridad es el conjunto de normas, que ayudan a inspeccionar y prevenir factores de inseguridad

En la salud y seguridad y que las autoridades sanitarias verifican en sus visitas. Cuando se busca prevenir infecciones, lo primero que se debe hacer es limpiar o higienizar el centro de trabajo. En este primer paso se eliminan restos de suciedad visibles que pueden estar en el negocio y en los instrumentos esta limpieza debe hacerse antes de utilizar cualquier producto desinfectante. (pág. 22)

Acondicionar un área con todos los accesorios necesarios, tales como: grifo de agua, jabón, desinfectante, papel toalla, tacho con tapa, pediluvio e instructivos de lavado de manos. Implementar desinfectantes de manos en puntos estratégicos del alojamiento en buenas condiciones de higiene y operatividad, Acondicionar un área para la recepción de productos e insumos, con todos los materiales y equipos necesarios, tales como: equipos de transporte, de fácil limpieza y desinfección, Implementar vestidores exclusivos del personal con las respectivas duchas, bancas y facilidades para disponer la ropa de trabajo y de diario de manera que unas y otras no entren en contacto. Mantener en buen estado de operatividad, orden y limpieza los vestidores, Acondicionar un área de cuarentena para los productos que ingresen en observación por un posible riesgo de contagio durante el traslado o manipulación.

El autor (Rodriguez, 2020) en su trabajo bioseguridad en establecimientos de alimentos y bebidas para su reapertura.

El PERSONAL COLABORADOR DEL ESTABLECIMIENTO deberá desinfectar su calzado, mantener el constante lavado de manos con una duración mínima de 40 segundos. Además, desinfectar objetos personales como gafas, celular, llaves, utilizar mascarilla de protección quirúrgica máximo por 4 horas y realizar cambios cuando se toque superficies que no hayan sido desinfectadas, hablando desde sanitarios, partes del cuerpo o se hayan ausentado del área de trabajo. Utilizar el correcto uniforme y en caso de no tenerlo, mandil; y protección del cabello recogido. Aplicación de alcohol o alcohol gel constantemente.

Se realizaron programas de higiene y desinfección realizándolas al menos 4 ciclos al día en baños, manejando desinfectantes limpiando desde áreas de trabajo, incluso puertas, dispensadores y todas las cosas físicas del local con transcurso de personal frecuente. El personal encargado del desperdicio debe observar y separar guantes, mascarillas y pañuelos en fundas desiguales de otros desechos, perpetuando que no son apreciados para reciclaje. Cada envoltura de desecho ira ubicada y será manipulada de manera diferente impidiendo que los desechos se irriegen o infecten otras superficies.

1.2.2 GESTIÓN DE RIESGOS Y EL MANEJO DE POSIBLES EMERGENCIAS.

La autora (Donattelli, 2020) en su libro Las medidas preventivas es la primera de una serie de publicaciones de la doctora Liliana.

Brindar información actualizada sobre la emergencia mundial. Lavase las manos con agua y jabón o utilice alcohol en gel por lo menos 20 segundos, Evite el “Contacto con personas enfermas, no toque ojos, nariz y boca con las manos sucias, no coma alimentos crudos, cocine completamente carnes y huevos, evite contacto con animales y productos de origen animal”. (pág. 17)

La prevención está dirigida a mejorar las prácticas generales sobre el autocuidado y cuidado que contribuyen en evitar el contagio del virus que comprometen el sistema respiratorio, así como las complicaciones de salud asociadas el coronavirus puede usar una enfermedad con síntomas respiratorios similares a los de la influenza o el resfriado común actualmente no existe una vacuna o medicamento para esta enfermedad en ningún lugar del mundo.

El autor (Clavero, 2020) nos manifiesta Jimenes en su investigación Virus emergentes y cambio global.

En cuanto a la salud, hay que pensar que para evitar el riesgo de adquirir la infección será importante seguir las recomendaciones de las autoridades sanitarias en cada momento. Medidas de higiene básica y evitar

hacinamientos y lugares con una elevada densidad de personas son medidas elementales que pueden ser muy eficaces para evitar difundir la enfermedad. Aquí hay que insistir en que se atiendan las recomendaciones de las autoridades sanitarias en cada momento, pues el riesgo puede ir variando. (pág. 23)

Cómo prevenir la enfermedad en la comunidad restringiendo la entrada y salida de personas del territorio los compañeros que lleguen de fuera deben aislarse en su casa por 14 días las personas que presentan síntomas no deben entrar al territorio no hacer fiesta, mingas ni reuniones.

La doctora (Gómez, 2020). En su libro de Bioseguridad empresarial nos menciona

Un procedimientos e instrucciones alternativas a las condiciones operativas normales de la empresa, de forma que se permita el funcionamiento de ésta, a pesar de que algunas de sus funciones dejen de hacerlo por culpa de algún incidente o ciertas condiciones externas ajenas a la organización. Debe basarse en una evaluación de riesgos que permita identificar un conjunto de medidas y acciones básicas concretas de respuesta que se deberían tomar para afrontar de manera adecuada y efectiva posibles accidentes, incidentes y /o estados de emergencia que pudieran ocurrir tanto dentro como fuera de ellas. (pág. 10)

Brindar asistencia técnica a todos los agentes del sistema con la socialización de las acciones en promoción de la salud, prevención y atención de la Infección Respiratoria Aguda (IRA) ante alerta internacional por el nuevo Coronavirus

(COVID-19). Socializar los mensajes clave para comunidad en general. Implementar y hacer seguimiento del plan de medios ante la emergencia, dirigido a comunidad y talento humano en salud. Construcción de lineamientos sobre: bioseguridad, atención promoción y prevención, y residuos.

1.2.3 DETERMINAR SITUACIÓN ACTUAL DEL PERSONAL.

Según (Riviera, 2020) en su libro Covid-19 Medidas de Prevención nos menciona

Maya los colaboradores reciben capacitación integral sobre los protocolos de seguridad. Esto incluye capacitación sobre la identificación de síntomas similares a los de la gripe o virus entre los huéspedes, y seguir un protocolo firme para informar a un profesional médico si es necesario. Adicionalmente, todos los colaboradores reciben capacitación sobre estándares globales de saneamiento establecidos por terceros, como Ecolab y NSF. En adición al entrenamiento continuo, los colaboradores serán monitoreados por cualquier síntoma incluyendo toma de temperatura diariamente y se le requerirá el uso de equipo de protección personal de acuerdo con su rol y responsabilidad. (pág. 29)

Los trabajadores de la cadena de hoteles Salinas son los responsables de planear y organizar todas las operaciones y actividades que establece los protocolos, gestionar y facilitar los recursos necesarios para la implementación y ejecución de los protocolos, liderazgo y compromiso con el cumplimiento de los protocolos, establecer políticas sanitarias y medidas preventivas para evitar el contagio y desviaciones en el cumplimiento del protocolo, y tomar acciones inmediatas para

mitigar la propagación del Covid-19. hay que asegurar que todo el personal cumpla con los protocolos establecidos por el hotel, realizar reuniones de evaluación de las acciones de mejora para mitigar los contagios de Covid-19, realizar y cumplir demás actividades necesarias que son de su competencia para evitar el contagio del Covid-19.

Debido al estado de emergencia e inmovilización social decretado por el Gobierno, los hoteles categorizados tuvieron que detener sus actividades ya que podrían contribuir a la propagación de esta enfermedad (Covid-19). Para asegurar la reactivación de este rubro, es necesario establecer protocolos que permitan implementar medidas preventivas sanitarias, explica la norma.

Cabe señalar que varios hoteles del cantón Salinas y de la provincia ya cuentan con ciertos protocolos de bioseguridad, los cuales adoptaron para alojar y atender a los miles de turistas después de la cuarentena que fueron repatriados del exterior, tras quedar varados debido al cierre de nuestras fronteras.

1.2.4 CONFIANZA DE LOS CLIENTES.

El doctor (Riviera, 2020) en su libro la seguridad y el bienestar hotelera nos menciona:

Experiencia del huésped cada paso del viaje del huésped tiene su propio conjunto de protocolos definidos que garantizan de nuestros huéspedes y colaboradores, al tiempo que mantienen el nivel de servicio que espera. Esto incluye nuestra compañía interna de transportación, desinfección de

equipaje, lecturas de temperatura no invasivas a través de una cámara térmica, un proceso de registro immaculado, higiene estrictamente aplicada y prácticas de distanciamiento físico en todo el spa, salón, gimnasio, piscina y áreas de playa, espectáculos y más. (pág. 32)

Los huéspedes y los colaboradores tienen instrucciones de practicar el distanciamiento físico parándose a seis pies de distancia (1.8 metros) de otros grupos que no viajan con ellos; Esto incluye estar parado en las filas, esperando los elevadores (incluida la capacidad limitada) o caminar por el hotel. Además, la ubicación de los muebles en todas las áreas comunes e interiores se ha reorganizado para permitir un mayor espacio, incluido el diseño para reuniones y eventos.

CAPITULO II

MATERIALES Y MÉTODOS

2.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN

2.1.1 INVESTIGACIÓN EXPLORATORIA

Según (Cazau, 2016) Pablo en el libro introducción a la investigación menciona:

la indagación exploratoria busca información sobre algún tema o problema por resultarnos relativamente desconocido, El objetivo de un trabajo exploratoria es, como su nombre lo indica, examinar o explorar un tema o problema poco estudiado o que no ha sido abordado nunca. Por lo tanto, sirve

para familiarizarse con fenómenos relativamente desconocidos, poco estudiados o novedosos, permitiendo identificar conceptos o variables promisorias, e incluso identificar relaciones potenciales entre ellas. (pág. 35)

La presente investigación es exploratoria ayuda a informar al departamento de operaciones de los hoteles Salinas sobre cómo el virus se está desarrollando, y como se puede evitar su propagación, determinar si hay los depósitos ambientales donde eliminar los residuos posiblemente contaminado con el virus, la indagación es flexible la investigación exploratoria se enfoca en la innovación en la aplicación de las diversas medidas de bioseguridad en las actividades de logística y alojamiento de la empresa para obtener la mayor cantidad de clientes e incrementar el nivel de seguridad.

Por ejemplo, se puede utilizar una variedad de preguntas y medidas proyectivas para recopilar la retroalimentación de los encuestados de una manera que le ayude a entender mejor lo que los clientes están pensando y por qué, dependiendo de los objetivos específicos aumentar la seguridad de los huéspedes, la exploración actúa como una señal, diciendo que medidas de prevención son más efectivas, lo que deben evitar, identificando las necesidades no satisfechas que la administración debe considerar a resolver.

Según (Collado, 2016) en su libro metodología de investigación nos afirma:

El diseño de investigación se define con base en el procedimiento. Se refiere a dónde y cuándo se recopila la información, así como la amplitud de la

información a recopilar, de modo que se pueda dar respuesta a la pregunta de investigación de la forma más idónea posible. (Pág. 194).

La investigación exploratoria aprovecha las técnicas proyectivas también significa que los resultados pueden desvelar la inspiración para obtener un conocimiento profundo del huésped, lo que a menudo da lugar a conceptos excepcionales y creativos, la indagación exploratoria, se apoya de herramientas de observación, es decir que permitió estudiar la variable de bioseguridad a investigar.

Esta investigación descriptiva “trata de obtener información acerca de la bioseguridad y el proceso de describir su aplicación estando dirigida a aclarar una visión de cómo operar y cuáles son sus características”, De esta manera se obtuvo un diagnóstico de la aplicación de las medidas de bioseguridad por el personal de la cadena de hoteles Salinas.

Es transversal porque permitió estimar la magnitud y distribución de una condición en un período dado el periodo de pandemia y el estudio fue realizado en un tiempo determinado el mismo que se estimó apto para responder al problema de investigación y las futuras estrategias que se aplicaran en el segundo tiempo de investigación “Pos-Pandemia”

2.2 MÉTODO DE INVESTIGACIÓN

El autor (Sampieri, 2017) en su libro metodología de la investigación nos relata:

Hernández por su parte, el método deductivo que en términos de sus raíces lingüísticas significa conducir o extraer está basado en el razonamiento, se traduce esencialmente en el análisis de los principios generales de un tema específico: una vez comprobado y verificado que determinado principio es válido, se procede a aplicarlo a contextos particulares. (pág. 105)

El método que se empleó fue el deductivo, describe el contexto operativo de la investigación donde se fijan los lineamientos que se llevaran a cabo a nivel mundial que nos da respuestas a los objetivos planteados. Esta información es aplicada específicamente por el personal de la cadena de hoteles Salinas, determinando los cambios y beneficios para su servicio.

2.3 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Para la recolección de datos se utilizó como instrumentos la encuesta, en la que se verificó la aplicación de insuficientes medidas de bioseguridad como barreras físicas, químicas, biológicas, así como el manejo adecuado de residuos, en la cual se examinó el nivel de conocimiento de bioseguridad.

2.3.1 ENCUESTA.

Dentro de los métodos cualitativos, la encuesta representa una herramienta bastante útil en el estudio de las ciencias sociales. Su uso se ha popularizado desde hace tiempo entre las organizaciones de todo tipo, pues ofrece información para la toma de decisiones en cualquier tema. Debido a ello, existen ocasiones en que se origina un mal uso de este tipo de estudios, por lo cual es importante conocer sus

características principales, los tipos de encuesta existentes y la metodología para su correcta aplicación, de tal manera que sea posible obtener información confiable.

En el libro de (Kuznik, 2016) “El uso de la encuesta de tipo social en Traductología. Características metodológicas” nos menciona:

La encuesta es una técnica de recogida de datos, o sea una forma concreta, particular y práctica de un procedimiento de investigación. Se enmarca en los diseños no experimentales de investigación empírica propios de la estrategia cuantitativa, ya que permite estructurar y cuantificar los datos encontrados y generalizar los resultados a toda la población estudiada. Permite recoger datos según un protocolo establecido, seleccionando la información de interés, procedente de la realidad, mediante preguntas en forma de cuestionario. (pág. 203)

Las encuestas tienen como objetivo “obtener información que se pueda analizar, extraer modelos y hacer comparaciones” Como en todo proceso de investigación, la primera etapa consiste en la identificación del problema a estudiar. Es importante que en esta fase se especifiquen el tema o temas que componen el estudio, así como la manera en que se realizará. Gracias al muestreo se ahorran recursos y tiempo. Además, el muestreo puede ser más exacto en comparación con los estudios tipo censo de grandes dimensiones, pues al considerar poblaciones muy extensas se corre el riesgo de cometer errores de precisión.

La técnica para realizar la investigación Fuente Primaria: se obtuvo los datos del personal de la cadena de hoteles Salinas personal profesional y no profesional a

través de la encuesta, que constato de 8 preguntas de respuesta de elección simple, presentando varias alternativas likert de posible respuesta, y la guía de observación. Estas técnicas son de bastante utilidad para estudios exploratorios, porque “permiten recabar información muy heterogénea “en vista que, en un fenómeno, se presentan una variedad de consideraciones especiales que deben ser analizadas de acuerdo con su contexto.

Fuentes Secundaria: es a través de consultas de libros, internet, otros trabajos de investigación con respecto al tema.

Según el autor (Fuerte, 2016) en si trabajo de la metodología de la investigación nos relata:

Las fuentes primarias ofrecen la garantía de la institución o investigador responsable de la recopilación; las fuentes secundarias, en términos generales, están sujetas a error en la proporción a la distancia de su alejamiento de la fuente primaria. Los procesos de transcripción, reimpresión, copia, etc., dan oportunidad para cometer errores involuntarios. Además, en las fuentes secundarias, existen casi ilimitadas oportunidades de que se produzca un uso inadecuado de las fuentes primarias mediante diversas formas de manipulación. (pág. 67)

2.3.2 PROCEDIMIENTO PARA OBTENCIÓN DE DATOS

Por Consideración Ética Se informó a las autoridades y al personal de que labora los hoteles Salinas con el consentimiento informado, sobre el trabajo de

investigación y solicitar su respectiva colaboración. Se fijó fecha, día y hora en que se realizó la encuesta online. Se llevó a cabo la observación, con el fin de valorar y registrar las actividades que realiza el personal administrativo y operativo, Se aplicó la encuesta al personal de los diferentes departamentos.

POBLACION Y MUESTRA

Se utilizó una muestra no probabilístico por conveniencia porque nos permitió escoger a los colaboradores que actualmente trabajan en los hoteles que consta de 13 individuos, al trabajar por turnos se dificultaba el acceso de información por los que laboran en las noches y se realizó la encuesta online enviando el link por el grupo de WhatsApp de trabajo, asegurando que solo ellos responderían, obteniendo datos primarios de la situación actual como laboran y las medidas de bioseguridad que están ejecutando.

CAPITULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.2 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADO

En la ilustración 1 y su información ética existieron 13 trabajadores de la cadena de hotel Salinas que contestan la opción totalmente de acuerdo 11 individuos, 2 están de acuerdo Esta lectura preliminar no establece que más de 84% afirma que la bioseguridad mejora las condiciones y prevención antes el covid-19, el restante

15,40 % está de acuerdo relatan que el virus no se puede controlar y todos seremos afectados en determinado instante.

En la segunda ilustración se puede observar los resultados obtenidos el 38,5% está totalmente de acuerdo de intervenir de forma eficaz en el caso de existir un accidente de pandemia se han preparado con tutoriales e información relevante para la situación, un 30,80% está de acuerdo nos afirman que al trabajar con las medidas de prevención evita contagios, un porcentaje considerado está en incertidumbre han escuchado como trabajar durante esta pandemia pero que la práctica es diferente a prepararse con información, un trabajador asevero que no está preparado y esta algo en desacuerdo que la información que pose no está la óptima para empezar a laborar.

La tercera ilustración muestra que un 69,20% está totalmente de acuerdo que las medidas de bioseguridad mejoran la operatividad en el hotel la formación sobre cómo realizar las tareas diarias de forma más segura y cómo usar los equipos de protección individual e higiene de forma segura, mediante, emails, señalización, compromiso de calidad, un 23,10% testifica que está de acuerdo y tan solo un 7,7% está en titubeo porque al realizar un refuerzo del plan de limpieza del hotel, en cuanto a regularidad y efectividad habría que trabajar más y con el mismo salario.

Los resultados que se observan en la ilustración 4 fueron el 38,5% ni de acuerdo ni en desacuerdo esta inseguridad es por la falta de participación en seminarios y jornadas de formación donde se compartan experiencias de buenas prácticas. “Es importante aprender de lo que han puesto en marcha los hoteles de otros países

donde ya han tenido afectación y vencimiento del virus”. En porcentaje similares 30,80% está de acuerdo y totalmente de acuerdo son capaces de Identificar, analizar y modificar aquellos procesos de interacción donde se pueda reducir el contacto directo entre empleado y cliente y diferentes medidas de bioseguridad.

Los resultados obtenidos en la encuesta, la ilustración 5 muestran que el 69,20% está totalmente de acuerdo en la asignación de un lugar para los desechos de bioseguridad los desperdicios que pañuelos, guantes, mascarillas no son reciclables, es recomendable usar fundas plásticas, y el recipiente tenga tapas seguras y el 30,80% afirma que esta de cuerdo.

Los resultados en la ilustración 6 fueron los siguientes el 53,8% está totalmente de acuerdo que el servicio que ofertan compensa las expectativas del cliente con la implementación de protocolos de bioseguridad en turismo y evaluar las estrategias más efectivas para apoyar la reapertura segura del sector. El 38,5% está de acuerdo y tan solo una persona está en duda.

La ilustración 7 nos refleja que el 86,60% de los trabajadores de la cadena de hotel Salinas respondieron que están totalmente de acuerdo la implementación de estrategias de bioseguridad para que el huésped se sienta más seguro los colaboradores de turísticos deben estar comunicados y capacitados para garantizar la aplicación de medidas de prevención, a fin de minimizar riesgos a los turistas y a sí mismos. Finalmente, es importante que la población de los destinos sea consciente de los cuidados implementados para que apoyen su aplicación y monitoreo.

CONCLUSIONES

Establecer las medidas de Bioseguridad para implementar la seguridad y extremar las medidas de higiene y limpieza constituyen la norma general que se deberá aplicar en cada una de las áreas de los hoteles, tras su reapertura, para evitar los contagios por Covid-19. Además, determinar el aforo máximo de la zona de recepción y otros espacios comunes y asegurar la protección de sus empleados, entre otras medidas.

Difundir información periódica a los trabajadores y al personal respecto de la implementación de medidas de prevención distancia física, correcto lavado de manos, cubrimiento de nariz y boca con el codo al toser, uso adecuado de elementos de protección personal e identificación de síntomas fiebre, tos seca y dificultad para respirar. Cuando sean presenciales, estas actividades deben realizarse en grupos no mayores de cinco personas, prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio.

La cadena de hoteles Salinas observaba la importancia de recobrar la confianza de los huéspedes, pues este será uno de los aspectos primordiales para la reactivación del turismo continúan con la tendencia internacional de garantizar a los usuarios seguridad, así como a la interna de las organizaciones, que las empresas respetan las regulaciones surgidas a partir de la pandemia para restringir al máximo la posibilidad de contagio.

RECOMENDACIONES

Se recomienda colocar avisos para los empleados y huéspedes, que informen sobre las medidas de bioseguridad de lavado de manos, protocolo higiene adecuada de las manos, el protocolo de estornudo, no tocarse la cara y otras formas de saludar. De acuerdo con la información suministrada por el Ministerio de Salud y Protección Social, Para el uso de los trabajadores, equipar las instalaciones y servicios sanitarios con papel higiénico, agua potable, jabón para lavado de manos, alcohol glicerina y toallas de papel para el secado de manos.

Se sugiere la Implementación de un canal de comunicación directo con los empleados y las personas que se encuentren dentro de los hoteles, realizar un informe adecuado con información actualizada de los eventos de salud que ocurran al interior de la empresa o de individuos que presenten síntomas de enfermedad, desarrollar proceso de vigilancia para detectar trabajadores enfermos o con síntomas respiratorios.

Es primordial que el establecimiento implemente cartelaría con las medidas preventivas implantadas y las pautas a seguir por los clientes; indicación y marcación de posiciones respetando la distancia de seguridad en la recepción, en la entrada al restaurante y otros espacios comunes, así como información sobre los centros de salud y hospitales más cercanos incrementando el nivel de confianza de los huéspedes asegurando su retorno por la calidad del servicio.

Bibliografía

- Acosta, C. (21 de noviembre de 2018). *Normas de bioseguridad*. Obtenido de Normas de bioseguridad : <https://bewe.io/blog/bioseguridad-en-salones-de-belleza-cuida-la-salud-de-todos/>
- Baz. (15 de julio de 2020). *Hotel Peru new*. Obtenido de <https://hotelperunews.com/protocolos-y-medidas-de-higiene-y-limpieza-hoteles-covid-19/>
- Caribe, S. (21 de julio de 2020). *Medidas preventivas frente al covid-19*. Obtenido de Medidas preventivas frente al covid-19: <https://solcaribe.com.ec/blog/noticias-de-turismo/2744-protocolos-de-bioseguridad-de-hoteles-riu/>
- Cazau, P. (2016). *INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN*. Buenos Aire: Editorial S.A.
- Chiong, M. (23 de marzo de 2020). *Manual de Normas de Bioseguridad y Riesgos Asociados*. Obtenido de Manual de Normas de Bioseguridad y Riesgos Asociados: <https://www.conicyt.cl/pia/files/2019/10/MANUAL-DE-NORMAS-DE-BIOSEGURIDAD.pdf>
- Clavero, M. Á. (18 de abril de 2020). *Virus emergentes y cambio global*. Obtenido de Virus emergentes y cambio global: <http://www.madrimasd.org/blogs/virusemergentes/>
- Collado, C. (2016). *Metodología de la investigación*. Mc Graw Hill.
- Donattelli, L. (9 de abril de 2020). *Blog Bioseguridad*. Obtenido de Blog Bioseguridad: <https://www.cristofoli.com/bioseguridad/covid-19-coronavirus-infografia-medidas-preventivas/>
- Encalada, E. (22 de marzo de 2020). Ministerio de Turismo presentó un protocolo de bioseguridad para reactivar al sector en medio de la pandemia del covid-19. *El Comercio*, págs. <https://www.elcomercio.com/tendencias/ministerio-turismo-protocolo-bioseguridad-reactivacion.html>.
- Espinosa, F. F. (2015). *Bioseguridad hotelera*. Bolibia: COC HABAMBA.
- Fuerte, A. (2016). *Metodología de la Investigación*. Buenos aires: D y P Contenido.
- Gómez, V. (11 de junio de 2020). *PrevenSistem*. Obtenido de PrevenSistem: <https://www.prevensystem.com/internacional/1187/noticia-plan-de-contingencia-en-hoteles.html>
- Jaguarunde, R. (06 de junio de 2020). *MANUAL DE BIOSEGURIDAD PARA HOTELES*. Obtenido de MANUAL DE BIOSEGURIDAD PARA HOTELES: <https://jaguarundilodge.com/wp-content/uploads/2020/06/protocolo-bioseguridad-hoteles.pdf>
- JULCA, J. Z. (12 de abril de 2015). *MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD*. Obtenido de http://repositorio.upch.edu.pe/bitstream/handle/upch/1408/Medidas_Huatuco_Julca_Jim.pdf?sequence=1&isAllowed=y#:~:text=Las%20medidas%20de%20Bios

eguridad%20son,da%C3%B1o%2C%20por%20su%20car%C3%A1cter%20contaminante%3B

- Kuznik, A. (2016). *El uso de la encuesta de tipo social*. Barcelona : Universitat Autònoma de Barcelona.
- Lopez, I. (12 de abril de 2020). *IKALA QUITO HOTEL*. Obtenido de IKALA QUITO HOTEL: <https://ikalaquithotel.com/wp-content/uploads/2020/06/Protocolos-de-Bioseguridad-Ikala-Quito-Hotel.pdf>
- Luiselli, C. (15 de marzo de 2020). *La seguridad alimentaria frente a la pandemia del Covid 19*. Obtenido de La seguridad alimentaria frente a la pandemia del Covid 19: <https://www.latinamerica.undp.org/content/rblac/es/home/blog/2020/la-seguridad-alimentaria-frente-a-la-pandemia-del-covid-19.html>
- Mendez, P. (2 de junio de 2020). Hotel apuesta por el turismo y bioseguridad. *El Mercurio*, págs. <https://ww2.elmercurio.com.ec/2020/06/02/hotel-apuesta-por-el-turismo-y-bioseguridad/>.
- Obiol, A. (22 de mayo de 2020). *El Comercio*. Obtenido de El Comercio: <https://www.elcomercio.com/tendencias/ministerio-turismo-protocolo-bioseguridad-reactivacion.html>
- PACKARD, H. (21 de JUNIO de 2020). *SECTOR TURISMO ACTUACIÓN ANTES COVID-19*. Obtenido de SECTOR TURISMO ACTUACIÓN ANTES COVID-19: <http://www.ccichonduras.org/spanish/comunicados/2020/Abril/Comunicados%20Web%20-%20Emergencia%20Covid%2019/STSS/Protocolo%20Bioseguridad%20Para%20la%20Operaci%C3%A9n%20de%20Hoteles.pdf>
- Reina, I. (12 de marzo de 2020). *Plan de contingencia hotelera* . Obtenido de Plan de contingencia hotelera : <http://hotelreinaisabel.com/wp-content/uploads/2016/02/PLAN-DE-CONTINGENCIA-VOLCANICANuevo.pdf>
- Riviera, M. (2020). *Covid-19 Medidas de Prevención*. Colombia : Oceano de Colombia .
- Rodriguez, R. (08 de junio de 2020). *Exacto* . Obtenido de Exacto : https://exactodigital.com/ecuador-covid_19-protocolos-de-bioseguridad-en-establecimientos-de-alimentosybebidas-para-su-reapertura/
- Sampieri, H. (2017). *Metodología de la investigación*. Mc Graw Hill Education.
- Santos, M. (23 de mayo de 2020). *La transmisión del coronavirus* . Obtenido de La transmisión del coronavirus : <https://www.gndiario.com/transmision-coronavirus-hogares>
- Vera, F. (03 de abril de 2020). *BID Mejorando vidas*. Obtenido de BID Mejorando vidas: <https://blogs.iadb.org/ciudades-sostenibles/es/pandemia-coronavirus-covid19-aseamientos-barrios-informales-medidas-emergencia-recuperacion/>

ANEXOS

TABULACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

Tabla 1 *¿Las medidas de bioseguridad permiten mejorar las condiciones de higiene y prevención antes el covid-19?*

	Cantidad	Porcentaje %
Totalmente de acuerdo	11	84,60%
De acuerdo	2	15,40%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	0	0%
Algo en desacuerdo	0	0 %
Muy en desacuerdo	0	0 %
TOTAL	13	100 %

1. ¿Las medidas de bioseguridad permiten mejorar las condiciones de higiene y prevención antes el Covid-19?

13 respuestas

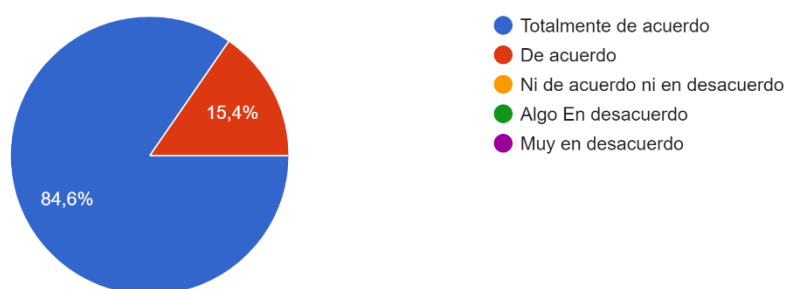


Figura 1 *Las medidas de bioseguridad permiten mejorar las condiciones de higiene y prevención antes el covid-19.*

Tabla 2 *¿Dispone de suficiente información de cómo actuar en el caso de existir un accidente?*

	Cantidad	Porcentaje %
Totalmente de acuerdo	5	38,50%
De acuerdo	4	30,80 %
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	3	23 %
Algo en desacuerdo	1	7,7 %
Muy en desacuerdo	0	0 %
TOTAL	13	100 %

2. ¿Dispone de suficiente información de cómo actuar en el caso de existir un accidente?

13 respuestas

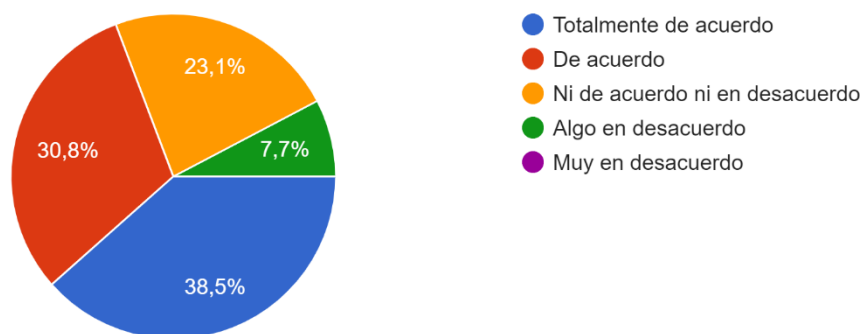


Figura 2 Dispone de suficiente información de cómo actuar en el caso de existir un accidente

Tabla 3 ¿Las medidas de prevención mejoran la operatividad en el hotel?

	Cantidad	Porcentaje %
Totalmente de acuerdo	9	69,20 %
De acuerdo	3	23,10 %
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	1	7,7 %
Algo en desacuerdo	0	0 %
Muy en desacuerdo	0	0 %
TOTAL	13	100 %

3. ¿Las medidas de prevención mejoran la operatividad en el hotel?

13 respuestas

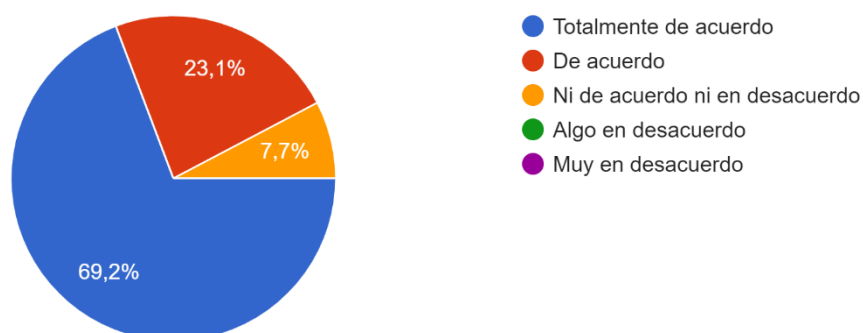


Figura 3 Las medidas de prevención mejoran la operatividad en el hotel.

Tabla 4 ¿Dispone de información de las medidas de bioseguridad y las técnicas para trabajar después de cada tarea?

	Cantidad	Porcentaje %
Totalmente de acuerdo	4	30,80 %
De acuerdo	4	30,80 %
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	5	38,40 %
Algo en desacuerdo	0	0 %
Muy en desacuerdo	0	0 %
TOTAL	13	100 %

4. ¿Dispone de información de las medidas de bioseguridad y las técnicas para trabajar después de cada tarea?

13 respuestas

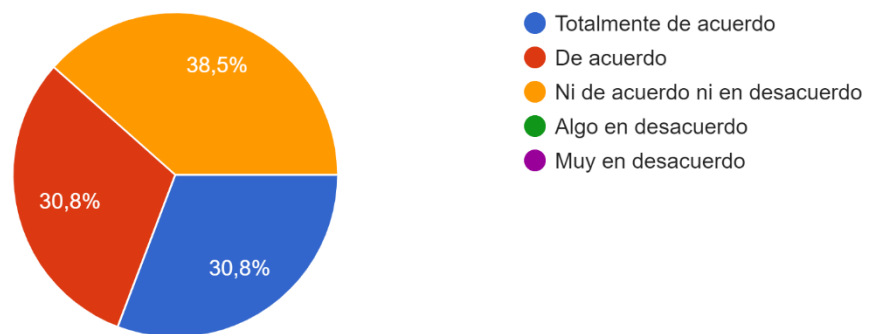


Figura 4 Dispone de información de las medidas de bioseguridad y las técnicas para trabajar después de cada tarea.

Tabla 5 ¿Es necesario lugares específicos para el desecho de elementos de bioseguridad utilizados?

	Cantidad	Porcentaje %
Totalmente de acuerdo	9	69,20 %
De acuerdo	4	30,80
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	0	0 %
Algo en desacuerdo	0	0 %
Muy en desacuerdo	0	0 %
TOTAL	13	100 %

5. ¿Es necesario lugares específicos para el desecho de elementos de bioseguridad utilizados

13 respuestas

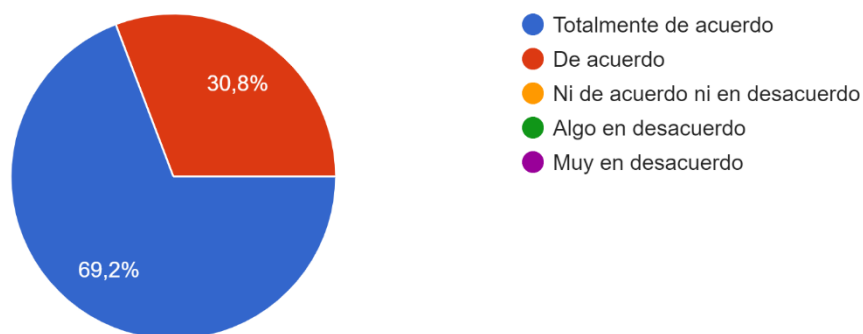


Figura 5 Es necesario lugares específicos para el desecho de elementos de bioseguridad utilizados.

Tabla 6 ¿Los servicios compensas las expectativas del cliente?

	Cantidad	Porcentaje %
Totalmente de acuerdo	7	53,80 %
De acuerdo	5	38,50 %
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	1	7,7 %
Algo en desacuerdo	0	0 %
Muy en desacuerdo	0	0 %
TOTAL	13	100

6 ¿Los servicios compensas las expectativas del cliente?

13 respuestas

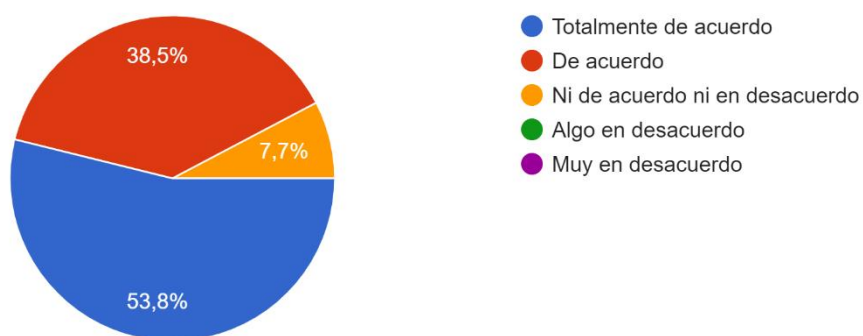


Figura 6 Los servicios compensas las expectativas del cliente.

Tabla 7 ¿Es necesario implementar estrategias de bioseguridad para que el turista este más seguro?

	Cantidad	Porcentaje %
Totalmente de acuerdo	11	84,60 %
De acuerdo	2	15,40 %
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	0	0 %
Algo en desacuerdo	0	0 %
Muy en desacuerdo	0	0 %
TOTAL	13	100%

7 ¿Es necesario implementar estrategias de bioseguridad para que el turista este más seguro?

13 respuestas

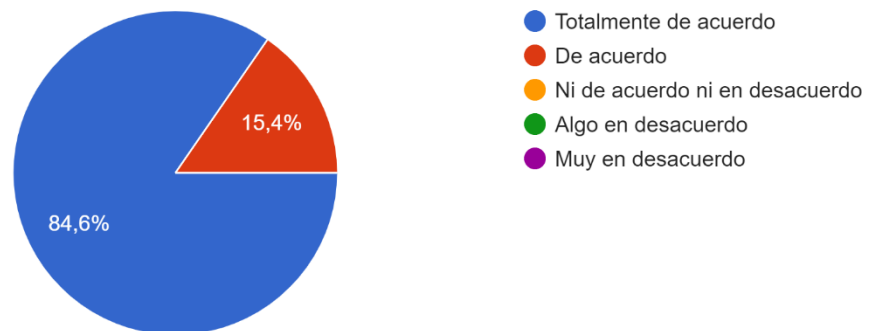


Figura 7 Es necesario implementar estrategias de bioseguridad para que el turista este más seguro.

CUESTIONARIO PARA LA INVESTIGACIÓN SOBRE “MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LA CADENA DE HOTELES SALINAS, CANTÓN SALINAS”

OBJETIVO: Verificar las medidas de bioseguridad que aplica el personal de la cadena de hotel Salinas.

INSTRUCCIONES: No es necesario escribir su nombre, A continuación, encontrará una serie de preguntas puede haber más de una respuesta. Marque con una X en el casillero que usted designe. Por favor responda de acuerdo con su conocimiento los resultados obtenidos serán confidenciales

Fecha:

Encuesta

No.....

Datos de Identificación

Cargo:

Administrativo

Operativo

EXPERIENCIA LABORAL:

1-5 años
años

6-10 años

11-15

16-20 años

21 y más años

TURNO:

Mañana

Tarde

Noche

MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD.

1. ¿Las medidas de bioseguridad permiten mejorar las condiciones de higiene y prevención antes el covid-19?

Totalmente de acuerdo	
De acuerdo	
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	
Algo en desacuerdo	
Muy en desacuerdo	

2. ¿Dispone de suficiente información de cómo actuar en el caso de existir un accidente?

Totalmente de acuerdo	
De acuerdo	
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	
Algo en desacuerdo	
Muy en desacuerdo	

DETERMINAR SITUACIÓN ACTUAL DEL PERSONAL.

3. ¿Las medidas de prevención mejoran la operatividad en el hotel?

Totalmente de acuerdo	
De acuerdo	
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	
Algo en desacuerdo	
Muy en desacuerdo	

4. ¿Dispone de información de las medidas de bioseguridad y las técnicas para trabajar después de cada tarea?

Totalmente de acuerdo	
De acuerdo	
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	
Algo en desacuerdo	
Muy en desacuerdo	

GESTIÓN DE RIESGOS Y EL MANEJO DE POSIBLES EMERGENCIAS

5. ¿Es necesario lugares específicos para el desecho de elementos de bioseguridad utilizados?

Totalmente de acuerdo	
De acuerdo	
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	
Algo en desacuerdo	
Muy en desacuerdo	

6. ¿Los canales de información de bioseguridad que existen actualmente son adecuados y funcionan correctamente?

Totalmente de acuerdo	
De acuerdo	
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	
Algo en desacuerdo	
Muy en desacuerdo	

CONFIANZA DE LOS CLIENTES.

7. ¿Los servicios compensas las expectativas del cliente?

Totalmente de acuerdo	
De acuerdo	
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	
Algo en desacuerdo	
Muy en desacuerdo	

8. ¿Es necesario implementar estrategias de bioseguridad para que el turista este más seguro?

Totalmente de acuerdo	
De acuerdo	
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	
Algo en desacuerdo	
Muy en desacuerdo	

Gracias

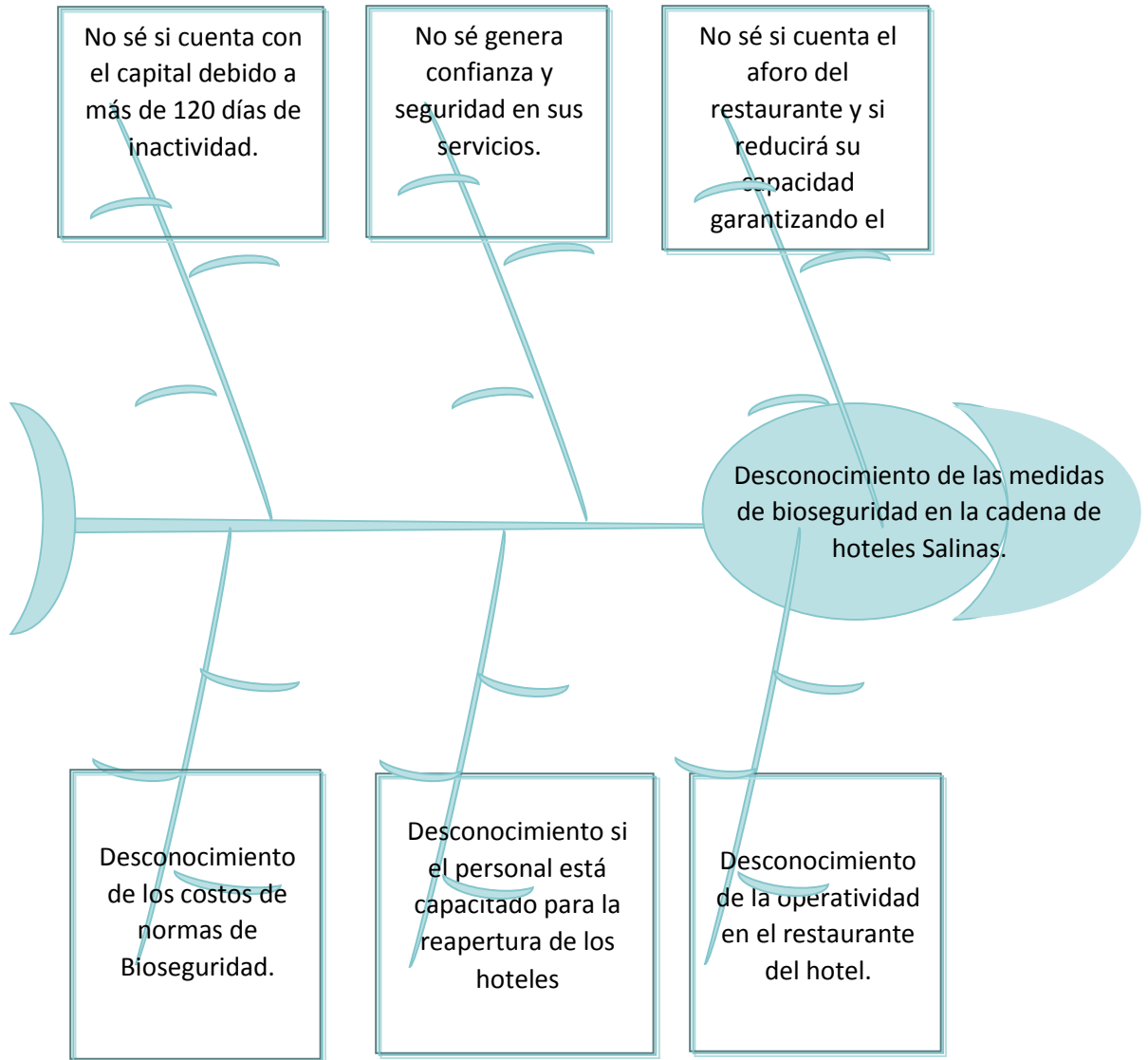
Estudiar la demanda del mercado actual, analizar los eventos generadores de demand que pueden afectar el flujo de turistas como, el clima, deportes, gastronomía, museos, ect

situación laboral, el señor Dany Mite sugiere que solo se reciba el 30% de su capacidad manteniendo el distanciamiento entre las personas.

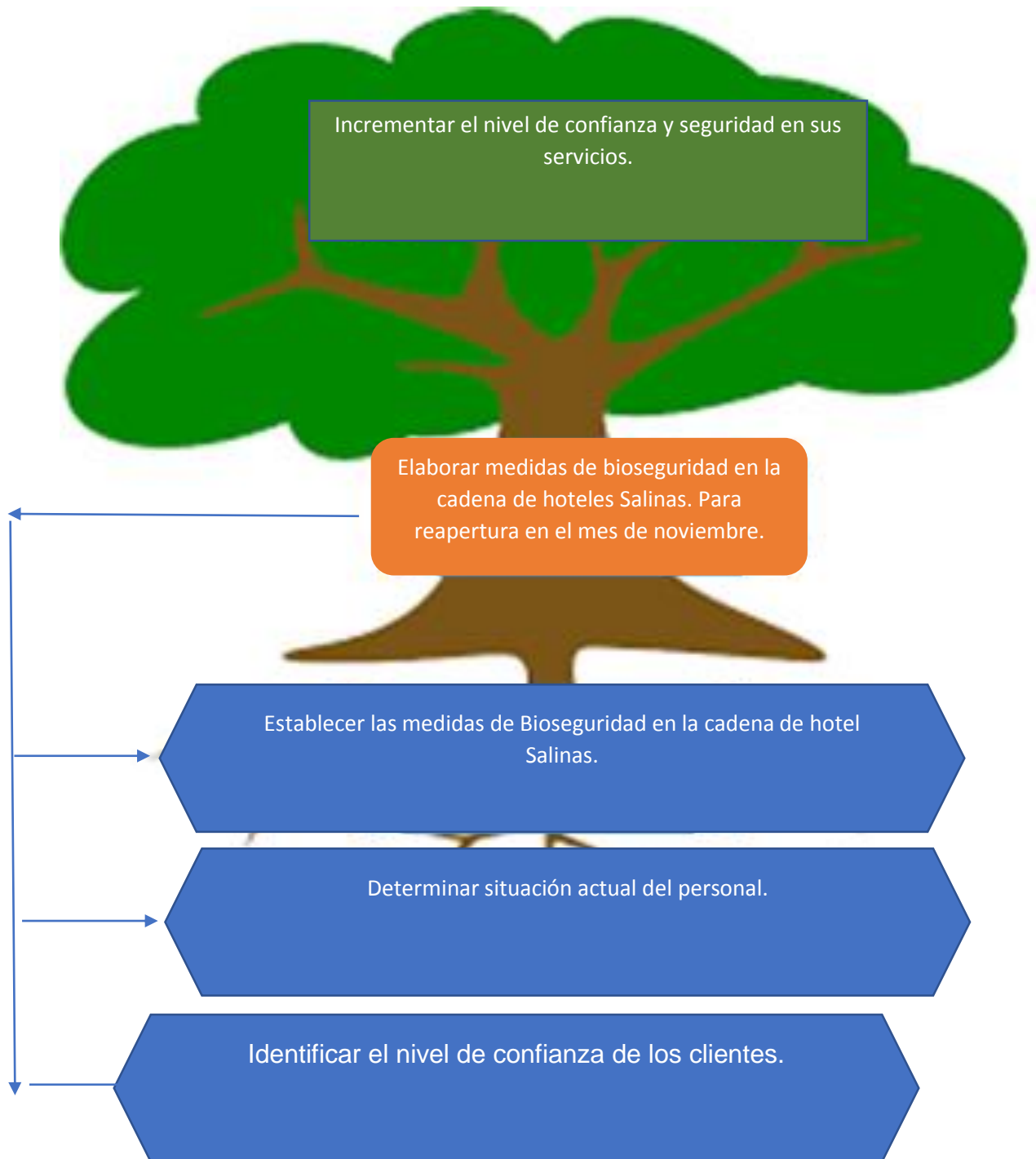
Bioseguridad en la cadena de hoteles Salinas

Implementar una serie de medidas para los hoteles donde se destacará la identificación de necesidades, la puesta en marcha de métodos y sistemas, la adecuación de infraestructura y la capacitación del personal. Además, desarrollar protocolos para la gestión de riesgos y el manejo de posibles emergencias en los diferentes . Estos protocolos estarán disponibles para todos los huéspedes y visitantes en código QR en cada lobby de los hoteles. (Baz, 2020)

ÁRBOL DE PROBLEMA



ÁRBOL DE OBJETIVOS



OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

Variable independiente	Definición	Dimensiones	Indicadores	ítem	Escala	Instrumento
Medidas de Bioseguridad para la Prevención del COVID-19	Implementar una serie de medidas para los hoteles donde se destacará la identificación de necesidades, la puesta en marcha de métodos y sistemas, la adecuación de infraestructura y la capacitación del personal. Además, desarrollar protocolos para la gestión de riesgos y el manejo de posibles emergencias en los diferentes departamentos de hospedaje y restaurantes. Estos protocolos estarán disponibles para todos los huéspedes y visitantes en código QR en cada lobby de los hoteles mejorando la confianza de los clientes. (Baz, 2020)	Medidas de bioseguridad.	Colocar dispensadores de gel hidroalcohólico en las entradas de Los hoteles y personal autorizado.	¿Las medidas de bioseguridad permiten mejorar las condiciones de higiene y prevención antes el covid-19? ¿Dispone de suficiente información de cómo actuar en el caso de existir un accidente?	Ordinal, Likert.	Observación, encuesta.
		Determinar situación actual del personal.	Bienestar de los trabajadores, velando por un buen clima organizacional.	¿Las medidas de prevención mejoran la operatividad en el hotel? ¿Dispone de información de las medidas de bioseguridad y las técnicas para trabajar después de cada tarea?	Ordinal, Likert.	Observación, encuesta.
		Gestión de riesgos y el manejo de posibles emergencias.	Adecuados Equipos de Protección Personal.	¿Es necesario lugares específicos para el desecho de elementos de bioseguridad utilizados? ¿Los canales de información de bioseguridad que existen actualmente son adecuados y funcionan correctamente?	Ordinal, Likert.	Observación, encuesta.
		Confianza de los clientes.	Incrementar el nivel de confianza y seguridad en sus servicios.	¿Los servicios compensas las expectativas del cliente? ¿Es necesario implementar estrategias de bioseguridad para que el turista este más seguro?	Ordinal, Likert.	Observación, encuesta.

--	--	--	--	--	--	--

CONCEPTUALIZACIÓN DE LA VARIABLE INDEPENDIENTE

CONCEPTUALIZACIÓN	
<p>Implementar una serie de protocolos para los hoteles donde se destacará la identificación de necesidades, la puesta en marcha de métodos y sistemas, la adecuación de infraestructura y la capacitación del personal. Además, desarrollar protocolos para la gestión de riesgos y el manejo de posibles emergencias en los diferentes departamentos de trabajo. Estos protocolos estarán disponibles para todos los huéspedes y visitantes en código QR en cada lobby de los hoteles. (Baz, 2020)</p>	1
<p>(Obiol, 2020) Presidente de la Federación Hotelera del Ecuador, señaló que estos protocolos muestran que el trabajo conjunto entre la industria y el MinTur sirven para reactivar al sector. Hizo, además, un llamado a los ecuatorianos para comprometerse a recorrer el país después de la emergencia sanitaria.</p>	2
<p>(Vera, 2020) Provisión de infraestructura: para facilitar el acceso a instalaciones (si es preciso temporales) que permitan mejorar las condiciones de higiene y hacinamiento, reforzar pautas de comportamiento: al igual que en la ciudad formal, se debe proveer información sobre el seguimiento de los protocolos y acompañarlo de monitoreo para su cumplimiento. Apoyarse en los líderes, adaptar el lenguaje y aplicar técnicas de economía del comportamiento pueden ser claves para que los protocolos se cumplan.</p>	3
<p>(Luiselli, 2020) Los impactos del COVID 19 en la seguridad alimentaria son globales y sistémicos, pero también existen impactos a nivel local que hay que tener muy en cuenta. Una paradoja de la seguridad alimentaria es que mientras más pobre y vulnerables es una población, más es necesario satisfacer sus necesidades de alimentación a nivel local para el restaurante de la empresa. Su interacción con los mercados que estén libre de virus.</p>	4

Esta es una consideración fundamental a la hora de actuar y decidir cómo y dónde llevar diversos tipos de apoyos alimenticios.	
--	--