



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO



EXTENSION QUEVEDO

**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
CARRERA HOTELRIA Y TURISMO**

**DOCUMENTO PROBATORIO (DIMENSIÓN ESCRITA) DEL EXAMEN
COMPLEXIVO DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADA/O EN HOTELERÍA Y TURISMO**

PROBLEMA:

**LA BIOSEGURIDAD Y LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION TURISTICA EN EL
CANTON QUEVEDO, 2020**

AUTOR:

BARRO VERA WALTER JESUS

TUTOR:

MSC. COSTABALOS ACOSTA LUIS REYNALDO

QUEVEDO – LOS RÍOS – ECUADOR

2021



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO

EXTENSION QUEVEDO



**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
CARRERA HOTELRIA Y TURISMO**

DEDICATORIA

Dedico este trabajo investigativo a Dios por darme la fortaleza para seguir adelante, a toda mi familia, en especial a mis padres por apoyarme en cada momento en mi carrera universitaria, por comprenderme y no dejarme solo en ningún momento, a mis maestros de cátedras en los diferentes niveles, por aportar en mi desarrollo académico.

A la Facultad de Ciencias Jurídicas Sociales y de la Educación, por recibirme y brindarme la mejor educación con excelentes docentes.

BARRO VERA WALTER JESUS



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO

EXTENSION QUEVEDO



**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
CARRERA HOTELRIA Y TURISMO**

AGRADECIMIENTOS

Para el trabajo actual, agradezco a Dios por ser mi guía y haberme acompañado durante toda mi vida, brindándome paciencia y sabiduría para llevar a cabo mis metas propuestas.

A mis padres por haber sido mi pilar fundamental y por haberme apoyado incondicionalmente, a pesar de las adversidades e inconvenientes que se presentaron.

Agradezco a mi tutor Msc Costabalos Acosta Luis Reynaldo, a todos docentes que, con su sabiduría, conocimiento y apoyo, motivaron a desarrollarme como persona y profesional en la Universidad Técnica de Babahoyo Extensión Quevedo.

BARRO VERA WALTER JESUS

RESUMEN

Este proyecto tiene como finalidad presentar un análisis de la bioseguridad en los servicios de alimentación turística de calidad, en el cantón Quevedo, por medio de una evaluación micro se logró identificar el estado actual de la bioseguridad alimentaria y se analizó la situación actual del funcionamiento de los establecimientos turísticos donde se detectaron falencias en los servicios que se brindan al turista de este modo, surgen propuestas para la mejora de estas y con ello brindar un mejor servicio aplicando bioseguridad en los establecimientos turísticos.

Una problemática que aún posee el cantón Quevedo es que a pesar de contar con una excelente actividad turística y con el financiamiento de empresarios que han decidido invertir en la ciudad por su desarrollo económico carece de la bioseguridad de servicios de alimentación turística que potencialice este sector.

Con el apoyo del GAD del cantón Quevedo, se podrá brindar servicios de calidad y esto influirá en el desarrollo turístico, económico y social del cantón ya que, con su infraestructura amigable con el medio ambiente muchos turistas optaran por elegir este sitio como una opción para vacacionar y así también podrán conocer un poco más de esta ciudad, así mismo se debe dar un excelente servicio a las personas para que puedan sentirse satisfechos y decidan volver a la ciudad.

Palabras Claves

Bioseguridad, Servicios de Alimentación, Turística, Quevedo

SUMMARY

The purpose of this project is to present an analysis of biosecurity in quality tourist food services in the canton of Quevedo, through a micro evaluation it was possible to identify the current state of food biosecurity and analyze the current situation of the operation of tourist establishments where shortcomings were detected in the services provided to tourists, thus, proposals arise for the improvement of these and thus provide a better service by applying biosecurity in tourist establishments.

A problem that still exists in the canton of Quevedo is that despite having an excellent tourist activity and with the financing of entrepreneurs who have decided to invest in the city for its economic development, it lacks the biosafety of tourist food services to enhance this sector.

With the support of the GAD of the canton Quevedo, it will be able to provide quality services and this will influence the tourist, economic and social development of the canton since, with its environmentally friendly infrastructure many tourists will choose this site as an option for vacation and so they can also learn a little more of this city, likewise should be given an excellent service to people so they can feel satisfied and decide to return to the city.

Key words

Biosecurity, Food Services, Tourism, Quevedo.

INDICE

DEDICATORIA.....	2
AGRADECIMIENTOS.....	3
RESUMEN.....	4
SUMMARY.....	5
Tabla de Gráficos.....	8
INTRODUCCION.....	9
CAPÍTULO I.....	11
Marco Metodológico.....	11
1.1. Definición del tema caso de estudio.....	11
1.2. Planteamiento del problema.....	11
1.2.1. Formulación del problema.....	11
1.3. JUSTIFICACIÓN.....	12
1.4. OBJETIVO.....	13
1.5. Fundamentación Teórica.....	13
Reseña Histórica de Quevedo.....	13
Turismo.....	14
Demanda Turística.....	15
Actividad Turística.....	15
Bioseguridad alimentaria.....	16
Inocuidad de los Alimentos.....	16
Servicios Turísticos.....	17
Turismo Gastronómico.....	17
Importancia del turismo gastronómico en Quevedo.....	18
Establecimiento turístico de alimentos y bebidas.....	18
Servicio Profesional Turístico.....	19

1.6.	Hipótesis	20
1.6.1.	Hipótesis general	20
1.7.	Metodología de la investigación.....	20
	Tipo de investigación.....	20
	Método Descriptivo	20
	Método Cualitativo	20
	Método Científico.....	20
	Método deductivo	21
1.7.1	Población y muestra de la investigación.....	21
	Población	21
	Muestra	21
CAPITULO II.....		22
	Resultados de la investigación.....	22
2.1.	Desarrollo del caso	22
2.1.1.	Tabulaciones de encuestas.....	22
2.2.	Situaciones detectadas (hallazgo).....	26
2.3.	Soluciones Planteadas.....	27
2.4.	CONCLUSIONES	28
2.5.	RECOMENDACIONES	29
	Bibliografía.....	30
	ANEXOS	31

Tabla de Gráficos

Gráfico 1 Genero	22
Gráfico 2 Edad.....	23
Gráfico 3 Qué entiende por bioseguridad.....	23
Gráfico 4 Ha escuchado usted hablar sobre los servicios de alimentación turística de Quevedo.....	24
Gráfico 5 Considera usted que se cumplen los estándares de higiene en los servicios de alimentación en Quevedo	24
Gráfico 6 Qué tipo de servicio de alimentación prefiere o le gusta.....	25
Gráfico 7 Indique su valoración de la ciudad de Quevedo como destino turístico sobre cada uno de los siguientes aspectos	25

INTRODUCCION

La Organización Mundial de la Salud “OMS” define que bioseguridad de los servicios de alimentación turística el conjunto de medidas y normas preventivas, destinadas a mantener el control de los factores de riesgo laboral por de agentes biológicos, físicos o químicos, con el fin de evitar impactos nocivos frente a riesgos asociados de sus actividades diarias y garantizar la seguridad de los profesionales de la salud, pacientes, visitantes y medio ambiente.

En Ecuador, los servicios de alimentación según las normas BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) radica en asegurar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se reduzcan los peligros inherentes a la producción y distribución, evitando la propagación de bacterias, manteniendo y optimizando el estado nutricional de sus usuarios, previniendo enfermedades metabólicas.

El principal objetivo de los servicios de alimentación turística debe ser proporcionar a sus usuarios una alimentación adecuada, suficiente, equilibrada, completa y respetando sus hábitos y costumbres, resguardando las condiciones higiénicas y características organolépticas de las mismas; buscando siempre la satisfacción del usuario cuidando su estado de salud.

El Gobierno Autónomo Descentralizado de Quevedo, a través de sus diversos Ministerios, tiene competencias en el ámbito de la seguridad alimentaria, pero sus visiones son predominantemente sectoriales como corresponde a cada uno de ellos tiene una responsabilidad normativa y de control sobre la calidad de los alimentos que se producen y se consumen en el país.

La investigación de la bioseguridad y los servicios de alimentación turística en el Cantón Quevedo frece información acerca de las diferentes actividades que realiza el sector turístico, y analiza la equidad en la distribución de los beneficios, de esta manera guiar en la formulación de políticas adecuadas, y en la definición de los puntos prioritarios para la implementación de medidas dirigidas a erradicar los problemas alimenticios.

Es así como en cada capítulo se ha logrado desglosar variables para la bioseguridad y los servicios de alimentación turística en el cantón Quevedo, 2020 sea posible:

Capítulo 1: se conocerá de diferentes posturas teóricas para la correcta ejecución de la investigación, también podremos conocer la opinión de cada individuo, por medio de encuestas realizadas online en la herramienta de Google formularios dirigida a los habitantes y turistas de Cantón Quevedo, y a través de objetivo e hipótesis se ejecutará el desarrollo de la investigación.

Capítulo 2: se desarrolla el caso de investigación mostrando todas las situaciones o aspectos encontrados y las posibles soluciones que se pueden dar para la aplicación del proyecto. De este modo se realizaron conclusiones y recomendación que se desean aplicar en un futuro.

CAPÍTULO I

Marco Metodológico.

1.1. Definición del tema caso de estudio

La bioseguridad y los servicios de alimentación turística en el cantón Quevedo, 2020.

1.2. Planteamiento del problema

La Bioseguridad y los servicios de alimentación turística en el cantón Quevedo consiste que todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y poder llevar de esta forma una vida activa y sana, de ahí que el manipulador de alimentos que es la persona que se encuentra en contacto directo con los mismos, requiere conocer el proceso de elaboración y conservación de la materia prima debido a que juega un papel muy fundamental para prevenir la contaminación y propagación de microorganismos en las preparaciones.

En algunos establecimientos como restaurantes del Cantón Quevedo, no cuentan con reglamentaciones primordiales de normas de seguridad e higiene de los alimentos, y esto ocasiona el manejo inapropiado de los productos, así como la de capacitación en temas relacionados.

El funcionamiento de los servicios turísticos, se los viene haciendo en locales improvisados que en varios de los casos no cuentan con los requerimientos necesarios para un óptimo desempeño, por eso es necesario tomar conciencia no solo por parte de los propietarios sino de los consumidores ya que al no tomar las medidas correctivas elementales se está jugando con la vida de las personas.

1.2.1. Formulación del problema

1.2.1.1. Problema General

¿De qué manera determinamos las normas de bioseguridad y los servicios de alimentación turística en el Cantón Quevedo, 2020?

1.3. JUSTIFICACIÓN

El ministerio de Salud del cantón Quevedo, tiene que estipular medidas de bioseguridad en los servicios de alimentación que la población debe tener en cuenta, a efectos de prevenir enfermedades transmitidas por la incorrecta manipulación de los alimentos.

En los servicios de alimentación podemos aplicar normas, técnicas que se analizan de manera dinámica, realizando un recorrido por los establecimientos, verificando así la existencia o ausencia de factores negativos que vayan a afectar la inocuidad del producto final, en los establecimientos en donde se realiza la producción de las preparaciones deben estar protegido de focos de contaminación, y los alrededores en óptimas condiciones.

Mediante esta implementación esperamos obtener excelentes resultados en cuanto a cada una de las medidas de bioseguridad en los servicios de alimentación turística para el turismo del Cantón Quevedo, lo primero será evaluar a primera instancia con un cierto número de turistas para experimentar que se respeten los lineamientos establecidos y así, se pueda llegar a una conclusión para la inocuidad alimenticia.

De esta manera, considerando que el proyecto es directamente en el cantón Quevedo, pretende tener una actividad sostenible y sustentable cuyo efecto de bioseguridad alimentaria, tanto en lo económico, social y ambiental permitan complacer las necesidades de los turistas y habitantes de la zona, esta propuesta se trata de dar e inculcar ideas y opciones de manipulación de alimentos en Quevedo, involucrando plenamente a los pobladores de la zona y a la vez fomentar el crecimiento económico y turístico para que de esta manera mejore la calidad de vida.

1.4. OBJETIVO

1.4.1. Objetivo general

Determinar las normas de bioseguridad y los servicios de alimentación turística en el Cantón Quevedo, 2020.

1.5. Fundamentación Teórica

Reseña Histórica de Quevedo

Según la Ley sobre División Territorial de 1824, entre otros cantones aparece Latacunga como parte de la provincia de Pichincha. Cuando se habla de fundar una parroquia eclesiásticamente hablando no quiere decir que no haya habido gente viviendo en el caserío o anejo, justamente a raíz de la existencia de habitantes por muy pocos que estos fueran es que la iglesia se veía en la necesidad de poner cura propio en tal o cual población, esto ocurría por pedido de sus propios moradores, de tal manera que el primer cura que se hacía cargo bajo nombramiento o concurso ordenados por sus superiores de la capilla o iglesia en la parroquia recién creada, era y es considerado en la actualidad como el cura fundador, por el simple hecho de ser el primer sacerdote a cargo de la nueva parroquia, esto no quiere decir que en el proceso de transición de agregado a vice parroquia a parroquia eclesiástica, no hayan tenido servicio religioso. En la actualidad esto ocurre muy frecuentemente en todo el país, ejemplo: ciertos cantones tienen parroquias rurales, además de recintos o comunas, en algunos de estos recintos o comunas existen pequeñas capillas o iglesias, pero esto no quiere decir que tengan cura propio, lo que ocurre es que el día de la misa un sacerdote se traslada de la iglesia principal o matriz u oficia el Servicio Religioso, una vez que ha terminado regresa al lugar de donde provino. En el año de 1831, cuando se pide el deslinde de los terrenos adjuntos o vice parroquias Quevedo y Pajarito, en el documento que transcribo se explica justamente de la dificultad de trasladarse de la parroquia principal a los antes nombradas ya que se demoraba más de 6 días en mular, razón por la cual sus habitantes pidieron la circunscripción con la finalidad de tener cura propio. En otro documento en repuesta al primero y fechado en octubre de 1831 y en la cual se describen los linderos dice: “Sus límites pueden circunscribirse por la parte de Guayaquil en el estero de Mocache y por la boca del Río Toachi, en lo que mira a Sigchos, a un costado, la Maná Grande y Cruce de

Chipe, y al otro costado, Mangila, en lo que comprenden los sitios y territorios denominados Pajarito, Mocache, Isla de Colorado, Carbo Malo, Pichilingue, Palo de Montoya, Convento, Puerto de Quevedo, Playa Grande, Pasaje, Lampa, Sipumbe Cheme, Lulo y Pize. Su población que de presente no puede pasar de trescientos habitantes, exigiéndole la nueva parroquia y estableciéndose las instituciones de la vida social”. 11 Otra información importante destaca que la suma de esas 15 pequeñas poblaciones no llegaba a 300 personas y si dividimos trescientos para 15 nos da un promedio de 20 habitantes por caserío, unos distantes de otros. Hay que resaltar que entre estos 15 caseríos, ya se señala a Pasaje, que nueve meses después, exactamente el 18 de julio de 1832, al tener su primer cura propio “Gregorio Velasco y Flores”, queda bautizada como la Parroquia de “San José del Alto Palenque o Pasaje”. (BAQUEDANO, 2015)

La ciudad de Quevedo se encuentra situada, lindando con la costa y sierra ecuatoriana, por su ubicación Quevedo es el punto de llegada de muchos turistas, tiene un profundo sentimiento artístico y cultural, en los entornos de la urbe se logra encontrar diferentes espacios turísticos, como el Malecón, el Parque Central, la terminal terrestre que es edificado con una infraestructura moderna y balnearios de agua dulce, Quevedo incita a los viajeros nacionales y extranjeros a deleitarse de la exquisita cocina Quevedeña, en la cual sabrán descubrir el enorme sin fin de platos distintivos de la zona.

Turismo

«El turismo comprende 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». Se trata de una definición amplia y flexible, que concretiza las características más importantes del turismo. Éstas son: • Introducción de los posibles elementos motivadores del viaje, “ocio, negocio, otros” • Acotación temporal del período por un año, período realmente amplio, máxime si se compara con el tiempo normal de extensión de los visados de viaje para turismo por los gobiernos – tres meses– o con la periodificación prevista por algunas legislaciones para la delimitación de lo que se considera residencia habitual –seis meses–. • Delimitación de la actividad

desarrollada antes y durante el periodo de la estancia. • Localización de la actividad turística como la actividad realizada “fuera de su entorno habitual”. (Sancho, 2019)

Según (Sancho en el año 2019) menciona que el turismo es, un conjunto de actividades que directa o de forma indirecta que producen bienes y servicios que realizan actividades de negocios, ocios, placer, motivos profesionales y otras en relación con personas fuera de su residencia habitual.

Demanda Turística

El concepto de demanda está íntimamente relacionado con el proceso de toma de decisiones que los individuos realizan constantemente en el proceso de planificación de sus actividades de ocio y, por lo tanto, su determinación depende de numerosos factores no sólo económicos, sino también psicológicos, sociológicos, físicos y éticos. (Villasante, 2016)

La demanda turística comprende un grupo de personas con diferentes características sociodemográficas, motivaciones y vivencias, que influenciadas por sus intereses y necesidades particulares, aspiran, tienen la posibilidad y están dispuestos a disfrutar de las facilidades, atractivos, actividades, bienes o servicios turísticos.

Actividad Turística

La actividad turística se expresa en una compleja red de interacciones entre personas motivadas por necesidades diferentes, que emprenden, para su satisfacción, un comportamiento que implica una multiplicidad de vínculos y relaciones con otras, también impulsadas de sus propios intereses. Toda actividad se conforma por una secuencia de actos o acciones que funcionan a manera de etapas o momentos que hay que vencer para obtener la satisfacción de las necesidades dominantes en el proceso, a su vez cada uno de estos actos están regulados por necesidades específicas, cuya satisfacción es el indicador principal del cierre de cada momento. (Morales, 2018)

Las actividades turísticas encaminadas a dar al turista la posibilidad de utilizar su tiempo descanso y/o vacacional, son parte de la oferta turística y comprende

toda una serie de productos, servicios y ocupaciones en los que el propio turista de representante activo y pasivo de nuestra actividad turística a desarrollar.

Bioseguridad alimentaria

“La Seguridad alimentaria, a nivel individuo, hogar, nación y global, se consigue cuando todas las personas en todo momento tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias culturales, con el objeto de llevar una vida activa y sana”. (FAO. Cumbre Mundial de la Alimentación. Roma. 1996). Sin embargo, en la definición oficial no se contempla ni la política, ni la ética alimentaria, es decir, cómo, dónde, para qué o para quién se producen los alimentos y las consecuencias sociales, sanitarias y ecológicas que estos modelos productivos tienen. (Pagnussatt, 2018)

La bioseguridad en alimentación es el conjunto de prácticas de manejo que, una vez que son seguidas de manera correcta, disminuyen los problemas nutricionales y transmisión de microorganismos patógenos y sus vectores por la alimentación, que en los sistemas de alimentación y la nutrición tienen que formar parte del programa vital de las normas de seguridad alimentaria y conocer el sistema de transmisión de una enfermedad para la prevención de cualquier enfermedad.

Inocuidad de los Alimentos

La OMS y FAO recomiendan que las empresas alimentarias deben intensificar las medidas de higiene personal y ofrecer cursos de capacitación a sus trabajadores acerca de los principios de la higiene alimentaria para evitar o reducir el riesgo de que contaminen la superficie de los alimentos o los envases con el virus. El equipo de protección personal, incluidas las mascarillas y los guantes, puede reducir eficazmente la propagación de los virus y las enfermedades en las empresas alimentarias, si se utiliza de modo correcto. Además, es necesario mantener medidas de distanciamiento físico y prácticas estrictas de higiene y saneamiento, y que exijan a su personal que se laven y desinfecten las manos y apliquen medidas de saneamiento con regularidad y eficacia en todas las etapas de la elaboración, producción y comercialización. (MSP, 2020)

El objetivo de los siguientes lineamientos del protocolo, es exponer las medidas extras que pueden adoptar para mantener la totalidad de la cadena alimentaria y asegurar la entrada de los consumidores de alimentos que cubran sus necesidades, sin poner en peligro su salud.

Servicios Turísticos

“El servicio Turístico es el conjunto de actividades perfectamente diferenciadas entre sí, pero íntimamente relacionadas, que funcionan en forma armónica y coordinada con el objeto de responder a las exigencias de servicios planteadas por la composición socio-económica de una determinada corriente turística”. (Cavassa, 2017)

Los servicios turísticos son el conjunto de técnicas relativas a la transferencia y venta de bienes turísticos del productor al consumidor, constituye política de entidades turísticas en relación con la oferta y la demanda, preparación del producto turístico para la comercialización, repartición del mismo, negocio y satisfacción óptima de necesidades de un segmento determinado de consumidores.

Turismo Gastronómico

El turismo gastronómico es cuando una o más personas se desplazan de un lugar a otro para conocer la cultura culinaria o productos a degustar de un lugar distante. El portal Educativo Eumed (2015) refiere que, el turismo gastronómico se presenta como una opción interesante para conocer los sabores del que se pueden ver beneficiados profesionales del arte culinario como chefs o gourmets, como aquellos que simplemente quieren saborear los alimentos y platillos autóctonos de otra tierra. (CARVAJAL, 2019)

El turismo gastronómico se caracteriza por visitas para conocer y experimentar determinados tipos de comidas y bebidas exclusivas en cada zona, que a su vez pretenden potenciar las especialidades gastronómicas elaboradas por motivos o fechas especiales como las fiestas patronales o culturales.

Importancia del turismo gastronómico en Quevedo

Estas investigaciones dan a conocer la importancia de la cocina local como parte del turismo, que a través de la elaboración de alimentos típicos manual como una contribución al rescate de la gastronomía de Los Ríos es también conocida por las generaciones futuras. Se considera importante en el diario Los Ríos hay varias recetas en diferentes distritos de la provincia, que si no es rescatado en el tiempo podría desaparecer y se perdió la tradición culinaria del lugar. Por estas razones, este manual se hace y aporta beneficios al turismo en la provincia. (MUÑOZ, 2016)

Como ya entendemos, Quevedo pertenece a un país que no es tan conocido gastronómicamente, debido a las diferentes costumbres y tradiciones que se han ido introduciendo en nuestra dieta a lo largo del tiempo, y las peculiaridades de estos alimentos que son muy nutritivos y además bajos. Pero a pesar de que actualmente no se utiliza al cien por cien de nuestra población y por otro lado, se han adoptado patrones de alimentación que afectan la salud y calidad de vida, es por ello que queremos reevaluar la cultura de cada uno de los platos tradicionales que realmente deben identificarnos.

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)

Los establecimientos de alimentos y bebidas se pueden encontrar en todo el país, región y ciudad, lo cual cuenta con diferentes clasificaciones y categorías de tal forma que las autoridades turísticas procuran llevar un control de los establecimientos que se encuentra a disposición del cliente y a ofrecer diferentes servicios de alimentos y bebidas que se consideren dentro de la categoría turística.

Servicio Profesional Turístico

La razón de existir de los restaurantes es la *hospitalidad* que cada día se pierde más; el propietario y el camarero o mesero están más pendientes de cobrarle lo más posible al cliente, que en descubrir cuáles son sus verdaderas necesidades. La base de un servicio profesional es la actitud que no se puede medir pero sí sentir, ¿cómo saber si se tiene actitud y vocación de servicio en la restauración? Es muy sencillo, basta preguntarse si sería muy doloroso el no estar con su familia los días de nochebuena o año nuevo por trabajar y generalmente horas extras por lo fuerte de la época. Si al final de la jornada de esos intensos días, los clientes le dan las gracias porque usted fue parte importante de su felicidad ese día, le dejan parte de su billetera y a usted le hace eso muy feliz, puede convertirse en un excelente profesional del servicio. (BLOG, 2016)

Los colaboradores deben instruirse el cómo alcanzar, anticipar y satisfacer a las diferentes tipologías y ocio tipos actuales de los clientes cuyas inteligencias son diferentes y, por ende, su carácter de comunicación varía en relación con estos servicios.

1.6. Hipótesis

1.6.1. Hipótesis general

Determinando las normas de bioseguridad en los servicios de alimentación turística, permitirá mejorar las condiciones, capacidades de los turistas y de sus habitantes, hacia un entorno de calidad y vida saludable, en el cantón Quevedo año 2020.

1.7. Metodología de la investigación

Tipo de investigación

Esta se realizó de forma exploratoria con el fin de analizar antecedentes documentales que sirvan de bases para indagar y buscar alternativas de apoyo al Turismo y cumplir con los objetivos de la investigación y así promocionarlo como una alternativa de desarrollo económico, logrando a su vez fomentar la bioseguridad y los servicios de alimentación turística en el cantón Quevedo, 2020.

Método Descriptivo

Este método de investigación lo utilizamos para realizar la fundamentación teórica describiendo los conceptos más importantes para la investigación y en los otros capítulos del trabajo.

Método Cualitativo

Utilizamos este método de investigación cualitativa con el fin de proporcionar y permitir a las personas comprender desde el pensamiento de algunos autores citados la realidad del tema investigativo que en este caso la bioseguridad y los servicios de alimentación turística en el cantón Quevedo.

Método Científico

Con el método científico recopilamos la información para el desarrollo de esta investigación seleccionando los conocimientos de autores para nosotros más adecuado referente al tema de investigación.

Método deductivo

En este proceso logramos tener una idea del tema investigativo y redactarlo a los hechos concretos que ayuden con la resolución del trabajo investigativo.

1.7.1 Población y muestra de la investigación

Población

Mediante las encuestas que realizamos a los habitantes y turistas del Quevedo por formularios online en el Cantón Quevedo nos hemos podido dar cuenta que las opiniones con respecto a la bioseguridad y los servicios de alimentación turística son muy variadas. Pero así mismo tenemos el apoyo necesario y la aprobación de las personas para poder llevar a cabo este proyecto y para ello tendríamos que contar con una planificación, ya que a las personas les afecta en gran porcentaje.

Muestra

Hay que decir que, según los datos obtenidos a través de las encuestas realizada a 40 entrevistados, podemos afirmar que la bioseguridad y los servicios de alimentación turística produce efectos tanto negativos como positivos; a nivel económico, social y cultural. Con respecto a los efectos de bioseguridad alimentaria cabe destacar que los servicios turísticos, y la creación de normas de bioseguridad en establecimientos destinados a la actividad turística.

CAPITULO II

Resultados de la investigación

2.1. Desarrollo del caso

Mediante la investigación se pudo constatar cómo se encuentra la bioseguridad actualmente en el cantón Quevedo, se analizaron distintos ámbitos para lograr verificar a través del estudio de factibilidad que tan efectivo sería implementar normas de bioseguridad alimentaria, que los ciudadanos tienen poco conocimiento de los servicios de alimentación turística actual, esto demuestra que sería importante establecer un reglamento que ofrezca todas las alternativas que da un buen servicio turístico.

También se puede mencionar que en esta ciudad no hay un conocimiento de bioseguridad en los servicios de alimentación turística y es por ello que muchos turistas prefieren comida típica del cantón muy distinto a lo cotidiano de su punto de origen.

Mayormente se conoce que el cantón Quevedo más que un lugar turístico las personas que visitan este sitio es por turismo comercial, y es en aquello que se está trabajando a diario para un servicio de calidad en cuanto a alimentación turística, y además de ser un lugar comercial también sea oportunidad para que las personas elijan vacacionar, donde a más de dar a los turistas un lugar placentero se le dé un servicio de calidad.

2.1.1. Tabulaciones de encuestas

Pregunta 1: Genero

De 40 personas encuestadas online mediante un formulario Google se obtuvo como resultado que el 18 % de los encuestados es masculino y el 82% es femenino.

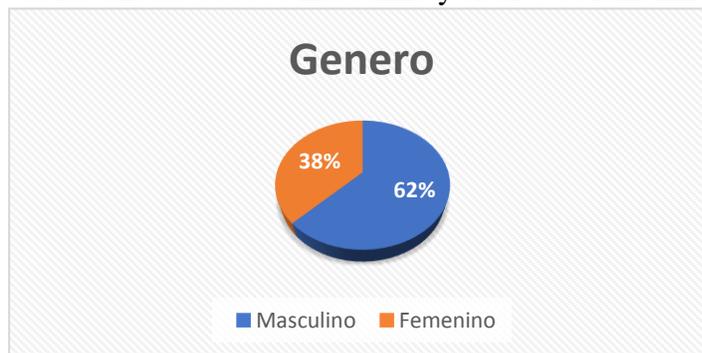


Gráfico 1 Genero

Pregunta 2: Edad

De 40 personas encuestadas online mediante un formulario Google se obtuvo como resultado que el 55% de los encuestados en un rango de edad de 18 – 25 y el 30% es femenino en un rango de edad de 25– 35,y en un rango de edad de 25 – 43.

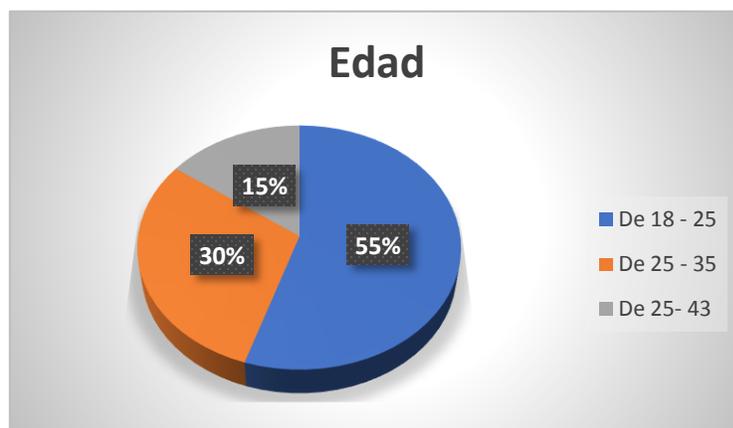


Gráfico 2 Edad

Pregunta 3: ¿Qué entiende por bioseguridad?

De 40 personas encuestadas online mediante un formulario Google se obtuvo como resultado que el 92 % de los encuestados opina que las actitudes y conductas cuyo principal objetivo es proporcionar un ambiente de trabajo seguro para evitar infecciones cruzadas y enfermedades y el 8% es opinan que son procedimiento que destruye o elimina todo tipo de microorganismo, incluidas las esporas bacterianas.

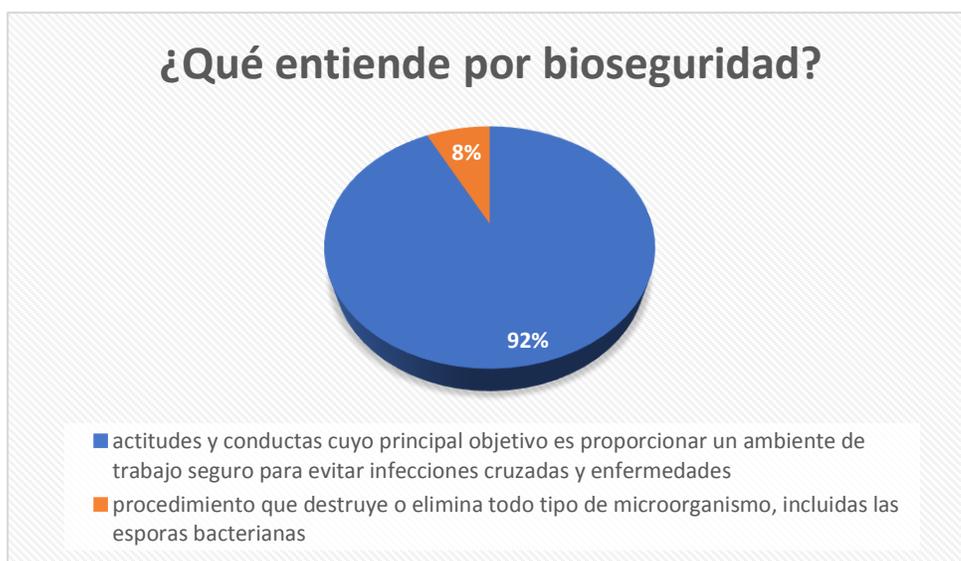


Gráfico 3 Qué entiende por bioseguridad

Pregunta 4: ¿Ha escuchado usted hablar sobre los servicios de alimentación turística de Quevedo?

De 40 personas encuestadas online mediante un formulario Google se obtuvo como resultado que el 72 % de los encuestados menciona que Si y el 28% es no.

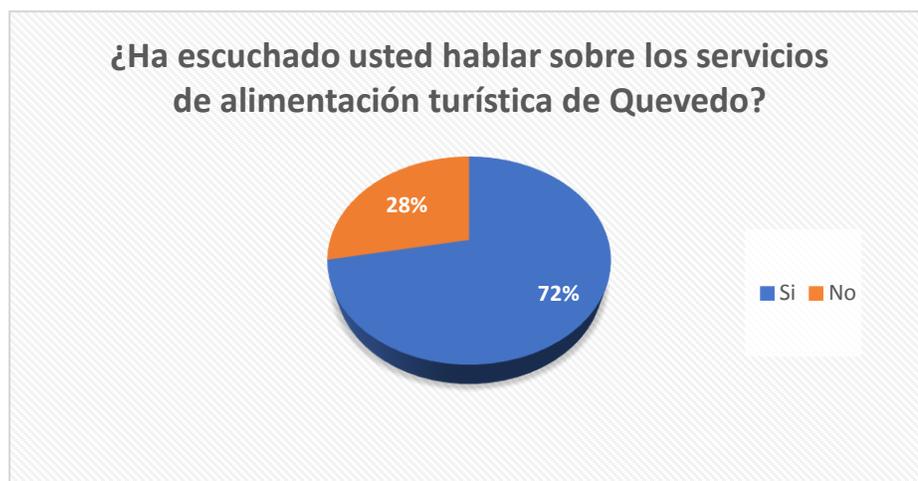


Gráfico 4 Ha escuchado usted hablar sobre los servicios de alimentación turística de Quevedo

Pregunta 5: ¿Considera usted que se cumplen los estándares de higiene en los servicios de alimentación en Quevedo?

De 40 personas encuestadas online mediante un formulario Google se obtuvo como resultado que el 40% de los encuestados menciona que Si y el 60% es no.



Gráfico 5 Considera usted que se cumplen los estándares de higiene en los servicios de alimentación en Quevedo

Pregunta 6: ¿Qué tipo de servicio de alimentación prefiere o le gusta?

De 40 personas encuestadas online mediante un formulario Google se obtuvo como resultado que el 56% de los encuestados comida típica y el 31% marisco el 8% comida rápida, y el 3% fritada, el 2% otra.

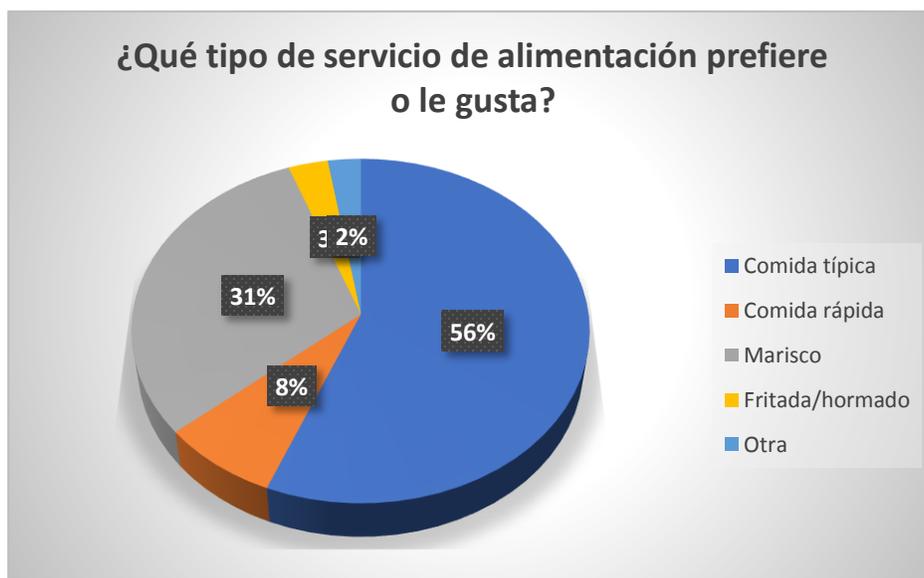


Gráfico 6 Qué tipo de servicio de alimentación prefiere o le gusta

Pregunta 7: Indique su valoración de la ciudad de Quevedo como destino turístico sobre cada uno de los siguientes aspectos:

De 40 personas encuestadas online mediante un formulario Google se obtuvo como resultado que el 55% de los encuestados seguridad ciudadana y el 20% accesibilidad de atractivos el 12% limpieza de la ciudad, y el 8% acceso a la ciudad, el 5% transporte público turístico.

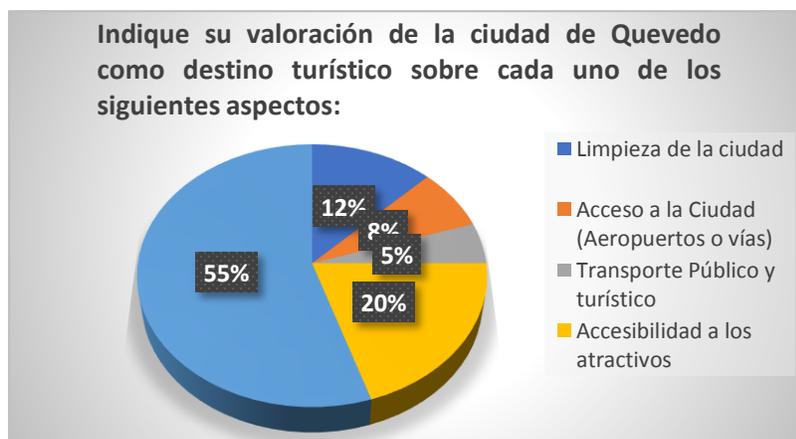


Gráfico 7 Indique su valoración de la ciudad de Quevedo como destino turístico sobre cada uno de los siguientes aspectos

2.2. Situaciones detectadas (hallazgo)

En función de los resultados obtenidos tras haber practicado las encuestas realizada a los habitantes y turistas por medio de formularios Google en la ciudad de Quevedo se pudo evidenciar que existen deficiencias en algunos servicios de alimentación turística, como por ejemplo comida saludable, en lo que se trata de bioseguridad alimentaria; así por ejemplo en lo que se refiere al personal que se encarga de la manipulación de los alimentos no toman las medidas correspondientes y puede producirse una contaminación cruzada al tener contacto directo con las distintas clases de alimentos.

Un gran problema que aún se evidencia en nuestro Cantón Quevedo que se desconoce a profundidad del tema en bioseguridad, agregado a ello que no se invierte en capacitaciones de los propietarios de diferentes locales que expenden productos alimenticios a sus empleados para que tomen las medidas correspondientes, me refiero a inversión porque el tomar las medidas adecuadas y en el momento justo permite captar un mayor impacto turístico y por lo tanto obtener un mayor rédito al ofertar calidad y seguridad alimentaria en los productos destinados al consumo humano.

2.3. Soluciones Planteadas

Una vez realizado el diagnóstico situacional de las normas y principios de bioseguridad alimentaria que poseen algunos lugares de expendio de alimentos en el cantón Quevedo, además de haber desarrollado la investigación de campo con la aplicación de encuestas a los habitantes y turistas del Cantón Quevedo y tras la realización de un minucioso análisis se han encontrado deficiencias debido al desconocimiento en temas relacionados a higiene y bioseguridad en los servicios de alimentación turística.

El mejoramiento de las normas y principios de bioseguridad que deben aplicarse en los lugares de expendio de alimentos que se basa en mantener una total limpieza, las instalaciones, el aseo personal del manipulador de los alimentos, así como el adecuado servicio turística de los diferentes productos, y de esta manera evitar algún tipo de contaminación que pueda generar una enfermedad en los turistas y habitantes.

2.4. CONCLUSIONES

La investigación desarrollada se llevó a cabo con el objetivo de determinar la razón de la bioseguridad y los servicios de alimentación turística en el cantón Quevedo, y la viabilidad de su uso correcto en las actividades turísticas.

El Cantón Quevedo, no obstante, con las políticas turísticas actuales amparadas en el marco constitucional deben proponer, entre sus prioridades la implementación de bioseguridad, dentro de los servicios de alimentación turística, y con ello se afiance el modelo turístico con el apoyo de las instancias gubernamentales.

En definitiva, considero que, si se cumple con las normas de la bioseguridad en el cantón Quevedo, se genera un incremento de la demanda turística siempre y cuando las estrategias de difusión y promoción de los servicios de alimentación turística sean efectivos y logren captar el interés del turismo a nivel nacional e internacional.

2.5. RECOMENDACIONES

El cantón Quevedo posee atractivos naturales y culturales de gran potencial, el mismo que si se lo maneja con sustentabilidad en cuanto a la bioseguridad y servicios de alimentación turística será muy satisfactorio para turistas y habitantes del sector.

Los prestadores de servicios en alimentación, deben organizarse y pedir asesoramiento al municipio y otras entidades, conociendo las ventajas y limitaciones de sus status y de esta forma ofrecer un mejor producto a los visitantes.

Es necesario que el Ministerio de Turismo se preocupe siempre en brindar asesoramiento técnico, capacitación de los funcionarios y de las personas que estén relacionadas o interesadas a la bioseguridad de los servicios de alimentación turística y realizar inspecciones periódicas a las instalaciones, bodegas, áreas de trabajo y al personal que labora de dichos establecimientos.

Los turistas extranjeros son una prioridad para Quevedo, pero sería un error descuidar el segmento nacional y local, por lo tanto, hay que monitorear cuidadosamente cada mercado y preocuparse por satisfacer sus necesidades e inclusive estar un paso más adelante, lo cual también incluye a la bioseguridad.

Bibliografía

BAQUEDANO, L. C. (2015). *Reseña Historica de Quevedo*.

BLOG, C. (2016). Obtenido de <https://cegaho.wordpress.com/2016/10/10/restaurante-turistico-planeacion-y-conceptualizacion/>

CARVAJAL, R. M. (2019). Obtenido de <http://dspace.utb.edu.ec/bitstream/handle/49000/6002/P-UTB-FCJSE-HTURIS-000063.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Cavassa, C. R. (2017). *Servicios Turísticos*. Obtenido de <http://utntyh.com/wp-content/uploads/2017/09/Servicios-Tur%C3%ADsticos.pdf>

Morales, J. C. (2018). *La actividad turística*.

MSP, M. d. (2020). www.salud.gob.ec. Obtenido de PROTOCOLO Prevencion COVID-19 Inocuidad Alimentos-signed.pdf

MUÑOZ, M. J. (2016). *PROMOCIÓN DE LA GASTRONOMÍA*. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/14735/1/MARIA%20JOSE%20ARG%c3%9cELLO%20MU%c3%91OZ%20-%20TESIS%20-.pdf>

Pagnussatt, E. (2018). *Dilemata*. Obtenido de Dialnet- [EIDerechoAUnaAlimentacionSanaInseguridadAlimentari-6278550.pdf](http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6278550)

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

Sancho, A. (2019). *Introducción al Turismo*.

Villasante, W. M. (24 de Noviembre de 2016). Obtenido de <https://asesoresenturismoperu.wordpress.com/2016/11/24/demanda-turistica/>

ANEXOS



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO

EXTENSION QUEVEDO

FACULTAD DE CIENCIAS JURIDICAS SOCIALES Y DE LA EDUCACION



LA BIOSEGURIDAD Y LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION TURISTICA EN EL CANTON QUEVEDO, 2020

Genero

Masculino

Femenino

Edad

¿Qué entiende por bioseguridad?

Actitudes y conductas cuyo principal objetivo es proporcionar un ambiente de trabajo seguro para evitar infecciones cruzadas y enfermedades.

Procedimiento que destruye o elimina todo tipo de microorganismo, incluidas las esporas bacterianas.

¿Ha escuchado usted hablar sobre los servicios de alimentación turística de Quevedo?

Si

No

¿Considera usted que se cumplen los estándares de higiene en los servicios de alimentación en Quevedo?

Si

No

¿Qué tipo de servicio de alimentación prefiere o le gusta?

Comida típica

Comida rápida

Marisco

Fritada/hormado

Otra

Indique su valoración de la ciudad de Quevedo como destino turístico sobre cada uno de los siguientes aspectos:

Limpieza de la ciudad

Acceso a la Ciudad (Aeropuertos o vías)

Transporte Público y turístico

Accesibilidad a los atractivos

Seguridad Ciudadana

LA BIOSEGURIDAD Y LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION TURISTICA EN EL CANTON QUEVEDO, 2020.

*Obligatorio

Genero *

- Masculino
 Femenino

Edad *

25

¿Qué entiende por bioseguridad? *

- Actitudes y conductas cuyo principal objetivo es proporcionar un ambiente de trabajo seguro para evitar infecciones cruzadas y enfermedades.
 Procedimiento que destruye o elimina todo tipo de microorganismo, incluidas las esporas bacterianas.

¿Ha escuchado usted hablar sobre los servicios de alimentación turística de Quevedo? *

- Si
 No

¿Considera usted que se cumplen los estándares de higiene en los servicios de alimentación en Quevedo? *

- Si
 No

¿Qué tipo de servicio de alimentación prefiere o le gusta? *

- Comida típica
 Comida rápida
 Marisco
 Fritada/hornado
 Otro:

Indique su valoración de la ciudad de Quevedo como destino turístico sobre cada uno de los siguientes aspectos: *

- Limpieza de la ciudad
 Acceso a la Ciudad (Aeropuertos o vías)
 Transporte Público y turístico
 Accesibilidad a los atractivos
 Seguridad Ciudadana

Enviar