



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

Unidad Académica:

Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica.

Carrera:

Gastronomía.

Título:

Implementación de protocolos de bioseguridad en el uso del Laboratorio Gastronómico de las Carreras de Gastronomía y Hospitalidad y Hotelería de la matriz de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.

Autores:

Ángel David Chiquito Loor
Luber Steven Lucas Briones

Tutor:

Daniel Rafael Caballero Mero, Mg

Manta, Agosto de 2025.

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado "Implementación de protocolos de bioseguridad en el uso del Laboratorio Gastronómico de las Carreras de Gastronomía y Hospitalidad y Hotelería de la matriz de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí" ha sido realizado y concluido por el estudiante Ángel David Chiquito Loor y Luber Steven Lucas Briones; el mismo que ha sido aprobado por los miembros del tribunal.

El trabajo de fin de carrera reúne todos los requisitos mínimos pertinentes en lo referente a la investigación y diseño que ha sido continuamente revisada por este tribunal.

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:



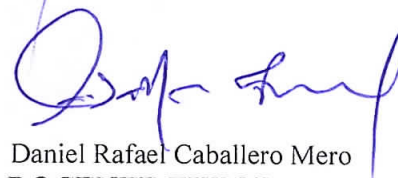
Ángela Evelina Farfán Tigre
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL



Leonor Mercedes Villacreses Ponce
MIEMBRO TRIBUNAL



Anthony Navarrete García
MIEMBRO TRIBUNAL



Daniel Rafael Caballero Mero
DOCENTE TUTOR



Ángel David Chiquito Loor
GRADUADO



Luber Steven Lucas Briones
GRADUADO

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Quienes suscriben la presente:

Ángel David Chiquito Loor y Luber Steven Lucas Briones

Estudiante(s) de la Carrera de **Gastronomía**, declaramos bajo juramento que el siguiente proyecto con el título: "Análisis de la percepción de estudiantes y docentes sobre el uso de sistemas de audio en laboratorios gastronómicos", previa a la obtención del Título de Tecnólogas Superior en Gastronomía, es auténtico y ha sido creado considerando los derechos de propiedad intelectual de terceros, así como las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

Manta, Febrero de 2026.



Ángel David Chiquito Loor



Luber Steven Lucas Briones

**CLÁUSULA DE LICENCIA Y AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN EN EL
REPOSITORIO INSTITUCIONAL**

LUCAS BRIONES LUBER STEVEN, portador de la C. I. # 1315240232 y **CHIQUITO LOOR ANGEL DAVID** portadora de la C. I. # 1316554342 en calidad de autores y titulares de los derechos morales y patrimoniales del proyecto de investigación **“Implementación de protocolos de bioseguridad en el uso del Laboratorio Gastronómico De las Carreras de Gastronomía y Hospitalidad y Hotelería de la matriz de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí”**, de conformidad con el Art. 114 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad, e Innovación, reconozco a favor de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva, para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Así mismo, autorizo a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el Repositorio Institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Manta, 13 febrero de 2026



CHIQUITO LOOR ANGEL DAVID
Autor/a



LUCAS BRIONES LUBER STEVEN
Autor/a

	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A).	CÓDIGO: PAT-05-IT-F-004
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE LAS CARRERAS TÉCNICAS Y TECNOLÓGICAS	REVISIÓN: 1
		Página 1 de 1

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad Educación, Turismo, Artes y Humanidades de la Unidad Académica de formación Técnica y Tecnológica, Educación Virtual y Otras Modalidades de estudio (UNITEV) de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, **CERTIFICO:**

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Titulación bajo la autoría del estudiante **Ángel David Chiquito Loor** legalmente matriculada en la carrera técnica de Gastronomía, período académico 2025-1, cumpliendo el total de **96** horas, cuyo tema del proyecto es **"IMPLEMENTACION DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD EN EL USO DEL LABORATORIO GASTRONÓMICO."**

El presente trabajo de titulación ha sido desarrollado en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, 13 de agosto de 2025.

Lo certifico,



Ing. Daniel Caballero Mero, Mg.
Docente Tutor
Área: Gastronomía

	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A).	CÓDIGO: PAT-05-IT-F-004
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE LAS CARRERAS TÉCNICAS Y TECNOLÓGICAS	REVISIÓN: 1
		Página 1 de 1

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad Educación, Turismo, Artes y Humanidades de la Unidad Académica de formación Técnica y Tecnológica, Educación Virtual y Otras Modalidades de estudio (UNITEV) de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, **CERTIFICO:**

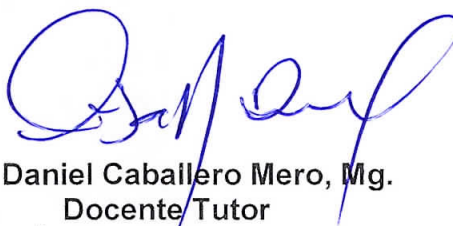
Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Titulación bajo la autoría del estudiante **Luber Steven Lucas Briones** legalmente matriculada en la carrera técnica de Gastronomía, período académico 2025-1, cumpliendo el total de **96** horas, cuyo tema del proyecto es **"IMPLEMENTACION DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD EN EL USO DEL LABORATORIO GASTRONÓMICO."**

El presente trabajo de titulación ha sido desarrollado en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, 13 de agosto de 2025.

Lo certifico,



Ing. Daniel Caballero Mero, Mg.
Docente Tutor
Área: Gastronomía

AGRADECIMIENTOS

Queremos expresar nuestro más sincero agradecimiento a los profesores de la carrera de Gastronomía, quienes nos brindaron los conocimientos fundamentales y esenciales para nuestra formación profesional. Nos vamos con el corazón lleno de gratitud, satisfechos por todo lo aprendido y por el apoyo constante que recibimos de cada uno de ustedes durante este camino.

De manera especial, deseamos felicitar al profesor Marcos Durán y al profesor Diego Delgado, quienes, a pesar de su juventud, han demostrado ser profesionales con un talento excepcional y una experiencia admirable. Su forma de enseñar es única, cercana y motivadora, lo que hizo que nuestras clases fueran no solo enriquecedoras, sino también inspiradoras.

Nuestro agradecimiento también se extiende a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí (ULEAM), por hacer de la carrera de Gastronomía un espacio digno y agradable para formarse. Valoramos profundamente los esfuerzos realizados para mantener y mejorar el Laboratorio Gastronómico, lo cual permitió que nuestro aprendizaje se diera en un ambiente óptimo y cómodo.

Agradecemos de manera especial a nuestro tutor, el Ing. Daniel Caballero, por su guía constante, su apoyo incondicional y su paciencia durante el desarrollo de nuestra tesis. Siempre estuvo dispuesto a orientarnos cuando surgían dudas y a darnos ese impulso necesario para seguir adelante y alcanzar nuestros objetivos.

Finalmente, queremos agradecer a nuestros compañeros, quienes fueron parte fundamental de esta experiencia. El compañerismo, la colaboración y el apoyo mutuo que vivimos hicieron de este camino algo mucho más llevadero y gratificante. Juntos compartimos un mismo objetivo: graduarnos, y hoy podemos decir con orgullo que lo hemos logrado.

A cada uno de ustedes, gracias por hacer de esta etapa una experiencia inolvidable.

DEDICATORIA

Con orgullo y gratitud, dedicamos nuestra formación en Gastronomía en la ULEAM Manta a todos aquellos que han sido parte de nuestro camino. A nuestros profesores, por compartir su sabiduría y experiencia, quienes han estado ahí con nosotros en las buenas y en las malas. A nuestros compañeros, por su amistad y colaboración, que siempre nos hemos estado apoyando mutuamente. Y a nuestras familias, por su amor y apoyo constante, que nunca se rindieron con nosotros a pesar de que no siempre tuvimos buenos días.

Gracias por creer en nosotros y por ser parte de este sueño. Estamos emocionados de llevar nuestros conocimientos y habilidades al mundo de la gastronomía.

RESUMEN

La implementación de protocolos de bioseguridad en el Laboratorio Gastronómico Universitario es fundamental para proteger la salud de estudiantes, docentes y personal, garantizando un entorno de aprendizaje seguro. Además de cumplir con la normativa, estos protocolos fomentan en los estudiantes la importancia de la seguridad alimentaria y la higiene, formando profesionales responsables y comprometidos con la preparación de alimentos seguros. Su correcta aplicación requiere planificación, compromiso y capacitación constante en buenas prácticas, integrando valores de higiene, orden y prevención. La universidad, al priorizar esta implementación e involucrar a todos los actores, contribuye a formar profesionales competentes que lideren la industria alimentaria con altos estándares de calidad y seguridad.

Palabras clave: Laboratorio Gastronómico, protocolos, bioseguridad, limpieza, implementación.

ABSTRACT

Summary

The implementation of biosafety protocols in the University Gastronomic Laboratory is essential to protect the health of students, faculty, and staff, ensuring a safe learning environment. In addition to complying with regulations, these protocols foster the importance of food safety and hygiene among students, developing responsible professionals committed to preparing safe food. Their proper implementation requires planning, commitment, and ongoing training in best practices, integrating the values of hygiene, order, and prevention. By prioritizing this implementation and involving all stakeholders, the university contributes to training competent professionals who will lead the food industry with high standards of quality and safety.

Keywords: Gastronomic Laboratory, protocols, biosecurity, cleaning, implementation.

ÍNDICE

CERTIFICACION DEL TUTOR.....	I
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	¡Error! Marcador no definido.
AGRADECIMIENTOS	III
DEDICATORIA	IV
RESUMEN Y PALABRAS CLAVE	IV
ABSTRACT	V
ÍNDICE	VI
TEMA	1
1. INTRODUCCIÓN.....	1
2. PROBLEMA	3
3. OBJETIVOS	3
3.1. Objetivo general.....	3
3.2. Objetivos específicos.....	4
4. METODOLOGÍA.....	5
4.1. Procedimiento	5
4.2. Técnicas.....	6
4.2.1. Técnica de Observación.....	6
4.2.2. Focus Group.....	7
4.3. Métodos	8
4.3.1. Investigación Descriptiva	8
4.3.2. Investigación Inductivo	9
4.3.3. Investigación Bibliográfica.....	10
4.4. Resultados.....	10
5. PRESUPUESTO	11
6. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	11
7. ANEXOS	13
7.1 Ficha de Observación para los utensilios de cocina en el laboratorio gastronómico	13
7.1.1. Utensilios de cocina	13
8.1.3. Observaciones Adicionales.....	14

TEMA

Implementación de protocolos de bioseguridad en el uso del Laboratorio Gastronómico de las Carreras de Gastronomía y Hospitalidad y Hotelería de la matriz de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.

1. INTRODUCCIÓN

La implementación de protocolos de bioseguridad en el Laboratorio Gastronómico Universitario es esencial para proteger la salud de los estudiantes, docentes y personal que trabajan en estos espacios, por lo que la universidad tiene la responsabilidad de proporcionar un entorno de aprendizaje seguro y saludable, donde los estudiantes puedan desarrollar sus habilidades y conocimientos sin comprometer su salud. La implementación de protocolos de bioseguridad en el Laboratorio Gastronómico no solo es una cuestión de cumplimiento normativo, sino que también es una oportunidad para inculcar en los estudiantes la importancia de la seguridad alimentaria y la higiene en la práctica culinaria, formando así a los estudiantes aprendan lo importante que es, ya que si no siguen estas normas, no estarían haciendo un buen trabajo a la hora de estar en un establecimiento.

La historia de la bioseguridad en el Laboratorio Gastronómico es el resultado de una evolución progresiva, que parte de los principios generales de seguridad biológica y se adapta a las necesidades específicas del entorno culinario. Hoy en día, su aplicación es clave para formar profesionales responsables y garantizar la preparación de alimentos seguros para el consumo.

La correcta implementación de estos protocolos requiere una planificación estructurada, el compromiso de todos los participantes y una formación constante en buenas prácticas. Las instituciones educativas y los centros de formación gastronómica tienen la responsabilidad de enseñar no solo técnicas culinarias, sino también valores de higiene, orden, prevención y respeto a las normas sanitarias. Así, los estudiantes no solo aprenden a cocinar, sino también

a comprender la importancia de ofrecer alimentos seguros y de calidad a los consumidores.

En este sentido, la implementación de protocolos de bioseguridad en el Laboratorio Gastronómico Universitario debe ser una prioridad para la institución y debe involucrar a todos los actores relevantes, incluyendo estudiantes, docentes y personal de apoyo. Es importante que esto se conozca ya que al garantizar la seguridad y la calidad en el Laboratorio Gastronómico, la universidad puede contribuir a la formación de profesionales competentes y responsables, capaces de liderar la industria alimentaria con estándares de calidad y seguridad elevados sin temer a equivocarse.

2. PROBLEMA

La implementación de protocolos de bioseguridad en el Laboratorio Gastronómico, actualmente es algo que se debe implementar desde ahora, ya que hay estudiantes de otras carreras que entran en el laboratorio sin saber los protocolos que se debe de usar al momento de entrar, por lo que hay riesgo de que caiga una hebra de pelo en cualquier ingrediente o plato ya para presentar que se este reservando para la producción de las prácticas que hacen los estudiantes de gastronomía.

No solo estamos hablando de los estudiantes, sino también hay profesores que entran al laboratorio y así mismo no conocen de las normas de Protocolo de Bioseguridad en el Laboratorio Gastronómico, ya que cuando hay eventos hay veces que entran los profesores de otras facultades dentro de la cocina y sin hacer el seguimiento de los protocolos de bioseguridad, deberían de saber o respetar el Laboratorio Gastronómico siguiendo las normas de bioseguridad dentro de ello.

Esta es una problemática que no hay que dejarla pasar porque significaría que no le estamos dando importancia a algo que es fundamental en el aprendizaje del estudiante y que por ende nos afecte al momento de estar trabajando en algún establecimiento.

3. OBJETIVOS

3.1. Objetivo general

Implementar los protocolos de bioseguridad en el Laboratorio de Gastronomía de las Carreras de Gastronomía y Hospitalidad y hotelería de la

matriz de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí para garantizar que estudiantes, docentes y trabajadores sigan estos protocolos al momento de ingresar a la cocina.

Objetivos específicos

1. Promover la correcta aplicación de normas de higiene y manipulación de alimentos entre los estudiantes y personal del Laboratorio Gastronómico, a fin de prevenir contaminaciones y enfermedades de origen alimentario.
2. Establecer procedimientos estandarizados para la limpieza, desinfección, el uso de equipos de protección tales como (Mascarillas, guantes, redesillas y mandiles) así garantizando un ambiente de trabajo seguro y ordenado.
3. Fomentar la conciencia y responsabilidad sanitaria mediante la capacitación continua en bioseguridad, fortaleciendo la cultura de prevención y el cumplimiento de protocolos dentro del entorno gastronómico.

4. METODOLOGÍA

4.1. Procedimiento

Para llevar a cabo la implementación de protocolos de bioseguridad en el Laboratorio Gastronómico, se realizará un análisis FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas) con el objetivo de diagnosticar la optimización en el Laboratorio de Gastronomía de las Carreras de Hospitalidad y Hotelería y Gastronomía de la matriz de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.

Esta observación permitirá identificar y tener una visión clara de los factores internos y externos que influyen en la seguridad del laboratorio. A continuación, se plantea el análisis:

FORTALEZAS	DEBILIDADES
• La implementación de protocolos de bioseguridad reduce el riesgo de contaminación y enfermedades. • El cumplimiento normativo de los protocolos de bioseguridad ayuda a cumplir con las normas y regulaciones de seguridad alimentaria. • Confianza del Cliente: La implementación de protocolos de bioseguridad puede aumentar la confianza del cliente en la calidad y seguridad de los productos.	• Resistencia al Cambio: Algunos miembros del personal pueden resistirse a los cambios en los procedimientos y protocolos. • Costo de Implementación: La implementación de protocolos de bioseguridad puede requerir inversiones en equipo y capacitación. • Monitoreo y Cumplimiento: El monitoreo y cumplimiento de los protocolos de bioseguridad pueden requerir recursos adicionales.
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
• Mejora Continua: La implementación de protocolos de bioseguridad puede llevar a una cultura de mejora continua en el laboratorio. • Capacitación y Desarrollo: La capacitación en protocolos de bioseguridad puede mejorar las habilidades y conocimientos del personal. • Reconocimiento Institucional: La implementación de protocolos de bioseguridad puede llevar a reconocimientos y certificaciones institucionales.	• Riesgos de Contaminación: La falta de cumplimiento de los protocolos de bioseguridad puede llevar a riesgos de contaminación y enfermedades. • Pérdida de Confianza: La falta de implementación de protocolos de bioseguridad puede llevar a una pérdida de confianza del cliente y daño a la reputación. • Sanciones Regulatorias: La falta de cumplimiento de las normas y regulaciones de seguridad alimentaria puede llevar a sanciones regulatorias.

4.2. Técnicas

4.2.1. Técnica de Observación.

Postic y Ketele (2000) comentan que “la observación es un proceso cuya función primera e inmediata es recoger información sobre el objeto que se toma en consideración” (pág. 283).

Con el fin de evaluar el nivel de cumplimiento y efectividad de los protocolos de bioseguridad establecidos en el laboratorio de Gastronomía de la ULEAM, se aplicará la técnica de observación como herramienta diagnóstica. Esta permitirá identificar comportamientos, procedimientos y condiciones que influyen en la prevención de riesgos sanitarios y garantizar un entorno seguro para estudiantes, docentes y personal de apoyo, en concordancia con el Objetivo 1.

Se estableció una ficha técnica de observación que facilita una visión detallada del entorno físico y de las prácticas individuales y colectivas dentro del laboratorio, permitiendo identificar puntos críticos y áreas de mejora en la implementación de medidas de bioseguridad.

Aspecto	Detalle
Nombre del Proyecto	Evaluación de la implementación de protocolos de bioseguridad en el laboratorio de Gastronomía de la Carrera de Gastronomía de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí
Objetivo	Promover la correcta aplicación de normas de higiene y manipulación de alimentos entre los estudiantes y personal del Laboratorio Gastronómico, a fin de prevenir contaminaciones y enfermedades de origen alimentario.
Técnica	Observación diagnóstica
Descripción de la Técnica	Recolección de datos mediante la observación directa, sistemática y no participativa del entorno del laboratorio de Gastronomía y de las conductas de los usuarios, con

	el fin de identificar el nivel de cumplimiento de los protocolos de bioseguridad establecidos.
Procedimiento	Preparación: -Revisión de protocolos institucionales y normativas sanitarias vigentes. -Diseño de lista de verificación con indicadores Observación: -Recorrido del laboratorio durante las prácticas. -Observación del uso del equipo de protección personal (EPP). -Evaluación de prácticas de higiene y desinfección. -Inspección del manejo de alimentos y residuos. Registro: -Anotación sistemática de hallazgos. -Captura de evidencia fotográfica (cuando corresponda). -Completar la lista de verificación. -Identificar prácticas deficientes y riesgos potenciales.
Instrumentos Utilizados	-Lista de verificación de bioseguridad -Hoja de registro de observaciones -Cámara fotográfica (uso opcional para evidencia visual)
Criterios de Evaluación	-Uso correcto del equipo de protección personal. -Lavado y desinfección de manos antes y durante la práctica. -Higiene del área y limpieza de superficies. -Correcto almacenamiento y manipulación de alimentos. -Eliminación segura de residuos. -Comportamiento higiénico del personal (uñas limpias, cabello recogido, no uso de accesorios)

4.2.2. *Focus Group*

Los Focus Groups son una herramienta de investigación cualitativa. Según los autores Ivankovich-Guillén & Araya-Quesada (2011), el focus group se define como una técnica que permite explicar de manera profunda el tema de investigación (pág. 6). Esta técnica se basa en la interacción grupal y guiada entre participantes con características comunes relacionadas con el objeto de estudio, con el fin de explorar opiniones, percepciones, actitudes y experiencias.

El focus group se alinea con el objetivo de fortalecer el cumplimiento de las medidas de bioseguridad en el laboratorio, y proporciona información complementaria a la técnica de observación, al permitir explorar aspectos subjetivos, como la motivación, las actitudes y el nivel de conciencia frente a las normas de bioseguridad.

El focus group permitirá obtener una visión holística y contextualizada de cómo los distintos actores del laboratorio gastronómico perciben y aplican las medidas de bioseguridad. Esta información será fundamental para ajustar los protocolos existentes, diseñar acciones de capacitación más efectivas y promover una cultura preventiva dentro del entorno académico y práctico de la carrera de Gastronomía.

4.3. Métodos

4.3.1. Investigación Descriptiva

Según el autor Fidias G. Arias (2012), en su libro "El proyecto de investigación: Introducción a la metodología científica, la investigación descriptiva consiste en la caracterización de un hecho, fenómeno, individuo o grupo, con el fin de establecer su estructura o comportamiento. Los resultados de este tipo de investigación se ubican en un nivel intermedio en cuanto a la profundidad de los conocimientos se refiere" (pág. 24).

En el presente estudio, la investigación descriptiva permite caracterizar y analizar el estado actual de la implementación de los protocolos de bioseguridad en el laboratorio gastronómico universitario, centrándose en las prácticas, conductas, condiciones físicas del entorno y nivel de cumplimiento por parte de los usuarios (estudiantes, docentes y personal técnico).

Este enfoque facilita la identificación de fortalezas, debilidades y áreas críticas, proporcionando una base sólida de información que será esencial para proponer medidas correctivas, estrategias de mejora y acciones de capacitación enfocadas en la prevención de riesgos sanitarios y la promoción de un entorno académico seguro y saludable.

Al describir detalladamente cómo se están aplicando los protocolos de bioseguridad en el contexto real del laboratorio, esta investigación permitirá tomar decisiones fundamentadas que contribuyan a fortalecer la cultura de bioseguridad institucional y asegurar la continuidad de las prácticas académicas con responsabilidad sanitaria.

4.3.2. Investigación Inductiva.

Según Hernández Sampieri (2006), “el método inductivo se aplica en los principios descubiertos a casos particulares, a partir de un enlace de juicios”. Este método parte de la observación de hechos específicos y concretos, para luego establecer generalizaciones o principios que permiten comprender y explicar el fenómeno estudiado.

En el presente estudio, el método inductivo resulta adecuado, ya que permite analizar situaciones reales observadas en el laboratorio gastronómico universitario, como el nivel de cumplimiento de los protocolos de bioseguridad, las prácticas del personal y estudiantes, y las condiciones físicas del entorno. A partir de estas observaciones sistemáticas y de la información recopilada mediante técnicas cualitativas como la observación y el focus group, se podrán establecer conclusiones generales sobre la implementación de las medidas de bioseguridad en este contexto académico.

Este enfoque inductivo es pertinente para cumplir con los objetivos 1 y 2 del estudio, pues facilita la identificación de necesidades, barreras y oportunidades de mejora, permitiendo que las acciones y decisiones propuestas estén fundamentadas en datos reales, observaciones directas y experiencias concretas. De este modo, se asegura que las estrategias de mejora propuestas sean eficaces, contextualizadas y sostenibles para fortalecer la cultura de bioseguridad en el laboratorio de Gastronomía de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.

4.3.3. Investigación Bibliográfica

Según Melvin Campos Ocampo (2017), en su artículo Métodos de investigación académica: fundamentos de investigación bibliográfica, *“la investigación bibliográfica es una extensa búsqueda de información sobre un tema determinado, que debe realizarse de una información verídica y para ser organizada de forma sistemática”*.

En el presente estudio, la investigación bibliográfica permitió sustentar teóricamente la implementación de protocolos de bioseguridad en laboratorios gastronómicos, a partir del análisis de normas sanitarias, estudios previos, manuales institucionales y fuentes académicas confiables. Esta base teórica fue esencial para orientar el diseño metodológico, los instrumentos de recolección de datos y la propuesta de mejoras adaptadas.

4.4. Resultados y Propuesta

Como resultado de la observación realizada en el laboratorio gastronómico de la carrera de Gastronomía, se identificó, a través de la ficha técnica de observación, que el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad es parcial y presenta diversas debilidades. Entre las principales falencias se encuentran: el uso inadecuado del equipo de protección personal (EPP), la omisión del lavado y desinfección de manos al ingresar al laboratorio.

Estas deficiencias representan un riesgo sanitario significativo dentro de un entorno donde se manipulan alimentos, utensilios compartidos y productos perecibles. Además, comprometen la seguridad y salud tanto de los estudiantes como del personal docente y de apoyo.

Capacitación	Contenido Principal	Capacitador	Fecha	Duración
Uso correcto del EPP en cocina	• Importancia del EPP • Tipos de EPP • Uso y retiro seguro	Técnico de Seguridad y Salud Ocupacional	05-09-2025	2 horas
Higiene personal y	• Técnicas de lavado de manos • Frecuencia	Docente de Bioseguridad	10-09-2025	1.5 horas

Capacitación	Contenido Principal	Capacitador	Fecha	Duración
lavado de manos	• Normas de higiene personal en el Laboratorio Gastronómico			
Desinfección de superficies y utensilios	• Productos recomendados • Métodos de desinfección • Tiempos de contacto • Zonas críticas	Coordinador de Laboratorio	15-09-2025	2 horas
Manejo y disposición segura de residuos	• Uso de contenedores • Señalización • Riesgo de contaminación cruzada	Personal de Higiene Institucional	20-09-2025	1 hora
Simulacro de cumplimiento de protocolos	• Simulación práctica de una jornada aplicando todos los protocolos de bioseguridad establecidos.	Equipo de Gestión de Riegos	25-09-2025	2 horas

5. PRESUPUESTO

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Dispensadores de Gel Antibacterial	Unidad	3	\$ 22,00	\$ 66,00
Galones de Gel Antibacterial	Unidad	6	\$ 7,50	\$ 45,00
Dispensadores de Gel Antibacterial con pedal	Unidad	3	\$ 55,00	\$ 165,00
Dispensadores de Rollo de papel Industrial	Unidad	3	\$ 18,00	\$ 54,00
Rollos de papel Industrial	Unidad	6	\$ 12,00	\$ 72,00
TOTAL				\$ 402,00

6. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Nº	ACTIVIDADES	ESPECIFICACIONES	PLAZO
----	-------------	------------------	-------

1	Recolección y revisión bibliográfica.	Revisión de normativa, artículos y estudios previos sobre bioseguridad en entornos gastronómicos.	Semanas 1 y 2
2	Diagnóstico mediante observación directa.	Aplicación de ficha técnica de observación en el laboratorio gastronómico para detectar falencias en bioseguridad.	Semanas 3 y 4
3	Aplicación de Focus Group.	Reuniones con estudiantes, docentes y personal de apoyo para recopilar percepciones y propuestas.	Semana 5
4	Elaboración de propuesta de mejora.	Diseño de estrategias de implementación (insumos, capacitación, etc.) basadas en el diagnóstico	Semanas 6 y 7
5	Implementación inicial de protocolos.	Dotación de insumos básicos, instalación de señalética y socialización de medidas.	Semanas 8, 9 y 10
6	Capacitación al personal y estudiantes.	Jornadas educativas sobre uso de EPP, higiene, desinfección y manejo de residuos.	Semana 11
7	Evaluación de resultados	Revisión de cambios observados tras la implementación y aplicación de mejoras.	Semana 12
8	Evaluación del informe final	Redacción de capítulos del informe con análisis de resultados y conclusiones.	Semanas 13, 14 y 15
9	Verificación de originalidad (Urkund)	Envío del informe al sistema antiplagio institucional.	Semana 16

7. ANEXOS

7.1 Anexo 1: Ficha de Observación para los utensilios de cocina en el laboratorio gastronómico

Fecha: Martes , 4 de Agosto del 2025

Nombre de los observadores: Chiquito y Lucas

Ubicación del Laboratorio: Facultad de hospital y hotelería

7.1.1 utensilios de cocina

Ítem	Descripción	(Sí/No)	Observaciones
------	-------------	---------	---------------

1.1	¿Hay rollos de papel en el Laboratorio Gastronómico?	No	Casi todos pusieron no.
1.2	¿Se desinfectan las manos antes de ingresar al Laboratorio Gastronómico?	Si/No	Algunos pusieron que si y no.
1.3	¿Les ayudaría en el Laboratorio Gastronómico si pudieran usar papel de cocina como reemplazo para secar los utensilios?	Si	La mayoría pusieron que si.
1.4	¿El papel de cocina está disponible en todo momento en el laboratorio?	No	Algunos pusieron que no.
1.5	¿El personal del Laboratorio Gastronómico cumple el uso de gel antibacterial durante sus actividades?	No	Algunos pusieron que no.
1.6	¿El papel de cocina es adecuado para usarse en el Laboratorio Gastronómico?	Si	La mayoría dijeron que si.
1.7	¿Contar con papel de cocina mejora la higiene del lugar?	Si	Todos pusieron que si.

7.1.2 Observaciones Adicionales

Es de gran importancia tener en cuenta de que no debemos olvidar de las cosas pequeñas que nos hacen aprender hacer mejores en la cocina.

Firma de los Observadores: _____









