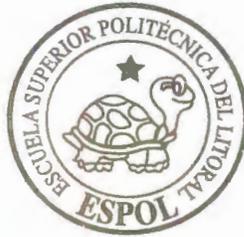


A.F. 138904

664.07
LAR



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

**FACULTAD DE INGENIERÍA MARÍTIMA, CIENCIAS
BIOLÓGICAS, OCEÁNICAS Y RECURSOS NATURALES**

“Estudio de los hábitos y manipulación higiénica en los
establecimientos que ofertan alimentos y bebidas en las playas de
las comunas Ayangué y Olón en la provincia Santa Elena”

PROYECTO MATERIA INTEGRADORA

Previo a la obtención del título:

LICENCIADO EN TURISMO

Presentado por:

David Israel Larrea Nowak
Jimmy Steven Vásquez Benítez

Guayaquil-Ecuador

2015



A.F. 138904



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

**FACULTAD DE INGENIERÍA MARÍTIMA, CIENCIAS
BIOLÓGICAS, OCEÁNICAS Y RECURSOS NATURALES**

“Estudio de los hábitos y manipulación higiénica en los
establecimientos que ofertan alimentos y bebidas en las playas de
las comunas Ayangue y Olón en la provincia Santa Elena”

PROYECTO MATERIA INTEGRADORA

Previo a la obtención del título:

LICENCIADO EN TURISMO

Presentado por:

David Israel Larrea Nowak

Jimmy Steven Vásquez Benítez

Guayaquil-Ecuador

2015

AGRADECIMIENTO

A todos los que me ayudaron en la realización de este proyecto, mención especial a Karina, al Staff de La Cafetera y a mi compañera de vida, Paola.

Jimmy

AGRADECIMIENTO

A la existencia, a mi familia, en especial a mi mamá por todo su apoyo a lo largo de mi vida, a mis profesores por los conocimientos brindados, a mis compañeros que me compartieron sus diferentes perspectivas.

David

DEDICATORIA

A mi madre, quien a pesar de nuestras diferencias ideológicas, siempre me ha apoyado en las metas trazadas.

Jimmy

DEDICATORIA

A Dios y a su voluntad.

David

TRIBUNAL DE GRADUACIÓN



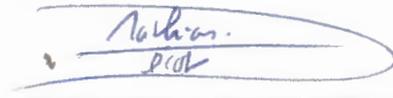
M.Cs. Rafael Arce Bastidas

DIRECTOR DE TESIS



M.Cs. Gabriel Castro

PRESIDENTE



LL.M. Max Pecot

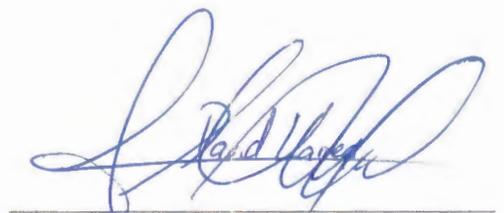
EVALUADOR

DECLARACIÓN EXPRESA

"La responsabilidad del contenido de esta Tesis de Grado, nos corresponde exclusivamente; y el patrimonio intelectual de la misma a la **ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL**".

(Reglamento de Graduación de la ESPOL)


Jimmy Vásquez B.


David Larrea Nowak

RESUMEN

El presente documento es un estudio acerca de los hábitos y manipulación higiénica en los establecimientos que ofertan alimentos y bebidas en las playas de las comunas Ayangue y Olón en la provincia Santa Elena, con la finalidad de evaluar el conocimiento sobre el mencionado tema que poseen dichos establecimientos, y analizar las deficiencias higiénicas que se presentan en los mismos.

El primer capítulo abarca la introducción, el objeto de estudio y los objetivos de la investigación. El segundo capítulo trata de la metodología de la investigación del estudio; las herramientas a usar para la recolección de información, la revisión de documentos para la elaboración de las fichas de observación y formulario de entrevista, los criterios elegidos del MBP de Pichincha, la ponderación de las fichas y formularios, la selección de informantes, y la aplicación de las fichas y formularios de entrevistas.

El tercer capítulo incluye los resultados de la información recolectada en las comunas del estudio, los criterios que son cumplidos en los establecimientos de A&B evaluados, y el análisis de las deficiencias higiénicas manipulación de los alimentos y bebidas de los establecimientos de Ayangue y Olón.

Índice General

Índice de Tablas.....	II
Índice de Figuras	III
Índice de Anexos.....	IV
Glosario de términos.....	V
Capítulo 1.....	1
Introducción.....	1
1.1 Antecedentes	1
1.2 Objeto de estudio	2
1.3 Objetivo General	3
1.4 Objetivos Específicos.....	4
Capítulo 2.....	5
Metodología de la investigación	5
2.1 Lineamientos Generales.....	5
2.2 Pasos para la elaboración de las fichas de observación y el formulario de entrevista.....	7
Capítulo 3.....	26
Resultados y Análisis de la investigación	26
3.1 Resultados de la evaluación de los conocimientos sobre manipulación higiénica de los alimentos en los establecimientos de A&B en Ayangue y Olón ..	26
3.1.1 Ayangue.....	27
3.1.2 Olón	29
3.2 Análisis de las deficiencias higiénicas en la manipulación de los alimentos y bebidas de los establecimientos de Ayangue y Olón.....	32
3.2.1 Ayangue.....	32
3.2.2 Olón	39
Conclusiones.....	45
Recomendaciones	49
Bibliografía	67

Índice de Tablas

Tabla I: Documentos Revisados Para Elaboración de Fichas Observación y Entrevistas	7
Tabla II: Criterios escogidos del MPB de Pichincha para el estudio	10
Tabla III: Clasificación de los Criterios Escogidos Para Entrevistas y Ficha de Observación	13
Tabla IV: Establecimientos de A&B en Ayangue y Su Respectiva Numeración.....	22
Tabla V: Establecimientos de A&B en Olón y Su Respectiva Numeración.....	24
Tabla VI: Cuadro de los criterios cumplidos en Ayangue	27
Tabla VII: Cuadro de los criterios cumplidos en Olón.....	29
Tabla VIII: Cuadro de los criterios incumplidos en Ayangue y su Análisis.....	32
Tabla IX: Cuadros de los Criterios Incumplidos en Olón y su Análisis.....	39

Índice de Figuras

Figura 1: Proceso de la investigación	6
Figura 2: Imagen de la Ficha de Observación Empleada en el Estudio	15
Figura 3: Imagen del Formulario de Entrevista Empleado en el Estudio	17
Figura 4: Zonificación Establecimientos de A&B en Ayangue.....	20
Figura 5: Imagen del Generador de Números Aleatorios para Ayangue	21
Figura 6: Zonificación de Establecimientos A&B en Olón	23
Figura 7: Imagen del Generador de Números Aleatorios para Olón	24

Índice de Anexos

ANEXO A: Listado de establecimientos de Alimentos y bebidas en la playa de la comuna Ayangue.....	52
ANEXO B: Listado de establecimientos de Alimentos y bebidas en la playa de la comuna Olón.....	54
ANEXO C: : Ficha de observación empleada en el restaurante N° 24 en la comuna Ayangue.....	17
ANEXO D: Entrevistas realizadas en la comuna Ayangue.....	57
ANEXO E: Imágenes de los restaurantes de A&B en la Ayangue y Olón	21

Glosario de términos

A&B: Alimentos y Bebidas

APPCC: Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control

Contaminación Cruzada: Proceso en el que los alimentos entran en contacto con sustancias nocivas para la salud.

FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

Inocuidad: Calidad de lo que no hace daño (RAE).

Insalubre: Que es malo o perjudicial para la salud (RAE).

MBP: Manual de Buenas Prácticas.

OMS: Organización Mundial de la Salud.

Rocío de Neblina: Técnica de aplicación de pesticida.

Ropas externas: Guantes, delantal, gorras, gorros, malla para el cabello, mascarilla.

total

su

De

en

de

de

de

Capítulo 1

Introducción

1.1 Antecedentes

De acuerdo a la investigación realizada por la OMS titulada *10 datos sobre la inocuidad de los alimentos* de octubre de 2009, "cada año enferman millones de personas, muchas de las cuales mueren, por ingerir alimentos insalubres". Este mismo informe arrojó que alimentos en mal estado originan alrededor de 200 padecimientos en las personas, siendo la mayoría de ellos

totalmente evitables, si se tomaran las medidas higiénicas que garantizaran su idoneidad para el consumo humano.

Dentro de las recomendaciones que cita el documento mencionado, se encuentra las buenas prácticas de manipulación de alimentos que deben ejercer todas las personas que manejan los mismos. La inclusión de estas normas es fundamental en el objetivo de preservar la salud de los consumidores, y brindar un producto libre de contaminación.

En Ecuador a lo largo de la franja costera podemos observar que muchas familias de las comunas aprovechan la visita de los turistas a las playas, para crear pequeños negocios de expendio de comida con la finalidad de obtener un ingreso adicional a sus rentas mensuales. Sin embargo, se desconoce si estos emprendimientos cumplen con procedimientos o procesos avalados para mantener la salubridad de sus productos.

1.2 Objeto de estudio

Para este estudio, la comuna de Ayangué fue escogida pues "por sus playas calmadas, a este balneario se lo considera ideal para la familia, donde los visitantes disfrutan de la oferta gastronómica que sus establecimientos

proveen”; según cita el artículo *Ayangue: La autenticidad de un pueblo de pescadores*, *Diario El Universo* (2005).

Otro sitio escogido fue Olón pues “...es un sitio que reúne las características y condiciones físicas, sociales y turísticas que permiten convertirlo en un destino familiar y de descanso... donde los turistas califican la alimentación como muy buena”, según la tesis *Evaluación del uso turístico y recreativo de Olón en la Provincia de Santa Elena*, *Borja-Herrera-Sánchez* (2012).

Debido a que en estos lugares se destaca su oferta gastronómica, el siguiente estudio tiene como objetivo analizar los hábitos y la manipulación higiénica que llevan a cabo estos establecimientos con los alimentos y bebidas que expenden en las playas de ambas comunas.



LICTUR - BIBLIOTECA

1.3 Objetivo General

- Estudiar los hábitos y la manipulación higiénica de los alimentos y bebidas ofrecidos por los establecimientos ubicados en las playas de las comunas Ayangue y Olón.

1.4 Objetivos Específicos

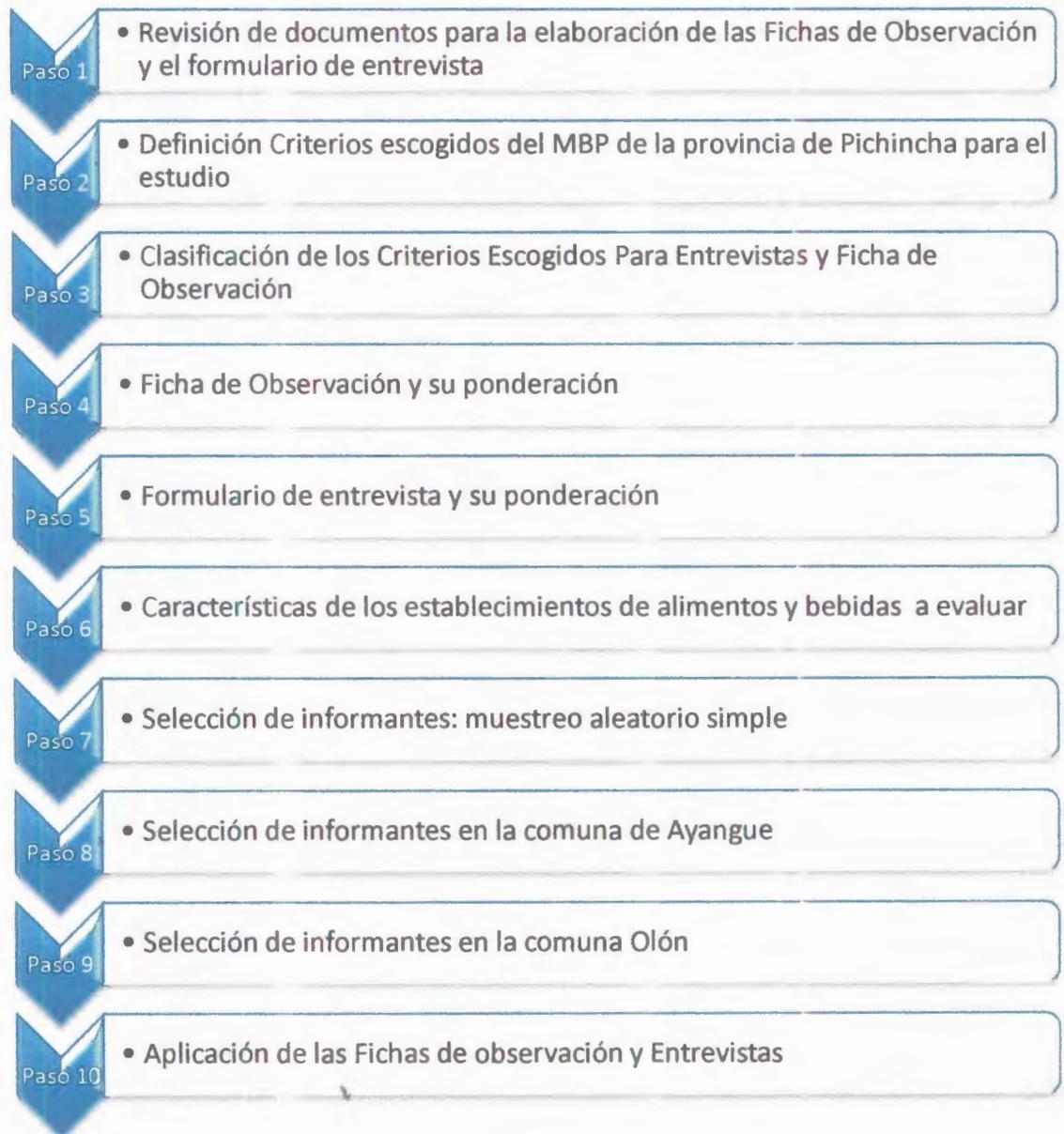
1. Evaluar el conocimiento sobre manipulación higiénica de los productos en los establecimientos de alimentos y bebidas ubicados en las playas de Ayangue y Olón.
2. Analizar las deficiencias higiénicas en el proceso de manipulación de los alimentos y bebidas ofrecidos por dichos establecimientos.

Capítulo 2

Metodología de la investigación

2.1 Lineamientos Generales

El estudio mencionado efectuará una investigación descriptiva cualitativa, pues su fin es estudiar los hábitos y manipulación higiénica que mantienen los establecimientos de alimentos y/o bebidas a la hora de ofertar sus productos a los visitantes en las playas de Ayangué y Olón. Las herramientas que se emplearán para la recolección de información serán fichas de observación para los establecimientos, y entrevistas cerradas a los dueños de los negocios.

Figura 1: Proceso de la investigación

Fuente: Elaboración Propia

2.2 Pasos para la elaboración de las fichas de observación y el formulario de entrevista

Para la elaboración de las fichas de observación y el formulario de entrevista se realizaron los siguientes pasos:

Paso1. Revisión de documentos para la elaboración de las Fichas de Observación y el formulario de entrevista

Al momento de elaborar los formularios de entrevistas y las fichas de observación de este estudio, se consideraron los siguientes documentos afines al tema, escogiéndose uno de ellos:

Tabla I: Documentos Revisados Para Elaboración de Fichas Observación y Entrevistas

Nombre del documento	Autor/año	Breve Resumen del documento	Utilidad para el presente estudio
Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre el sistema de Análisis de Peligros y de	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), 2002.	Escrito que brinda una serie de recomendaciones y lineamientos acerca de cómo garantizar la	No se lo consideró como base para el estudio, pues abarca procesos a niveles macros (potabilidad del

Puntos Críticos de Control (APPCC)		calidad e inocuidad de los alimentos hasta llegar al consumidor final. Dirigido tanto a empresas privadas, así como a gobiernos.	agua, cadena de procesos, composición química de los alimentos entre otros), complejos de aplicar a los sujetos a evaluar, pues sus negocios son rudimentarios.
Reglamento de buenas prácticas para alimentos procesados del Ecuador del año 2002	Gobierno Ecuatoriano, 2002	Documento que refiere normas que deben cumplir los establecimientos que se dedican al expendio de alimentos, desde su edificación hasta las máquinas empleadas en sus procesos.	No fue tomado como referencia del estudio, debido a que menciona aspectos muy técnicos e industriales por evaluar, como por ejemplo el empleo de un sistema de ventilación mecánica en los establecimientos.
MBP de manufactura del gobierno de Pichincha	Prefectura de Pichincha, 2011	Escrito que brinda recomendaciones sobre higiene en la preparación de alimentos y bebidas, tanto para pequeñas y medianas empresas.	Este documento fue escogido por su fácil empleo en locales rudimentarios como los sujetos a evaluar por esta investigación.

Fuente: Elaboración Propia

Como se ve en el anterior cuadro, el documento en que se basará el presente estudio será el MBP de manufactura del gobierno de Pichincha del año 2011.

Paso 2. Criterios escogidos del MBP de la provincia de Pichincha para el estudio

El MBP de la provincia de Pichincha consta de 83 criterios que brindan recomendaciones para tener una correcta manipulación higiénica de alimentos y bebidas, pero fueron elegidos aquellos criterios que cumplan con las siguientes premisas:

- De fácil aplicación a establecimientos incipientes o rudimentarios.
- Aquellos criterios que no sean propios de industrias grandes que abarquen procesos muy complejos o que impliquen el uso de equipos industriales.
- Aquellos que mencionan temas como la limpieza de los establecimientos, control de plagas, saneamiento, higiene personal y la contaminación cruzada.
- Aquellos que no sean reiterativos o repetitivos.

- Aquellos que no emplean tecnicismos inentendibles para los individuos partícipes del presente estudio.

En base a estas premisas se escogieron los siguientes criterios:

Tabla II: Criterios escogidos del MPB de Pichincha para el estudio

• CRITERIO GENERAL	• CRITERIO ESPECÍFICO
<p>• CONTROL DE PLAGAS</p> <p>Mantener la limpieza y aplicar rocíos de neblina mantiene las plagas alejadas. Al inspeccionar la materia prima se asegura que no ingresen plagas. Usar trampas para roedores nos ayuda a combatir este tipo de plagas sin peligro de toxicidad</p>	<p>• Siempre mantenga todas las áreas limpias, secas y ordenadas en su planta.</p>
	<p>• Inspeccione la materia prima que está entrando.</p>
	<p>• Aplicación de rocío de neblina en sitios específicos para matar insectos adultos.</p>
	<p>• Ponga y examine las trampas (para roedores) diariamente.</p>
<p>• SANEAMIENTO</p> <p>Utilizar de manera apropiada químicos y equipos de limpieza asegura que los alimentos estén libres de contaminantes y microorganismos.</p>	<p>• Usar y almacenar químicos y equipos de limpieza.</p>
	<p>• Quitar con un trapo o cepillo cualquier residuo visible.</p>
	<p>• Usar un químico de limpieza, como un detergente.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ● Sanear con un químico suficientemente fuerte, como una solución de lejía.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Use maneje y almacene los químicos adecuadamente y de forma segura.
<ul style="list-style-type: none"> ● HIGIENE PERSONAL 	<ul style="list-style-type: none"> ● No trabaje si está enfermo porque puede infectar a los demás.
<p>Si se trabaja estando enfermo, se puede infectar a las demás personas y a los alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Mantener su aseo personal.
<p>Mantener el aseo personal así como utilizar ropas limpias evita el traspaso de bacterias y microbios</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Usar ropas externas que protejan la comida de la contaminación.
<p>a los alimentos. Las uñas largas y las joyas, son focos infecciosos,</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Lavarse correcta y constantemente las manos.
<p>éstas últimas además podrían caer en los alimentos, así como el esmalte de uñas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● No usar joyas, adornos o cualquier otra cosa que pudiese caer dentro de la comida.
	<ul style="list-style-type: none"> ● No consumir chicles, bebidas, comida, tabaco dentro del área de trabajo.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Use ropa limpia y lavada después de bañarse: calcetines, ropa interior, pantalones, camisa y demás.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Mantenga cortas las uñas.
	<ul style="list-style-type: none"> ● No use esmalte de uñas, uñas postizas ni joyas mientras esté trabajando.

<p>● CONTAMINACIÓN CRUZADA Y SU PREVENCIÓN</p> <p>Guardar y cubrir los alimentos de manera apropiada, así como mantenerlos alejados de los químicos evita que los mismos sean infectados.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Siempre guarde la comida, sus empaques y asegúrese que se la ha cubierto apropiadamente antes de limpiar o aplicar pesticidas. ● Use sólo los químicos apropiados para la labor que usted esté haciendo. ● Almacene químicos en sus áreas designadas cuando no estén en uso.
--	--

Fuente: Elaboración Propia

Paso 3. Clasificación de los Criterios Escogidos Para Entrevistas y Ficha de Observación

Los criterios escogidos fueron divididos en:

- a) Aquellos que se emplearon para la realización de las fichas de observación y,
- b) Aquellos que fueron considerados para la elaboración de entrevistas, quedando clasificados de la siguiente manera:

Tabla III: Clasificación de los Criterios Escogidos Para Entrevistas y Ficha de Observación

CRITERIO GENERAL	CRITERIO ESPECÍFICO	Entrevista	Observación
CONTROL DE PLAGAS	Siempre mantenga todas las áreas limpias, secas y ordenadas en su planta.		X
	Inspeccione la materia prima que está entrando.	X	
	Aplicación de rocío de neblina en sitios específicos para matar insectos adultos.	X	
	Ponga y examine las trampas (para roedores) diariamente.	X	
SANEAMIENTO	Usar y almacenar químicos y equipos de limpieza.		X
	Quitar con un trapo o cepillo cualquier residuo visible.		X
	Usar un químico de limpieza, como un detergente.		X
	Sanear con un químico suficientemente fuerte, como una solución de lejía.		X
	Use maneje y almacene los químicos adecuadamente y de forma segura.		X
HIGIENE PERSONAL	No trabaje si está enfermo porque puede infectar a los demás.	X	
	Mantener su aseo personal.		X
	Usar ropas externas que protejan la comida de la contaminación.		X
	Lavarse correcta y constantemente las manos.		X
	No usar joyas, adornos o cualquier otra cosa que pudiese caer dentro de la comida.		X

	No consumir chicles, bebidas, comida, tabaco dentro del área de trabajo.		X
	Use ropa limpia y lavada después de bañarse: calcetines, ropa interior, pantalones, camisa y demás.		X
	Mantenga cortas las uñas.		X
	No use esmalte de uñas, uñas postizas ni joyas mientras esté trabajando.		X
CONTAMINACIÓN CRUZADA Y SU PREVENCIÓN	Siempre guarde la comida, sus empaques y asegúrese que se la ha cubierto apropiadamente antes de limpiar o aplicar pesticidas.	X	
	Use sólo los químicos apropiados para la labor que usted esté haciendo.		X
	Almacene químicos en sus áreas designadas cuando no estén en uso.		X

Fuente: Elaboración Propia

Paso 4. Ficha de Observación y su ponderación

Para la ficha de elaboración se procedió a ponderar los criterios de la siguiente manera:

- **Bueno (B)** cuando el criterio se cumplía en su totalidad.
- **Regular (R)** cuando el criterio se cumplía de manera parcial.
- **Malo (M)** cuando el criterio no se cumplía.

Figura 2: Imagen de la Ficha de Observación Empleada en el Estudio



Estudio de los hábitos y manipulación higiénica en los establecimientos que ofertan alimentos y bebidas en las playas de las comunas Ayangue y Olón en la provincia Santa Elena

Ficha de observación a los establecimientos de A&B ubicados en la playa de: AYANGUE



Número del establecimiento acorde al listado: _____
 Nombre del establecimiento: _____

CRITERIO GENERAL	CRITERIO ESPECIFICO	Bueno (B)	Regular (R)	Malo (M)
CONTROL DE PLAGAS	Siempre mantenga todas las áreas limpias, secas y ordenadas en su planta.			
SANEAMIENTO	Usar y almacenar químicos y equipos de limpieza.			
	Quitar con un trapo o cepillo cualquier residuo visible.			
	Usar un químico de limpieza, como un detergente.			
	Sanear con un químico suficientemente fuerte, como una solución de lejía.			
	Use maneje y almacene los químicos adecuadamente y de forma segura.			
HIGIENE PERSONAL	Mantener su aseo personal.			
	Usar ropas externas que protejan la comida de la contaminación.			
	Lavarse correcta y constantemente las manos.			
	No usar joyas, adornos o cualquier otra cosa que pudiese caer dentro de la comida.			
	No consumir chicles, bebidas, comida, tabaco dentro del área de trabajo.			
	Use ropa limpia y lavada después de bañarse: calcetines, ropa interior, pantalones, camisa y demás.			
	Mantenga cortas las uñas			
CONTAMINACION CRUZADA Y SU PREVENCIÓN	No use esmalte de uñas, uñas postizas ni joyas mientras esté trabajando.			
	Use sólo los químicos apropiados para la labor que usted esté haciendo.			
	Almacene químicos en sus áreas designadas cuando no estén en uso.			

Fuente: Elaboración Propia

Paso 5. Formulario de entrevista y su ponderación

Para el formulario de entrevista se precedió a ponderar las respuestas de forma muy sencilla:

- **Sí:** Cuando se cumplía el criterio.
- **No:** Cuando el criterio no se cumplía.

Figura 3: Imagen del Formulario de Entrevista Empleado en el Estudio

<p>Formulario de Entrevista a los Dueños de los Establecimientos de Alimentos y Bebidas ubicados en la playa</p> <p>Finalidad: Determinar los conocimientos que se tiene en los establecimientos de A&B sobre manipulación higiénica de alimentos.</p>
Nombre del Establecimiento:
Número del Establecimiento asignado según listado elaborado:
Nombre del dueño del negocio:
Promedio de cantidad de porciones vendidas en un día:
1. ¿Inspecciona usted la materia prima que está entrando?
2. ¿Aplica usted rocío de neblina en sitios específicos para matar insectos adultos?
3. ¿Usted Pone y examina trampas para roedores diariamente?
4. ¿Usted falta al trabajo si está enfermo?
5. ¿Usted guarda la comida, sus empaques y se asegura que se la ha cubierto apropiadamente

Fuente: Elaboración Propia

Paso 6. Características de los establecimientos de alimentos y bebidas a evaluar

Serán partícipes de este estudio los establecimientos de alimentos y bebidas ubicados en Ayangue y Olón, que cumplan con las siguientes características:

- Establecimientos de alimentos y bebidas ubicados en la línea de playa de las comunas de Ayangue y Olón, debido a que se evidenció que la mayoría de turistas tiende a dirigirse hacia los establecimientos ubicados en esta zona.
- Establecimientos de alimentos y bebidas que estén asociados a una cooperativa o comité de las comunas mencionadas, pues dichos establecimientos deben estar asociados para poder funcionar.

Paso 7. Selección de informantes: muestreo aleatorio simple

El muestreo que emplearemos para determinar el universo de esta investigación será el muestreo probabilístico aleatorio simple; este consiste en asignarle un número a cada participante de la población elegida, determinar el número de participantes que se desea estudiar y luego escogerlos mediante una elección al azar. En este estudio se determinó usar la página web nosetup.org, la cual elegirá aleatoriamente los 10 establecimientos a evaluar, 5 serán de Ayangue y 5 de Olón.

La utilidad de esta página radica en que solo basta colocar el valor mínimo y el valor máximo de nuestro universo, junto con el número de individuos a escoger, para brindar números al azar.

Se eligió este tipo de muestreo debido a que la población no sufre ningún tipo de sesgo, todos tienen igualdad de ser escogidos y se garantiza la objetividad del proyecto.

Paso 8. Selección de informantes en la comuna de Ayangue

Ayangue cuenta con 65 establecimientos de alimentos y bebidas a lo largo de la franja de playa, todos ellos pertenecen a la Asociación de Damas organizadas de la Comuna de Ayangue. Se contactó con la representante de esta asociación, Anatolia Yagual, para que facilite la socialización de este estudio entre sus similares.

Con la finalidad de garantizar la objetividad del estudio se procedió a enumerar los establecimientos del 1 hasta el 65, junto con sus respectivos nombres. Se empezó a numerar desde el inicio del hotel Kanagua y finalizó en los predios del complejo de APESPOL en Ayangue, recalcando que el listado completo se encuentra en los anexos del presente documento.

Figura 4: Zonificación Establecimientos de A&B en Ayangue



Fuente: Imagen satelital tomada de Google Earth

Como se menciona anteriormente, se estableció evaluar a 5 establecimientos en Ayangue y se procedió a usar el “generador de números aleatorios” de la página web *nosetup.org*. Una vez ingresados los datos necesarios, los números escogidos fueron los siguientes:

✓

Figura 5: Imagen del Generador de Números Aleatorios para Ayangue

NOSETUP.ORG

Generador de números aleatorio

Los números aleatorios, sin repetición y ordenados, son:

24, 29, 13, 46, 51

Indique el rango (ambos inclusive) para generar un número aleatorio sin repetición, y el número de veces que quiera realizar la operación.

Ejemplos de uso

- *baraja española*, poner en Inicio 1, en Final 10 y en Número de veces las deseadas. Después cada vez que salga un 8 sería una sota, un 9 un caballo y un 10 sería el rey.
- *baraja americana*, poner en Inicio 1, en Final 13 y en Número de veces las deseadas. Después cada vez que salga un 11 sería una jota, un 12 una reina y un 13 sería el rey.
- *bonoloto*, poner en Inicio 1, en Final 49 y en Número de veces 6

Inicio:

Final:

Número de veces:

Navegación: [Aplicaciones PHP online](#) > Generador de números aleatorios, sin repetición

Imagen tomada de Noretup.org, 2015

Fuente: Sitio web de Noretup.org

El resultado de la selección aleatoria fue el siguiente:

Tabla IV: Establecimientos de A&B en Ayangue y Su Respectiva Numeración

Número del establecimiento	Nombre del establecimiento
24	Comedor Ruta del Sol
29	Comedor NN
43	Comedor Jonathan
46	Comedor Yoly
58	Cabaña NN

Fuente: Elaboración Propia

Paso 9. Selección de informantes en la comuna Olón

Olón cuenta con 45 establecimientos de Alimentos y Bebidas a lo largo de su playa, cuyos dueños se encuentran afiliados y regularizados por la "Asociación de Servidores Turísticos del Balneario Olón". Su presidente actual es el señor José Luis Rodríguez, a quien se le informó previamente que se iba a llevar a cabo el presente estudio.

Se elaboró un listado donde constan los establecimientos antes mencionados, enumerándolos desde el 1 hasta el 45 en orden ascendente

en dirección norte-sur, con sus respectivos nombres; este listado consta en los anexos del presente documento.

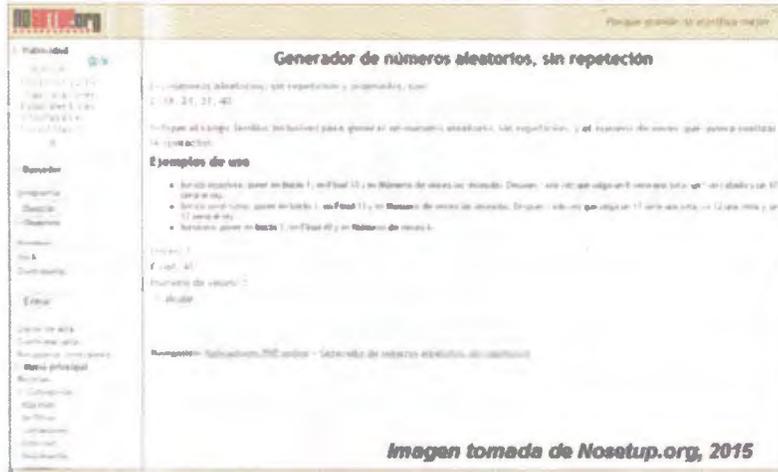
Figura 6: Zonificación de Establecimientos A&B en Olón



Fuente: Imagen Satelital Tomada de Google Earth

Se escogieron 5 números aleatoriamente, los cuales determinaron los establecimientos que fueron evaluados en el estudio. Para realizar la selección se utilizó el “generador de números aleatorios” de la página web ***nosetup.org***, los resultados fueron los siguientes:

Figura 7: Imagen del Generador de Números Aleatorios para Olón



Fuente: Sitio web de Nosetup.org

El resultado de la selección aleatoria fue el siguiente:

Tabla V: Establecimientos de A&B en Olón y Su Respectiva Numeración

Número del establecimiento	Nombre del establecimiento
2	Cabaña Mar del Sol
18	Cerrolón Cocteles
21	Cabaña Adrianita
31	Cabaña NN
40	Cabaña NN

Fuente: Elaboración Propia

Paso 10. Aplicación de las Fichas de observación y Entrevistas

Los establecimientos seleccionados para este estudio, tanto de Ayangue como de Olón, serán evaluados en primera instancia, con la ficha de Observación y luego, con el formulario de entrevista. El objetivo de este método, es comparar lo que se observa; con lo que aseguran los dueños de dichos establecimientos de alimentos y bebidas.

Capítulo 3

Resultados y Análisis de la investigación

3.1 Resultados de la evaluación de los conocimientos sobre manipulación higiénica de los alimentos en los establecimientos de A&B en Ayangue y Olón.

3.1.1 Ayangue

La aplicación de la ficha de observación y formulario de entrevista en los establecimientos de alimentos y bebidas de Ayangue, arrojó que estos conocían y cumplían los siguientes criterios:



LECTUR - BIBLIOTECA

Tabla VI: Cuadro de los criterios cumplidos en Ayangue

CRITERIO GENERAL	DESCRIPCIÓN DE LA INVESTIGACIÓN
Control de Plagas	Todos los establecimientos evaluados respondieron SÍ en la pregunta: ¿Inspecciona usted la materia prima que está entrando?
Higiene personal	En la interrogante ¿Usted falta al trabajo si está enfermo? 4 establecimientos evaluados respondieron SÍ, solo 1 dio como respuesta NO.
	En el ítem "No consumir chicles, bebidas, comida, tabaco dentro del área de trabajo", los 5 establecimientos evaluados lograron una calificación buena (B).
	En el ítem "Mantenga las uñas cortas", 4

	<p>establecimientos evaluados obtuvieron calificación buena (B), el restante logró calificación regular (R).</p>
	<p>En el último ítem de esta sección "No use esmalte de uñas, uñas postizas, ni joyas mientras esté trabajando", 4 establecimientos lograron una calificación de bueno (B), el restante obtuvo calificación regular (R).</p>
<p>Contaminación Cruzada y su Prevención</p>	<p>Ante la interrogante ¿Usted guarda la comida, sus empaques y se asegura que se la ha cubierto apropiadamente antes de limpiar o aplicar pesticidas? todos los 5 establecimientos evaluados respondieron Sí.</p>

Fuente: Elaboración Propia

3.1.2 Olón

La aplicación de la ficha de observación y formulario de entrevista en los establecimientos de alimentos y bebidas de Olón, arrojó que estos conocían y cumplían los siguientes criterios:

Tabla VII: Cuadro de los criterios cumplidos en Olón

CRITERIO GENERAL	DESCRIPCIÓN DE LA INVESTIGACIÓN
Control de Plagas	En la pregunta ¿Inspecciona usted la materia prima que está entrando? se determina que la mayoría de los establecimientos evaluados sí lo cumplen, puesto que 3 de 5 respondieron que SI
	Con respecto a la pregunta ¿Aplica usted rocío de neblina en sitios específicos para matar insectos adultos? en los establecimientos evaluados se obtuvieron mayores respuestas afirmativas, debido a que 3 de 5 respondieron que SI.

<p style="text-align: center;">Saneamiento</p>	<p>Sobre quitar con un trapo o cepillo cualquier residuo visible se evidencia que de los establecimientos evaluados mayormente obtuvieron Bueno (B), pues 3 de 5 así lo demuestran. Mientras que 1 obtuvo Malo (M) y el restante logró Regular (R).</p>
	<p>Acerca de usar un químico de limpieza como detergente, la mayor parte de los establecimientos evaluados obtuvo Bueno (B) puesto que 3 de 5 así lo demuestran. Al tiempo que 1 obtuvo Regular (R) y 1 Malo (M).</p>
<p style="text-align: center;">Higiene Personal</p>	<p>Acerca de mantener el aseo personal, la mayor parte de los establecimientos evaluados fue calificada con Bueno (B) puesto que 3 de 5 así lo demuestran. Al tiempo que 1 obtuvo Regular (R) y el restante Malo (M).</p>
	<p>Acerca del criterio No usar joyas, adornos o cualquier otra cosa que pudiese caer dentro de la comida, todos los establecimientos evaluados obtuvieron Bueno (B).</p>

	<p>En lo referente a No consumir chicles, bebidas, comida, tabaco dentro del área de trabajo, todos los establecimientos evaluados obtuvieron Bueno (B).</p>
	<p>En el criterio: No use esmalte de uñas, uñas postizas ni joyas mientras esté trabajando; sólo 1 de los establecimientos evaluados obtuvo Malo (M), mientras los 4 restantes obtuvieron Bueno (B).</p>
<p>Contaminación Cruzada y su Prevención</p>	<p>En la pregunta ¿Usted guarda la comida, sus empaques y se asegura que se la ha cubierto apropiadamente antes de limpiar o aplicar pesticidas? en todos los establecimientos evaluados respondieron que SI</p>
	<p>Con respecto al almacenamiento de químicos en áreas designadas mientras no estén en uso, de los establecimientos evaluados uno obtuvo Malo (M) y otro obtuvo Regular (R). 3 de 5 obtuvieron una calificación de Bueno (B).</p>

Fuente: Elaboración Propia

3.2 Análisis de las deficiencias higiénicas en la manipulación de los alimentos y bebidas de los establecimientos de Ayangue y Olón

3.2.1 Ayangue

La aplicación de la ficha de observación y entrevista, arrojó que estos establecimientos incumplían con los siguientes criterios:

Tabla VIII: Cuadro de los criterios incumplidos en Ayangue y su Análisis

CRITERIO GENERAL	DESCRIPCIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	ANÁLISIS
CONTROL DE PLAGAS	Los 5 establecimientos evaluados obtuvieron una calificación regular (R) en el ítem "mantener todas las áreas limpias, secas y ordenadas en su planta".	Al no mantener las áreas limpias, secas y ordenadas dentro de su planta; y no aplicar rocío de neblina, es muy posible que existan plagas dentro de los

	<p>En la pregunta ¿Aplica usted rocío de neblina en sitios específicos para matar insectos adultos? 4 de los 5 establecimientos evaluados respondieron NO y el restante dijo SI</p>	<p>establecimientos de A&B evaluados en Ayangue. Según dicta el MPB de Pichincha, las plagas contaminan los alimentos elaborados y transmiten enfermedades a los</p>
<p>En la pregunta ¿Usted pone y examina trampas para roedores diariamente? 2 establecimientos evaluados respondieron SI, los otros 3 brindaron un NO como respuesta.</p>	<p>consumidores. Adicionalmente, resulta alarmante el escaso conocimiento sobre cómo prevenir plagas como ratones. La mayoría no usa trampas, por ende es presumible que empleen veneno y aumente el riesgo de contaminación por este tipo de sustancias, en los alimentos ofertados.</p>	

Saneamiento	<p>De los 5 establecimientos evaluados, 3 obtuvieron una calificación de Malo (M) en el ítem "usar y almacenar químicos y equipos de limpieza, los 2 restantes lograron una calificación regular (R).</p>	<p>Se evidenció que en los establecimientos de A&B en Ayangue se utilizan químicos y productos de limpieza en las áreas de trabajo, pero no se los emplea de manera correcta, no están ordenados y no se guardan en sitios lejos de los alimentos. En varios establecimientos evaluados se observó que el detergente o el cloro colindaba con las ollas donde se cocinaban los productos.</p>
	<p>En el ítem "quitar con un trapo o cepillo cualquier residuo visible", 4 establecimientos evaluados obtuvieron calificación regular (R) y 1 logró una calificación Bueno (B).</p>	<p>Ante esta situación, es presumible que los alimentos ofertados estén siendo contaminados con estos químicos, poniendo en riesgo la salud de sus consumidores.</p>
	<p>Por otra parte en el ítem "Usar un químico de limpieza, como detergente", 4 establecimientos evaluados lograron calificación regular (R) y 1 obtuvo calificación (B).</p>	

	<p>En cuanto al ítem "Sanear con un químico suficientemente fuerte como una solución de lejía", todos los establecimientos evaluados obtuvieron una calificación Mala (M)</p>	
	<p>De los 5 establecimientos evaluados, 4 obtuvieron una calificación de Malo (M) y 1 logró una calificación de regular (R) en el ítem "use, maneje y almacene los químicos adecuadamente y de forma segura".</p>	
<p>Higiene personal</p>	<p>En el ítem "Mantener su aseo personal" 3 establecimientos evaluados obtuvieron calificación regular (R) y 2 lograron calificación Buena (B).</p>	<p>Las personas que laboran en los establecimientos de A&B en Ayangue, no mantienen su higiene personal como dicta el MBP de Pichincha. La mayoría de sus trabajadores</p>

	<p>En cuanto al ítem "usar ropas externas que protejan a la comida de la contaminación", los 5 establecimientos evaluados obtuvieron una calificación de Malo (M).</p>	<p>no usan ropas externas, que protejan a los alimentos elaborados de la contaminación. NO se lavan constantemente las manos, usan joyas, y cumplen a medias el usar ropas limpias mientras están trabajando.</p>
	<p>En "Lavarse correcta y constantemente las manos", 3 establecimientos evaluados obtuvieron calificación regular (R), 1 Malo (1), y el restante bueno (B).</p>	<p>Con estas realidades, es posible que los alimentos ofertados estén siendo contaminados con bacterias o microbios, que originan enfermedades en las</p>

	<p>En el ítem "No usar joyas, adornos o cualquier otra cosas que pudiese caer dentro de la comida", 3 establecimientos evaluados obtuvieron una calificación regular (R), los 2 restantes lograron una calificación buena (B).</p>	<p>personas que consumen dichos alimentos. Con estas realidades, es posible que los alimentos ofertados estén siendo contaminados con bacterias o microbios, que originan enfermedades en las personas que consumen dichos alimentos.</p>
	<p>Por su parte, "use ropa limpia y lavada después de bañarse, calcetines, ropa interior, pantalones, camisa y demás", 3 establecimientos evaluados obtuvieron calificación regular (R) y 2 lograron calificación buena (B).</p>	

<p>Contaminación cruzada y su prevención</p>	<p>En el ítem “use solo químicos apropiados para la labor que usted esté haciendo”, 3 establecimientos evaluados obtuvieron una calificación de Mala (M), y los 2 restantes, calificación de Regular (R).</p>	<p>La mayoría de establecimientos de A&B en Ayangue no guarda en lugares específicos los químicos cuando no los usan, dejándolos en zonas muy cercanas a los alimentos elaborados. Al no tener un área específica dónde almacenar los químicos que no estén en uso, ni emplearlos de manera correcta, se corre el riesgo de estar contaminando los alimentos elaborados con sustancias tóxicas que atentan contra la salud de los consumidores.</p>
	<p>Por su parte en el ítem, “almacene químicos en sus áreas designadas cuando no estén en uso”, 3 establecimientos evaluados lograron una calificación mala (M), los 2 restantes calificación regular (R).</p>	

Fuente: Elaboración Propia

3.2.2 Olón

La aplicación de la ficha de observación y entrevista, arrojó que estos establecimientos incumplían con los siguientes criterios:

Tabla IX: Cuadros de los Criterios Incumplidos en Olón y su Análisis

CRITERIO GENERAL	DESCRIPCIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	ANÁLISIS
Control de Plagas	<p>Con respecto a mantener las áreas de trabajo limpias, secas y ordenadas la mayor parte de los establecimientos evaluados obtuvieron calificación Regular (R) ya que 4 de 5 así lo demostraron, y sólo 1 obtuvo Malo (M).</p>	<p>El no mantener todas las áreas de trabajo limpias, secas y ordenadas crea un ambiente atractivo para todo tipo de plagas, las mismas que transmiten y transportan enfermedades y suciedad, poniendo en riesgo la salud de los clientes. A los entrevistados se les preguntó si hacían uso</p>
	<p>¿Usted pone y examina trampas para roedores diariamente? Todos respondieron que NO</p>	<p>diario de trampas para roedores, a lo cual todos respondieron que no, sin</p>

		<p>embargo aseguran utilizar esporádicamente venenos, lo cual resulta riesgoso, debido a que con esta técnica, no se asegura el lugar donde morirá el roedor, y por tanto, el lugar donde su cuerpo se descompondrá.</p>
Saneamiento	<p>En cuanto a usar y almacenar químicos y equipos de limpieza, de los establecimientos evaluados se observa que en proporciones iguales obtuvieron Malo (M) y Regular (R), mientras sólo 1 de los 5 logró Bueno (B).</p>	<p>La utilización de químicos para llevar a cabo una correcta limpieza es de básica importancia cuando se trata de buenas prácticas higiénicas dentro del lugar de trabajo, ya que de esto depende el evitar la proliferación de</p>
	<p>Con respecto a sanear con un químico suficientemente fuerte, se observa que la mayor parte de los</p>	<p>microorganismos y bacterias e incluso hongos, y se evidenció que este criterio No es cumplido a cabalidad.</p>

	<p>establecimientos evaluados, es decir, 3 de 5 fueron calificados con Regular (R) mientras los 2 restantes obtuvieron Malo (M).</p>	<p>En la mayor parte de los casos encontramos que sí se utiliza cloro para limpiar algunas áreas del establecimiento, sin embargo usar químicos más fuertes como una solución de lejía es necesaria en ciertas zonas donde los focos infecciosos son de mayor riesgo. El usar, manejar y almacenar los químicos adecuadamente, es otro de los criterios en los que se debe poner mayor énfasis. Su importancia radica en que dichos químicos no constituyan un riesgo para las personas ni para los alimentos que podrían estar en contacto con los mismos.</p>
	<p>En cuanto a usar, manejar y almacenar los químicos adecuadamente y de forma segura, de los establecimientos evaluados obtuvieron Bueno (B) y Regular (R) en partes iguales mientras sólo 1 se calificó Malo (M).</p>	

Higiene Personal	<p>En cuanto a la pregunta 3 de 5 entrevistados respondieron que SI, por lo que se puede decir que en este criterio la mayoría obra de manera incorrecta.</p>	<p>Trabajar si se está enfermo implica un grave riesgo de contaminación de los alimentos y de infección para las demás personas. El uso de ropas externas (guantes, delantales, mallas o gorros para el cabello) es un criterio en el cual hay una grave deficiencia, dejando abierta una gran posibilidad de contaminación de los alimentos. El correcto y constante lavado de las manos, es otro criterio que se muestra sumamente deficiente, dejando al descubierto el hecho de que los alimentos servidos por estos establecimientos, no son completamente aptos para el consumo. Usar ropa</p>
	<p>En cuanto a usar ropas externas que protejan la comida de la contaminación, es el único criterio que todos los establecimientos evaluados fueron calificados con Malo (M).</p>	
	<p>Sobre lavarse correcta y constantemente las manos 4 de 5 establecimientos evaluados obtuvieron Malo (M). Sólo 1 establecimiento fue calificado con Regular (R).</p>	
	<p>Con respecto a usar ropa limpia y lavada después de</p>	

	<p>bañarse se determina que 2 de los establecimientos evaluados califican con Bueno (B), 2 con Regular (R). Tan sólo 1 establecimiento evaluado obtuvo Malo (M).</p>	<p>limpia y lavada, no es un hábito que la mayoría de personas que trabajan en los establecimientos evaluados practique, lo cual no sólo no es favorable para una correcta manipulación de los alimentos, sino tampoco para la imagen del establecimiento.</p>
<p>Contaminación Cruzada y su Prevención</p>	<p>En cuanto al uso de químicos apropiados según la labor que se esté haciendo, de los establecimientos evaluados obtuvieron Bueno (B) y Regular (R) en proporciones iguales, es decir 2 y 2. Mientras que el restante obtuvo Malo (M).</p>	<p>Aunque el químico que más frecuentemente se utiliza en los establecimientos evaluados es el cloro, éste no siempre resulta ser el más apropiado para todas las áreas, como por ejemplo las mesas donde se sirve la comida a los clientes, pues su olor es muy fuerte. Por otra parte se evidenció que en algunas ocasiones,</p>

		<p>químicos de limpieza, como jabón para platos por ejemplo, se encontraba muy cerca del lugar donde se preparan los alimentos, lo cual constituye un riesgo alto de contaminación cruzada al momento de lavar platos u otros utensilios de cocina.</p>
--	--	---

Fuente: Elaboración Propia

Conclusiones

- Los establecimientos de A&B de las comunas Ayangue y Olón tienen falencias en los hábitos y manipulación higiénica de los productos que preparan.
- La mayoría de establecimientos de A&B evaluados manejan normas de higiene muy insipientes y empíricas, no siguen un manual pre determinado a la hora de elaborar sus productos.
- Los establecimientos de A&B de la comuna Ayangue muestran mayor número de deficiencias que los de la comuna Olón, por ende esta comuna está ofertando mayormente alimentos posiblemente contaminados a sus visitantes.

- En la comuna Olón se evidencia mayor organización de la directiva de la asociación a la que pertenecen los establecimientos de A&B que en la comuna Ayangue. El señor José Luis Rodríguez presidente actual de la "Asociación de Servidores Turísticos del Balneario Olón", afirma que debido al grado de organización que ha alcanzado la asociación que él preside, les ha sido posible concretar con el Ministerio de Turismo la articulación de capacitaciones para las personas que trabajan en establecimientos que ofertan A&B.

- En la comuna Ayangue, la presidenta de las Damas organizadas; Anatolia Yagual está buscando de las autoridades competentes en Turismo, la capacitación para la correcta manipulación de alimentos en los establecimientos de A&B de su comuna.
- Una de las principales deficiencias que poseen estos establecimientos, es la higiene personal de sus empleados. Es casi una constante observarlos trabajar sin ninguna ropa externa al manipular los alimentos, así como la carencia del hábito de lavarse constantemente las manos de manera correcta.
- La mayoría de los dueños de los establecimientos evaluados tiende a creer que limpiando su local con detergente y cloro, es la medida más efectiva para desinfectar sus áreas de trabajo.
- Uno de los punto más alarmantes de este estudio es que los dueños de los establecimientos evaluados están convencidos que no tienen plagas significativas, especialmente los roedores. Ellos incluso no los consideran una amenaza constante de sus locales, simplemente porque no les son visibles con frecuencia.
- Una de las causales para que se presenten las deficiencias mencionadas en el estudio, es la infraestructura con la que cuentan estos establecimientos. Son muy rústicos, pequeños y algunos carecen de energía eléctrica.

- A pesar de sus deficiencias, en ambas comunas se evidenció el interés que poseen los dueños de los establecimientos por mejorar la calidad de sus productos a mediano plazo.

Recomendaciones

Las personas que trabajan en los establecimientos que ofrecen alimentos y bebidas en las comunas Ayangue y Olón, deben de ser capacitadas en el tema de Buenas Prácticas de Manufactura de los alimentos, ya sea por iniciativa de sus directivas o por la intervención de un ente gubernamental o privado.

Dicha capacitación debe venir acompañada de una constante regulación y supervisión por parte de un ente gubernamental, de esta manera se aseguraría el cumplimiento de las normativas impuestas de acuerdo al tema concerniente, anteriormente explicado y detallado con amplitud.

Sin embargo, la mencionada regulación no debería enfocarse únicamente en los hábitos de higiene que mantienen las personas que se dedican a este

sector productivo, sino también a las infraestructuras de cada establecimiento que, aunque cuentan con espacios relativamente reducidos, los mismos podrían ser mejor distribuidos en favor de una mayor funcionalidad y de un menor riesgo de contaminación cruzada.

Asimismo se recomienda advertir a los dueños de los establecimientos de A&B de las mencionadas comunas acerca de las plagas que pueden tener sus locales, sobre todo los roedores, pues son amenazas latentes que deberían ser tratadas con mayor seriedad.

ANEXOS

**ANEXO A: Listado de establecimientos de Alimentos y bebidas en la
playa de la comuna Ayangue**

Listado de establecimientos de Alimentos y bebidas en la playa de la comuna Ayangue			
Número de establecimiento	Nombre del establecimiento	Funciona	No funciona
1	Comedor Yuli	x	
2	NN	x	
3	Comedor Katherine	x	
4	NN		x
5	Comedor Mariela		x
6	Comedor Ricardo		x
7	NN	x	
8	NN	x	
9	NN	x	
10	Comedor Guadalupe	x	
11	Comedor Tolita	x	
12	Comedor Karina	x	
13	Comedor Raquelita	x	
14	Comedor Panchita	x	
15	Comedor "El Delfín"	x	
16	Comedor Ocean Reeff	x	
17	Comedor Rosy	x	
18	Comedor Juanita	x	
19	Comedor Lucho Lines	x	
20	NN	x	
21	Comedor Narcisa	x	
22	NN		x
23	Comedor Yolanda	x	
24	Comedor Ruta del Sol	x	
25	Comedor Nathaly		x
26	NN		x
27	Comedor Jenny María	x	
28	Comedor Rosita María	x	
29	Comedor NN	x	
30	Restaurante Paulita	x	
31	Comedor Thalia	x	
32	Comedor Tía Irene	x	
33	Comedor Mercedes	x	
34	NN		x
35	NN		x

36	Comedor Doña Cory		x
37	Comedor el Pescadito	x	
38	Comedor Laurita	x	
39	NN		x
40	Comedor 2 pescaditos	x	
41	Comedor Royer	x	
42	Comedor Angelita		x
43	Comedor Jonathan	x	
44	Comedor Gabrielito	x	
45	Comedor Mary	x	
46	Comedor Yoly	x	
47	Comedor Angelita	x	
48	Comedor Delfín	x	
49	Comedor Sonia	x	
50	Comedor Juanita	x	
51	Comedor Maria del mar	x	
52	Comedor brisas del mar	x	
53	NN		x
54	Comedor 3 Hermanos		x
55	NN		x
56	NN		x
57	NN	x	
58	NN	x	
59	Margarita	x	
60	D'Armando	x	
61	Genesis	x	
62	Kena	x	
63	NN	x	
64	NN	x	

**ANEXO B: Listado de establecimientos de Alimentos y bebidas en la
playa de la comuna Olón**

Listado de Establecimientos de Alimentos y Bebidas en la playa de la Comuna Olón			
Número de Establecimiento	Nombre del Establecimiento	Funciona	No Funciona
1	NN		X
2	Cabaña Mar del Sol	X	
3	NN		X
4	NN		X
5	NN		X
6	Cabaña Restaurant El Ocaso	X	
7	Cabaña Comedor El Dorado	X	
8	NN		X
9	Cabaña Irina		X
10	Cabaña Comedor Williams		X
11	NN		X
12	NN		X
13	NN		X
14	Cabaña Brisas del Mar	X	
15	Cabaña Comedor Katusca Brigitte	X	
16	Cabaña Cerrolon	X	
17	NN		X
18	Cerrolon Cocteles	X	
19	Cabaña Jerry	X	
20	NN		X
21	Cabaña Adrianita	X	
22	Cabaña El Conquistador	X	
23	Tito & Hanna	X	
24	El Chirito		X
25	Cabaña La Herradura	X	
26	NN		X
27	Cabaña Frente al Mar	X	
28	NN		X
29	NN	X	
30	Cabaña Comedor Lolita	X	
31	NN	X	
32	Cabaña Sorayita		X
33	Cabaña Comedor Charito	X	
34	NN		X
35	NN		X



36	Cabaña Restaurant Gracielita	X	
37	Restaurant D'Aracely	X	
38	Cabaña El Dorado	X	
39	NN		X
40	NN		X
41	Don Jorge	X	
42	Cabaña Pajarito		X
43	Cabaña La Gaviota		X
44	NN		X
45	NN		X



Estudio de los hábitos y manipulación higiénica en los establecimientos que ofertan alimentos y bebidas en las playas de las comunas Ayangue y Olón en la provincia Santa Elena



Ficha de observación a los establecimientos de A&B ubicados en la playa de: AYANGUE

Número del establecimiento acorde al listado: **N° 24**

Nombre del establecimiento: **RUTA DEL SOL**

CRITERIO GENERAL	CRITERIO ESPECIFICO	Bueno (B)	Regular (R)	Malo (M)
CONTROL DE PLAGAS	Siempre mantenga todas las áreas limpias, secas y ordenadas en su planta.		R	
SANEAMIENTO	Usar y almacenar químicos y equipos de limpieza.		R	
	Quitar con un trapo o cepillo cualquier residuo visible.		R	
	Usar un químico de limpieza, como un detergente.		R	
	Sanear con un químico suficientemente fuerte, como una solución de lejía.			M
	Use maneje y almacene los químicos adecuadamente y de forma segura.			M
HIGIENE PERSONAL	Mantener su aseo personal.	B		
	Usar ropas externas que protejan la comida de la contaminación.			M
	Lavarse correcta y constantemente las manos.		R	
	No usar joyas, adornos o cualquier otra cosa que pudiese caer dentro de la comida.		R	
	No consumir chicles, bebidas, comida, tabaco dentro del área de trabajo.	B		
	Use ropa limpia y lavada después de bañarse: calcetines, ropa interior, pantalones, camisa y demás.	B		
	Mantenga cortas las uñas.	B		
	No use esmalte de uñas, uñas postizas ni joyas mientras esté trabajando.		R	
CONTAMINACIÓN CRUZADA Y SU PREVENCIÓN	Use sólo los químicos apropiados para la labor que usted esté haciendo.		R	
	Almacene químicos en sus áreas designadas cuando no estén en uso.		R	

ANEXO C: Ficha de observación empleada en el restaurante N° 24 en la comuna Ayangue

ANEXO D: ENTREVISTAS REALIZADAS EN LA COMUNA AYANGUE

Formulario de Entrevista a los Dueños de los Establecimientos de Alimentos y Bebidas ubicados en la playa Ayanque

Finalidad: Determinar los conocimientos que se tiene en los establecimientos de A&B sobre manipulación higiénica de alimentos.

Nombre del Establecimiento: RUTA DEL SOL

Número del Establecimiento asignado según listado elaborado: N° 24

Nombre del dueño del negocio: María Baquerizo

Promedio de cantidad de porciones vendidas en un día: 30-40 platos

1. *¿Inspecciona usted la materia prima que está entrando?*

SI

2. *¿Aplica usted rocío de neblina en sitios específicos para matar insectos adultos?*

NO

3. *¿Usted Pone y examina trampas para roedores diariamente?*

NO

4. *¿Usted falta al trabajo si está enfermo?*

SI

5. *¿Usted guarda la comida, sus empaques y se asegura que se la ha cubierto apropiadamente antes de limpiar o aplicar pesticidas?*

SI

Formulario de Entrevista a los Dueños de los Establecimientos de Alimentos y Bebidas ubicados en la playa Ayanque

Finalidad: Determinar los conocimientos que se tiene en los establecimientos de A&B sobre manipulación higiénica de alimentos.

Nombre del Establecimiento: NN

Número del Establecimiento asignado según listado elaborado: N° 29

Nombre del dueño del negocio: Daisy Rodríguez

Promedio de cantidad de porciones vendidas en un día: 25 – 30 platos

1. *¿Inspecciona usted la materia prima que está entrando?*

SÍ

2. *¿Aplica usted rocío de neblina en sitios específicos para matar insectos adultos?*

NO

3. *¿Usted Pone y examina trampas para roedores diariamente?*

SÍ

4. *¿Usted falta al trabajo si está enfermo?*

NO

5. *¿Usted guarda la comida, sus empaques y se asegura que se la ha cubierto apropiadamente antes de limpiar o aplicar pesticidas?*

SÍ

Formulario de Entrevista a los Dueños de los Establecimientos de Alimentos y Bebidas ubicados en la playa Ayanque

Finalidad: Determinar los conocimientos que se tiene en los establecimientos de A&B sobre manipulación higiénica de alimentos.

Nombre del Establecimiento: COMEDOR JONATHAN

Número del Establecimiento asignado según listado elaborado: N° 43

Nombre del dueño del negocio: Nelson Salina

Promedio de cantidad de porciones vendidas en un día: 30 platos

1. *¿Inspecciona usted la materia prima que está entrando?*

SÍ

2. *¿Aplica usted rocío de neblina en sitios específicos para matar insectos adultos?*

SÍ

3. *¿Usted Pone y examina trampas para roedores diariamente?*

SÍ

4. *¿Usted falta al trabajo si está enfermo?*

NO

5. *¿Usted guarda la comida, sus empaques y se asegura que se la ha cubierto apropiadamente antes de limpiar o aplicar pesticidas?*

SÍ

Formulario de Entrevista a los Dueños de los Establecimientos de Alimentos y Bebidas ubicados en la playa Ayanque

Finalidad: Determinar los conocimientos que se tiene en los establecimientos de A&B sobre manipulación higiénica de alimentos.

Nombre del Establecimiento: COMEDOR YOLY

Número del Establecimiento asignado según listado elaborado: N° 46

Nombre del dueño del negocio: Yolanda Escalante

Promedio de cantidad de porciones vendidas en un día: 40 platos

1. *¿Inspecciona usted la materia prima que está entrando?*

SÍ

2. *¿Aplica usted rocío de neblina en sitios específicos para matar insectos adultos?*

NO

3. *¿Usted Pone y examina trampas para roedores diariamente?*

NO

4. *¿Usted falta al trabajo si está enfermo?*

NO

5. *¿Usted guarda la comida, sus empaques y se asegura que se la ha cubierto apropiadamente antes de limpiar o aplicar pesticidas?*

SÍ

Formulario de Entrevista a los Dueños de los Establecimientos de Alimentos y Bebidas ubicados en la playa Ayanque

Finalidad: Determinar los conocimientos que se tiene en los establecimientos de A&B sobre manipulación higiénica de alimentos.

Nombre del Establecimiento: NN

Número del Establecimiento asignado según listado elaborado: N° 58

Nombre del dueño del negocio: Julio Tomalá

Promedio de cantidad de porciones vendidas en un día: 30 bebidas



ACTOR - BIBLIOTECA

1. *¿Inspecciona usted la materia prima que está entrando?*

SÍ

2. *¿Aplica usted rocío de neblina en sitios específicos para matar insectos adultos?*

NO

3. *¿Usted Pone y examina trampas para roedores diariamente?*

NO

4. *¿Usted falta al trabajo si está enfermo?*

NO

5. *¿Usted guarda la comida, sus empaques y se asegura que se la ha cubierto apropiadamente antes de limpiar o aplicar pesticidas?*

SÍ

ANEXO E: IMÁGENES DE LOS RESTAURANTES DE A&B DE AYANGUE Y OLÓN



Establecimiento 2 Cabaña Mar del sol, Olón



Establecimiento 40 NN, Olón



Establecimiento 31 NN, Olón



Establecimiento 21 Cabaña Adrianita, Olón



Establecimiento 18. Cerrolón Cocteles, Olón



Comensales disfrutando de un plato del restaurante "Ruta del Sol", Ayangue



Pescado Frito del Comedor Yoly, Ayangue



Establecimiento 29. NN, Ayangue



Establecimientos de A&B sin funcionar, Ayangue



Establecimientos de A&B sin funcionar toma 2, Ayangue

Bibliografía

- Diario EL UNIVERSO. (28 de Enero de 2005). Ayangue: La autenticidad de un pueblo de pescadores. *EL GRAN GUAYAQUIL*.
- Ejemplode.com, R. (2015). *Metodología de la investigación*. Recuperado el 20 de Junio de 2015, de http://www.ejemplode.com/13-ciencia/3838-ejemplo_de_metodologia_de_la_investigacion.html
- Explorable.com. (13 de Julio de 2009). *Muestreo Aleatorio*. Recuperado el 1 de Agosto de 2015, de <https://explorable.com/es/muestreo-aleatorio>
- Gobierno de Pichincha. (2011). *Manual de Buenas Prácticas de Manufactura*. Quito: Imprenta Gobierno de Pichincha.
- Gobierno Ecuatoriano. (4 de Noviembre de 2002). *Reglamentos de Buenas Prácticas para alimentos procesados*. Recuperado el 1 de Julio de 2015, de <http://www.epmrq.gob.ec/images/lotaip/leyes/rbpm.pdf>
- Gómez, V. A. (30 de 12 de 2009). *Metodología de la Investigación*. Recuperado el 15 de Junio de 2015, de <http://es.slideshare.net/yadivil/metodologia-de-la-investigacin-cientfica-2799488>

- NoSetup.org. (2003). *Generador de Números Aleatorios*. Recuperado el 15 de Julio de 2015, de http://nosetup.org/php_on_line/numero_aleatorio_2
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación. (2002). *Sistemas de Inocuidad de los alimentos-Manual de capacitación*. Recuperado el 2 de Julio de 2015, de <http://www.fao.org/docrep/005/w8088s/w8088s00.htm>
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación, y. e. (2002). *Sistema de Inocuidad y Calidad de los Alimentos*. Recuperado el 30 de Junio de 2015, de <http://www.fao.org/3/a-w8088s.pdf>
- Organización Mundial de la Salud. (Octubre de 2009). *10 datos sobre la inocuidad de los alimentos*. Recuperado el 30 de Junio de 2015, de http://www.who.int/features/factfiles/food_safety/es/
- Sánchez, B. H. (2012). *Evaluación del uso turístico y recreativo de Olón en la Provincia de Santa Elena*. Recuperado el 3 de Agosto de 2015, de <https://www.dspace.espol.edu.ec/handle/123456789/24304>