



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

**TEMA DE ENSAYO**

**NORMAS DE BIOSEGURIDAD: ANÁLISIS DE LAS NORMAS DE  
BIOSEGURIDAD EN LOS RESTAURANTES DEL CANTÓN SALINAS**

**COMPONENTE PRÁCTICO DEL EXÁMEN COMPLEXIVO  
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
LICENCIADA EN GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO**

**AUTORA:**

**EDITH ELIZABETH TORRES BORBOR**

**PROFESOR GUÍA**

**ING. LINZÁN RODRÍGUEZ JESSICA SORAYA, MSc.**

**LA LIBERTAD – ECUADOR**

**2023**

## APROBACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

En mi calidad de Profesor guía del Ensayo titulado, **Normas de bioseguridad: “Análisis de las normas de bioseguridad en los restaurantes del Cantón Salinas”** elaborado por el Srta. **Edith Elizabeth Torres Borbor**, de la Carrera Gestión y Desarrollo Turístico de la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Península de Santa Elena, previo a la obtención del título de Licenciado en Gestión y Desarrollo Turístico, con la modalidad examen complejo, me permito declarar que luego de haber dirigido científicamente y técnicamente su desarrollo y estructura final del trabajo, este cumple y se ajusta a los estándares académicos y científicos, razón por la cual la apruebo en todas sus partes.

Atentamente



---

Ing. Jessica Soraya Linzán Rodríguez, MSc

**PROFESOR GUÍA**

## DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD

El presente trabajo de Titulación denominado, **Normas de bioseguridad: “Análisis de las normas de bioseguridad en los restaurantes del Cantón Salinas”** provincia de Santa Elena, elaborado por el Srta. **Edith Elizabeth Torres Borbor**, declaro que la concepción, análisis y resultados son netamente originales que aportan a la actividad científica educativa empresarial y administrativa Transferencia de los derechos autorales. Declaro que, una vez aprobado el trabajo de investigación otorgado por la Facultad de Ciencias Administrativas, Carrera de Gestión y Desarrollo Turístico, pasan a tener los derechos autorales correspondientes, convirtiéndose exclusivamente propiedad de la Universidad Estatal Península de Santa Elena y su reproducción total o parcial en su versión original o en otro idioma será prohibido en cualquier instancia.

Atentamente



---

Edith Elizabeth Torres Borbor

C.I. 0928169937

## AGRADECIMIENTO

*Con el presente trabajo quiero agradecer a nuestro Padre Celestial.*

*A mi familia, por haber sido unos de los pilares principales en esta nueva etapa de preparación universitaria y haberme brindado toda su confianza.*

*Así mismo a mi tutor de trabajo por compartir su conocimiento para la elaboración de este trabajo de titulación, además de ser un buen docente en el transcurso de la carrera universitaria.*

*A la Universidad Estatal Península de Santa Elena, por haberme brindado tantas oportunidades y enriquecerme en conocimientos.*

*Edith Elizabeth Torres Borbor*

## DEDICATORIA

*El presente trabajo está dedicado a mis padres a quienes le doy gracias por su infinito amor, confianza, y apoyo que me permitió seguir adelante para poder alcanzar esta meta.*

*Asimismo, a mis familiares por haber sido un apoyo incondicional en el transcurso de mi carrera universitaria.*

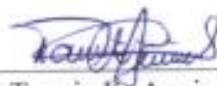
*Finalmente, a mi abuelita que siempre estuvo ahí para darme consejos y contar con esas palabras ilimitadas en los momentos difíciles.*

**EDITH ELIZABETH TORRES BORBOR**

## TRIBUNAL DE GRADO



Leda. María F. Alejandro Lindao, MBA.  
**DECANA DE LA FACULTAD DE  
CIENCIAS ADMINISTRATIVAS**



Leda. Tannia K. Aguirre Suárez, MSc.  
**DIRECTORA DE CARRERA DE  
GESTIÓN Y DESARROLLO  
TURÍSTICO**



Ing. Jessie S. Linzán Rodríguez, MSc.  
**DOCENTE TUTORA**



Ledo. Arnaldo E. Mendoza Tarabó, Ph.D  
**DOCENTE ESPECIALISTA**



Abg. Víctor M. Coronel Ortiz, MSc.  
**SECRETARIO GENERAL**

INDICE	
APROBACIÓN DEL PROFESOR GUÍA.....	I
DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD .....	II
AGRADECIMIENTO.....	III
DEDICATORIA .....	IV
TRIBUNAL DE GRADO.....	V
ÍNDICE TABLAS.....	VII
ÍNDICE DE GRÁFICOS .....	VIII
ÍNDICE DE CUADROS.....	IX
ÍNDICE DE ANEXOS.....	IX
RESUMEN.....	X
ABSTRACT .....	XI
INTRODUCCIÓN .....	XII
MARCO TEÓRICO.....	XIV
1. Los protocolos de bioseguridad.....	XIV
1.1. Desarrollo de teorías y conceptos .....	4
1.1.1. Bioseguridad.....	4
1.1.2 Protocolo de bioseguridad.....	4
1.1.3. Establecimiento turístico de alimentos y bebidas: .....	5
1.1.4. Lavado de manos.....	5
1.1.5. Distanciamiento social .....	5
1.1.6. Uso de tapabocas.....	5
1.1.7. Contaminación .....	6

1.1.8. Contaminación cruzada:.....	6
1.1.9. Manipular Alimentos .....	6
CAPÍTULO II .....	9
MATERIALES Y MÉTODOS .....	9
2.1. Tipos de investigación.....	10
2.1.1 Investigación exploratoria.....	10
2.2. Método de investigación .....	10
2.2.1 Método inductivo .....	10
2.3.1 Muestreo no probabilístico por criterio o juicio.....	10
2.4. Diseño y recolección de datos.....	10
CAPÍTULO III .....	13
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.....	13
CONCLUSIONES .....	23
RECOMENDACIONES .....	24
BIBLIOGRAFÍA.....	25
ANEXOS.....	28

### ÍNDICE TABLAS

Tabla 1 Edad .....	13
Tabla 2 Estado civil.....	13
Tabla 3 Nivel Académico.....	14



Tabla 4 capacitaciones sobre las buenas practicas que se debe seguir en el establecimiento.....	15
Tabla 5 Implementacion de normas de seguridad antes de la llegada del personal ....	16
Tabla 6 Cada que tiempo el personal realiza el lavado de manos correspondiente. ..	17
Tabla 7 El personal después de que actividades lavas sus manos.....	18
Tabla 8 El personal cuenta con los siguientes implementos .....	19
Tabla 9 Cuenta con horario de limpieza en las diferentes áreas (restaurante, cocina, baño).....	20
Tabla 10 El establecimiento cuenta con los siguientes equipos.....	21
Tabla 11 Su establecimiento cuenta con la capacidad y aforo acorde al distanciamiento social (2 metros).....	22

### ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Edad .....	13
Gráfico 2 Estado civil.....	13
Gráfico 3 Nivel Académico .....	14
Gráfico 4 Capacitaciones sobre las buenas prácticas que se debe seguir en el establecimiento.....	15
Gráfico 5 Implementacion de normas de seguridad antes de la llegada del personal.	16
Gráfico 6 Cada que tiempo el personal realiza el lavado de manos correspondiente.	17
Gráfico 7 El personal después de que actividades lavas sus manos .....	18
Gráfico 8 El personal cuenta con los siguientes implementos .....	19

Gráfico 9 Cuenta con horario de limpieza en las diferentes áreas (restaurante, cocina, baño).....	20
Gráfico 10 El establecimiento cuenta con los siguientes equipos.....	21
Gráfico 11 Su establecimiento cuenta con la capacidad y aforo acorde al distanciamiento social (2 metros).....	22

### ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro N° 1 población y muestra .....	11
---------------------------------------	----

### ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo N ° 1 Matriz de consistencia.....	28
Anexo N ° 2 Matriz de operacionalización de variable .....	29
Anexo N ° 3 Registro de los establecimientos de restauración de Salina .....	30
Anexo N ° 4 Formato de encuesta. ....	31
Anexo N ° 5 Realizando encuesta.....	33



## **NORMAS DE BIOSEGURIDAD: “ANÁLISIS DE LAS NORMAS DE BIOSEGURIDAD EN LOS RESTAURANTES DEL CANTÓN SALINAS”**

**AUTOR:**

TORRES BORBOR EDITH ELIZABETH

**DOCENTE TUTOR:**

ING. LINZÁN RODRÍGUEZ JESSICA SORAYA, MSc.

### **RESUMEN**

Las normas, medidas de bioseguridad hoy en día se han tornado un punto importante en todos los ámbitos, especialmente en el área de turismo que debido a la pandemia del Covid-19 ha afectado económicamente a todos los países, y también ha dejado un grado de inseguridad en los viajes internacionales, por lo que se pretenden en esta nueva normalidad tomar medidas para prevenir contagios del Covid-19 y dar paso a que el turista tenga confianza en el destino a visitar. Principalmente en el área de restauración que es importante en todo un circuito turístico por lo que se pretende conocer las diferentes medidas que ponen en práctica estos establecimientos, importancia que radica en conocer los procesos de manipulación de alimentos con protocolos de bioseguridad hasta llegar al consumidor final y de igual forma la implementación de estas medidas al ingreso de los establecimientos. El siguiente sondeo se realizó en base en una investigación exploratoria la cual permitió obtener información relevante ante el tema en cuestión, utilizando instrumentos de recolección de datos como las encuestas dirigidas a dueños de establecimientos por lo que resulta satisfactorio decir que de parte de los empresarios los establecimientos de alimentos y bebidas del cantón Salinas si están preparados para recibir a turistas y que estos cuentan con los protocolos de bioseguridad ya que Salinas fue considerado un destino bioseguro con el sello Safe Travel.

**Palabras Claves:** bioseguridad, protocolos, restauración, normas, turismo, destino



## **BIOSECURITY STANDARDS: "ANALYSIS OF BIOSECURITY STANDARDS IN RESTAURANTS IN THE SALINAS CANTON**

**AUTHOR:**

TORRES BORBOR EDITH ELIZABETH

**TEACHER TUTOR:**

ING. LINZÁN RODRÍGUEZ JESSICA SORAYA, MSc.

### **ABSTRACT**

The standards, biosecurity measures today have become an important point in all areas, especially in the area of tourism that due to the Covid-19 pandemic has economically affected all countries, and has also left a degree of insecurity in international travel, so it is intended in this new normal to take measures to prevent Covid-19 infections and give way to the tourist having confidence in the destination to visit. Mainly in the area of restoration that is important in a whole tourist circuit so it is intended to know the different measures that these establishments put into practice, importance that lies in knowing the processes of food handling with biosecurity protocols until reaching the final consumer and in the same way the implementation of these measures. The following survey was carried out based on an exploratory research which allowed to obtain relevant information on the subject in question, using data collection instruments such as surveys aimed at tourists so it is satisfactory to say that on the part of tourists the food and beverage establishments of the Salinas canton if they are prepared to receive tourists and that they have the biosecurity protocols since Salinas was considered a bio safe destination with the Safe Travel seal.

**Keywords:** biosecurity, protocols, restoration, standards, tourism, destination.

## INTRODUCCIÓN

El Ministerio de Turismo a través de una documentación establecida por todas las entidades competentes del gobierno de la República del Ecuador ha puesto en marcha los lineamientos de medidas de bioseguridad para todos los establecimientos que oferte servicio de alimentación para hacer frente a la emergencia sanitaria Covid-19 en el que su objetivo se basa en determinar los lineamientos de referencia para el uso de equipos de protección personal, a fin de fortalecer la bioseguridad y medidas sanitarias para usuarios internos y externos de establecimientos de alimentos y bebidas categorizadas como restaurantes y cafeterías; previo a que estos establecimientos re-inicien su actividad económica. Ministerio de Turismo ( 2020)

Al momento de entrar al tema de bioseguridad hace referencia a las normas, reglas, medidas que se debe seguir para el cuidado de las personas con alguna enfermedad o exposición a algo, tal es el del caso del Covid-19 pues se debe tener rigurosa protección ya que este virus es obtenido por tocar alguna superficie, intercambio de dinero o acercamiento a una persona que tenga síntomas relacionadas a esta patología.

En el presente trabajo se indaga las normas de bioseguridad que se deben seguir en estos tiempos, es de conocimiento que dicha pandemia (COVID- 19) es muy contagiosa, si no se siguen los protocolos de bioseguridad necesarios tanto en los establecimientos públicos, privados, centros comerciales, centros de salud, centro de recreación entre otros sitios, se debe contar con protocolo de bioseguridad para evitar posibles contagios.

En este caso el estudio se basó en el análisis de las normas de bioseguridad en los restaurantes del cantón Salinas, provincia de Santa Elena donde se realizó una investigación de cómo se están aplicando las normas de bioseguridad en los establecimientos de restauración del cantón Salinas, percatando que los servidores turísticos tengan el equipamiento necesario para atender a sus comensales, además de como mantienen las áreas donde reciben al cliente y cuál es el protocolo de ingreso al establecimiento, teniendo en cuenta también de cómo se realiza el pedido del menú que desea degustar.

Para este estudio se utilizó el tipo de investigación exploratoria establecida mediante la observación directa donde se logra obtener un análisis general del tema en cuestión, en el que se utilizaron como instrumentos de recolección de datos las encuestas dirigidas para dueños o empresarios de los establecimientos.

Además, para que la investigación tenga fundamentación de lo que se pretende conseguir y analizar se establecieron objetivos generales como lo es Identificar la aplicación de las normas de bioseguridad en los establecimientos de restauración en el cantón Salinas y específicos que se desarrollaron a través de un árbol de objetivos que a continuación son planteados de manera específica como es fundamentar la teoría vinculada con las normas de bioseguridad y la importancia de su aplicación ante la COVID-19, además de diagnosticar la situación de los restaurantes del cantón Salinas, en cuanto a implementación y preparación del personal para enfrentar la COVID-19 con aquellos objetivos poder llegar al resultado de nuestra investigación

# CAPÍTULO I

## MARCO TEÓRICO

### 1. Los protocolos de bioseguridad

Del trabajo de Parra (2021) la investigación sistemática de literatura sobre los protocolos de bioseguridad en establecimientos alimenticios en territorio colombiano, cuyo objetivo fue realizar el análisis sistemático a un total de 12 normativas elaboradas a nivel internacional, nacional y local, la metodología utilizada fue un diseño transversal de tipo descriptivo, entre los principales resultados se establece la presente investigación enfocada a sistematizar las normativas creadas para el sector restaurantero y comidas preparadas por la crisis pandémica, con el propósito de reconocer las medidas establecidas a nivel internacional, nacional y la adopción de estas en Barrancabermeja.

Del trabajo de investigación Propuesta de un protocolo de bioseguridad frente al Covid-19 para el personal de la Fundación Social por Colombia, de los autores García & Quijano, (2020), cuyo objetivo es Diseñar un protocolo de bioseguridad con el fin de mitigar el riesgo de transmisión del Sars-CoV-2, (Covid-19) durante la ejecución de las actividades desarrolladas por los trabajadores de la Fundación Social por Colombia, asumió como investigación de tipo descriptiva, ya que implica la observación sistemática del objeto de estudio y cataloga la información que es observada para que pueda usarse y replicarse por otros, para su posterior aplicación y seguimiento. La

investigación quiere más que dar una descripción de conceptos y una serie de normas para dar cumplimiento; su interés se centra en explicar por qué ocurre un fenómeno y en qué condiciones se da.

Los protocolos de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas y de alojamiento turístico fueron emitidos por esta cartera de Estado en coordinación con el Ministerio de Salud, la Agencia de Regulación y Control Sanitaria (Arcsa), y la Agencia de Regulación y Control de la Bioseguridad y Cuarentena para Galápagos, contando además 12 con los aportes los diversos gremios del sector y la aprobación del Comité de Operaciones de Emergencia -COE- Nacional. Ministerio de Turismo (2020)

Del trabajo de investigación Normas de seguridad alimentaria en la producción de alimentos para pequeños restaurantes de la ciudad de Ambato del autor Gavilanes Guerrero (2016), cuyo objetivo fue conocer de qué manera perjudica la inadecuada aplicación de las normas de seguridad alimentaria por parte del personal encargado de la manipulación y producción de alimentos en pequeños restaurantes en la ciudad de Ambato, la métodos y técnicas para registrar y analizar datos correspondientes a cifras obtenidas en la busca de información relevante para el efecto del desarrollo de la misma, que es de modalidad mixta cualitativa y cuantitativa.

Del trabajo de investigación medidas de bioseguridad para la cadena de hoteles Salinas, cantón Salinas del autor Pozo Cruz (2020), cuya meta estuvo en superar el nivel de satisfacción y de seguridad en sus servicios, posee como metodología un 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.

Del trabajo de investigación Protocolo de bioseguridad para mejorar la seguridad de los trabajadores de la empresa Turismo Selva S.A. de las autoras Aspajo Góngora, W., & Bustamante Álvarez, L. J. (2020) cuyo objetivo estuvo en Proponer un plan de bioseguridad para mejorar la seguridad de los trabajadores de la empresa Turismo Selva S.A, el tipo de investigación es cuantitativa. Así mismo esta investigación será un aporte a la empresa presentando de relevancia social que permitirá superar la difícil coyuntura que está viviendo el país actualmente, investigación que puede ser aplicada en otras empresas del rubro frente a la pandemia mundial en curso u otras situaciones de riesgo que se podrían presentar a futuro.

Del presente trabajo modelo de bioseguridad en la cadena de suministros de productos alimenticios, teniendo en cuenta la gestión de la cadena de suministros y la visión de procesos de negocio. Aplicación a la industria alimenticia, de la zona del Bajío, del autor Navarrete Reynoso, R. (2013), cuyo objetivo consistió en plantear una propuesta para elaborar un procedimiento de análisis, mejora e implementación de la bioseguridad en los procesos de negocio de la cadena de suministro de una empresa alimentaria, la metodología de estudio parte del planteamiento del problema y la tesis de estudio donde se reconoce el fenómeno y sus causas, junto con la revisión

bibliográfica da a lugar al marco teórico conceptual.

## **1.1. Desarrollo de teorías y conceptos**

### **1.1.1. Bioseguridad**

Según Villacreses Pallo (2022) refiere que con el desarrollo de bioseguridad se tiene todas las medidas preventivas destinadas a mantener el control de factores de riesgos laborales procedentes de agentes biológicos, físicos o químicos logrando la prevención de impactos nocivos, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de los trabajadores de la salud, pacientes, visitantes y el medio ambiente. Su utilidad define y congrega normas de comportamiento y manejo preventivo del personal de salud frente a microorganismos potencialmente patógenos.

### **1.1.2. Protocolo de bioseguridad**

Se define como protocolo de bioseguridad al conjunto de normas y medidas de protección personal, de autocuidado y de protección hacia las demás personas, que deben ser aplicadas en diferentes actividades que se realizan en la vida cotidiana, en el ambiente laboral, escolar, etc., que se formulan con base en los riesgos de exposición a un determinado agente infeccioso y, que están orientados a minimizar los factores que pueden generar la exposición al agente y su transmisión Ministerio de Salud y Protección Social, (2020).

### **1.1.3. Establecimiento turístico de alimentos y bebidas:**

Son los establecimientos permanentes, estacionales y/o móviles donde se elaboran, expenden comidas preparadas y/o bebidas para el consumo y que cumplan con los parámetros determinados en el presente reglamento y que se encuentran registrados ante la Autoridad Nacional de Turismo. Román (2018)

### **1.1.4. Lavado de manos**

El lavado de manos es una de las medidas que ha mostrado mayor eficacia para la contención de la transmisión del virus, por esto es tan importante disponer de insumos para la higiene de manos como agua limpia, jabón y toallas de un solo uso, así mismo disponer de alcohol glicerinado mínimo al 60% o máximo al 95%, en lugares de fácil acceso y frecuentados por parte de las personas usuarias y trabajadoras de cada sector Organización Mundial de la Salud, (2020).

### **1.1.5. Distanciamiento social**

El distanciamiento físico significa mantener un espacio entre las personas fuera de la casa. Para cumplir con este, se requiere estar al menos a dos metros de distancia entre los trabajadores y otras personas, también entre los puestos de trabajo, evitando el contacto directo Ministerio de Salud y Protección Social, (2022).

### **1.1.6. Uso de tapabocas**

Ante el reciente pronunciamiento de la organización mundial de la salud (OMS) en el cual recomienda el uso masivo del tapabocas para combatir la propagación de la COVID-19, el gobierno de Colombia decretó el uso obligatorio del tapabocas en el

sistema de transporte público, áreas con alta afluencia de personas, personas con sintomatología respiratoria, en lugares donde no hay distanciamiento social Ministerio de Salud y Protección Social, (2020)

#### **1.1.7. Contaminación**

Introducción o presencia de cualquier peligro biológico, químico o físico, en el alimento, o en el medio alimentario Román E. P., (2018)

#### **1.1.8. Contaminación cruzada:**

Es la introducción involuntaria de un agente físico, biológico, químico por: corrientes de aire, traslados de materiales, alimentos contaminados, circulación de personal, contacto directo o indirecto con alimentos crudos, entre otros aspectos; que puedan comprometer la higiene o inocuidad del alimento. Román E. P., (2018)

#### **1.1.9. Manipular Alimentos**

Para impedir el incremento de riesgos que afecta a la manipulación de los alimentos, que aparecen en las distintas actividades. Unas de las normas de manipulación se la detallara continuación.

Una norma de higiene alimenticia en la manipulación de estas embarcaría varios espacios y medios en la cuales se puede decir que debe cuidar su higiene personal, cuidarse de alguna enfermedad, cuidar la limpieza de su uniforme. Coformación (2022)

#### **Cuidado de la salud**

Deberán cuidar su salud, y en caso de estar enfermos deberán comunicárselo al superior lo antes posible, para que ellos determinen si su gravedad puede afectar a los alimentos

o no.

Si tenemos náuseas, vómitos, fiebre, diarrea, afecciones graves de la piel, o síntomas de una enfermedad de transmisión alimentaria no podremos desempeñar nuestra labor en el puesto de trabajo de forma temporal, hasta su completa recuperación, y es importante que se avise de ello lo antes posible.

Si tiene cortes o heridas en las manos habrá que desinfectarlas, y después cubrirlas con vendajes impermeables (o tiritas) que cubriremos con guantes, para que no puedan desprenderse y caer al alimento. Así evitaremos que los microorganismos de la herida contaminen los alimentos. Coformación (2022)

### **1.2.9.2 Higiene personal**

Las fuentes de transmisión de microorganismos más frecuentes son a través de las manos, la boca, las mucosas, y el intestino.

Por ello, hay que mantener un alto grado de higiene personal, que incluye como mínimo ir duchado a trabajar (agua y jabón), con el pelo limpio, lavarse los dientes, y llevar las uñas cortas y limpias.

#### **Ropa de trabajo adecuada**

La ropa de trabajo será exclusiva del trabajo y manipulación de alimentos, y será preferiblemente de colores claros. Deberá estar limpio y cuidado, y no deberá salir con él a la calle ni a lugares donde pueda contaminarse.

En el caso de salir a otros lugares, deberá cambiarse la ropa de trabajo por ropa de calle.

El gorro o redecilla deberá cubrir totalmente el pelo para impedir que éste caiga sobre los alimentos. También sirve para que no nos toquemos el pelo y después toquemos el alimento... y tanto hombres como mujeres deberán llevar dicho gorro o redecilla.

No está permitido llevar objetos personales mientras se va a manipular alimentos, por ello joyas, pendientes, relojes, colgantes, pulseras, anillos, piercings, etc... se quitarán antes de empezar la jornada laboral. Esto se explica porque los objetos acumulan suciedad que puede pasar al alimento, también pueden caerse al alimento y llegar al consumidor final, e incluso pueden producir accidentes laborales por engancharnos con ellos mientras trabajamos.

En caso de necesitar guantes para trabajar, se mantendrán limpios y sin roturas. Aunque se lleven guantes también hay que lavarse las manos antes de ponerlos, y mantener el mismo cuidado que si no se llevaran. Coformación, (2022)

- descongelarlos desde la noche o el día anterior en el frigorífico o utilizar el microondas para descongelar los alimentos. Coformación (2022)

## **CAPÍTULO II**

### **MATERIALES Y MÉTODOS**

#### **2.1. Tipos de investigación**

##### **2.1.1 Investigación exploratoria**

Según el autor Fidias G. Arias (2012) menciona “La investigación exploratoria es aquella que se efectúa sobre un tema u objeto desconocido o poco estudiado, por lo que sus resultados constituyen una visión aproximada de dicho objeto, es decir, un nivel superficial de conocimientos”.

El tema de indagación corresponde a una investigación exploratoria por pertenecer a un tema no estudiado con nuevas percepciones ante la pandemia del Covid-19 por lo que se obtuvo resultados previos mediante los conocimientos obtenidos en diversas fuentes de estudios in situ lo que servirá para nuevas investigaciones o propuestas investigativas.

#### **2.2. Método de investigación**

##### **2.2.1 Método inductivo**

Según Sampiere (2006) enfatiza que: “El método inductivo se aplica en los principios descubiertos en casos particulares, a partir de un enlace de juicios. Esta investigación se usa cuando se procesan y se analizan los datos obtenidos e interpretación de la información”

Se utilizó el método inductivo ya que se obtiene información mediante la recolección de información implementada en los instrumentos de recolección de datos, que permiten deducir conclusiones de carácter general mediante el análisis de cada una de las interrogantes que se plantearon en la investigación.

### **2.3. Tipo de Muestreo**

#### **2.3.1 Muestreo no probabilístico por criterio o juicio**

En el presente trabajo se utilizó el muestreo por criterio o juicio, porque permitirá realizar la investigación a un grupo reducido de los diferentes restaurantes del cantón Salinas, por tal motivo de que ciertos establecimientos se encuentran con medidas estrictas por la pandemia del COVID -19.

### **2.4. Diseño y recolección de datos**

#### **Población**

Para la recolección necesaria de datos se requirió identificar la población, en este caso fueron todos los establecimientos de restauración del Cantón Salinas, dicha información se obtuvo en la página web del Ministerio de Turismo (2022) que nos dio como resultado que el cantón Salinas cuenta con 126 establecimientos de restauración.

#### **Muestra**

Se escogió como muestra a 50 establecimientos de restauración del cantón Salinas, teniendo en cuenta que al momento de la realización de la encuesta muchos de los establecimientos no se encontraban prestando sus servicios y otros se encontraban con



restricciones por parte del empresario al no dejar realizar este tipo de trabajos en su establecimiento.

*Cuadro N° 1 población y muestra*

Detalle	Población	Muestra
Establecimiento de restauracion	126	50

**Fuente:** (Ministerio de Turismo, 2022)

**Elaborado por:** Edith Elizabeth Torres Borbor (2021)

## CAPÍTULO III

### ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

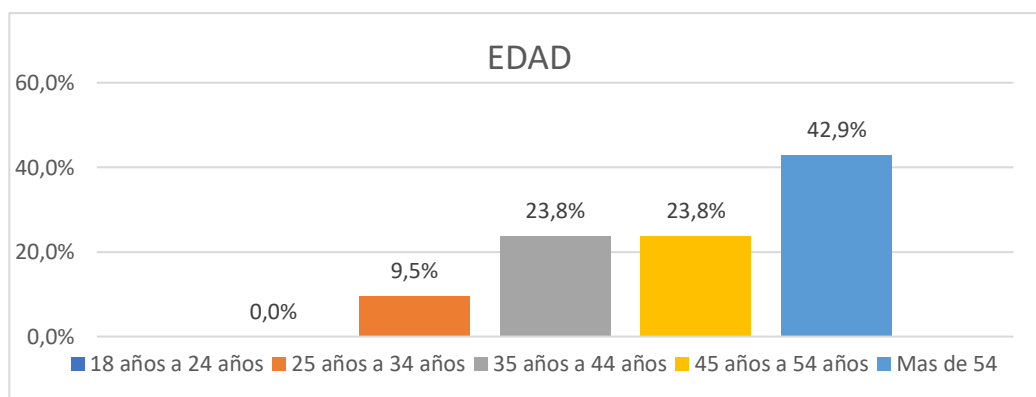
#### 3.1 Análisis e interpretación de encuesta a establecimientos de restauración

##### 1. Edad

*Tabla 1 Edad*

EDAD		
DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
18 años a 24 años	0	0,0%
25 años a 34 años	5	9,5%
35 años a 44 años	12	23,8%
45 años a 54 años	12	23,8%
Mas de 54	21	42,9%
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>	<b>100,0%</b>

*Gráfico 1 Edad*



##### *Análisis*

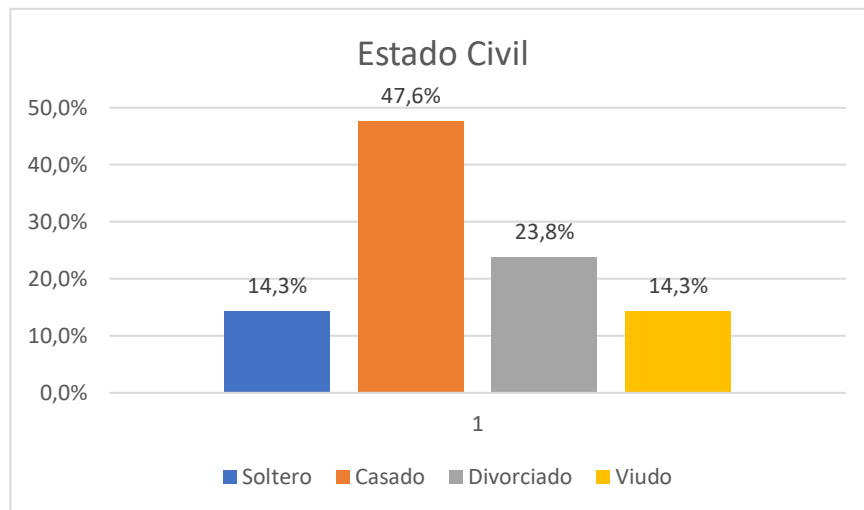
De acuerdo con la encuesta realizada se pudo obtener que entre el rango de edad de los dueños de los establecimientos de restauración en Salinas predomina el rango de más de 54 años de edad, como es conocimiento el rango de edad de adulto mayor fue así uno de los más afectados y se tomara en cuenta que ellos aplica con más cautela y obligación las normas de bioseguridad para la prevención de COVID 1

## 2. Estado civil

*Tabla 2 Estado civil*

Estado Civil		
DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Soltero	7	14,3%
Casado	24	47,6%
Divorciado	12	23,8%
Viudo	7	14,3%
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>	<b>100,0%</b>

*Gráfico 2 Estado civil*



### *Análisis*

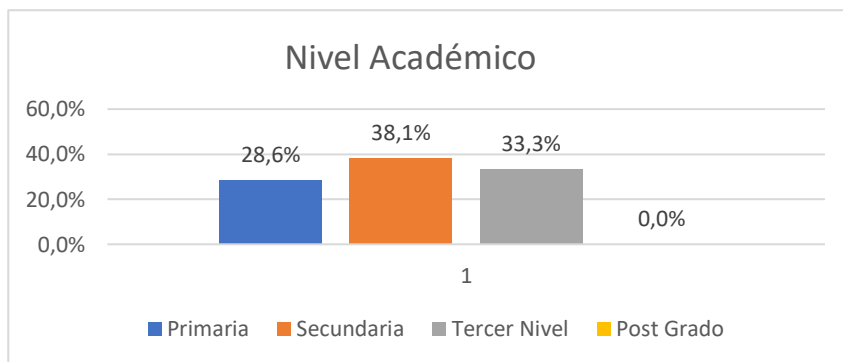
En este caso se analizó el estado civil de los dueños de establecimientos del cantón Salinas en la que sobresale los empresarios son casados/as, esto da una perspectiva de que muchos de los establecimientos esta liderado por familias y hogares que desea que el virus no se propage.

### 3. Nivel Académico

*Tabla 3 Nivel Académico*

Nivel Académico		
DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Primaria	14	28,6%
Secundaria	20	38,1%
Tercer Nivel	16	33,3%
Post Grado	0	0,0%
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>	<b>100,0%</b>

*Gráfico 3 Nivel Académico*



#### *Análisis*

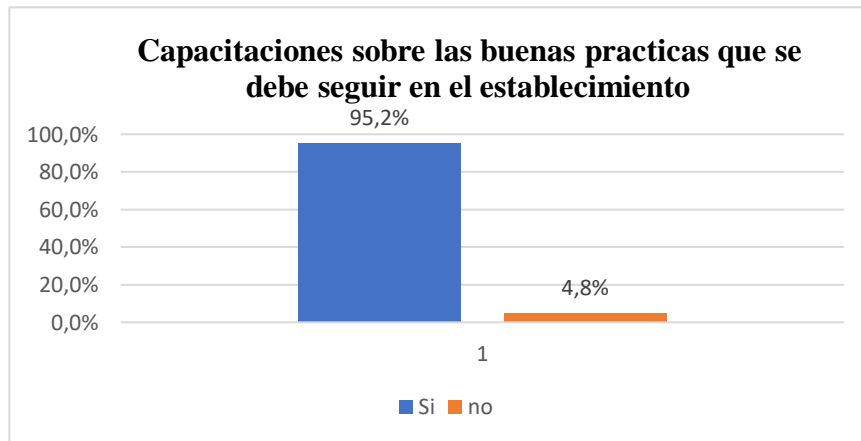
Considerando estos datos se puede observar en el gráfico que los restaurantes del cantón Salinas en su mayoría son administradas por personas con un rango académico de secundaria. Es decir que se cuenta con personas capaces de afrontar y liderar las normas de bioseguridad con su empleados.

#### 4. Capacitaciones sobre las buenas prácticas que se debe seguir en el establecimiento.

*Tabla 4 capacitaciones sobre las buenas prácticas que se debe seguir en el establecimiento.*

<b>Capacitaciones sobre las buenas prácticas que se debe seguir en el establecimiento</b>		
<b>DETALLE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Si	47	95,2%
No	3	4,8%
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>	<b>100,0%</b>

*Gráfico 4 Capacitaciones sobre las buenas prácticas que se debe seguir en el establecimiento*



#### *Análisis*

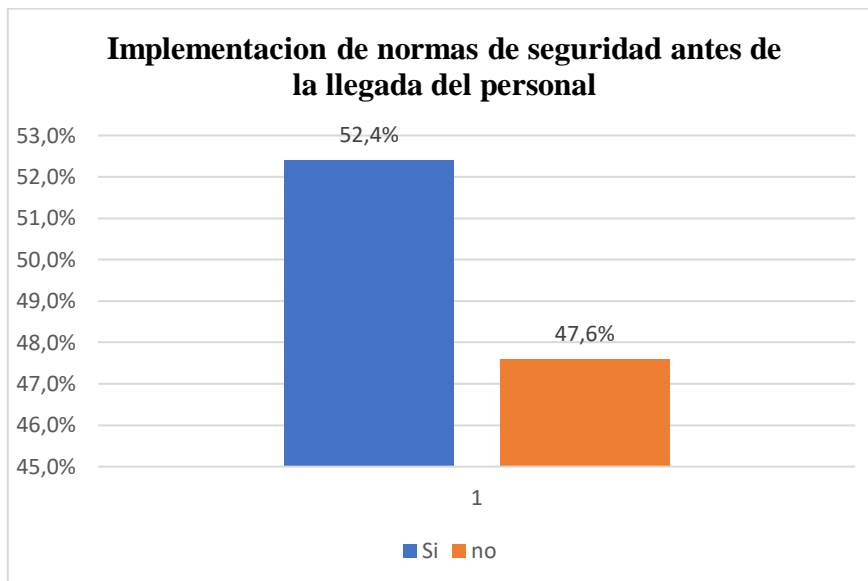
En cuanto a la pregunta de que si el empresario si realiza o realizó capacitaciones a su personal sobre las recomendaciones que debe de seguir antes de llegar a su establecimiento (Higiene personal diaria, distanciamiento social, Uñas cortas, Cabello recogido, No utilizar joyas, uso de la mascarilla quirúrgica) se considera que todos los establecimientos cuentan con lo necesario para la no propagación del virus Covid-19.

## 5. Implementacion de normas de seguridad antes de la llegada del personal

*Tabla 5 Implementacion de normas de seguridad antes de la llegada del personal*

Implementación de normas de seguridad al ingreso del personal		
DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	26	52,4%
No	24	47,6%
TOTAL	50	100,0%

*Gráfico 5 Implementacion de normas de seguridad antes de la llegada del personal*



### *Análisis*

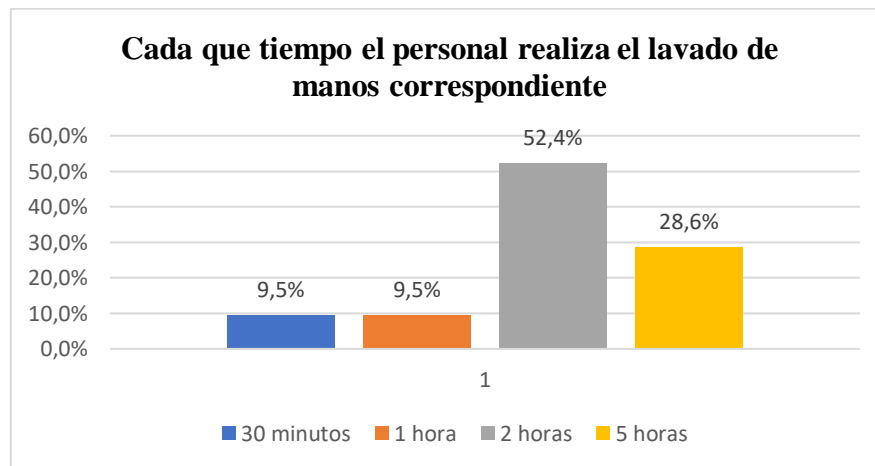
Con respecto a la pregunta si al ingreso de su personal usted implementa las normas de seguridad siendo estas la lectura de temperatura y la desinfección de calzado se percata que, si se toma en cuenta esta media en una gran mayoría de los establecimientos, pero se deberá darle más.

**6. Cada que tiempo el personal realiza el lavado de manos correspondiente.**

*Tabla 6 Cada que tiempo el personal realiza el lavado de manos correspondiente.*

<b>Cada que tiempo el personal realiza el lavado de manos correspondiente.</b>		
<b>DETALLE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PORCENTAJE</b>
30 minutos	5	9,5%
1 hora	5	9,5%
2 horas	26	52,4%
5 horas	14	28,6%
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>	<b>100,0%</b>

*Gráfico 6 Cada que tiempo el personal realiza el lavado de manos correspondiente.*



**Análisis**

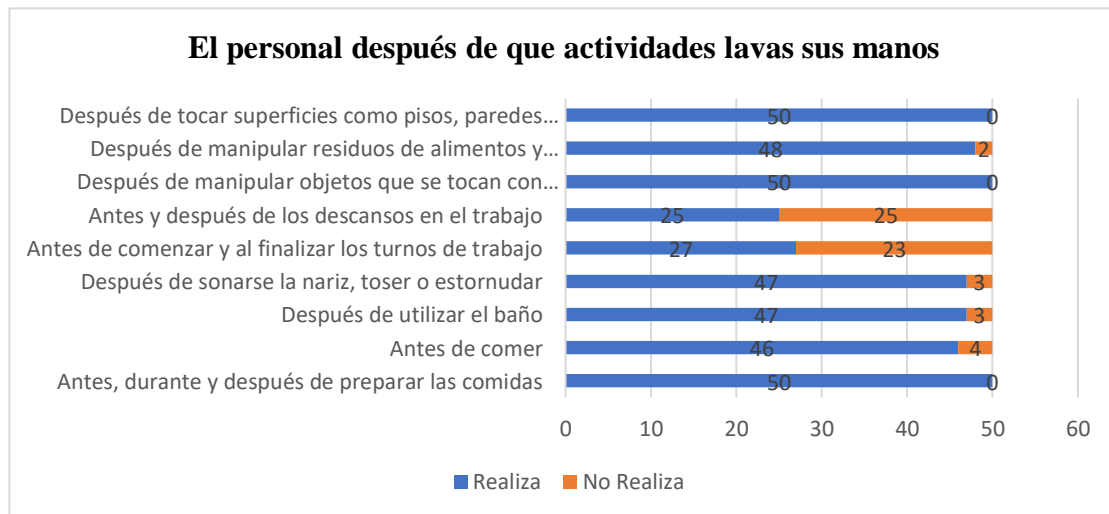
Estos resultados muestran que en la mayoría de establecimientos el personal lava su mano cada 2 horas por lo tanto no están llevando una correcta higiene al momento de manipular los alimentos y llevarlos hacia el comensal.

## 7. El personal después de que actividades lavas sus manos

*Tabla 7 El personal después de que actividades lavas sus manos*

El personal después de que actividades lavas sus manos		
DETALLE	Realiza	No Realiza
Antes, durante y después de preparar las comidas	50	0
Antes de comer	46	4
Después de utilizar el baño	47	3
Después de sonarse la nariz, toser o estornudar	47	3
Antes de comenzar y al finalizar los turnos de trabajo	27	23
Antes y después de los descansos en el trabajo	25	25
Después de manipular objetos que se tocan con frecuencia, como los carritos del servicio de comida	50	0
Después de manipular residuos de alimentos y vajilla no desechable	48	2
Después de tocar superficies como pisos, paredes y equipos sucios	50	0
TOTAL		

*Gráfico 7 El personal después de que actividades lavas sus manos*



### *Análisis*

En cuanto a los resultados obtenidos en este apartado se obtuvo que el personal de los establecimientos lava sus manos antes, durante y después de preparar las comidas, después de manipular objetos y después de tocar superficies como pisos, paredes y equipos haciendo mención que cada uno de las normas de higiene debe seguirse con frecuencia para prevalecer la salud del comensal y del personal del establecimiento.

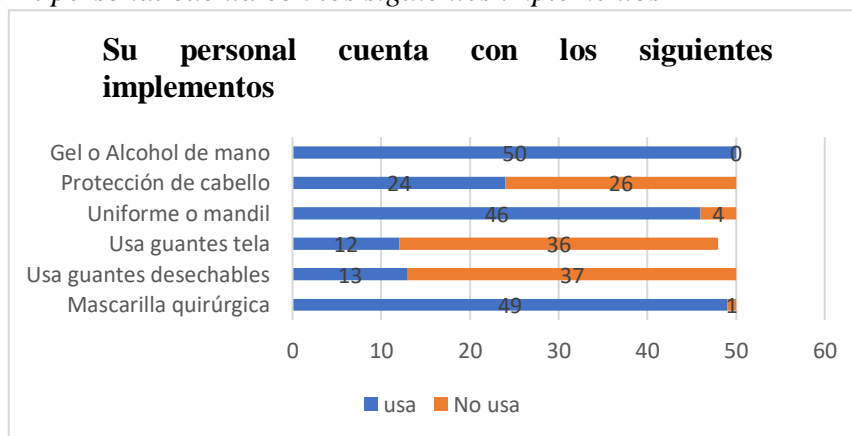


## 8. El personal cuenta con los siguientes implementos

*Tabla 8 El personal cuenta con los siguientes implementos*

El personal cuenta con los siguientes implementos		
DETALLE	usa	No usa
Mascarilla quirúrgica	49	1
Usa guantes desechables	13	37
Usa guantes tela	12	36
Uniforme o mandil	46	4
Protección de cabello	24	26
Gel o Alcohol de mano	50	0
TOTAL		

*Gráfico 8 El personal cuenta con los siguientes implementos*



### *Análisis*

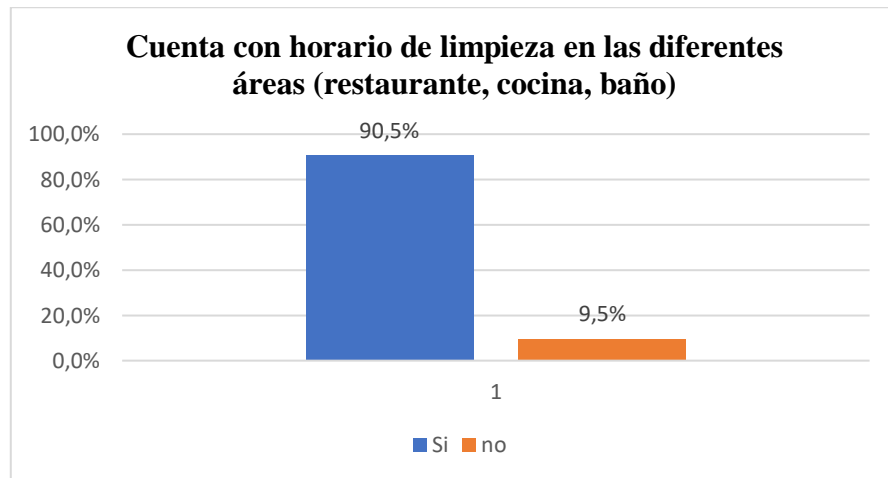
Como resultado se obtuvo que el personal cuenta con implementos necesarios como el uso del alcohol y la mascarilla quirúrgica como principales normativas emitidas por el Gobierno para un correcto funcionamiento del servicio y atención al cliente, mientras que el uso de guantes de tela y desechables no son utilizados con frecuencia en las instalaciones de restauración, varios de los implementos son prioridad para la realización de alimentos y otros para dar el servicio a los clientes con aquellos se evitara el contagio y transmisión del virus.

### 9. Cuenta con horario de limpieza en las diferentes áreas (restaurante, cocina, baño)

*Tabla 9 Cuenta con horario de limpieza en las diferentes áreas (restaurante, cocina, baño)*

Cuenta con horario de limpieza en las diferentes áreas (restaurante, cocina, baño)		
DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	46	90,5%
no	4	9,5%
TOTAL	<b>50</b>	<b>100,0%</b>

*Gráfico 9 Cuenta con horario de limpieza en las diferentes áreas (restaurante, cocina, baño)*



#### **Análisis**

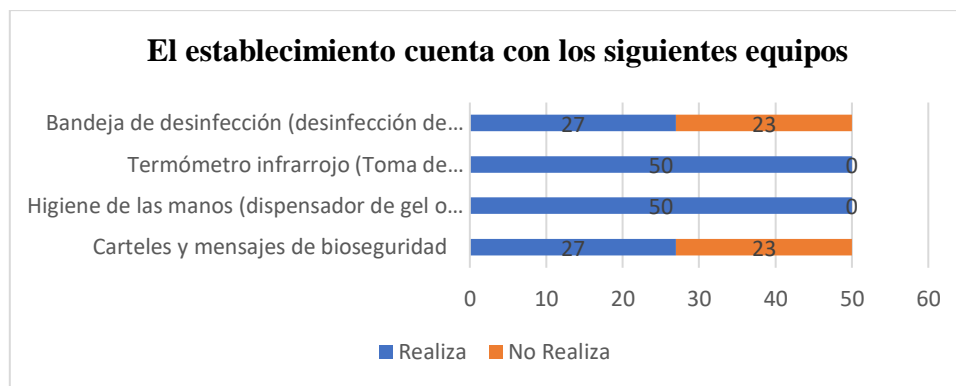
En los datos obtenidos los establecimientos cuentan con horarios de limpieza en las diferentes áreas (restaurante, cocina, baño), mostrando de esta manera que en los establecimientos de restauración del cantón Salinas en su mayoría cuenta con una limpieza frecuente en estos sitios para evitar la expansión del virus.

## 10. El establecimiento cuenta con los siguientes equipos

*Tabla 10 El establecimiento cuenta con los siguientes equipos*

El establecimiento cuenta con los siguientes equipos		
DETALLE	Realiza	No Realiza
Carteles y mensajes de bioseguridad	27	23
Higiene de las manos (dispensador de gel o alcohol)	50	0
Termómetro infrarrojo (Toma de temperatura)	50	0
Bandeja de desinfección (desinfección de calzado)	27	23
TOTAL		

*Gráfico 10 El establecimiento cuenta con los siguientes equipos*



### *Análisis*

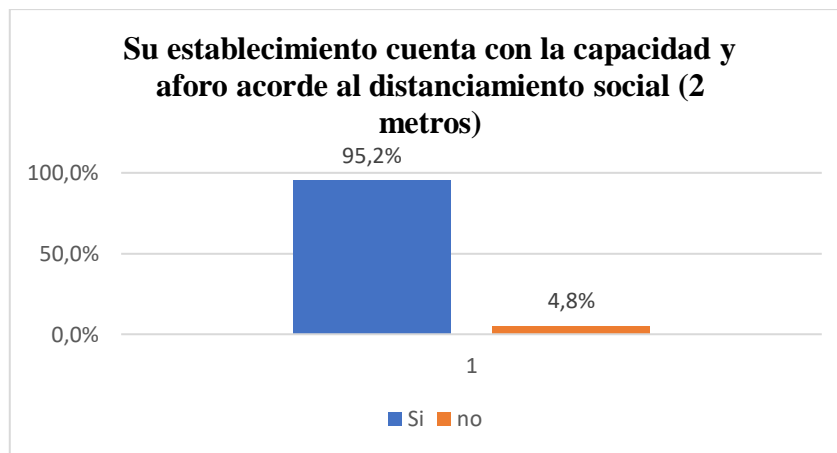
En el siguiente dato obtenido acerca del establecimiento y los equipos con los que cuenta el termómetro infrarrojo y un dispensador de gel son los elementos indispensables en la mayoría de los establecimientos para el ingreso y uso de los comensales, mientras que la bandeja de desinfección y los carteles con mensajes y medidas de bioseguridad son los que se encuentran con valores medios es decir no son comúnmente utilizados, con estos resultados se evidencia que no todos los establecimientos puede ofrecer un servicio 100% seguro pero si la mayoría va enfocado en brindarlas.

**11. Su establecimiento cuenta con la capacidad y aforo acorde al distanciamiento social (2 metros)**

*Tabla 11 Su establecimiento cuenta con la capacidad y aforo acorde al distanciamiento social (2 metros)*

<b>Su establecimiento cuenta con la capacidad y aforo acorde al distanciamiento social (2 metros)</b>		
<b>DETALLE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Si	48	95,2%
No	2	4,8%
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>	<b>100,0%</b>

*Gráfico 11 Su establecimiento cuenta con la capacidad y aforo acorde al distanciamiento social (2 metros)*



**Análisis**

Según los datos recolectados los dueños mencionaron que los establecimientos cuentan con la capacidad y aforo acorde al distanciamiento social (2 metros) respectivo para evitar la expansión de virus (COVID-19), donde se puede realizar con seguridad el servicio, ya que son poco los restaurantes que no sigue estas normas.

## **CONCLUSIONES**

- Se concluye que las medidas implementadas en los establecimientos de restauración se encuentran vigentes en una normativa avalada por el ministerio de turismo las cuales presentan clausulas donde mencionan los procedimientos que se deben tomar en cuenta para la reapertura de los locales y que mediante los resultados obtenidos consta que los dueños de los establecimientos implementan considerablemente son adecuadas ante la pandemia del Covid-19.
- Se determinó que el personal de los establecimientos de restauración si se encuentran capacitados y aptos para atender a los turistas contando con las normas de bioseguridad, dando un servicio seguro y confiable a la vista del consumidor final así mismo han notado que se cumplan con normas de higiene para sentirse confiados del lugar que han escogido.

## **RECOMENDACIONES**

- Cada establecimiento de alimentos y bebidas debe tener los protocolos de bioseguridad que están estipulado por el Ministerio de Turismo esto facilitara que tengan una buena ejecución y permitan así mismo que estas normativas sean inspeccionadas cada mes para tener un mejor control de que se estas cumpliendo con esta medidas, con esto los establecimientos que no ejecuta al pie el reglamento solo disponen de ciertos servicios higiénicos ante la Covid-19. También sería factible que cada establecimiento cuenta con sellos de un lugar seguro para atraer la confianza del turista.
- Implementar en cada uno de los locales señaléticas informativas acerca del Covid-19 y que por parte del gobierno autónomo exista control de higiene y seguridad cada fin de semana, inspeccionar que cada restaurante se encuentre en orden y más que nada presente un lugar limpio, cómodo sin suciedades tanto en infraestructura como en alimentos, para que a su vez todos los servicios que se brinden en los establecimientos sean de manera satisfactoria para los turistas.

## BIBLIOGRAFÍA

Aspajo Góngora, W., & Bustamante Álvarez, L. J. (2020). *Protocolo de bioseguridad para mejorar la seguridad de los trabajadores de la empresa Turismo Selva SA*. Peru.

CE-FAO, P. (2011). *La Seguridad Alimentaria: Información para la toma de decisiones*. Obtenido de <https://www.fao.org/3/al936s/al936s00.pdf>

Coformación. (20 de 02 de 2022). *Higiene personal de los manipuladores*. Obtenido de <https://manipulador-de-alimentos.com/carnet-curso-higiene-de-los-manipuladores/#:~:text=Malas%20pr%C3%A1cticas%20al%20manipular%20alimentos,-Para%20garantizar%20la&text=Comer%20en%20el%20puesto%20de,pa%C3%B1os%20colgados%20en%20la%20cintura>.

Fidias G. Arias . (2012). *El proyecto de investigación "Introducción a la metodología científica"*. Venezuela: Episteme.

García, S. C., & Quijano, H. F. (2020). *Propuesta de un protocolo de bioseguridad frente al Covid-19 para el personal de la Fundación Social por Colombia*. Bogotá: Universidad ECCI .

Gavilanes Guerrero, J. C. (2016). *Normas de seguridad alimentaria en la producción de alimentos para pequeños restaurantes de la ciudad de Ambato*. AMBATO: UNIVERSIDAD REGIONAL AUTÓNOMA DE LOS ANDES " UNIANDES " .

Hernández Sampieri, R. (2014). *Metodología de la investigación*. México: Miembro de la Cámara Nacional de la Industria Editorial Mexicana, Reg. Núm. 736.

Martín, E. M. (24 de 02 de 2022). *consumoteca*. Obtenido de <https://www.consumoteca.com/alimentacion/peligro-alimentario/>

Ministerio de Salud y Protección Social. (2020). *ABECÈ Protocolos de bioseguridad*.

Ministerio de Salud y Protección Social. (2020). *El uso de tapabocas se hace obligatorio en el sistema de transporte público*. Bogotá D.C.

Ministerio de Salud y Protección Social. (2022). *Distanciamiento físico para romper la cadena de transmisión del coronavirus*. Bogotá: MINSALUD.

Ministerio de Turismo. (26 de 05 de 2020). Obtenido de aplicación de protocolos de bioseguridad.

Ministerio de Turismo. (05 de Mayo de 2020). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/PROTOCOLO-REAPERTURA-AB-FINAL.pdf>

Ministerio de Turismo. (25 de 02 de 2022). *Establecimientos Registrados*. Obtenido de <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/turismo-cifras/2018-09-18-21-11-17/establecimientos-registrados>

Morales, S. K. (2017). *Análisis de bioseguridad en servicio de alimentación Unidad de Negocio Hidropaute*. CELEC-EP, Noviembre-Diciembre, 2016. CUENCA: UNIVERSIDAD DE CUENCA.

Navarrete Reynoso, R. (2013). *ODELO DE BIOSEGURIDAD EN LA CADENA DE SUMINISTROS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, TENIENDO EN CUENTA LA GESTIÓN DE LA CADENA DE SUMINISTROS Y LA VISIÓN DE PROCESOS DE NEGOCIO. APLICACIÓN A LA INDUSTRIA ALIMENTICIA, DE LA ZONA DEL BAJÍO*. MÉXICO: Doctoral dissertation, Universitat Politècnica de València.

OPS/OMS. (08 de 04 de 2020). *Capacitación de medidas de bioseguridad en el trabajo para el sector agroexportador*. Obtenido de <https://www.paho.org/es/noticias/4-8-2020-capacitacion-medidas-bioseguridad-trabajo-para-sector-agroexportador>

Organización Mundial de la Salud. (2022 de 12 de 9). *Indicaciones para la Higiene de las Manos*. Obtenido de [https://www.who.int/gpsc/tools/Five\\_moments/es/](https://www.who.int/gpsc/tools/Five_moments/es/)

Otzen, T., & Monterola, C. (2017). Técnicas de muestreo sobre una población a estudio. *Int J. Morphol*, 227-232.

Parra, I. A. (2021). *RETOS PARA LA REACTIVACIÓN DEL SECTOR RESTAURACIÓN EN LA CIUDAD DE MACHALA PROVINCIA DE EL ORO*. Machala: Universidad Técnica de Machala.

Pozo Cruz, H. J. (2020). *Medidas de bioseguridad para la cadena de hoteles Salinas, Canton Salinas*. Santa Elena : UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA.

Román, D. E. (2018). *REGLAMENTO TURISTICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS*. Quito: MINISTRO DE TURISMO.

Román, E. P. (2018). *REGLAMENTO TURISTICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS*. Quito.

Sáenz, K. (2017). *NIVEL DE CONOCIMIENTOS Y APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE BIOSEGURIDAD DE LA ENFERMERA EN EL CENTRO QUIRURGICO DE UNA CLINICA PRIVADA DE LIMA*. Lima: Universidad Peruana Cayetano Heredia.

Sampiere, R. (2006). *Metología de la investigación científica*. México: Mac Graw Hill.

TIPAN, D. J. (2020). *Identificación de los factores de riesgo psicosocial para mejorar el desempeño laboral de los trabajadores durante el periodo 2020-2021*. QUITO: UNIVERSIDAD INTERNACIONAL SEK DEL ECUADOR.



Villacreses Pallo, L. A. (10 de 02 de 2022). *Implementación de prácticas correctas de higiene para garantizar la inocuidad en el proceso productivo de la empresa El Ganadero*. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/28376/1/AL%20681.pdf>

## ANEXOS

### *Anexo N • 1 Matriz de consistencia*

<b>MATRIZ DE CONSISTENCIA</b>				
<b>TÍTULO</b>	<b>PROBLEMA</b>	<b>OBJETIVOS</b>	<b>VARIABLES</b>	<b>INDICADORES</b>
Normas de bioseguridad: Análisis de las normas de bioseguridad en los restaurantes del Cantón Salinas	Carecía de normas de bioseguridad en los restaurantes del Cantón Salinas	Identificar que normas de bioseguridad no se están cumpliendo en los establecimientos de restauración en el Cantón Salinas	Normas de bioseguridad	Normas de bioseguridad Precaución para la salud Preparación de prevención

**Elaborado por:** *Edith Torres Borbor*

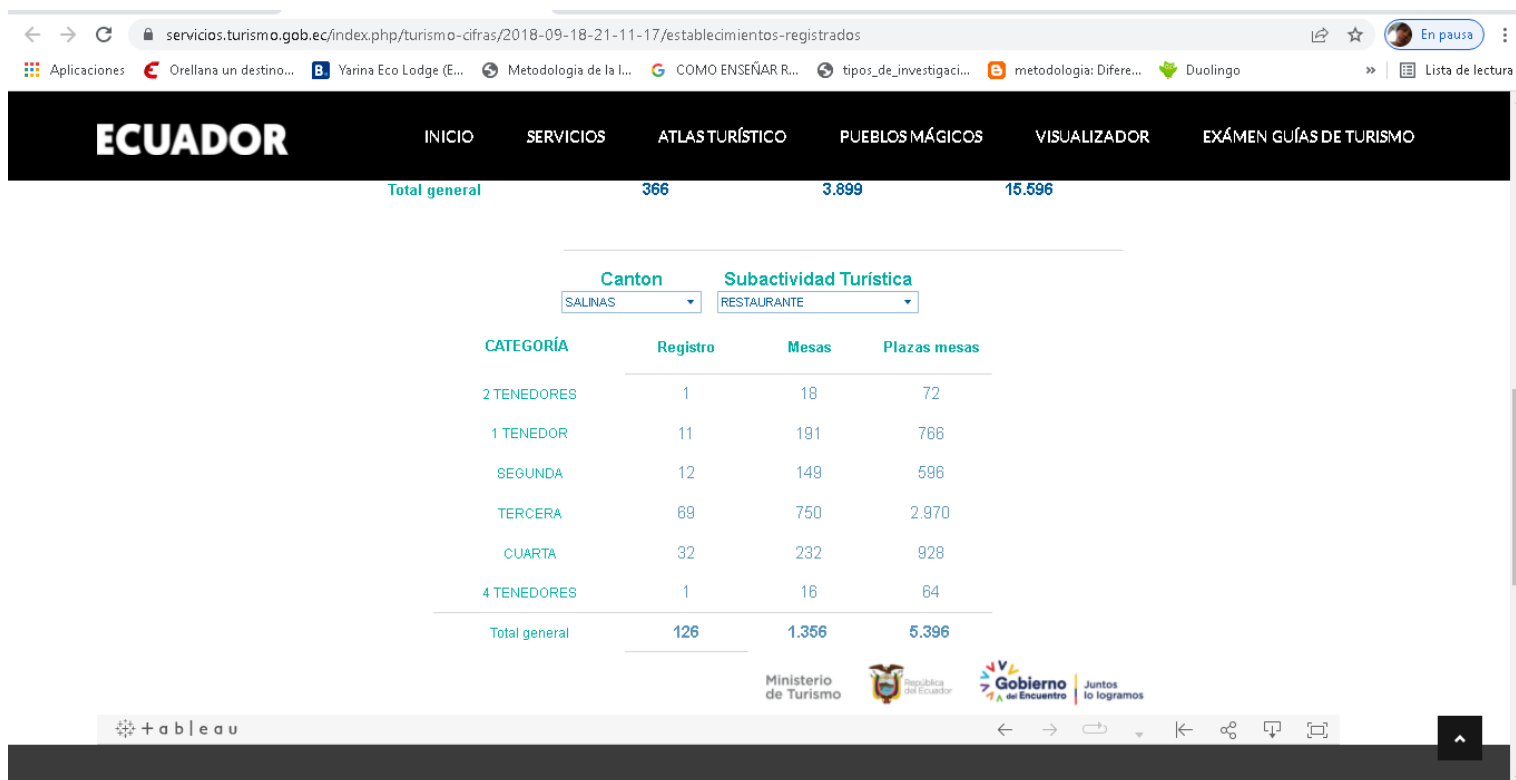
**Año:** 2022

**Anexo N • 2 Matriz de operacionalización de variable**

OPERACIONALIZAR LAS VARIABLES					
CONCEPTO	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEMS	INTRUMENTO	ACTORES
Hace referencia a medidas y reglamentos que debe seguir una persona o establecimiento para el bienestar propio u de otras personas externas, que permita efectuar una detención de los posibles riesgos y a su vez prevenir ejerciendo dichas prácticas.	Medidas y reglamentos	Normas de bioseguridad	Realiza o realizo capacitaciones a su personal sobre las recomendaciones que debe de seguir antes de llegar a su establecimiento	encuesta	Dueños de los establecimientos
			Cuenta con horario de limpieza en las diferentes áreas (restaurante, cocina, baño)	encuesta	Dueños de los establecimientos
			¿El personal cuenta con equipo de bioseguridad?	encuesta	Dueños de los establecimientos
	Bienestar propio u otras personas externas	Precaución para la salud	Al ingreso de su personal usted efectúa la lectura de temperatura y la desinfección de calzado.	encuesta	Dueños de los establecimientos
			Cada que tiempo el personal realiza el lavado de manos correspondiente.	encuesta	Dueños de los establecimientos
			¿Creen que el personal toma las medidas necesarias?	encuesta	Dueños de los establecimientos
	Efectuar una detención de los posibles riesgos	preparación de prevención	Su establecimiento cuenta con la capacidad y aforo acorde al distanciamiento social (2 metros)	encuesta	Dueños de los establecimientos
			Su mesas y sillas cuentan con el distanciamiento correspondiente		

**Elaborado por:** Edith Torres Borbor  
**Año:** 2022

### Anexo N° 3 Registro de los establecimientos de restauración de Salina



Elaborado por: Edith Torres Borbor  
 Año: 2022

**Anexo N° 4 Formato de encuesta.**

**Tema:**

Normas de bioseguridad: Análisis de las normas de bioseguridad en los restaurantes del Cantón Salinas

**Objetivo:**

Identificar de qué manera se están implementando las normas de bioseguridad en los restaurantes del cantón Salinas.

**Encuestas Establecimiento**

**Edad:**

18 años a 24 años \_\_\_\_\_

25 años a 34 años \_\_\_\_\_

35 años a 44 años \_\_\_\_\_

45 años a 54 años \_\_\_\_\_

Mas de 54 \_\_\_\_\_

**Estado Civil:**

Soltero \_\_\_\_\_

Casado \_\_\_\_\_

Divorciado \_\_\_\_\_

Viudo \_\_\_\_\_

**Ocupación:** \_\_\_\_\_

**Nivel académico**

Primaria \_\_\_\_\_

Secundaria \_\_\_\_\_

Tercer Nivel \_\_\_\_\_

Post Grado \_\_\_\_\_

**1.- Realiza o realizo capacitaciones a su personal sobre las recomendaciones que debe de seguir antes de llegar a su establecimiento (Higiene personal diaria, distanciamiento social, Uñas cortas, Cabello recogido, No utilizar joyas, uso de la mascarilla quirúrgica).**

Si

no

**2.- Al ingreso de su personal usted efectúa la lectura de temperatura y la desinfección de calzado.**

Si

no

**3.- Cada que tiempo el personal realiza el lavado de manos correspondiente.**

30 minutos \_\_\_\_\_

2 horas \_\_\_\_\_

1 hora \_\_\_\_\_

5 horas \_\_\_\_\_

**4.- El personal después de que actividades lavas sus manos:**

Antes, durante y después de preparar las comidas\_\_

Antes de comer\_\_\_\_\_

Después de utilizar el baño\_\_\_\_\_

Después de sonarse la nariz, toser o estornudar \_\_\_\_\_

Antes de comenzar y al finalizar los turnos de trabajo \_\_\_\_\_

Antes y después de los descansos en el trabajo \_\_\_\_\_  
Después de manipular objetos que se tocan con frecuencia, como los carritos del servicio de comida \_\_\_\_\_  
Después de manipular residuos de alimentos y vajilla no desechable \_\_\_\_\_  
Después de tocar superficies como pisos, paredes y equipos sucios \_\_\_\_\_

**5.-Su personal cuenta con los siguientes implementos:**

Mascarilla quirúrgica _____	Uniforme o mandil _____
Usa guantes desechables _____	Protección de cabello _____
Usa guantes tela _____	Gel o Alcohol de mano _____

**6.- Cuenta con horario de limpieza en las diferentes áreas (restaurante, cocina, baño)**

Si  no  Cada que tiempo \_\_\_\_\_

**7.- El establecimiento cuenta con los siguientes equipos:**

Carteles y mensajes \_\_\_\_\_  
Higiene de las manos (dispensador de gel o alcohol) \_\_\_\_\_  
Termómetro infrarrojo (Toma de temperatura) \_\_\_\_\_  
Bandeja de desinfección (desinfección de calzado) \_\_\_\_\_

**8.- Su establecimiento cuenta con la capacidad y aforo acorde al distanciamiento social (2 metros)**

Si  no

**Anexo N ° 5 Realizando encuesta**



**Elaborado por:** *Edith Torres Borbor*  
**Año:** 2022



**Elaborado por:** *Edith Torres Borbor*  
**Año:** 2022