

REPÚBLICA DEL ECUADOR



**INSTITUTO SUPERIOR
TECNOLÓGICO TENA**
Tecnología, Innovación y Desarrollo

**CARRERA DE TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GESTIÓN DE
OPERACIONES TURÍSTICAS**

**GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD
PARA EL CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO SANTA RITA, CANTÓN
ARCHIDONA.**

Trabajo de Integración Curricular, presentado como requisito parcial para optar por el título de Tecnólogo Superior de en Gestión de Operaciones Turísticas

AUTORA: GLENDA MARLITH ALVARADO ANDI
TUTOR: LCDO. ALVARO SANTIAGO TOALOMBO DÍAZ

Tena - Ecuador

2021

APROBACIÓN DEL AUTOR

LCDO. ALVARO TOALOMBO

DOCENTE DEL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO TENA

CERTIFICA:

En calidad de Tutor del Proyecto Integrador denominado: GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA EL CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO SANTA RITA, CANTÓN ARCHIDONA, de autoría de la señorita , GLENDA MARLITH ALVARADO ANDI con CC . 1500853641 estudiante de la Carrera de Tecnología Superior en Gestión de Operaciones Turísticas del Instituto Superior Tecnológico Tena, CERTIFICO que se ha realizado la revisión prolija del trabajo antes citado , cumple con los requisitos de fondo y de forma que exige el respectivo reglamento de la Unidad de Integración Curricular y Proceso de Titulación de la carrera.

Tena, 04 de Mayo de 2021



Lcdo. Alvaro Toalombo

TUTOR

CERTIFICACIÓN DEL TRIBUNAL CALIFICADOR

Tena, 7 de junio de 2021

Los Miembros del Tribunal de Grado abajo firmantes, certificamos que el Trabajo de Integración Curricular denominado: **GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA EL CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO SANTA RITA, CANTÓN ARCHIDONA**, presentado por **GLENDA MARLITH ALVARADO ANDI**, estudiante de la Carrera de Tecnología Superior en Gestión de Operaciones Turísticas del Instituto Superior Tecnológico Tena, ha sido corregida y revisada; por lo que autorizamos su presentación.

Atentamente;



**Lcd. Rudy Jonathan Párraga Solorzano
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL**



**Ing. Carlos Vinicio Guerrero Lliguin
MIEMBRO DEL TRIBUNAL**



**Ing. Fausto Vinicio Oviedo Cevallos
MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

AUTORÍA

Yo, GLENDA MARLITH ALVARADO ANDI, declaro ser autora del presente Trabajo de Titulación denominado: GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA EL CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO SANTA RITA, CANTÓN ARCHIDONA, y absuelvo expresamente al Instituto Superior Tecnológico Tena, y a sus representantes jurídicos de posibles reclamos o acciones legales por el contenido de la misma.

Adicionalmente acepto y autorizo al Instituto Superior Tecnológico Tena, la publicación de mi trabajo de Titulación en el repositorio institucional- biblioteca Virtual.

AUTORA:



GLENDAMARLITH ALVARADO ANDI

CÉDULA: 150085364-1

FECHA: Tena, 7 de junio de 2021

CARTA DE AUTORIZACIÓN POR PARTE DEL AUTOR

Yo, GLENDA MARLITH ALVARADO ANDI, declaro ser autora del Trabajo de Integración Curricular titulado: GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA EL CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO SANTA RITA, CANTÓN ARCHIDONA, como requisito para la obtención del Título de: TECNÓLOGO SUPERIOR EN GESTIÓN DE OPERACIONES TURÍSTICAS: autorizo al Sistema Bibliotecario del Instituto Superior Tecnológico Tena, para que con fines académicos, muestre al mundo la producción intelectual del Instituto, a través de la visualización de su contenido que constará en el Repositorio Digital Institucional.

Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo en el RDI, en las redes de información del país y del exterior, con las cuales tenga convenio el Instituto. El Instituto Superior Tecnológico Tena, no se responsabiliza por el plagio o copia del presente trabajo que realice un tercero. Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Tena, 7 de junio de 2021, firma la autora.

AUTORA: GLENDA MARLITH ALVARADO ANDI.

FIRMA: 

CÉDULA: 150085364-1

DIRECCIÓN: Aeropuerto N°1, calle Simón Bolívar.

CORREO ELECTRÓNICO: mar18193503@gmail.com

CELULAR: 0981316729

DEDICATORIA

Dedico a mi amado hijo por ser mi inspiración constante y el mejor motivo para superar cada día, un abrazo y un te amo mamá fueron suficientes en momentos difíciles, su comprensión ayudó a concluir con éxito mi proyecto de tesis.

A mi querido padre por cumplir el rol de padre y madre, hermano/as por su constante apoyo la confianza y sus consejos que brindaron me ayudó a superar cada obstáculo y nunca rendirme, cada uno de ustedes son el pilar fundamental también a una persona muy especial quien siempre estuvo pendiente en todo momento.

AGRADECIMIENTO

Primeramente agradezco a Dios por bendecirme cada paso de mi vida, brindarme la fuerza, paciencia, perseverancia para concluir mi trabajo también por haber puesto en mi camino a personas extraordinarias de gran corazón.

Infinitamente agradecido con mi padre y hermano/as quienes me supieron apoyar en todo el transcurso académico, animándome a nunca rendirme y culminar mi estudio.

Agradezco al Instituto Superior Tecnológico Tena, quien me dio la oportunidad de desarrollarme profesionalmente de la cual me llevo gratos recuerdos.

De la misma manera agradecer a cada uno de los docentes por inculcarme sus conocimientos y a mis estimado/as compañero/as de clases con quienes se llegó obtener una bonita amistad dentro y fuera de la institución académica.

ÍNDICE DE CONTENIDO

Aprobación del tutor	ii
Certificación del tribunal calificador	iii
Autoría	iv
Carta de autorización por parte del autor	v
Dedicatoria.....	vi
Agradecimiento.....	vii
2. Tema..	15
Resumen.....	16
Abstract.....	17
2.1. Localización geográfica del proyecto	18
2.2. Tiempo de ejecución del proyecto	18
2.3. Beneficiarios	19
2.3.1. <i>Directos</i> :	19
2.3.2. <i>Indirectos</i>	19
2.4. Análisis situacional.....	20
2.5. Formulación del problema.....	23
2.6. Justificación	24
3. OBJETIVOS	25
3.1. Objetivo General.....	25
3.2. Objetivos Específicos	25
4. MARCO TEÓRICO	26
4.1. Turismo.....	26
4.2. Calidad turística	26
4.3. Centro de turismo comunitario	26
4.4. Turismo en tiempos de COVID-19 de la masificación al distanciamiento social...	26

4.5. Coronavirus.....	27
4.6. COVID-19	27
4.7. Diferencia entre aislamiento, cuarentena, y distanciamiento	27
4.8. Bioseguridad	27
4.9. Protocolo de bioseguridad	28
4.10. Peligro para la bioseguridad	28
4.11. EPP.....	28
4.12. Restaurante.....	28
4.13. Categorización	29
5. MARCO LEGAL.....	30
5.1. Constitución de la República del Ecuador	30
5.2. Plan Nacional del Buen Vivir	30
5.3. Ley Orgánica de Salud.....	30
5.4. Ordenanza Municipal N° 8 del Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Archidona.....	31
6. METODOLOGÍA APLICADA.....	32
6.1. Tipo de investigación.....	32
6.1.1. Investigación exploratoria.....	32
6.2. Métodos de investigación por cada uno de los objetivos específicos.....	32
6.2.1. Método de investigación de campo:	32
6.2.2. Método bibliográfico:	33
6.2.3. Método descriptivo:	33
6.3. Técnicas de investigación	33
6.3.1 La observación	33
6.3.2 La encuesta	34
7. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS	35
7.1. Resultado del primer objetivo: Identificar las condiciones de bioseguridad dentro del área de alimentos y bebidas del Centro de Turismo Comunitario Santa Rita.	35

7.1.2. Encuesta de bioseguridad al personal interno del área de alimentos y bebidas en el Centro de Turismo Comunitario Santa Rita.	35
7.2. Resultado del segundo objetivo: Recolectar información bibliográfica de los protocolos de bioseguridad a implementar en el área de alimentos y bebidas del centro de turismo comunitario Santa Rita.....	43
7.2.1 Protocolo General de Medidas de Bioseguridad para Establecimientos de alimento y bebidas: Restaurante y Cafeterías, al Momento de su Reapertura, en el Contexto de la Emergencia Sanitaria por la Covid-19.....	44
7.3. Resultado del tercer objetivo: Elaborar una guía de protocolos de bioseguridad para el área de alimentos y bebidas del Centro de Turismo Comunitario Santa Rita.	52
8. Recursos, Costos y fuentes de financiamiento.....	53
9. Conclusiones.....	54
10) Recomendaciones	55
11. Referencias bibliográficas.....	56
12 Anexos	60

ÍNDICE DE CUADRO

Cuadro 1 Localización del Centro de Turismo Comunitario Santa Rita.....	18
Cuadro 2 Cronograma de Actividad.....	18
Cuadro 3 Análisis de FODA	21
Cuadro 4 Tiene conocimientos sobre los protocolos de bioseguridad	35
Cuadro 5 Cuenta con una guía de bioseguridad para el área de A&B	36
Cuadro 6 Aplicación correctamente de protocolo de bioseguridad en el área de A&B.....	37
Cuadro 7 Es necesario establecer el uso obligatorio de la guía de protocolos	38
Cuadro 8 Ha recibido alguna capacitación de bioseguridad de alguna institución..	39
Cuadro 9 Cuenta con materiales de bioseguridad en el área de A&B.....	40
Cuadro 10 Con la Implementación de la guía de protocolos evitara el contagio.....	41
Cuadro 11 Se beneficiara el emprendimiento con la guía de protocolos.....	42

ÍNDICE DE GRÁFICO

Gráfico 1 Tiene conocimiento sobre los protocolos de bioseguridad.....	36
Gráfico 2 Cuenta con una guía de protocolos de bioseguridad para el área A&B.....	37
Gráfico 3 Aplica correctamente el protocolo de bioseguridad en el área de A&B.....	38
Gráfico 4 Es necesario establecer el uso obligatorio de la guía de protocolos.....	39
Gráfico 5 Ha recibido alguna capacitación de bioseguridad de alguna institución.....	40
Gráfico 6 Cuenta con materiales de bioseguridad en el área de A&B.....	41
Gráfico 7 Con la implementación de la guía de protocolos evitara el contagio.....	42
Gráfico 8 Se beneficiara el emprendimiento con la guía de protocolos.....	43
Gráfico 9 Imagen del Diseño de la Guía de Protocolos de Bioseguridad.....	52

ÍNDICE DE TABLA

Tabla 1 Detalle de costo del proyecto.....	53
---	----

ÍNDICE DE ANEXOS

Figura 1 Imagen de la encuesta.....	60
Figura 2 Imagen de la encuesta.....	61
Figura 3 Imagen de la encuesta.....	62
Figura 4 Imagen de la encuesta.....	63
Figura 5 Imagen de la encuesta.....	64
Figura 6 Imagen del Diseño de la Guía de Protocolos de Bioseguridad para el área de alimentos y bebidas.....	65

2. TEMA

**GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE PROTOCOLOS DE
BIOSEGURIDAD PARA EL CENTRO DE TURISMO
COMUNITARIO SANTA RITA, CANTÓN ARCHIDONA**

RESUMEN

El presente proyecto fue realizado con el objetivo de elaborar una guía de implementación de protocolos de bioseguridad en el área de alimentos y bebidas en el Centro de Turismo Comunitario Santa Rita, ubicado en el cantón Archidona.

La guía contribuirá en la mejora de los protocolos de bioseguridad en el área de alimentos y bebidas del Centro de Turismo Comunitario Santa Rita. La cual está basada en los reglamentos y normas del Ministerio de Turismo (MINTUR) que está establecido con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus de humano a humano durante el desarrollo de la actividad o prestación del servicio a los turistas.

Implementando la guía de protocolos de bioseguridad de la COVID-19 en el área de alimentos y bebidas, los colaboradores están en la capacidad de adaptarse a dichas medidas, donde pondrán brindar un servicio seguro de calidad de esa manera satisfacer las necesidades que requiere el cliente, adaptando la estrategia para el retorno y promoción del servicio. De esta manera se recuperará el desarrollo económico local.

Palabras clave: Turismo, COVID-19, EPP, Restaurante, Categorización, Reglamentos, Protocolo, Bioseguridad.

ABSTRACT

This project was carried out with the objective of developing a guide for the implementation of biosafety protocols in the food and beverage area of the Santa Rita Community Tourism Center, located in the Archidona canton.

The guide will contribute to the improvement of biosafety protocols in the food and beverage area of the Santa Rita Community Tourism Center. The guide is based on the regulations and standards of the Ministry of Tourism (MINTUR), which was established to reduce the risk of transmission of the virus from human to human during tourism activities or the provision of services to tourists.

By implementing the COVID-19 biosecurity protocols guide in the food and beverage area, employees are able to adapt to these measures, where they will be able to provide a safe, quality service and thus meet the needs of the client, adapting the strategy for the return and promotion of the service. In this way, local economic development will be recovered.

Keywords: Tourism, COVID-19, EPP, Restaurant, Categorization, Regulations, Protocol, Biosafety.

渡辺 和貴

Reviewed by
RIDHA WATANABE (GYQ01861)
C.I. 1757611965
Institution: Rainforest Languages



2.1. Localización geográfica del proyecto

Cuadro 1

Localización del Centro de Turismo Comunitario Santa Rita

Provincia	: Napo
Cantón	: Archidona
Parroquia	: Archidona
Comunidad / sector	: Santa Rita
Institución / Organización	: Centro de Turismo Comunitario Santa Rita

Nota: Elaboración propia

2.2. Tiempo de ejecución del proyecto

Cuadro 2

Cronograma de Actividad

ACTIVIDADES	TIEMPO SEMANA															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Análisis de la situación	■	■														
Selección y definición del problema			■	■												
Justificación del proyecto					■	■										
Análisis de la solución							■	■								
Cronograma de trabajo									■	■						
Especificación recursos humanos, materiales y financieros											■	■				
Producción de medios													■	■		
Ejecución del proyecto														■	■	
Evaluación del proyecto														■	■	
Informe final																■

Nota: Elaboración propia

2.3. Beneficiarios

2.3.1. Directos:

a) Autor

La elaboración de la guía de implementación de protocolos de bioseguridad para el Centro de Turismo Comunitario Santa Rita, Cantón Archidona, permitirá al autor obtener el título de tercer nivel en la carrera de Tecnología Superior en Gestión de Operaciones Turísticas.

b) Instituto Superior Tecnológico Tena

El Instituto Superior Tecnológico Tena se beneficiara por haber logrado la formación académica planteada de acuerdo a sus preceptos, objetivos y metas.

c) Comunidad

La comunidad que es un área de afluencia de turistas, se beneficiara ya que a través de la elaboración y presentación de la guía de implementación de protocolos de bioseguridad para el centro de turismo comunitario Santa Rita, cantón Archidona, cuentan con personal rotativo de un administrador, 6 ayudantes en el área antes mencionada por lo tanto tendrán un elemento que les permita mejorar la calidad del servicio, evitando una contaminación en el área de alimentos y bebidas del Centro de Turismo Comunitario Santa Rita.

2.3.2. Indirectos

d) Clientes

Los turistas extranjeros, nacionales y locales se verán beneficiados en función de que se ha desarrollado la implementación de estas buenas prácticas para un mejor servicio de calidad para su total satisfacción.

2.4. Análisis situacional

La provincia de Napo cuenta con diferentes sectores turísticos, una de ellas es el centro de turismo comunitario Santa Rita que se encuentra ubicado en el cantón Archidona, la cual se dedica a brindar diferentes actividades turísticas.

Emprendimiento que acoge el ingreso de turistas locales, nacionales y extranjeros, que reconoce la intervención activa de la comunidad brindando beneficios al desarrollo local, desde la aparición de la pandemia la COVID-19 y su propagación se ha visto afectado el área de alimentos y bebidas, ocasionando no poder generar recursos económicos para la localidad y para su respectiva reapertura el Ministerio de Turismo (Mintur) ha obligado que los centros turísticos tienen que implementar protocolos de bioseguridad para precautelar la salud del personal interno e externo.

De esa manera se busca fortalecer la prestación de servicio a sus visitantes, buscando las oportunidades de alianzas con organizaciones que apoyen en reactivación económica, teniendo en cuenta las debilidades que pueda tener dentro del centro de turismo en el área de alimentos y bebidas, del mismo modo las amenazas que pueda estar ligada.

Mediante el análisis situacional se podrá evaluar cada una de las actividades que se realizan en el restaurante del centro de turismo comunitario Santa Rita, tomando en cuenta los procedimientos que siguen en el área de alimentos y bebidas, tanto en la manipulación de la materia prima, producción del menú y la presentación de los platos a la mesa.

También se evaluará al personal que labora en el establecimiento para obtener los resultados que permitan establecer las oportunidades, debilidades, amenazas y fortalezas, se utilizará la observación de campo y encuestas que se aplicaran al personal interno del establecimiento.

Teniendo en cuenta que la fortaleza son fundamentos para el desarrollo de la actividad turística; las debilidades que nos alertan sobre el cuidado de no caer en los riesgos que existen en el proyecto; las oportunidades que facilitan el posicionamiento del sector; y las amenazas que podrían impedir el éxito de la propuesta.

Cuadro 3*Análisis de FODA*

ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
Fortalezas	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"> • Rapidez en la prestación del servicio de alimentos y bebidas. • Materia prima de excelente calidad. • Platos de la calidad 	<ul style="list-style-type: none"> • Consumidores fieles. • Mayor difusión de nuestra gastronomía típica. • Alianzas estratégicas con otros sectores
Debilidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> • Falta de actualización de la página del emprendimiento. • Escasos conocimientos de protocolos de bioseguridad ante la presencia de la covid-19 	<ul style="list-style-type: none"> • Situación actual por la COVID-19. • Economía inestable del país • La demanda del mercado es muy estacional

Nota: Elaboración propia

➤ **Fortaleza:**• **Rapidez en la prestación del servicio de alimentos y bebidas.**

En el área de alimentos y bebidas el personal se encuentra bien distribuido que garantiza un servicio ágil cumpliendo las expectativas de los clientes al momento de obtener un servicio.

• **Materia prima de excelente calidad.**

En la presentación del producto final, la materia prima es de la mejor calidad por cuanto los productos son extraídos de sus propias chakras esto garantiza que los alimentos que preparan estén al gusto de cliente.

• **Platos de calidad**

El área de alimentos y bebidas oferta los mejores platos debido a su presentación y precio ya que el producto final es preparado con la materia prima de excelente calidad de la localidad.

➤ **Oportunidades**

- **Consumidores fieles.**

El emprendimiento se encuentra dentro del sector cultural, los servicios que ofrece son los alimentos típicos de la zona, esto garantiza que tenga una gran acogida por la variación de precio para clientes extranjeros y nacionales también por su buena atención obteniendo clientes satisfecho motivados de retornar a recibir este servicio.

- **Mayor difusión de la gastronomía típica.**

Hoy en día la tecnología es una herramienta excepcional para difundir información de esta manera llegar a diferentes lugares, el emprendimiento tiene su propia página web donde pueden encontrar información de los productos que ofrece. También las entidades gubernamentales le brindan prioridades con stand para la difusión en festividades.

- **Alianzas estratégicas con otros sectores.**

El emprendimiento al formar parte de la ruta Chakra Chocolate y Turismo crean alianzas estratégicas con otros sectores para así recibir apoyo en capacitaciones para el mejoramiento de las actividades turísticas que oferta.

➤ **Debilidades**

- **Falta de actualización de la página web del emprendimiento.**

La falta de actualización de las actividades que realiza el área de alimentos y bebidas del centro de turismo comunitario de Santa Rita en su página web no tiene variedad.

- **Escasos conocimientos de protocolos de bioseguridad ante la presencia de la COVID-19.**

Los socios del centro de turismo comunitario Santa Rita al no contar con una capacitación adecuada de los protocolos de bioseguridad para el área de alimentos y bebidas tienen un escaso conocimiento en la atención a los comensales y no acorde al gusto provocando que exista un contagio del virus.

➤ **Amenazas.**

- **Situación actual por la COVID-19.**

La COVID-19 ocasionó la emergencia sanitaria a nivel mundial, enfermedad que afecta la salud y proporcionando temor a los ciudadanos la cual provocó el cierre de establecimientos públicos y privados, con la finalidad de precautelar la salud de la sociedad.

- **Economía inestable del país.**

Por la COVID-19, la economía a un no se estabiliza, por cuanto se ocasionó el cierre de diferentes establecimientos tanto públicos y privados, el sector turístico fu el más afectado, en todo ese lapso se decayó la economía. Hoy en día los establecimientos están reactivados atendiendo con todas las medidas de bioseguridad. El área de alimentos y bebidas del centro de turismo comunitario Santa Rita se encuentra en operación acogiendo a los clientes.

- **La demanda del mercado es muy estacional.**

La búsqueda de productos de consumo de alimentos lleva a los clientes a adquirir nuevos mercados que disponen de alimenticios más acortes a su tiempo, distancia, a las necesidades que requieren en ese momento.

2.5. Formulación del problema

a) Planteamiento del problema

Para el centro de turismo comunitario Santa Rita, al ser un centro dedicado a prestar servicios turísticos, la problemática radica en no encontrar alternativas que les permita reactivar su actividad al público, lo que causa no generar ingresos económicos y perjudica el desarrollo turístico, el personal tuvo un cambio radical de adaptarse a las medidas de protocolos de bioseguridad de esa manera prestar servicios adecuados y al disminuir espacio de la área de alimentos y bebidas prestando el servicio a una cantidad reducida para clientes, el desconocimiento de la guía de protocolos específicamente del área de alimentos y bebidas por parte del administrador a imposibilitado que los socios puedan tener el conocimiento necesario sobre las medidas de bioseguridad que deben cumplir al momento de ofrecer algún servicio, la falta de una organización ha ocasionado que no puedan tener una relación más profunda y poder reactivar sus actividades turísticas.

¿Es necesaria una guía de implementación de protocolos de bioseguridad para el centro de turismo comunitario Santa Rita para el área de alimentos y bebidas?

2.6. Justificación

El turismo es un factor enriquecedor a nivel mundial una de ellas es el centro de turismo comunitario Santa Rita, que conserva sus costumbres y tradiciones, debido a la emergencia sanitaria a nivel mundial ocasionó el cierre del establecimiento se espera el cambio de semaforización del Comité de Operaciones de Emergencia (COE) cantonal para la reactivación. Para el funcionamiento deberán seguir estrictamente los protocolos de bioseguridad.

Con la nueva guía de implementación de protocolos de bioseguridad estrictamente en el área de alimentos y bebidas es con la finalidad de prevenir posibles contagios y garantizar la protección de su personal y de los clientes, por lo que es de mucha relevancia para la reactivación.

Una vez implementado la guía de protocolos de bioseguridad, los colaboradores tendrán que adaptarse a las medidas, donde pondrán brindar servicio seguro y de la mejor calidad obteniendo clientes satisfechos. De esta manera se recuperará el desarrollo económico local y generando empleos.

3. OBJETIVOS

3.1. Objetivo General

Diseñar una guía de implementación de protocolos de bioseguridad para el centro de turismo comunitario Santa Rita para el área de alimentos y bebidas.

3.2. Objetivos Específicos

- Identificar las condiciones de bioseguridad dentro del área de alimentos y bebidas del Centro de Turismo Comunitario Santa Rita.

- Recolectar información bibliográfica de los protocolos de bioseguridad a implementar en el área de alimentos y bebidas del Centro de Turismo Comunitario Santa Rita.

- Elaborar una guía de protocolos de bioseguridad para el área de alimentos y bebidas del Centro de Turismo Comunitario Santa Rita.

4. MARCO TEÓRICO

4.1. Turismo

Una de las definiciones más claras y precisas sobre el turismo es:

Las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otros motivos no relacionados con el ejercicio de una actividad remunerada en el lugar visitado. (OMT, citado en Morillo & Coromoto, 2011, p. 10)

4.2. Calidad turística

Marrero (2016) afirma que

Resultado de un proceso que implica la satisfacción de las necesidades, exigentes y expectativas legítimas de los consumidores respecto a los protocolos y servicios, a un precio aceptable de acuerdo con las condiciones contractuales mutuamente aceptadas y con los factores subyacentes que determinan la calidad, tales como seguridad, higiene, accesibilidad, transparencia, autenticidad y la armonía de una actividad turística. (p.35)

4.3. Centro de turismo comunitario

Ministerio de Turismo (MINTUR, 2010) señala que

Es un modelo de la gestión en el que la comunidad local aprovecha el patrimonio natural/o cultural de la región en la que se asienta para desarrollar y ofrecer un servicio turístico caracterizado por la activa participación comunitaria en la planificación y ejecución de acciones conducentes a potenciar el desarrollo sostenible de la población mediante la reinversión de los beneficios de la actividad turística. (p.1)

4.4. Turismo en tiempos de COVID-19 de la masificación al distanciamiento social

“La contribución del turismo al PIB en el segundo trimestre de 2020 cae en un 100%, es decir, desaparece por completo la actividad turística como consecuencia de las restricciones globales al movimiento de personas” (Corbalan, 2020, párr. 1).

4.5. Coronavirus

Organización Mundial de la Salud (OMS, 2020) afirma que

Los coronavirus son una familia de virus que pueden causar enfermedades tanto en animales como en humanos. En los humanos, se sabe que varios coronavirus causan infecciones respiratorias que pueden ir desde el resfriado común hasta enfermedades más graves como el síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS) y el síndrome respiratorio agudo severo (SRAS). El coronavirus que se ha descubierto más recientemente causa la enfermedad por coronavirus COVID-19.

4.6. COVID-19

OMS (2020) afirma que

La COVID-19 es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente. Tanto este nuevo virus como la enfermedad que provoca eran desconocidos antes de que estallara el brote en Wuhan (China) en diciembre de 2019. Actualmente la COVID-19 es una pandemia que afecta a muchos países de todo el mundo.

4.7. Diferencia entre aislamiento, cuarentena, y distanciamiento

OMS (2020) afirma que

La cuarentena significa restringir las actividades o separarse a las personas que no están enfermas pero que no pueden haber estado expuestas a las COVID-19. El objetivo es prevenir la propagación de la enfermedad en el momento en que las personas empiezan a presentar síntomas.

El aislamiento significa separar a las personas que están enfermas con síntomas de la COVID-19 y pueden ser contagiosas para prevenir la propagación de la enfermedad.

El distanciamiento físico significa estar físicamente separado. La OMS recomienda mantener una distancia de al menos un metro con los demás. Es una medida general que todas las personas deberían adoptar incluso si se encuentra bien y no han tenido una exposición conocida a la COVID-19.

4.8. Bioseguridad

“La bioseguridad es la aplicación de conocimientos, técnicas y equipamientos para prevenir a personas, laboratorios, áreas hospitalarias y medio ambiente de la exposición a agentes potenciales infecciosos o considerados de riesgo biológico” Ministerio de Turismo et al. (2020, p. 5)

4.9. Protocolo de bioseguridad

Santos (2020) afirma que

El protocolo de bioseguridad es un documento que incluye los lineamientos para orientar a la población frente a las medidas que se requieren para mitigar la transmisión del virus, las cuales deben adaptarse a las diferentes actividades y sectores, con el fin de continuar fortaleciendo la respuesta en la fase de mitigación del Covid-19.

El protocolo general de bioseguridad fue adoptado a través de la Resolución 666 de 2020 proferida por el Ministerio de salud y Protección Social y su objetivo es orientar las medidas generales de bioseguridad en el marco de la pandemia del covid-19 para adaptar en los diferentes sectores, excepto en el sector salud, con el objetivo de disminuir el riesgo de transmisión del virus de humano a humano durante el desarrollo de todas sus actividades.

4.10. Peligro para la bioseguridad

“Los sistemas de bioseguridad se ocupan primordialmente de prevenir, controlar o gestionar los peligros de la vida y la salud. En los distintos sectores de la bioseguridad hay diversas descripciones de lo que es un peligro” (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2007, pág. 12).

4.11. EPP

Una de las definiciones más claras y precisas sobre el turismo es:

Siglas para Equipo de Protección Personal. Constituye implementos que protegen a la persona ante un peligro. Incluye pero no se limita a: guantes, mascarilla, gafas, mandil, casco, etc. El uso de estos implementos depende de los riesgos evaluados en cada actividad. Ministerio de Turismo et al. (2020, p. 6)

4.12. Restaurante

Rodríguez, (2015). Nos dice que “Los restaurantes son establecimientos en los que sirve comida (fría y caliente) a cambio de un precio establecido previamente Existen diversos tipos de restaurantes que se clasifican según su categoría, según el tipo de restauración y según la oferta gastronómica” (p.87).

4.13. Categorización

Reglamento de turismo de alimentos y bebidas (2018) a firma que

Categorización. - Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas se categorizarán mediante un sistema de puntuación, obtenida de acuerdo al cumplimiento de requisitos establecidos en este reglamento.

Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas se clasificarán de la siguiente manera:

Literal que corresponde es:

b) Los restaurantes se categorizaran en: (5) cinco, (4) cuatro, (3) tres, (2) dos y (1) un tenedor, siendo (5) cinco tenedores la mayor categoría y un (1) tenedor la menor categoría. (p.10)

5. MARCO LEGAL

5.1. Constitución de la República del Ecuador

Art. 32.- La salud es un derecho que garantiza el Estado, cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al agua, la alimentación, educación, la cultura física, el trabajo, la seguridad social, los ambientes sanos y otros que sustentan el buen vivir.

El Estado garantizará este derecho mediante políticas, sociales, culturales, educativas y ambientales; y el acceso permanente, oportuno y sin exclusión a programas, acciones y servicios de promoción y atención integral de salud, salud sexual, salud productiva. La prestación de los servicios de salud se regirá por los principios de equidad, universalidad, solidaridad, interculturalidad, calidad, eficiencia, eficacia, precaución y biótica, con enfoque de género y generacional. (pp.17-18).

5.2. Plan Nacional del Buen Vivir

La salud se constituye como un componente primordial de una vida digna, pues esta repercute tanto en el plano individual como en el colectivo.

En la provisión de servicio de salud, es vital importancia adoptar un enfoque de equidad territorial y pertinencia cultural a través de un ordenamiento del territorio que asegure a todas las mismas condiciones de acceso, sin discriminación ni distinción de ninguna clase.

El derecho a la salud debe orientarse de manera especial hacia grupos de atención prioritaria y vulnerable, con énfasis en la primera infancia y con enfoque en la familia como grupo fundamental de la sociedad, en su diversidad y sin ningún tipo de discriminación. (p.54)

5.3. Ley Orgánica de Salud

Art. 16.- El Estado establecerá una política intersectorial de seguridad alimentaria y nutricional, que propenda a eliminar los malos hábitos alimenticios, respete y fomente los conocimientos y prácticas alimentarias tradicionales, así como el uso y consumo de productos y alimentos propios de cada región y garantizará a las personas, el acceso permanente a alimentos sanos, variados, nutritivos, inocuos y suficientes.

Esta política estará especialmente orientada a prevenir trastornos ocasionados por deficiencias de micro nutrientes o alteraciones provocadas por desórdenes alimentarios. (pp. 6-7)

5.4. Ordenanza Municipal N° 8 del Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Archidona

Art 4, literal f) del Código Orgánico de Organización Territorial Autonomía y Descentralización – COOTAD, determina como fin de los gobiernos autónomos descentralizados (GAD) la obtención de un hábitat seguro y saludable para los ciudadanos.

Artículo 415 del COOTAD, los GAD municipales ejercen dominio sobre los bienes de uso público como calles, avenidas, puentes, pasajes y demás vías de comunicación y circulación: así como en plazas, parques y demás espacios destinados a la recreación u ornato público y promoción turística.

Que, mediante Resolución Administrativa No. 033-A-GADMA-2020, de fecha 21 de marzo de 2020, el Ing. Andrés Bonilla Abril, Alcalde del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Archidona, resuelve: Art 1-“DECLARAR en emergencia grave al cantón Archidona bajo circunstancias de fuerza mayor, por sesenta días, con el objeto de prevenir y proteger a la conectividad frente a brote epidémico de coronavirus COVID-19; a efectos de ejecutar cuanta acción fuere necesaria, posible y pertinente, en resguardo del bienestar ciudadano.

6. METODOLOGÍA APLICADA

6.1. Tipo de investigación

6.1.1. Investigación exploratoria

“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” (Maryelis Morán, 2015).

Este tipo de investigación se centra en analizar e investigar aspectos concretos de la realidad que aún no han sido analizados en profundidad. Básicamente se trata de una exploración o primer acercamiento que permite que investigaciones posteriores puedan dirigirse a un análisis de la temática tratada.

6.2. Métodos de investigación por cada uno de los objetivos específicos

6.2.1. Método de investigación de campo:

Cajal, (2020) afirma que

Investigación de campo se adquiere o miden datos sobre un suceso en particular, en el lugar donde suceden. Es decir que, el investigador se traslada hasta el sitio donde ocurre el fenómeno que desea estudiar, con el propósito de recolectar información útil para su investigación, la investigación de campo le brinda la posibilidad al investigador de tener una comprensión más amplia de los datos obtenidos, ya que conocerá de primera mano las condiciones reales mediante las cuales se obtuvo dicha información, pudiendo modificarla o revisarla si surge algún tipo de duda. (párr.1)

En la identificación de las condiciones de bioseguridad dentro del área de alimentos y bebidas del centro de turismo comunitario Santa Rita, se utilizó el método de observación directa mediante la técnica de encuesta la cual se aplicará al personal interno del área de alimentos y bebidas, determinando que el área de alimentos y bebidas no cuentan con una guía de protocolos de bioseguridad para un mejor desempeño en la actividad que ofrecen, siendo este el más indispensable y complejo a la vez.

6.2.2. Método bibliográfico:

Ayala (2018) afirma que

El método bibliográfico o documental consiste en la revisión de material bibliográfico existente con respecto al tema a estudiar. Se trata de uno de los principales pasos para cualquier investigación e incluye la selección de fuentes de información, se le considera un paso esencial porque incluye un conjunto de fases que abarcan la observación, la indagación, la interpretación, la reflexión y el análisis para obtener bases necesarias para el desarrollo de cualquier estudio (párr.1)

En la recolección de información sobre los protocolos de bioseguridad a implementar se utilizó el método bibliográfico en la cual se pudo extraer información, especializadas que condujeron a un conocimiento más profundo de la investigación relacionada con la elaboración de la guía de protocolos de bioseguridad para el área de alimentos y bebidas del centro de turismo comunitario Santa Rita.

6.2.3. Método descriptivo:

“El método descriptivo aquella orientación que se centra en responder la pregunta acerca de cómo es una determinada parte de la realidad objeto de estudio” (CMF, 2020).

En la elaboración del diseño de la guía de protocolos de bioseguridad para el área de alimentos y bebidas, se utilizó el método descriptivo el cual permite describir y plasmar los protocolos de bioseguridad a aplicarse dentro del área de alimentos y bebidas del centro de turismo comunitario Santa Rita.

6.3. Técnicas de investigación

6.3.1 La observación

“La técnica de observación es una técnica de investigación que consiste en observar personas, fenómenos, hechos, casos, objetos, acciones, situaciones, etc., con el de obtener determinada información necesaria para una investigación” (Catellanos, 2017).

Con esta técnica se logró identificar que el personal del “Centro de Turismo Comunitario Santa Rita”, no cuentan con un adecuado proceso de bio seguridad dentro del área de alimentos y bebidas, tomando en cuenta así los puntos para la elaboración de

la guía de protocolos de bio seguridad a implementar en el área de alimentos y bebidas, que ayudara a obtener un mejor estatus dentro del servicio estudiado, además poner en práctica mediante la guía de protocolos de bio seguridad y procedimientos establecidos en el mismo.

6.3.2 La encuesta

“La encuesta es una técnica de adquisición de información de interés sociológico, mediante un cuestionario previamente elaborado, a través del cual se puede conocer la opinión o valoración del sujeto seleccionado en una muestra sobre un asunto dado” (Ena, 2018).

La encuesta se realizará mediante el instrumento de un cuestionario al personal interno del área de alimentos y bebidas del centro de turismo comunitario Santa Rita para medir sus conocimientos sobre los protocolos de bioseguridad.

7. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

7.1. Resultado del primer objetivo: Identificar las condiciones de bioseguridad dentro del área de alimentos y bebidas del Centro de Turismo Comunitario Santa Rita.

En la identificación de las condiciones de bioseguridad dentro del área de alimentos y bebidas del Centro de Turismo Comunitario Santa Rita, se utilizó el método de observación directa y se aplicó la técnica de una encuesta al personal interna, se comprobó que no cuentan con una guía o instructivo de bioseguridad que evite algún tipo de contagio en la prestación de servicios a los turistas locales, nacionales y extranjeros y los resultados de la misma sirvieron para la elaboración de la guía.

7.1.2. Encuesta de bioseguridad al personal interno del área de alimentos y bebidas en el Centro de Turismo Comunitario Santa Rita.

Se realizó la encuesta al personal interno del área de alimentos y bebidas del Centro de Turismo Comunitario Santa Rita y los resultados sirvieron para la elaboración de la guía de protocolos de bioseguridad para el área de alimentos y bebidas del Centro de Turismo Comunitario Santa Rita. Se desarrolló en base a un listado fijo de preguntas y se administró a un pequeño número de cuestionario para su posterior análisis.

Pregunta N° 1

¿Tiene conocimiento sobre los protocolos de bioseguridad para prevenir el contagio de la COVID-19?

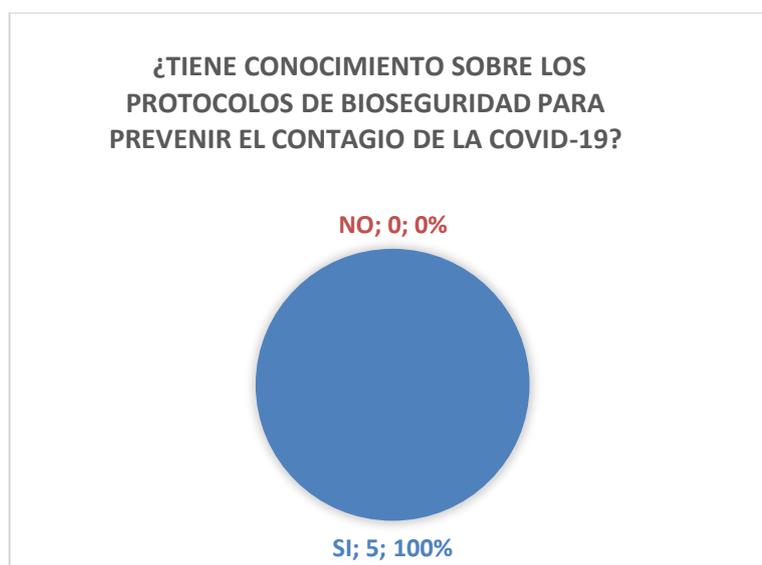
Cuadro 4

Tiene conocimientos sobre los protocolos de bioseguridad

RESPUESTAS	FRECUENCIAS
SI	5
NO	0
Total	5

Nota: Elaboración propia

Gráfico 1



Nota: Elaboración propia

Interpretación: Todo el personal tiene el 100% de conocimientos sobre los protocolos de bioseguridad para prevenir el contagio de la covid-19 y así aplicar las buenas prácticas en el área para un mejor servicio.

Pregunta N° 2

Cuenta con una guía de protocolos de bioseguridad para el área de alimentos y bebidas.

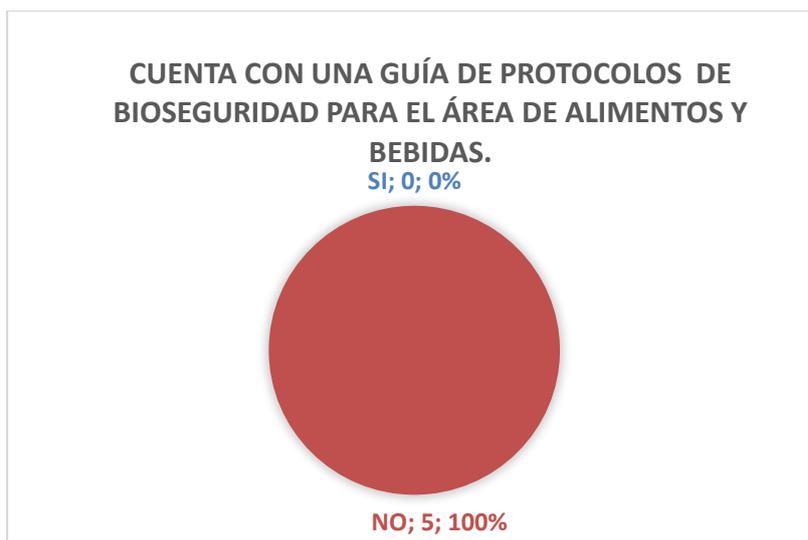
Cuadro 5

Cuenta con una guía de bioseguridad para el área de A&B

RESPUESTAS	FRECUENCIAS
SI	0
NO	5
Total	5

Nota: Elaboración propia

Gráfico 2



Nota: Elaboración propia

Interpretación: El 100% del personal manifiesta que no cuenta con una guía de protocolos de bioseguridad para el área de alimentos y bebidas, la cual les dificulta utilizar correctamente los implementos de protección al momento de tener contacto con los clientes.

Pregunta N° 3

Aplica correctamente el protocolo de bioseguridad en el área de alimentos y bebidas.

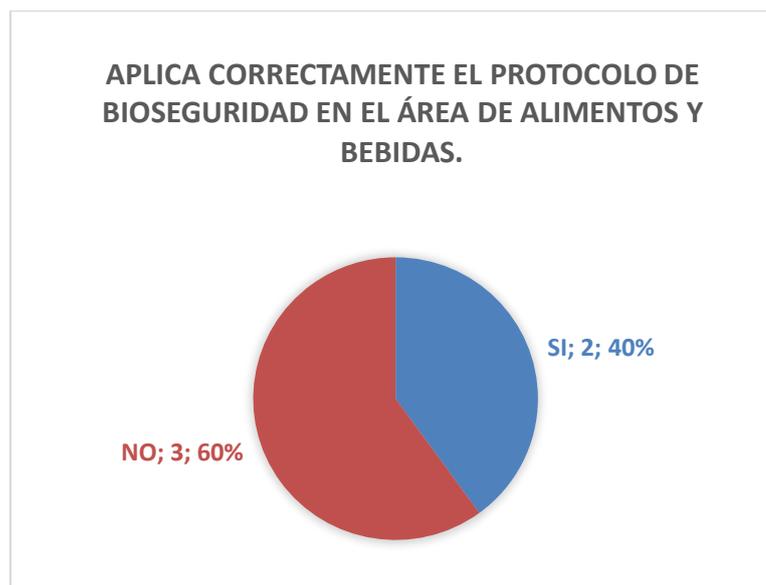
Cuadro 6

Aplicación correcto de protocolo de bioseguridad en el área de A&B

RESPUESTAS	FRECUENCIAS
SI	2
NO	3
Total	5

Nota: Elaboración propia

Gráfico 3



Nota: Elaboración propia

Interpretación: El 60% no aplican correctamente el protocolo de bioseguridad en el área de alimentos y bebidas, por la falta de interés y el no contar con una guía física en la cual guiarse o verificar correctamente los protocolos de bioseguridad que se deben aplicar en el área de A&B.

Pregunta N° 4

Es necesario establecer el uso obligatorio de la guía de protocolos para el personal del área.

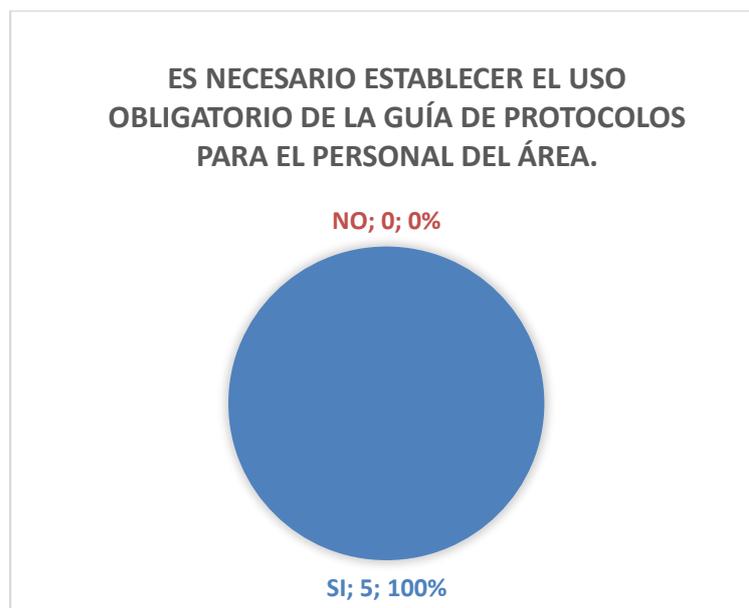
Cuadro 7

Uso obligatorio de la guía de protocolos

RESPUESTAS	FRECUENCIAS
SI	5
NO	0
Total	5

Nota: Elaboración propia

Gráfico 4



Nota: Elaboración propia

Interpretación: El 100% resaltan que es muy necesario establecer el uso obligatorio de la guía de protocolos para el personal del área de alimento y bebidas para así evitar un contagio o contaminación que perjudiquen a los clientes y personal.

Pregunta N° 5

Ha recibido alguna capacitación de bioseguridad de alguna institución.

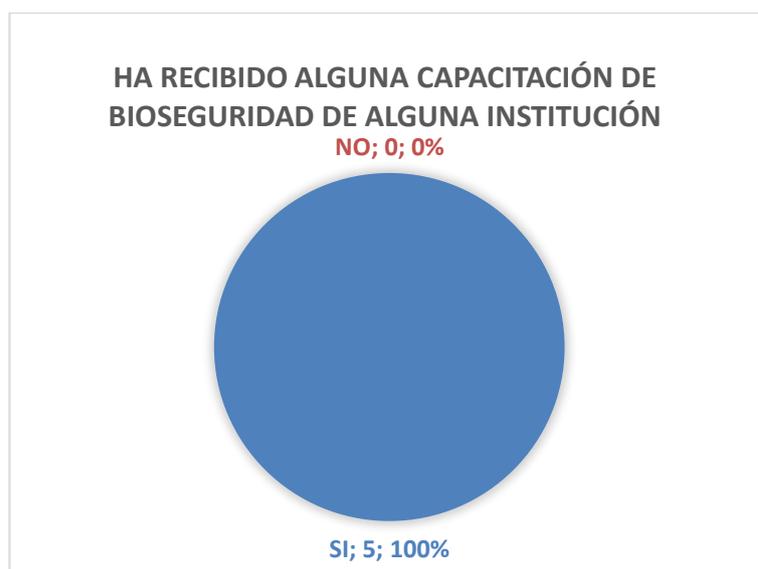
Cuadro 8

Ha recibido alguna capacitación de bioseguridad

RESPUESTAS	FRECUENCIAS
SI	5
NO	0
Total	5

Nota: Elaboración propia

Gráfico 5



Nota: Elaboración propia

Interpretación: El 100% han recibido una capacitación muy general de la bioseguridad que deben de cumplir en el Centro de Turismo Comunitario Santa Rita por parte de la Fundación Maquita.

Pregunta N° 6

Cuenta con materiales de bioseguridad por parte del Centro de Turismo Comunitario Santa Rita en el área de alimentos y bebidas.

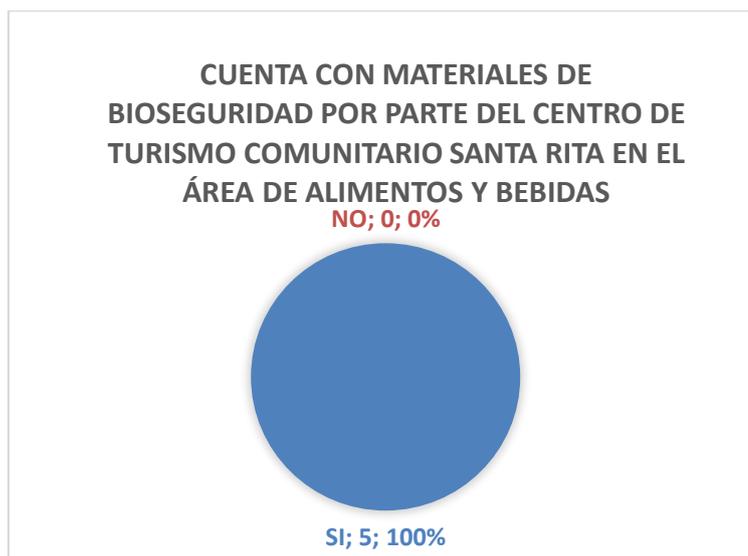
Cuadro 9

Cuenta con materiales de bioseguridad en el área de A&B

RESPUESTAS	FRECUENCIAS
SI	5
NO	0
Total	5

Nota: Elaboración propia

Gráfico 6



Nota: Elaboración propia

Interpretación: El 100% manifiestan que cuenta con materiales de bioseguridad por parte del Centro de Turismo Comunitario Santa Rita en el área de alimentos y bebidas, para su respectiva aplicación guiándose en los de protocolos de bioseguridad evitando el contagio de la COVID-19 hacia los clientes.

Pregunta N° 7

Con la implementación de la guía de protocolos evitara el contagio de la COVID-19 hacia los clientes.

Cuadro 10

Con la Implementación de la guía de protocolos evitara el contagio

RESPUESTAS	FRECUENCIAS
SI	5
NO	0
Total	5

Nota: Elaboración propia

Gráfico 7



Nota: Elaboración propia

Interpretación: El 100% manifiestan que con la implementación de la guía de protocolos evitara el contagio de la COVID-19 hacia los clientes, al tener la guía en físico será más fácil revisar la correcta aplicación de los protocolos al momento de recibir a los clientes en el área de alimentos y bebidas.

Pregunta N° 8

Se beneficiará el emprendimiento con la guía de protocolos generada en el área de alimentos y bebidas.

Cuadro 11

Se beneficiara el emprendimiento con la guía de protocolos

RESPUESTAS	FRECUENCIAS
SI	5
NO	0
Total	5

Nota: Elaboración propia

Gráfico 8



Nota: Elaboración propia

Interpretación: El 100% manifiestan que será de gran beneficio para el centro de turismo comunitario Santa Rita la guía de protocolos de bioseguridad en el área de alimentos y bebida con la guía se tendría un modelo a seguir en la seguridad dentro del área así poder resguardar la salud de su personal interno e externo.

7.2. Resultado del segundo objetivo: Recolectar información bibliográfica de los protocolos de bioseguridad a implementar en el área de alimentos y bebidas del centro de turismo comunitario Santa Rita.

La recolección de la información bibliográfica se la obtuvo de entes reguladores como es el Ministerio de Turismo, Protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por la covid-19, Manual del Comité de Operaciones de Emergencias – COE y Ministerio de Salud Pública del Ecuador.

7.2.1 Protocolo General de Medidas de Bioseguridad para Establecimientos de alimento y bebidas: Restaurante y Cafeterías, al Momento de su Reapertura, en el Contexto de la Emergencia Sanitaria por la Covid-19.

Ministerio de Turismo et al (2020) afirma que

Es importante informar y concientizar a todo el personal que se encuentra directa o indirectamente involucrado con los alimentos, con el fin que todos conozcan los protocolos y puedan adaptar las nuevas estrategias en cada área del proceso.

COVID-19 NO es una ETA (Enfermedad Transmitida por Alimentos), pero si puede provocar una contaminación cruzada. Por lo cual se deben tomar medidas de prevención.

Para iniciar las actividades laborales en los lugares de trabajo, se deberá tomar en cuenta los siguientes lineamientos:

a. Recomendaciones para todo el personal antes de salir de casa:

- Higiene personal diaria
- Ropa limpia
- Uñas cortas
- Cabello recogido
- No utilizar joyas como: anillos, aretes, collares, pulseras, etc.
- Utilizar prendas de mangas largas. Se recomienda que en lo posible cubra todo el cuerpo y se realice el cambio de prendas de vestir por el uniforme de trabajo o ropa de trabajo en el establecimiento, siempre observando el lavado y desinfección de manos, así como lavado de prendas.
- Colocarse la mascarilla quirúrgica antes de salir de casa.
- Mantener distancia entre las personas de dos metros de distancia cuando este fuera de casa.
- Llevar un dispensador de alcohol gel al 70% de uso personal.
- No tocar su rostro u otras partes del cuerpo durante la trayectoria a su lugar de trabajo.

- En caso de presentar sintomatología relacionada con la COVID-19, abstenerse de salir de la casa, notificar inmediatamente al empleador y no ir al lugar de trabajo.

b. Desplazamientos al lugar de trabajo y retorno a su hogar:

- En los desplazamientos realizados por medio de transporte público, bus de la empresa u otro medio de transporte (taxi), se deberá guardar la distancia interpersonal con las otras personas; además, del uso de mascarilla.
- Si se traslada a su lugar de trabajo a pie, en bicicleta, moto o scooter, es necesario que lleve mascarilla. Guarde la distancia interpersonal cuando vaya caminando por la calle.
- Siempre que pueda, es preferible en esta situación el transporte individual.
- En el caso de transportes institucionales, las unidades deben aplicar procesos de desinfección de acuerdo con lo establecido en el Protocolo de Limpieza y Desinfección de Unidades de Transporte Público emitido por la Agencia Nacional de Tránsito.
- Lavado y desinfección de manos al llegar al lugar de trabajo, como al regresar al domicilio.

c. Requisitos en el lugar de trabajo

a) El empleador debe:

- Evaluar y monitorear el estado de salud de sus trabajadores con frecuencia diaria. Se debe realizar la lectura de temperatura (termómetro infrarrojo) al personal al inicio y fin de la jornada de trabajo, y llevar el registro correspondiente. Si la temperatura de la persona está por encima de los treinta y ocho (38) grados deberán observarse los Lineamientos establecidos en el cumplir con el aislamiento preventivo acorde al Protocolo de aislamiento preventivo obligatorio para personas con sospecha o positivo de la COVID-19 emitido por la Mesa Técnica de Trabajo 2 Salud y Atención Prehospitalaria.
- Brindar información básica sobre las medidas y normas de seguridad con relación a la emergencia sanitaria por COVID-19, con una frecuencia definida. La información deberá contener la siguiente temática:

- Definición de caso sospechoso;
- Definición de contacto;
- Acciones a seguir frente a cada caso;
- Protección para la atención al público;
- Medidas personales y colectivas de protección y prevención;
- Información oportuna y precisa, transparente, acerca de la evolución de la pandemia en cada centro o local de trabajo;
- Canales de comunicación expeditos y ágiles;
- Disponer de dispensador/es de solución desinfectante al ingreso y/o en áreas estratégicas dentro del establecimiento;
- Colocar un mecanismo de desinfección de calzado para el personal y personas usuarias;
- Y demás información actualizada que considere necesaria;

Ejemplos de soluciones para desinfección de calzado son:

- Solución de cloro: 30ml de cloro (5%) en 1 litro de agua
- Solución de amonio cuaternario: 400ppm o de acuerdo a lo establecido en la hoja de seguridad e indicaciones del fabricante.
- Se deberá seguir las recomendaciones del proveedor de químicos y desinfectantes.
- Se deberá definir una frecuencia de cambio de la solución, en base al tráfico de cada establecimiento. Mínimo dos veces al día.
- Se recomienda designar un área de vestuario para el personal, área que deberá limpiarse de manera constante. La periodicidad de la limpieza de estas áreas dependerá del nivel de afluencia que tenga en lugar a desinfectar.
- Promover los buenos hábitos de higiene a todo nivel dentro del establecimiento.
- Cada establecimiento deberá proveer al personal de los equipos de protección personal (mascarillas) e higiene, necesarios para poder seguir las recomendaciones individuales, adaptándose a cada actividad concreta.
- Con carácter general, es necesario mantener un aprovisionamiento e inventario adecuado de jabón, pañuelos desechables y alcohol en gel, mismos que deben contar con Registro Sanitario o Notificación Sanitaria Obligatoria emitida por la Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

(ARCSA), Doctor Leopoldo Izquieta Pérez; así como también, deben contar bolsas para el manejo de desechos y la gestión de los mismos.

- Se recomienda adaptar en el área de lavado de manos que tenga los siguientes implementos: dispensador de jabón líquido, dispensador de papel toalla o secadora de manos, dispensador de alcohol gel o desinfectante de manos.
- Hacer cumplir la disposición sobre el distanciamiento, el cual consiste en espacios abiertos, deberá mantener una distancia de al menos un metro entre persona y persona, incluido los empleados, (dos metros en espacios cerrados).
- Observar las disposiciones emitidas por el Ministerio de Trabajo sobre el retorno progresivo del personal y sus horarios, mismas que serán canalizadas por el propietario o administrador del establecimiento.
- Dar cumplimiento a las disposiciones emitidas por las autoridades correspondientes sobre salud y seguridad en el trabajo (riesgos laborales). Cumplir con la normativa establecida para la manipulación de alimentos y su procesamiento, emitida por la autoridad sanitaria correspondiente.

d. El personal debe:

GENERAL:

- Desinfectar el calzado
- Aumentar de la frecuencia de lavado de manos con una duración mínima de cuarenta (40) segundos en cada lavada, y desinfección de las mismas

¿Cuándo lavar y desinfectar las manos?

- Al ingreso de las áreas de preparación de los alimentos;
- Después de ir al baño; - Después de toser o estornudar;
- Después de manipular dinero;
- Después de cargar cajas u objetos sucios;
- Después de recoger o manejar desechos;
- Entre actividades de producción para evitar la contaminación cruzada;
- Antes y después de usar mascarilla;
- Después de utilizar productos químicos o de limpieza;
- Antes y después de la recepción de producto;

- Después de ingerir alimentos o bebidas;
- Cada vez que sus manos se ensucien por alguna actividad.
- Desinfectar objetos personales como: celular, gafas, lentes, etc. Utilizar de manera imprescindible mascarilla quirúrgica (simple) por un período máximo de 4 horas.
- La mascarilla quirúrgica debe cubrir boca y nariz y se debe desechar una vez que esta mojada sucia, depositándola en el recipiente dispuesto para el manejo de residuos sólidos.
- En el caso de usar guantes los mismos deberán utilizarse cuando la actividad lo amerite. En caso de que el uso sea necesario se recomienda que éstos sean desechables de forma diaria y se encuentren en buen estado (una vez usados se deben desechar en un recipiente dispuesto para el manejo de desechos sólidos y realizar lavado de manos). Por ningún motivo esto reemplazará el lavado de manos constante.
- Colocarse el uniforme o ropa de trabajo limpia y buen estado de la misma para iniciar sus labores. En caso de no contar con uniforme, utilizar mandil.
- El personal que manipula alimentos deberá estar correctamente uniformado, para acceder adecuadamente a sus áreas de trabajo.
- Utilizar protección de cabello para el personal que lo requiera.
- Evitar el contacto directo con pertenencias de las personas usuarias (solicitar a la persona usuaria que facilite la exposición de los documentos / información, sin establecer contacto).
- Mantener una aplicación constante de alcohol o alcohol gel al 70%, sobre todo al contacto de objetos.
- Mantener el distanciamiento social entre el personal de trabajo, así como con las personas usuarias de al menos un (1) metro en espacios abiertos y dos (2) metros en espacios cerrados.
- En el caso de haberse expuesto de forma directa a un paciente confirmado para la COVID-19 se debe cumplir con el aislamiento preventivo acorde al Protocolo de aislamiento preventivo obligatorio para personas con sospecha o positivo de la COVID-19 emitido por la Mesa Técnica de Trabajo 2 Salud y Atención Prehospitalaria.

e. ESPECÍFICOS:**Meseros:**

- Deberán limitar la comunicación oral a lo necesario.
- De preferencia se recomienda adoptar un medio (ejemplo: papel- menú impreso para selección, medio digital u otros) que facilite la toma de pedidos con comunicación hablada reducida.
- Desinfectar los menús/cartas/esferos después de cada uso.
- Verificar el distanciamiento entre las personas usuarias en sus mesas.
- **Cajeros:**
- Deberán tomar las medidas de precaución en cuanto al manejo de dinero, prefiriendo medios de pagos electrónicos.
- Usar un medio de desinfección de manos con mayor frecuencia (ejemplo: alcohol gel, paños húmedos, toallas/papel con soluciones desinfectantes, etc.).
- Lavar y desinfectar sus manos en base a las pausas definidas en su jornada laboral.
- Esferos de uso personal y desinfectarlos con mayor frecuencia. Se recomienda mantener un esfero para uso exclusivo de clientes, el cual deberá ser desinfectado después de cada uso
- Solicitar a los usuarios facilitar la exposición de los documentos / información, sin establecer contacto y manteniendo distancia entre el personal del local y el usuario.
- Se recomienda utilizar medios de pago electrónico (transferencias bancarias, tarjetas de débito o crédito, etc.). Evitar el pago de dinero en efectivo.
- Se recomienda utilizar facturación electrónica. Evitar la firma de recibos, voucher, facturas, etc.

f. Requisitos de limpieza y desinfección de instalaciones

- Con base en la realidad de cada establecimiento, se deberá levantar procedimientos de limpieza y llevar los registros relacionados como garantía del cumplimiento.

- Cada establecimiento deberá crear una frecuencia de limpieza que se ajuste a la realidad de su operación. Es recomendable que se establezcan horarios de limpieza y desinfección tanto del establecimiento, como del baño, cocina, etc.
- Las superficies del baño y el sanitario deben limpiarse y desinfectarse al menos cuatro veces al día y según la frecuencia del uso, se deberá llevar el registro diario de limpieza y desinfección. Se deberá observar lo establecido en el Reglamento Sustitutivo para el control del funcionamiento de los servicios y baterías sanitarias en los establecimientos turísticos.
- Se recomienda utilizar desinfectantes como el hipoclorito de sodio al 0.1% o alcohol al 70% para la limpieza de los objetos, superficies y materiales de uso constante; así como las superficies del baño (o cualquier otro objeto sobre el que se estornude o tosa).
- Los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección deben ser lavados con abundante agua y jabón para asegurar su limpieza, los mismos deben estar limpios y desinfectados cada vez que se utilicen. Se podrá utilizar también material desechable para realizar la limpieza.

g. Se recomienda reforzar la limpieza de:

- Computadores, pantallas, mouse, teclado.
- Puertas, manubrios, interruptores de luz.
- Llaves de agua, dispensadoras de jabón y desinfectante, dispensadoras de papel,
- secadores de manos.
- Superficies de trabajo.
- Menús, esferos.
- Counters, mesas, sillas.
- Trampas de grasa, lavabos, mesones, equipos de cocina.
- Baños y vestidores.
- Sistema de aire (ductos o equipos de enfriamiento)
- Otras que se consideren de riesgo.

h. Requisitos para el cliente:

A los clientes se les deberá solicitar:

- Seguir las normas establecidas por el COE Nacional para el comportamiento ciudadano.
- Verificar que los usuarios al ingresar al establecimiento mantengan el distanciamiento social y utilicen los materiales de desinfección disponibles en el establecimiento, incluida la desinfección de calzado, así como también el uso de mascarilla.
- Cumplir con las normas de higiene y sanitización al ingreso del establecimiento.
- Uso del alcohol gel al 70% dispuesto para clientes.
- Mantener la distancia de al menos un metro entre personas, en establecimientos ubicados en espacios abiertos y al menos dos metros en establecimientos ubicados en espacios cerrados.
- Se observarán los horarios restringidos para la atención a personas usuarias, conforme las disposiciones del COE Nacional. Se recomienda utilizar mecanismos de reserva previa de mesas.

i. Acciones mínimas para el inicio de operaciones o servicios:

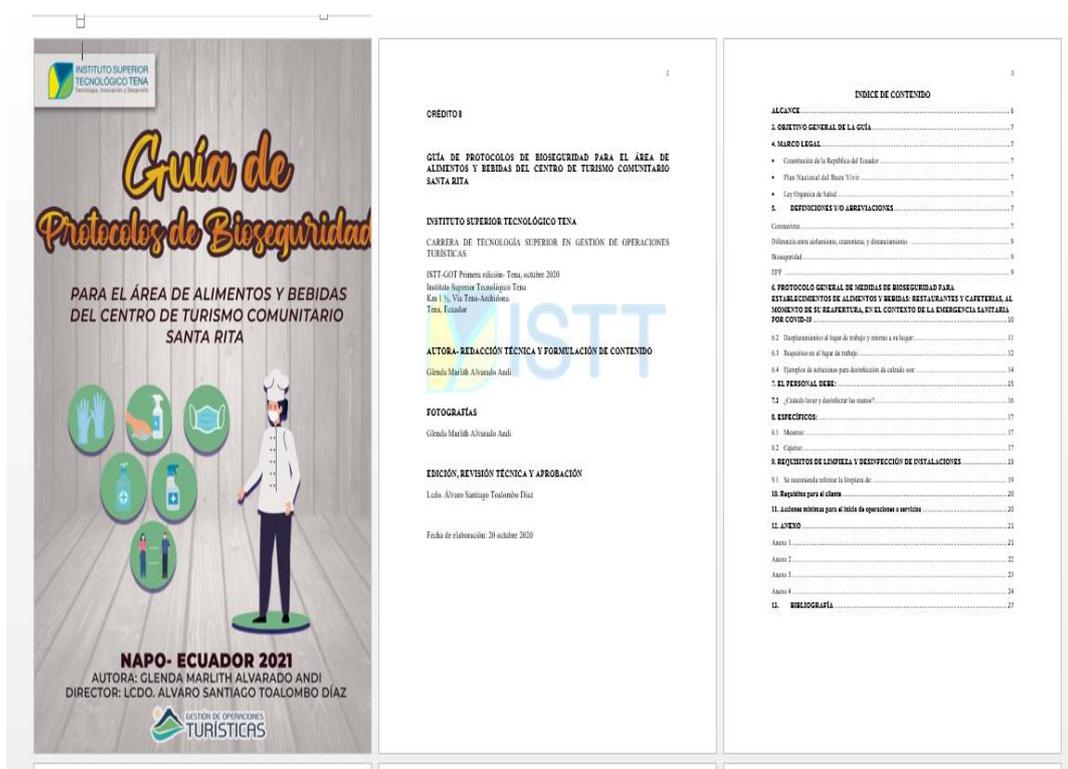
- Colocar en el establecimiento rotulado visible de número de emergencia 911 o 171
- Establecer señalética que indique se mantenga la distancia entre personal y personas usuarias.
- La capacidad y aforo de los establecimientos estará acorde al distanciamiento social (2 metros)
- La disposición de las mesas debería ser de tal forma que las distancias entre el respaldo de silla a silla, de una mesa a otra sea superior a un metro en espacios abiertos, y superior a dos (2) metros en espacios cerrados (pp.7-15).

7.3. Resultado del tercer objetivo: Elaborar una guía de protocolos de bioseguridad para el área de alimentos y bebidas del Centro de Turismo Comunitario Santa Rita.

Se elaboró como producto final una guía de protocolos de bioseguridad para el área de alimentos y bebidas del Centro de Turismo Comunitario Santa Rita, en donde se podrá aplicar el uso correcto de los diferentes protocolos de bioseguridad, contribuyendo así a la calidad, seguridad y satisfacción de las personas que visitan el establecimiento.

Gráfico 9

Imagen del Diseño de la Guía de Protocolos de Bioseguridad



Nota: Elaboración propia

8. RECURSOS, COSTOS Y FUENTES DE FINANCIAMIENTO

Tabla 1

Detalle de Costo Del Proyecto

RECURSOS	CANTIDAD	COSTO U.	COSTO T.	FINANCIAMIENTO PERSONAL
Humanos				
Glenda Alvarado	4 meses	400 ,00	1.600,00	1.600,00
Materiales				
Resma de papel boom	1	0,02	4,00	4,00
Esferos	2	0,50	1,00	1,00
Cuaderno	1	1,50	1,50	1,25
Equipos				
Internet	1	35,00	35,00	35,00
Impresión	1	450,00	450,00	450,00
SUBTOL		1,887,52	1,892	2,091.25
IMPREVISTOS 10%				209,125
TOTAL				2, 305.375

Nota: Elaboración propia

9. CONCLUSIONES

a) .Durante el proceso de identificación sobre las condiciones de bioseguridad para el área de alimentos y bebidas se constató que el personal que desempeña la actividad no cumplía en su totalidad con las medidas preventivas de protección, o tenía escasos conocimientos sobre los protocolos a aplicar, el medio utilizado fueron el método de observación directa y encuesta permitiendo favorecer a la elaboración de la guía.

b) Se recolectó información bibliográfica de los protocolos de bioseguridad a implementar en el área de alimentos y bebidas del Centro de Turismo Comunitario Santa Rita los cuales están conformados por los siguientes temas: acciones mínimas para el inicio de operaciones o servicios, medidas generales, mantenimiento y desinfección, para todo el personal antes de salir de casa, requisitos en el lugar de trabajo, meseros, requisitos para el cliente.

c) Se elaboró una guía de implementación de protocolos de bioseguridad para el área de alimentos y bebidas del Centro de Turismo Comunitario Santa Rita con fin de mitigar y prevenir el contagio del virus de la COVID-19, permitiendo que el personal pueda regirse a las medidas adaptadas al desempeñar su actividad y la seguridad que debe seguir al momento de brindar el servicio favoreciendo a la reactivación turística y económica de localidad.

10) RECOMENDACIONES

a) Socializar sobre el uso de la guía de protocolos de bioseguridad a los colaboradores del área de Alimentos y bebidas del Centro de Turismo Comunitario Santa Rita, con el propósito de precautelar la seguridad de los colaboradores internos y de los visitantes.

b) Aplicar de forma inmediata los procesos especificados en la guía de protocolos de bioseguridad, con énfasis con el estricto control y cumplimiento.

c) Actualizar la guía de protocolos de bioseguridad tomando en cuenta las medidas decretadas por el COE Cantonal, informándose de la semaforización que se establezca en el sector que se encuentra el Centro de Turismo Comunitario Santa Rita.

11. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Consejo Nacional de Planificación. (22 de Septiembre de 2017). *Plan Nacional de Desarrollo 2017-2012 "Toda una vida"*. Obtenido de https://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/10/PNBV-26-OCTFINAL_0K.compressed1.pdf
- Archidona, M. d. (16 de Marzo de 2020). *Ordenanza Municipal Archidona*. Obtenido de https://archidona.gob.ec/emergencias_covid_19.html
- Asamblea Nacional de Ecuador. (20 de Octubre de 2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Obtenido de https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf
- Ayala, A. M. (1 de marzo de 2018). *Investigación bibliográfica*. Obtenido de <https://www.lifeder.com/investigacion-bibliografica/>
- Cajal, A. (25 de agosto de 2020). *Investigación de campo: características, diseño, técnicas*. Obtenido de <https://www.lifeder.com/investigacion-de-campo/>
- Catellanos, L. R. (7 de Marzo de 2017). *Técnicas de Observación*. Obtenido de <https://lcmetodologiainvestigacion.wordpress.com/2017/03/02/tecnica-de-observacion/>
- CMF, W. D. (16 de Marzo de 2020). *Método de investigación*. Obtenido de <https://webdelmaestrocmf.com/portal/tipos-de-metodos-investigacion-y-diseno-de-investigacion/>
- Corbalan, J. (29 de abril de 2020). *The conversation US, Inc*. Obtenido de Turismo en tiempos de COVID-19: De la masificación al distanciamiento facial:

<https://theconversation.com/turismo-en-tiempos-de-covid-19-de-la-masificacion-al-distanciamiento-social-137567>

Ecuador, C. d. (20 de Octubre de 2011). *Constitución de la República del Ecuador*.

Obtenido de https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf

Ena, R. C. (1 de julio de 2018). *Métodos y técnicas de investigación*. Obtenido de

<https://www.gestiopolis.com/metodos-y-tecnicas-de-investigacion/>

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2007). *Instrumentos de la fao sobre la bioseguridad*. Roma: Fao.

Ley Orgánica de Salud. (18 de Diciembre de 2015). *Ministerio de Salud Pública*.

Obtenido de <https://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/2017/03/LEY-ORG%C3%81NICA-DE-SALUD4.pdf>

Marrero, J. (Noviembre de 2016). *Glosario de términos hoteleros, turísticos y relacionados*. España: Momo Marrero. Obtenido de

<https://www.hosteltur.com/files/web/templates/term/wikitur.pdf>

Maryelis Morán, I. O. (2015). *Tipos de investigación*. Morón. Obtenido de

https://www.academia.edu/18122652/TIPOS_DE_INVESTIGACION

Ministerio de Turismo. (5 de Octubre de 2018). *Reglamento turístico de alimentos y bebidas*. Obtenido de [https://www.turismo.gob.ec/wp-](https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf)

[content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf](https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf)

Ministerio de Turismo; Ministerio de Salud Pública; Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria; Agencia. (s.f. de 2020). *Protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimiento de alimento y bebidas:*

Restaurante y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por covid-19. Obtenido de https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/PROTOCOLO-_ALIMENTOS-Y-BEBIDAS-V2.pdf

Mintur. (19 de Marzo de 2010). *Reglamento para los centros turísticos.* Recuperado el 15 de Febrero de 2020, de MINTUR: <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/04/REGLAMENTO-PARA-LOS-CENTROS-TURISTICOS.pdf>

Morillo , M., & Coromoto, M. (2011). *Turismo y Producto Turístico.* Obtenido de Sistema de Información Científica: <https://www.redalyc.org/pdf/4655/465545890011.pdf>

Organización Mundial de la Salud. (2020). *Preguntas y respuestas sobre la enfermedad por coronavirus (COVID-19).* Obtenido de ¿Qué es un coronavirus?: <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>

Rodriguez, P. (2015). *Gestión del proyecto de restauración.* España: ELEARNING S.L.

Salud. (15 de julio de 2020). *Enfermedades del coronavirus 2019 (COVID-19).* Obtenido de https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/social-distancing.html?fbclid=IwAR337YaWp16iU78dSA03h26bDe2_1g_MLkm5x6QkehjBP0eQHkkqmV6UhHY#:~:text=Mantenga%20una%20distancia%20segura%20para%20desacelerar%20la%20propagaci%C3%B3n.&text=L

Salud, O. M. (2019). *Preguntas y respuestas sobre la enfermedad por coronavirus (COVID-19).* Obtenido de <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>

Santos , C. (06 de 05 de 2020). *Protocolos de bioseguridad y la recuperación*. Obtenido de Asuntos:Legales : <https://www.asuntoslegales.com.co/consultorio/protocolos-de-bioseguridad-y-la-recuperacion3001804#:~:text=El%20protocolo%20de%20bioseguridad%20es,respuesta%20en%20la%20fase%20de>

12 ANEXOS

Encuesta de bioseguridad al personal interno del área de alimentos y bebidas.

Figura 1

Imagen de la encuesta

ENCUESTA DE BIOSEGURIDAD AL PERSONAL INTERNO DEL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO SANTA RITA, CANTÓN ARCHIDONA.

Nombre: *Beatrix Alvarado*
 Cargo: *Mesera*
 Fecha: *24-07-2021*

Marque con una X la respuesta.

1. Tiene conocimiento sobre los protocolos de bioseguridad para prevenir el contagio de COVID-19.

Si No

2. Cuenta con una guía de protocolos de bioseguridad para el área de alimentos y bebidas.

Si No

3. Aplica correctamente el protocolo de bioseguridad en el área de alimentos y bebidas.

Si No

4. Es necesario establecer el uso obligatorio de la guía de protocolos para el personal del área.

Si No

5. Ha recibido alguna capacitación de bioseguridad de alguna institución como:

() MSP () ONGs
 () GADs

6. Cuentan con materiales de bioseguridad por parte del centro de turismo comunitario Santa Rita en el área de alimentos y bebidas.

Si No

7. Con la implementación de la guía de protocolos evitaría el contagio de la COVID-19 hacia los clientes.

Si No

8. Se beneficiará el emprendimiento con la guía de protocolos generada en el área de alimentos y bebidas.

Si No

[Firma]
 Firma
 C.I 1500307739

Nota: Elaboración propia

Figura 2

Imagen de la encuesta

ENCUESTA DE BIOSEGURIDAD AL PERSONAL INTERNO DEL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO SANTA RITA, CANTÓN ARCHIDONA.

Nombre: *Maria Huatoloca*
 Cargo: *Chef*
 Fecha: *24-07-2021*

Marque con una X la respuesta.

1. Tiene conocimiento sobre los protocolos de bioseguridad para prevenir el contagio de COVID-19.
 Si No
2. Cuenta con una guía de protocolos de bioseguridad para el área de alimentos y bebidas.
 Si No
3. Aplica correctamente el protocolo de bioseguridad en el área de alimentos y bebidas.
 Si No
4. Es necesario establecer el uso obligatorio de la guía de protocolos para el personal del área.
 Si No
5. Ha recibido alguna capacitación de bioseguridad de alguna institución como:
 MSP ONGs
 GADs
6. Cuentan con materiales de bioseguridad por parte del centro de turismo comunitario Santa Rita en el área de alimentos y bebidas.
 Si No
7. Con la implementación de la guía de protocolos evitaría el contagio de la COVID-19 hacia los clientes.
 Si No
8. Se beneficiará el emprendimiento con la guía de protocolos generada en el área de alimentos y bebidas.
 Si No


 Firma
 C.I 150062739-1

Nota: Elaboración propia

Figura 3

Imagen de la encuesta

ENCUESTA DE BIOSEGURIDAD AL PERSONAL INTERNO DEL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO SANTA RITA, CANTÓN ARCHIDONA.

Nombre: *Susana Tapay*
 Cargo: *Mesera*
 Fecha: *24-01-2021*

Marque con una X la respuesta.

1. Tiene conocimiento sobre los protocolos de bioseguridad para prevenir el contagio de COVID-19.

Si No

2. Cuenta con una guía de protocolos de bioseguridad para el área de alimentos y bebidas.

Si No

3. Aplica correctamente el protocolo de bioseguridad en el área de alimentos y bebidas.

Si No

4. Es necesario establecer el uso obligatorio de la guía de protocolos para el personal del área.

Si No

5. Ha recibido alguna capacitación de bioseguridad de alguna institución como:

MSP ONGs
 GADs

6. Cuentan con materiales de bioseguridad por parte del centro de turismo comunitario Santa Rita en el área de alimentos y bebidas.

Si No

7. Con la implementación de la guía de protocolos evitaría el contagio de la COVID-19 hacia los clientes.

Si No

8. Se beneficiará el emprendimiento con la guía de protocolos generada en el área de alimentos y bebidas.

Si No

Susana Tapay

Firma
 C.I. 15005478-9

Nota: Elaboración propia

Figura 4

Imagen de la encuesta

ENCUESTA DE BIOSEGURIDAD AL PERSONAL INTERNO DEL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO SANTA RITA, CANTÓN ARCHIDONA.

Nombre: Bolívar Andy
 Cargo: Chef
 Fecha: 24-01-2021

Marque con una X la respuesta.

1. Tiene conocimiento sobre los protocolos de bioseguridad para prevenir el contagio de COVID-19.

Si No

2. Cuenta con una guía de protocolos de bioseguridad para el área de alimentos y bebidas.

Si No

3. Aplica correctamente el protocolo de bioseguridad en el área de alimentos y bebidas.

Si No

4. Es necesario establecer el uso obligatorio de la guía de protocolos para el personal del área.

Si No

5. Ha recibido alguna capacitación de bioseguridad de alguna institución como:

[] MSP [] ONGs
 [] GADs

6. Cuentan con materiales de bioseguridad por parte del centro de turismo comunitario Santa Rita en el área de alimentos y bebidas.

Si No

7. Con la implementación de la guía de protocolos evitaría el contagio de la COVID-19 hacia los clientes.

Si No

8. Se beneficiará el emprendimiento con la guía de protocolos generada en el área de alimentos y bebidas.

Si No


 Firma
 C.I. 150050231-3

Nota: Elaboración propia

Figura 5

Imagen de la encuesta

ENCUESTA DE BIOSEGURIDAD AL PERSONAL INTERNO DEL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO SANTA RITA, CANTÓN ARCHIDONA.

Nombre: *Elena Tangalo*
 Cargo: *Chef*
 Fecha: *24-07-2021*

Marque con una X la respuesta.

1. Tiene conocimiento sobre los protocolos de bioseguridad para prevenir el contagio de COVID-19.

Si No

2. Cuenta con una guía de protocolos de bioseguridad para el área de alimentos y bebidas.

Si No

3. Aplica correctamente el protocolo de bioseguridad en el área de alimentos y bebidas.

Si No

4. Es necesario establecer el uso obligatorio de la guía de protocolos para el personal del área.

Si No

5. Ha recibido alguna capacitación de bioseguridad de alguna institución como:

[] MSP [] ONGs
 [] GADs

6. Cuentan con materiales de bioseguridad por parte del centro de turismo comunitario Santa Rita en el área de alimentos y bebidas.

Si No

7. Con la implementación de la guía de protocolos evitaría el contagio de la COVID-19 hacia los clientes.

Si No

8. Se beneficiará el emprendimiento con la guía de protocolos generada en el área de alimentos y bebidas.

Si No

Firma *Elena Tangalo*
 C.I. *1500487085*

Nota: Elaboración propia

Diseño de la guía

Figura 6

Diseño de la Guía de Protocolos de Bioseguridad para el área de alimentos y bebidas



