



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES

TRABAJO DE TITLACIÓN

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DE TÍTULO
DE LICENCIADAS EN HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA**

TEMA:

**“EVALUACIÓN DE LAS PRÁCTICAS DE HIGIENE DE SEGURIDAD
ALIMENTARIA EN RESTAURANTES DEL SECTOR PLAYITA MÍA”**

AUTORAS:

- ✓ ALARCÓN MENDOZA NICOLE STEFANIA
- ✓ MEJÍA CAHUASQUI KELEN ERIKA

CARRERA:

HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

TUTOR: DR. MAURICIO BECERRA

MANTA, SEPTIEMBRE 2024

PERÍODO 2024-2025

CERTIFICO

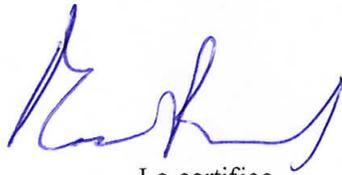
En calidad de docente tutor(a) de la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría del estudiante ALARCON MENDOZA NICOLE STEFANIA, legalmente matriculado en la carrera de HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA, período académico 2025-2026(1), cumpliendo el total de **384 horas**, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es *"EVALUACIÓN DE LAS PRÁCTICAS DE HIGIENE DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN RESTAURANTES DEL SECTOR PLAYITA MÍA"*

La presente investigación ha sido desarrollada 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, y la originalidad del mismo, requisitos 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, Martes, 12 de agosto de 2025.



Lo certifico,

BECERRA AVILA MAURICIO ARTURO
Docente Tutor

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

CERTIFICO

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría de la estudiante MEJIA CAHUASQUI KELEN ERIKA, legalmente matriculada en la carrera de HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA, período académico 2025-2026(1), cumpliendo el total de **384 horas**, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es *"EVALUACIÓN DE LAS PRÁCTICAS DE HIGIENE DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN RESTAURANTES DEL SECTOR PLAYITA MÍA."*

La presente investigación ha sido desarrollada 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, y la originalidad del mismo, requisitos 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.



Lo certifico,

Manta, Martes, 12 de agosto de 2025.

BECERRA AVILA MAURICIO ARTURO
Docente Tutor

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

El presente proyecto de investigación tiene como objetivo cumplir con los requisitos previos para la obtención del título de Licenciada en Hospitalidad y Hotelería de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Las ideas presentadas en el documento son propiedad intelectual de Alarcón Mendoza Nicole Stefania y Mejía Cahuasqui Kelen Erika, enfatizando que se debe otorgar el crédito adecuado si se utiliza algún extracto del texto

Nicole Alarcón

Alarcón Mendoza Nicole Stefania

Kelen Mejía C

Mejía Cahuasqui Kelen Erika

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “Evaluación de las prácticas de higiene de seguridad alimentaria en restaurantes del sector Playita Mía”, ha sido realizado y concluido por las estudiantes Alarcón Mendoza Nicole Stefania y Mejía Cahuasqui Kelen Erika, el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

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

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:



Ing. Angela Farfán Tigre

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL



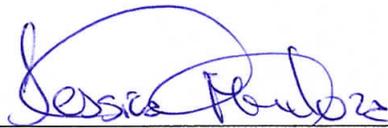
Dr. Mauricio Becerra A.

DOCENTE TUTOR DE TITULACION



Lic. Emil Viera Manzo

MIEMBRO TRIBUNAL DE TITULACIÓN



Lic. Jessica Mendoza

MIEMBRO TRIBUNAL DE TITULACIÓN



Alarcón Mendoza Nicole Stefania

EGRESADAS



Mejía Cahuasqui Kelen Erika

EGRESADAS

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a todos mis profesores quienes a lo largo de esta etapa académica me han brindado sus conocimientos, valores y enseñanzas que han sido fundamentales para mi formación personal y profesional. De manera especial quiero agradecer profundamente al tutor de mi tesis al DR. Mauricio Becerra por su valiosa guía y por su apoyo constante.

Nicole Stefania Alarcón Mendoza

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradezco a Dios, por haberme dado la vida, la salud, la sabiduría y la fortaleza necesarias para culminar este importante proceso académico. Su guía ha sido mi refugio y mi impulso en los momentos de dificultad y decisión.

A mis padres, quienes, con su amor incondicional, sacrificio y apoyo constante han sido la base de todo lo que hoy soy y lo que he logrado. Gracias por ser mi sostén emocional y mi mayor motivación.

Extiendo también mi agradecimiento a todas las personas que me rodean, aquellas que con palabras de aliento, compañía o comprensión hicieron más llevadero este camino.

A mis colegas y compañeros de estudio, en especial a Nicole Alarcón, por compartir conmigo este paso tan significativo, por su apoyo, su compromiso y por estar presente en cada etapa de este proceso.

A mis docentes, por transmitirme sus conocimientos y valores durante mi formación académica. Gracias por su dedicación y compromiso con nuestra educación.

Y de manera muy especial, agradezco profundamente a mi tutor de tesis, al DR. Mauricio Becerra, por estar en este proceso, y por compartir generosamente su experiencia y sabiduría. Su acompañamiento fue fundamental para alcanzar esta meta.

Kelen Erika Mejía Cahuasqui

DEDICATORIA

Quiero agradecer a mi familia por ser la base firme sobre la cual he construido este importante capítulo de mi vida académica.

A mi mamá Verónica Mendoza y a mi papá Jimmy Alarcón por su amor constante y por enseñarme el valor del esfuerzo y la perseverancia. Su ejemplo ha sido el motor que me ha impulsado a no rendirme y a seguir adelante con determinación.

A mis abuelos Augusto Mendoza y Luzmila Pincay con especial gratitud por brindarme su apoyo incondicional desde el primer día, por su presencia generosa y por ser un faro de sabiduría y fortaleza en todo momento.

Su confianza en mí ha sido un aliento constante que ha fortalecido mi camino. A mi tíos Cesar Mendoza y Cristhian Mendoza por su compañía constante, sus palabras oportunas y su confianza en mis capacidades. Gracias por caminar a mi lado con generosidad y cariño sincero.

Nicole Stefania Alarcón Mendoza

DEDICATORIA

Me dedico este trabajo a mí misma, por no rendirme, por seguir adelante a pesar de las dudas, el cansancio y los obstáculos. Por creer en mis sueños y por demostrarme que soy capaz de lograr todo lo que me propongo. Este logro es el resultado de mi esfuerzo, constancia y amor propio.

También dedico esta tesis a mi familia, por acompañarme en silencio o en palabras, por su amor incondicional y por estar siempre presentes, incluso cuando no lo expresan con palabras, pero lo demuestran con acciones.

Y a todos quienes, de una u otra forma, formaron parte de este camino: gracias por estar

Kelen Erika Mejía Cahuasqui

RESUMEN

En el sector de Playita Mía, ubicado en la ciudad de Manta, el consumo de productos del mar ha mostrado un incremento significativo, impulsado por el desarrollo turístico y la expansión de la oferta gastronómica local. En este contexto, el presente estudio tiene como propósito evaluar el grado de implementación de las normas de higiene en los establecimientos de expendio de alimentos de la zona, considerando que la salud pública y la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos dependen directamente de la aplicación efectiva de medidas de seguridad alimentaria. La investigación se centra en identificar las buenas prácticas existentes y las áreas críticas de mejora en aspectos clave como la manipulación de alimentos, la higiene del personal, la limpieza del entorno físico y el uso adecuado de utensilios y equipos. Asimismo, se analiza el nivel de conocimiento y la capacitación del personal en relación con las normativas vigentes, con el fin de generar recomendaciones que contribuyan a optimizar la calidad del servicio y reducir los riesgos sanitarios para los consumidores. Este diagnóstico resulta esencial para fortalecer la confianza del público y garantizar que la oferta gastronómica de Playita Mía se mantenga dentro de estándares adecuados de inocuidad y responsabilidad social.

Palabras clave: seguridad alimentaria, oferta gastronómica, calidad del servicio, normas de higiene.

ABSTRACT

Playita Mía is a sector of the city of Manta, consumption has shown a significant increase, driven by tourism development and the expansion of the local gastronomic offering. In this context, this study aims to evaluate the degree of implementation of hygiene standards in food establishments in the area, considering that public health and the prevention of foodborne illnesses directly depend on the effective implementation of food safety measures. The research focuses on identifying existing good practices and critical areas for improvement in key aspects such as food handling, staff hygiene, cleanliness of the physical environment, and the proper use of utensils and equipment. It also analyzes the level of knowledge and training of staff regarding current regulations, in order to generate recommendations that contribute to optimizing service quality and reducing health risks for consumers. This assessment is essential to strengthen public confidence and ensure that Playita Mía's gastronomic offerings meet adequate standards of food safety and social responsibility.

Keywords : food safety, gastronomic offering, service quality, hygiene standards.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	1
CAPITULO I. MARCO TEÓRICO.....	5
1.1 Seguridad Alimentaria.....	5
1.2 Componentes.....	6
1.3 Gestión de Riesgo y la Norma ISO 31000:2018.....	7
CAPITULO II. DISEÑO METODOLÓGICO	9
1.4 Antecedentes Metodológicos	9
1.5 Esquema Metodológico General.....	10
1.6 Descripción de los Pasos, Métodos, Técnicas y Herramientas.	11
1.6.1 La Identificación de Deficiencias en las Prácticas de Higiene y Cumplimiento de Normativas.	11
1.6.2 Diagnóstico de Caracterización del Territorio	12
1.6.3 Diagnóstico de Gestión de la Calidad en el Territorio	13
1.6.4 Propuesta de Plan de Acción	22
CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	23
1.7 Descripción de las Normas Nacionales Aplicables a la Seguridad Alimentaria. 23	
1.8 Caracterización del Territorio	24
1.9 Diagnóstico de la Gestión de la Calidad en el Territorio	27
CONCLUSIONES.....	62
RECOMENDACIONES.....	64
BIBLIOGRAFÍA.....	¡Error! Marcador no definido.

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Metodologías acerca de seguridad Alimentaria de Restaurantes	9
Tabla 2 Metodología sobre técnicas de desarrollo	10
Tabla 3 Aspectos para caracterizar componentes naturales y socioeconómicos.	12
Tabla 4 Catastro de establecimientos comerciales del sector Playita Mía	14
Tabla 5 Formato de Encuesta	15
Tabla 6 Gestores que participaron en la encuesta	18
Tabla 7 Principales problemas de higiene en los restaurantes de playita mía.....	19
Tabla 8 Principales soluciones de higiene en los restaurantes del sector playita mía	21
Tabla 9 Estructura del Plan de Acción	22
Tabla 10 Características naturales y socioeconómicas de Manta.....	25
Tabla 11 Información sobre los restaurantes del sector playita mía.....	28
Tabla 12 Establecimiento que participaron en la encuesta.....	31
Tabla 13 Problemas de higiene y seguridad alimentaria en los restaurantes	33
Tabla 14 Agrupamiento de los problemas similares con tarjado.....	37
Tabla 15 Agrupamiento de los problemas de mayor a menor frecuencia	38
Tabla 16 Frecuencia y porcentaje acumulado de los principales problemas identificados en el sector	39
Tabla 17 Principales problemas en un diagrama de afinidad en base a los problemas de higiene y seguridad alimentaria del sector Playita Mía.	43
Tabla 18 Principales soluciones de la gestión de calidad en los restaurantes del sector Playita Mía ciudad de Manta.....	46
Tabla 19 Agrupamiento de las soluciones similares con tarjado.....	53
Tabla 20 Agrupamiento de las soluciones similares con tarjado.....	55
Tabla 21 Diagrama de afinidad	58
Tabla 22 Estrategia Plan de Acción	59

ÍNDICE DE IMAGENES

Figura 1 Ubicación geográfica de la ciudad de Manta	25
Figura 2 Diagrama de Pareto	40
Figura 3 Diagrama de Ishikawa	42
Figura 4 Aspectos de la gestión integral de la calidad turística para el desarrollo local en la zona Playita Mía con su respectivo gráfico.	44

INTRODUCCIÓN

La gestión del establecimiento dedicado a la preparación y venta de alimentos como Playita Mía en sectores turísticos requiere dar especial importancia a la seguridad alimentaria. La (Organización mundial de la salud, 2024) estima que cada año ocurren alrededor de 600 millones de casos de enfermedades transmitidas por alimentos (Assal) dijo que la ETAS ,es una enfermedad de carácter infeccioso o tóxico provocada por el consumo de agua o alimentos contaminados con microorganismos o parásitos, o bien por sustancias tóxicas que aquellos producen; afectando la salud del consumidor en forma aguda o crónica, a nivel individual o grupal. los cuales podrían evitar medidas si se aplican correctamente las normas de higiene y seguridad alimentaria, por ende, es un deber de los restaurantes asegurarse de que los alimentos que ofrecen al público sean seguros para consumir y estén libres de cualquier tipo de contaminación.

Por lo tanto, deben seguir estrictamente normas rigurosas en cuanto a la seguridad alimentaria, esto especialmente importante dentro de las áreas costeras y turísticas debido a la gran cantidad de personas que visitan estas zonas y las condiciones climáticas adversas lo cual puede incrementar el peligro de contaminación en los alimentos, dado que es una zona muy concurrida por turistas, la variedad de opciones gastronómicas disponibles exige el cumplimiento riguroso de medidas sanitarias.

(PMC, 2020)El pescado y el marisco fresco son altamente perecederos, y el deterioro microbiológico es uno de los factores importantes que limitan su vida útil y seguridad. El pescado y el marisco fresco pueden contaminarse en cualquier momento, desde la cría o la

cosecha hasta el procesamiento y el transporte, o debido a la contaminación cruzada causada por la manipulación inadecuada del consumidor en el hogar.

En esta área, los restaurantes se encuentran con desafíos específicos debido a la necesidad de manejar correctamente productos marinos que son altamente perecederos.

Para evitar el crecimiento de bacterias dañinas es necesario mantener estrictos controles en cuanto a temperatura, almacenamiento y manipulación (Agencia nacional de eeregulación, control y vigilancia sanitaria, 2015), no obstante la falta de infraestructura adecuada y la escasa capacitación del personal pueden poner en peligro el cumplimiento de estas medidas lo que a su vez aumenta la probabilidad de que se produzcan brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos, lo cual, es necesario llevar a cabo la evaluación de las prácticas de higiene en los restaurantes de Playita Mía con el fin de identificar tanto las fortalezas como las debilidades en cuanto a la gestión de la seguridad alimentaria se ha descubierto en investigaciones recientes que la higiene en los establecimientos de alimentos no solo está determinada por la infraestructura sino también por el nivel de conocimiento y capacitación del personal con respecto a la manipulación segura de alimentos.

Por consiguiente, el **Problema de investigación** que se plantea en este trabajo es:

¿Cómo evaluaremos las prácticas de higiene de seguridad alimentaria en restaurantes del sector Playita Mía?

El **objetivo de investigación** está orientado la investigación hacia el análisis de las condiciones reales en que se desarrollan las actividades de manipulación y conservación de alimentos en un entorno con alta demanda turística.

En función de ello, el objetivo principal consiste en identificar el grado de implementación de las prácticas de higiene alimentaria en los establecimientos del sector, así como los elementos organizacionales, técnicos y humanos que inciden en su cumplimiento o incumplimiento.

Como idea de defensa, se sostiene que mediante una evaluación sistemática de las prácticas operativas en los restaurantes de Playita Mía es posible identificar falencias críticas y proponer acciones correctivas que permitan elevar la calidad del servicio gastronómico, proteger la salud de los consumidores y fortalecer la confianza del público. La variable principal de análisis es la aplicación de normas relacionadas con el almacenamiento, conservación y procesamiento higiénico de los alimentos, lo cual implica examinar aspectos como el control de temperatura, las condiciones de limpieza y desinfección, y el manejo adecuado de utensilios y superficies en contacto con los productos alimenticios.

Objetivo General:

Evaluar las prácticas de higiene y seguridad alimentaria en los restaurantes del sector Playita Mía de Manta para medir su cumplimiento de las normativas y determinar su impacto en la salud y seguridad de los clientes.

Objetivos Específicos:

1. Evaluar las prácticas actuales de higiene y seguridad alimentaria implementadas en los restaurantes del sector Playita Mía.

2. Determinar la frecuencia y pertinencia de las inspecciones sanitarias realizadas por las autoridades locales en los establecimientos de la zona.

3. Diseñar estrategias orientadas a incrementar la conciencia y la educación sobre seguridad alimentaria entre empleados y clientes.

4. Analizar las prácticas de almacenamiento y procesamiento de alimentos empleadas en los restaurantes del sector

CAPITULO I. MARCO TEÓRICO

Los servicios gastronómicos satisfacen necesidades básicas dentro de la oferta turística, de ahí que la inocuidad de los alimentos se haya convertido en un importante requisito de calidad y preocupación para los clientes. (García-Pulido, 2021)

El autor enfatiza que las costumbres alimenticias son un fenómeno complejo que fusiona acciones personales e interacciones sociales transformándolas en un elemento esencial de la cultura y la vida diaria. Esto implica que comprender cómo consumimos y nos vinculamos mediante la comida puede proporcionar una perspectiva más detallada de nuestras sociedades y principios.

1.1 Seguridad Alimentaria

- La seguridad alimentaria se refiere a la garantía de que todas las personas tengan acceso permanente a una cantidad adecuada de alimentos nutritivos que les permita mantener una vida saludable y activa. Este concepto no solo abarca la disponibilidad física de los alimentos, sino también aspectos fundamentales como su calidad, las condiciones en las que son elaborados y la manera en que se presentan al consumidor. Por ejemplo, un estudio de (Perez, 2021) destaca que en Manta los restaurantes enfrentan desafíos específicos relacionados con la calidad del agua, la capacitación del personal y el manejo adecuado de los residuos, la implementación de buenas prácticas de manufactura es crucial para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Lo que puedo entender sobre este autor es el concepto de seguridad alimentaria es extenso e incluye el acceso, la calidad y la elaboración de los alimentos, por ende, destaca los retos a los que se enfrenta el sector de la restauración enfatizando la relevancia de implementar prácticas correctas para asegurar la seguridad y la nutrición de los alimentos, esto demuestra una

inquietud por la salud pública y la exigencia de un método sistemático para tratar estos asuntos en el sector de la alimentación.

En Ecuador, la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia sanitaria (ARCSA) establece normas para la seguridad alimentaria en el sector de la restauración.

Estas regulaciones incluyen requisitos sobre la higiene del personal el almacenamiento, la manipulación de los alimentos y la gestión de desechos, según (Agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria., 2023) la correcta implementación de estas normativas es fundamental para prevenir brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.

1.2 Componentes

Contempla cuatro pilares o dimensiones que son: disponibilidad de provisiones, acceso a las mismas, estabilidad, uso o utilización biológica de los mismos.

Disponibilidad

Referencia a la cantidad de productos esenciales que pueden obtenerse mediante producción local, reservas almacenadas, importaciones o asistencia alimentaria, los cuales deben estar físicamente accesibles. La producción local abarca bienes generados en el ámbito nacional o regional, el almacenamiento se relaciona con inventarios gestionados por el Estado o distribuidores privados. Las importaciones corresponden a productos ingresados a través de mecanismos comerciales, esta es considerada una medida temporal y complementaria ante intervenciones que abordan causas estructurales de la inseguridad alimentaria.

Acceso

Capacidad de los hogares/individuos de adquirir una cantidad suficiente de comestibles ya sea a través de uno o varios medios como son: producción propia (cosecha, ganado) caza, pesca, recolección de comestibles silvestres, compra de provisiones a los precios vigentes en mercados, tiendas, etc.

Estabilidad

Es asegurar el abastecimiento y el acceso a productos de manera continua y estable en todo el tiempo, es decir, solucionar las condiciones de inseguridad nutricional de carácter transitorio que ocurran por problemas en la disponibilidad debido a plagas, factores climáticos entre otros, en el acceso a recursos por cambios bruscos en el nivel de precios, inestabilidad económica y política, etc.

Uso o utilización biológica

Se relaciona con el uso individual de los nutrientes y la capacidad de adsorber y metabolizar los mismos. Su principal responsabilidad es llevar a cabo inspecciones y análisis exhaustivos en todas las etapas de producción desde la materia prima hasta el producto final.

Su trabajo se centra en identificar y resolver los problemas de calidad, así como en implementar medidas preventivas para evitar desviaciones y riesgos alimentarios.

1.3 Gestión de Riesgo y la Norma ISO 31000:2018

La gestión de riesgos la seguridad gastronómica es un proceso complementario que incluye varios pasos: identificar, evaluar, priorizar e implementar estrategias en un entorno donde

la oferta gastronómica está muy ligada a los productos del mar como en Manta los alimentos relacionados cobran especial importancia.

La mención de intoxicación microbiana, química y física representa la diversidad de contaminación que pueden adquirirse en cada paso de la cadena de suministro de provisión.

Esta no es la única manera de abordar la vulnerabilidad de los restaurantes, pero es necesaria una configuración sistemática para reducir estos riesgos. También destacamos la necesidad de implementar un plan de gestión de riesgos que incluya buenas prácticas de higiene y capacitación continua del personal. Esta es una llamada atención para que los restaurantes no sólo cumplan con los estándares mínimos, sino que también se esfuercen por superarlos.

La formación continua del personal es fundamental ya que son la primera línea de defensa contra los riesgos para la seguridad provisional. La cultura de la protección culinaria debe inculcarse en el personal de todos los niveles desde los chefs hasta el equipo de servicio.

La referencia a la norma (GlobalSuite, 2023) nos dice que esto es importante porque proporciona un marco estándar que se puede adaptar a las características de la industria alimentaria, como parte de la gestión organizacional la gestión de riesgos implica un compromiso a largo plazo con la calidad y la seguridad. Esto es especialmente en Manta donde el conocimiento del consumidor es clave para el éxito empresarial

CAPITULO II. DISEÑO METODOLÓGICO

En este capítulo se aborda el diseño metodológico de la investigación cómo y con quién se desarrolló incluyendo las técnicas y herramientas a utilizar el diseño de la muestra, la selección de instrumentos de medición y los procedimientos de análisis de datos. Se identificarán la evaluación de las prácticas de higiene de seguridad en los restaurantes de Playita Mía a los cuales se les aplicará el respectivo instrumento para recolectar la información pertinente garantizando la validez y confiabilidad de los resultados.

1.4 Antecedentes Metodológicos

En la siguiente tabla 1 se sintetizan las claves utilizadas por autores precedentes ofreciendo un punto de partida para la elaboración de la metodología propia de este trabajo investigativo

Tabla 1

Metodologías acerca de seguridad Alimentaria de Restaurantes

Autores	Descripción
✓ Gutiérrez (2021)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Análisis de comportamientos alimentarios. ➤ Estudio de interacciones y comportamientos. ➤ Comprender prácticas alimentarias
✓ Pérez (2021)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Evaluación de seguridad alimentaria. ➤ Análisis de calidad del agua. ➤ Capacitación y manejo de residuos. ➤ Identificar desafíos en restaurantes.
✓ ARCSA (2023)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Establecer requisitos para higiene y manipulación de alimentos. ➤ Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

	➤ Implementación de normas sanitarias.
✓ Normativa Técnica Sanitaria (2023)	➤ Gestión de riesgos ➤ Identificar, evaluar y priorizar estrategias ➤ Proteger salud pública y seguridad alimentaria.

Nota. Fuente: Elaboración Propia

1.5 Esquema Metodológico General

En la tabla 2 se encuentran los pasos, métodos y técnicas que se utilizaron para el desarrollo de la metodología propia de la presente investigación.

Tabla 2

Metodología sobre técnicas de desarrollo

Pasos	Descripción	Métodos, técnicas y herramientas
1. Identificación de deficiencias en las prácticas de higiene y el cumplimiento de normativas.	Revisión de la normativa local sobre la inseguridad alimentaria y prácticas recomendadas.	Cuestionarios para definir áreas de enfoque, matriz de priorización de riesgos.
2. Realizar observaciones y entrevistas con el personal de los restaurantes para recolectar información sobre las prácticas actuales de higiene y seguridad.	Observación participante para obtener una visión clara de las prácticas en el día a día. Entrevistas semiestructuradas con gerentes y personal de cocina.	Guías de observación y grabadoras para entrevistas, listas de chequeo de prácticas de higiene.

3. Diagnóstico de la gestión de la calidad en el territorio.	Recolectar datos relevantes sobre las condiciones actuales de las y los restaurantes como infraestructura y procedimientos de higiene.	Encuesta a los dueños y empleados sobre normas vigentes, visita el campo para observar condiciones de infraestructura (agua potable sanitario, etc.)
5. Análisis de Cumplimiento y Evaluación de Riesgos.	Revisar documentos relevantes como registros de capacitación, manuales de procedimientos de higiene y certificados sanitarios.	Análisis documental para evaluar la adherencia a normativas y procedimientos internos.
5. Informe de Resultados y Recomendaciones.	Elaborar un informe que resuma los hallazgos y sugiera mejoras.	Análisis de capacitación de prácticas recomendadas.

Nota. Fuente: Elaboración propia

1.6 Descripción de los Pasos, Métodos, Técnicas y Herramientas.

1.6.1 *La Identificación de Deficiencias en las Prácticas de Higiene y Cumplimiento de Normativas.*

Este proceso se basa en analizar y comparar las prácticas de higiene y seguridad alimentaria que se ejecutan en los establecimientos con los estándares exigidos por las normativas y disposiciones legales vigentes. El objetivo es detectar brechas o desviaciones que puedan comprometer la inocuidad de los alimentos y la salud del consumidor, para ello, se toman como referencia diversas leyes y reglamentos que resultan pertinentes para esta evaluación, entre los cuales se destacan:

1. Normas ISO 22000 (Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria)
2. OMS (Organización Mundial de la Salud)- Guías de Higiene y Seguridad Alimentaria
3. ARSA (Agencia Nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria)

El método analítico-sintético se utilizó para analizar el desempeño del funcionario identificando áreas de enfoque y estableciendo una matriz de priorización de riesgos seguida de una síntesis de los resultados obtenidos.

1.6.2 Diagnóstico de Caracterización del Territorio

La caracterización del lugar se realizó mediante un análisis adecuado en el cual se determinó el sector de los restaurantes de Playita Mía como el campo de estudio de la presente investigación. Para el cumplimiento de esta etapa se utilizaron documentos oficiales como: Plan de Ordenamiento Territorial POT del municipio y catastro local de establecimientos comerciales y restaurantes. Se utilizaron una serie de artículos científicos sobre la seguridad alimentaria en la zona, entre otros.

Este proceso se realizó mediante la utilización del método analítico-sintético, es decir, primero se analizó de forma general y luego se sintetizó lo más relevante. Para lograr una mejor organización de la información se utilizaron tablas.

En la tabla 3 se observa el formato a utilizar

Tabla 3

Aspectos para caracterizar componentes naturales y socioeconómicos.

Aspectos para caracterizar	Descripción estado actual	Descripción componentes socioeconómicas
-----------------------------------	----------------------------------	--

Infraestructura y ubicación	La mayoría de los restaurantes son establecimientos pequeños algunos improvisados.
Acceso a agua potable	Algunos locales cuentan con agua potable, pero otros dependen de sistemas externos.
Saneamiento básico	Varían entre locales algunos tienen baños adecuados mientras que otros carecen de ellos.
Almacenamiento de alimentos	Aquí está dificultades para mantener cadenas de frío especialmente en pescados y maíz.
Gestión de residuos	En algunos casos hay acumulación de basura en áreas aliñadas generando problemas de plagas.
Capacitación del personal	Falta de formación en normas básicas de higiene alimentaria en la mayoría del personal
Condiciones climáticas	Alta exposición al calor y humedad lo que representa un reto para la conservación adecuada de alimentos.

Nota. Fuente: Elaboración Propia

1.6.3 Diagnóstico de Gestión de la Calidad en el Territorio

a. **Análisis general del catastro de los establecimientos comerciales y restaurantes del sector Playita Mía de Manta.** En este aspecto se analizaron criterios que permitieron realizar una clasificación y agrupación de los establecimientos de acuerdo con su categoría en el formato 4 se evidencian dichos aspectos a considerar.

Tabla 4*Catastro de establecimientos comerciales del sector Playita Mía ,*

Tipo de establecimiento	Cantidad de entidades	Cantidad de empleados	Cantidad de empleados de teléfonos y correos	Cantidad de agua, aporte de información
-------------------------	-----------------------	-----------------------	--	---

Nota. Fuente: Elaboración Propia

b. **Elaboración del cuestionario de encuesta.** En esta etapa se llevó a cabo el diagnóstico para evaluar los estándares de higiene y seguridad alimentaria en los establecimientos. Se comenzó con la revisión de documentos oficiales relacionados con normas y regulaciones de seguridad. A continuación, se identificaron los criterios y estándares esenciales en higiene y seguridad alimentaria.

Finalmente se elaboró y aplicó una encuesta a los actores clave de los establecimientos ubicados en la zona de Playita Mía en Manta.

El objetivo de esta encuesta fue evaluar los estándares de higiene y seguridad alimentaria en los establecimientos de la zona Playita Mía en Manta. Para su diseño se siguió un proceso en varios pasos. En primer lugar, se revisó la metodología de autores clave (Perez, 2021) (ARCOSA 2023) de estos se extrajeron los aspectos más relevantes relacionados con las prácticas de higiene y seguridad alimentaria que sirvieron como base para formular las preguntas de la encuesta.

Las preguntas fueron formuladas de manera abierta y se utilizó la escala de Likert de 5 puntos que incluía opciones como: muy malo, malo, regular, bueno y muy bueno. Además, se

solicitó a los encuestados proporcionar sus datos personales para garantizar la confiabilidad de la información obtenida. La encuesta se llevó a cabo utilizando la técnica de encuesta digital con el objetivo de obtener datos precisos sobre las prácticas de higiene y seguridad alimentaria en la zona. Para ello se utilizó Microsoft Forms para crear un cuestionario en línea. Posteriormente se generó un enlace que fue enviado a los gestores de los establecimientos de la zona Playita Mía a través de WhatsApp permitiendo que completaran la encuesta de manera segura y sin contacto físico. Además, se incorporó el criterio de especialistas con el fin de identificar las principales deficiencias y proponer soluciones para mejorar la gestión de la higiene y seguridad alimentaria en los establecimientos turísticos de la zona.

En la siguiente tabla 5 se presenta el formato de la encuesta aplicada a los gestores clave de los establecimientos de Playita Mía en Manta de manera abierta y se utilizó la escala de Likert de 5 puntos

Tabla 5

Formato de Encuesta

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ
ENCUESTA DIRIGIDA A LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR PLAYITA MÍA

El objetivo de este estudio es evaluar los estándares de higiene y seguridad alimentaria en establecimientos de la zona “Playita Mía” en Manta. Dentro de esta evaluación nos permitirá determinar el grado de cumplimiento de las normas de higiene, limpieza, seguridad y manipulación de alimentos y bienestar general en los establecimientos de comida de la región las respuestas recopiladas se utilizarán para optimizar las condiciones de higiene y seguridad en los restaurantes de la zona.

1. Evalúe los siguientes aspectos de la gestión integral de la calidad en el cantón Puerto López en: 1 Muy malo, 2 Malo, 3 Regular, 4 Bueno y 5 Muy bueno
-

N	INDICADORES DE SATISFACCIÓN	1	2	3	4	5
1.	¿Qué tan limpia cree que está el área de cocina del restaurante?					
2.	¿Cómo califica la frecuencia de limpieza de los baños del restaurante?					
3.	¿Cómo consideraría la limpieza y el orden del restaurante?					
4.	¿Cómo consideras la higiene del personal de cocina (uso de guantes, delantales, mascarillas)?					
5.	¿Qué tan bien se manejan las fechas de caducidad de los productos almacenados en el restaurante?					
6.	¿Qué tan adecuada consideras la temperatura de conservación de los alimentos (frío y caliente)?					
7.	¿Cómo calificarías el estado de los utensilios y equipos utilizados en la cocina (cuchillos, tablas, etc.)?					
8.	¿Cómo consideraría la gestión de residuos y basuras en el restaurante?					
9.	¿Cómo calificarías el control de plagas en el restaurante (roedores, insectos, etc.)?					
10.	¿Cómo considera usted la separación de alimentos crudos de los cocidos durante la preparación?					
11.	¿Qué tan bien están señalizados los procedimientos de higiene en las zonas de preparación de alimentos?					
12.	¿Cómo calificarías el uso de productos de limpieza y desinsectación adecuado en el restaurante?					
13.	¿Cómo calificarías la limpieza de los sistemas de ventilación en la cocina?					
14.	¿Cómo calificaría la frecuencia en que se realiza la capacitación del personal en temas de higiene y seguridad alimentaria?					

2. ¿Realice dos recomendaciones en qué medida el personal del restaurante

3. Nombres y apellido

4. Profesión

5. Ocupación

6. Años de experiencia en la labor que realiza

7. Ubique la parroquia en la que reside

- Parroquia Tarqui
 - Parroquia Esteros
 - Parroquia Manta
-

Nota. Fuente: Elaboración propia

c. **Muestreo.** El muestreo aleatorio simple es uno de los métodos más sencillos y se utiliza cuando existe una población relativamente uniforme (es decir, los restaurantes no presentan grandes diferencias entre sí). En este caso todos los establecimientos gastronómicos tienen las mismas posibilidades de ser elegidos. Formulación para determinar el tamaño de la muestra (n): El procedimiento para determinar el tamaño de la muestra en el muestreo aleatorio simple es:

$$n = \frac{N \cdot Z^2 \cdot p \cdot (1-p)}{E^2 \cdot (N-1) + Z^2 \cdot p \cdot (1-p)}$$

n= tamaño de la muestra

N= tamaño total de la población

Z= valor z asociado al nivel de confianza

P= proporción estimada de la población que tiene las características de interés

E= margen de error

d. *Recogida de Información.* Para recolectar información la encuesta la realizaremos de manera presencial en todos los restaurantes con hojas de impresión con opciones múltiples para que ellos puedan responder de manera rápida dado que los trabajadores de estos restaurantes pueden estar ocupados es por eso por lo que nos aseguramos de que la encuesta no sea demasiado larga.

e. *Procesamiento de Información e Interpretación de Resultados.* Para una mejor comprensión de este apartado se utilizó el formato de la tabla en la cual se detallaron aspectos con base en los datos de los encuestados como: 1. Parroquia, 2. Tipo de establecimiento, 3. Nombre y apellido, 4. Profesión, 5. Ocupación, y 6. Años de experiencia en su trabajo.

Tabla 6

Gestores que participaron en la encuesta

#	Parroquia	Tipo de establecimiento	Nombre y apellido/ del encuestado	Profesión	Ocupación	Años de experiencia
---	-----------	-------------------------	-----------------------------------	-----------	-----------	---------------------

Nota. Fuente: Elaboración Propia

Pregunta#1: Principales desafíos que enfrenta el restaurante para mantener altos estándares de higiene en todas las áreas

Se asume que la información de este aspecto es una lluvia de ideas (brainstorming) presentada por los gestores turísticos

Tabla 7

Principales problemas de higiene en los restaurantes de playita mía

#	Problema 1	Problema 2	Problema 3	Problema 4	Problema 5
---	------------	------------	------------	------------	------------

Nota. Fuente: Elaboración Propia

- a. Disminución del listado (agrupación de aquellos que tienen similitudes con el tarjado)
- b. Organización de los problemas de frecuencia más alta a la más baja

Diagrama de Pareto. Vilfredo Pareto, sociólogo y economista fue el primero en enunciar este principio.

El diagrama de Pareto es una herramienta gráfica que permite identificar y categorizar las causas de un problema facilitando la priorización de aquellas que tienen un mayor impacto. (Laoyan, 2025). Este esquema se basa en la ley de Pareto (también conocida como regla 80/20), quiere decir que facilita la identificación de las causas o elementos más relevantes de un problema. El principio propone que en muchas situaciones alrededor del 80% de los efectos se originan en el 20% de las causas.

En la evaluación de las prácticas de higiene en establecimientos gastronómicos el diagrama de Pareto es una herramienta eficaz para detectar y priorizar los problemas más graves.

En relación con el caso particular del restaurante Playita Mía el objetivo es examinar las prácticas de higiene con el fin de incrementar la calidad y seguridad de los alimentos.

El diagrama de Pareto está formado por una estructura que se divide en tres secciones:

- El eje “Y” de la izquierda representa la frecuencia de ocurrencia del problema.
- El eje “Y” de la esquina derecha representa el porcentaje acumulado sobre el total de incidencias
- La sección inferior del eje “X” presenta las dificultades, quejas, fallos o desperdicios surgidos
- Al centrarse en lo que realmente impacta a la empresa el diagrama de Pareto permite a la empresa mejorar constantemente el estudio y clasificación de los problemas maximizando el esfuerzo y el tiempo. Ya que al centrarse en elementos cuya optimización tendrá un efecto directo ofrece una perspectiva completa, sencilla y clara de los problemas a través de una representación gráfica de fácil comprensión.

Diagrama de Ishikawa (Causa-Efecto). Se utiliza para identificar las posibles causas de un problema y entender su verdadero origen un paso necesario para poder definir soluciones que no se centren en mitigar los síntomas sino soluciones estables y continuadas en el tiempo. (Leansis, 2022)

En el análisis de las prácticas de higiene en los restaurantes de un lugar como Playita Mía se utiliza el diagrama de Ishikawa para determinar las razones de los problemas relacionados con la higiene en estos establecimientos.

Diagrama de Afinidad. Es un instrumento gráfico que se empleará para ordenar y categorizar datos de forma que se detecten patrones, vínculos o asuntos compartidos en un conjunto de datos aplicando a la valoración de las prácticas de higiene y seguridad alimentaria en los establecimientos de Playita Mía que podemos emplear el esquema para clasificar las observaciones o problemas identificados permitiendo así identificar las áreas que necesitan ser atendidas.

Pregunta #2: Causas que pueden estar contribuyendo a la falta de prácticas adecuadas de higiene y seguridad alimentaria

Pregunta #3: Soluciones para mejorar las prácticas de higiene y seguridad alimentaria en los restaurantes de Playita Mía

La información de este aspecto es una lluvia de ideas (brainstorming) presentada por los gestores turísticos

Tabla 8

Principales soluciones de higiene en los restaurantes del sector playita mía

#	Solución 1	Solución 2	Solución 3	Solución 4	Solución 5
---	------------	------------	------------	------------	------------

Nota. Fuente: Elaboración Propia

- a. Disminución del listado (agrupación de aquellos que tienen similitudes con el tarjado)
- b. Organización de los problemas de frecuencia más alta a la más baja

Diagrama de Afinidad. Esta herramienta será utilizada para determinar las principales soluciones mediante los tres grupos de las herramientas para las soluciones de mejorar las prácticas de higiene y seguridad alimentaria en los restaurantes de playita mía.

1.6.4 Propuesta de Plan de Acción

La propuesta de plan de acción incluye tácticas destinadas a optimizar las prácticas de higiene y seguridad alimentaria en los restaurantes de playita mía que actualmente se presentan en el destino. Esta propuesta se desarrollará a partir de los datos recogidos en la herramienta de lluvia de ideas.

Tabla 9

Estructura del Plan de Acción

Objetivo específico	Acciones	Recursos	Tiempo	Responsables	Resultados

Nota. Fuente: Elaboración propia

CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En este capítulo III se describen los resultados de la investigación sobre las prácticas de higiene y seguridad alimentaria en los restaurantes del sector Playita Mía en Manta, Ecuador.

Seguidamente se plantean propuestas de mejora y las recomendaciones finales.

1.7 Descripción de las Normas Nacionales Aplicables a la Seguridad Alimentaria.

A partir del análisis de la normativa vigente en el Ecuador, se evidencia la existencia de directrices claras en materia de seguridad alimentaria, entre ellas se encuentra la Norma Técnica Ecuatoriana emitida por el INEC, la cual establece que la inocuidad de los alimentos se refiere a la ausencia de peligros que puedan estar presentes en los productos y representar un riesgo para la salud humana. Asimismo, en donde destaca el rol de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), entidad técnica responsable de ejercer la vigilancia sanitaria en el país, su labor consiste en garantizar la protección de la salud pública mediante el control de la eficacia e inocuidad de los productos destinados al uso y consumo humano, así como en verificar las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos sujetos a su regulación.

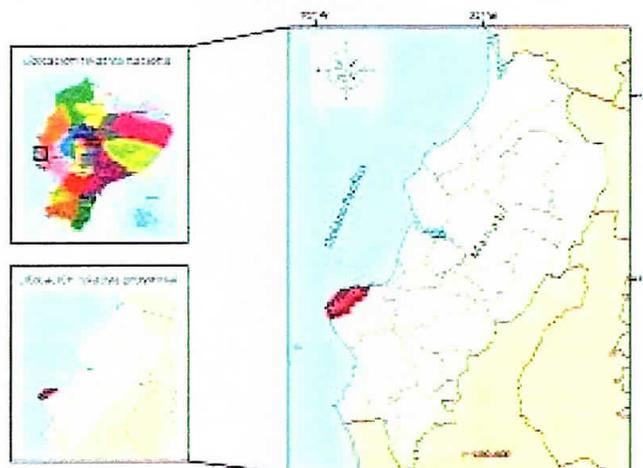
(OMS, 2025) Dijo que de acuerdo con El Codex Alimentarius, o “Código Alimentario”, es un conjunto de normas, directrices y códigos de prácticas aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius. La Comisión, conocida también como CAC, constituye el elemento central del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y fue establecida por la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS) con la finalidad de proteger la salud de los consumidores y promover prácticas leales en el comercio alimentario. con la finalidad de proteger la salud de los consumidores y promover prácticas leales en el comercio alimentario.

(Avila, 2020) se consolidará como una Institución de regulación, control y vigilancia sanitaria que sea reconocida nacional e internacionalmente por la confianza generada en la población por su transparencia, ética, capacidad técnica y servicios eficientes detallan los siguientes objetivos y estrategias.

- Incrementar la garantía de la calidad, seguridad, eficacia e inocuidad de los productos de uso y consumo humano y las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos sujetos a vigilancia para la Salud Pública.
- Incrementar la eficiencia y efectividad de la vigilancia y control sanitario de productos de uso y consumo humano y establecimientos sujetos a la vigilancia y control sanitario procurando la competitividad del Sistema Productivo del País.
- Incrementar vigilancia y control sanitario procurando la mejora de la calidad de la oferta exportable del país en materia de productos de uso y consumo humano
- Incrementar las capacidades y competencias del talento humano

1.8 Caracterización del Territorio

Manta se encuentra estratégicamente ubicada en el centro del litoral ecuatoriano, lo que la convierte en un punto clave para el ingreso de diversas embarcaciones. Limita al norte, oeste y sur con el océano Pacífico y hacia el este con los cantones Montecristi y Jaramijó. Esta localización geográfica le otorga una ventaja competitiva en términos logísticos y comerciales, especialmente en actividades portuarias y pesqueras.

Figura 1*Ubicación geográfica de la ciudad de Manta*

Nota. Fuente: (Montilla, 2023)

En la siguiente tabla 10 se procede a la descripción de las características naturales y socioeconómicas del lugar.

Tabla 10*Características naturales y socioeconómicas de Manta*

CARACTERÍSTICAS NATURALES		CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS	
Ubicación geográfica	Manta se encuentra en la costa del océano pacífico en el centro la región Litoral del Ecuador a una altitud de 6 metros sobre el nivel del mar	Demografía-Población	Está conformado por siete parroquias cinco urbanas: Eloy Alfaro, los Esteros, Tarqui y dos rurales: San Lorenzo y Santa Marianita. Según el censo del 2022 la ciudad tenía una población de 258.687 habitantes
Geología	Rocas sedimentarias,	Historia-Cultura	Tiene una vibrante cultura que combina tradiciones

	presencia de rocas volcánicas y sedimentarias		indígenas africanas, españolas y la gastronomía de Manta ya que es conocida por sus platos a base de mariscos y la ciudad celebra festivales y eventos culturales a lo largo del año la cultura de Manta se refleja en su música, arte y arquitectura
Relieve	Montañas de poca altura y pequeñas extensiones de territorio estéril o seco	Economía	La población de Manta se dedica principalmente a labores industriales, actividades pesqueras y al sector turístico este cantón alberga la mayor concentración de industrias de la provincia de Manabí entre las empresas existentes se encuentran fábricas de aceites, mantecas, velas y jabones, así como plantas procesadoras, empacadoras y envasadoras de café, cacao y harina de pescado
Clima	Clima árido cálido con una temperatura promedio de 25,5 °C	Agricultura	En este cantón se cultivan productos como el cacao, verduras y café
Hidrografía	Se caracteriza por Ríos, bahía y cascadas	Industria	Procesamiento de pescado, manufactura, construcción y turismo
Flora y vegetación	Vegetación costera arbustos y matorrales especies nativas entre otras	Transporte	Transporte público, puerto marítimo y aeropuerto

Fauna y mundo animal	Manta es la capital del Ecuador. Hay abundantes peces, albacora, picudo, tiburón (toyo) dorado, etc. Existen laboratorios de larvas de camarón	Comercio	Se desarrolla en diferentes sectores como el comercio formal en supermercados, centros comerciales, el comercio informal en mercados, exportaciones de producto como el pescado, camarones y otros productos del mar
Paisaje Flora y vegetación	Como Manta está ubicada en la Costa del Pacífico la ciudad está llena de hermosas playas. Las playas de Manta son populares en destinos turísticos especialmente durante la temporada de alta vacaciones. Algunas de las playas que vale la pena visitar son San Mateo, Playa Santa Marianita, Playa San Lorenzo y Playa Tarqui	Servicio	Educación, centros de salud, servicios básicos, turismo y transporte

Nota. Fuente: Elaboración propia a partir de (Manta 360, 2023)

1.9 Diagnóstico de la Gestión de la Calidad en el Territorio

a. Análisis General de los Restaurantes Gastronómicos de la Parroquia Tarqui

En la siguiente tabla se sintetizan los restaurantes pertenecientes a la parroquia Tarqui de playita mía de acuerdo con sus características.

Tabla 11

Información sobre los restaurantes del sector playita mía

Tipo de establecimiento	Cantidad de entidades	Cantidad de empleados	Cantidad de contactos de teléfonos y correos	Cantidad de encuestados
Restaurante	24	72	18	24
Cabañas gastronómicas	10	25	8	10
Agachaditos	1	2	1	1
Puesto de comida	10	3	1	1
Total	45	102	28	36

Nota. Fuente: Elaboración propia

b. Elaboración de la Encuesta

En la parroquia Tarqui, específicamente en el sector turístico denominado Playita Mía, se identificaron 36 establecimientos dedicados a la actividad gastronómica. Estos locales fueron clasificados según su naturaleza, destacándose que los restaurantes constituyen el grupo más representativo, con un total de 24 unidades, lo cual evidencia una notable demanda de servicios de alimentación formal en esta zona costera.

En relación con el personal operativo, se estimó un promedio de tres trabajadores por restaurante, considerando funciones como cocina, atención al cliente, gestión administrativa y labores de limpieza, en donde esta estimación permite proyectar un total aproximado de 72 empleados, lo que refleja el impacto laboral directo que esta actividad económica genera dentro de la comunidad local.

El instrumento presento un pequeño problema ya que muy pocas de las personas encuestadas no tenían mucho conocimiento sobre estos de seguridad alimentaria ni en que leyes se basaban con el cumplimiento de higiene en los restaurantes.

c. Muestreo

$$n = \frac{N \cdot Z^2 \cdot p \cdot (1-p)}{E^2 \cdot (N-1) + Z^2 \cdot p \cdot (1-p)}$$

El total de encuestados es 36 y el total de empleados es 102 lo que indica que el total sería:

$N = 102$ (total de empleados o individuos a estudiar)

$Z = 1.96$ (para un 95% de nivel de confianza)

$p = 0.5$ (se usa 0.5 si no se conoce la proporción ya que da el tamaño máximo)

$E = 0.05$ (5% de margen de error)

$$n = \frac{102 \cdot (1.96)^2 \cdot 0.5 \cdot (1-0.5)}{(0.05)^2 \cdot (102-1) + (1.96)^2 \cdot 0.5 \cdot (1-0.5)}$$

$$n = \frac{102 \cdot 3.8416 \cdot 0.25}{0.0025 \cdot 101 + 3.8416 \cdot 0.25}$$

$$n = \frac{102 \cdot 0.9604}{0.2525 + 0.9604}$$

$$n = \frac{97.9608}{1.2129}$$

$n = 80.78$: $n = 81$

d. Recogida de Información

Las encuestas fueron dirigidas tanto a los propietarios como al personal que labora en los establecimientos gastronómicos ubicados en la zona turística de Playita Mía, perteneciente a la parroquia Tarqui. La recolección de datos se efectuó mediante una metodología mixta, combinando la aplicación digital del instrumento con visitas presenciales, en función de la disponibilidad y las preferencias manifestadas por los participantes.

En una primera fase, los formularios fueron enviados a través de la aplicación WhatsApp, sin embargo, se evidenció una baja tasa de respuesta mediante este canal digital, ante esta limitación, se decidió implementar una estrategia de recolección presencial, visitando directamente los restaurantes y dialogando con sus propietarios. Esta modalidad resultó significativamente más efectiva, por motivos que facilitó la obtención de datos precisos y contextualizados, fortaleciendo así la calidad de la información recopilada.

e. Procesamiento de Información e Interpretación de Resultados

Las encuestas realizadas a los gestores de los restaurantes permitieron obtener datos relevantes sobre la situación actual del sector gastronómico. En la tabla correspondiente (tabla 12) se detallan la siguiente encuesta realizadas a los colaboradores de los restaurantes del sector por parte de dos asociaciones obtuvimos los siguientes datos:

Se detallan los datos de los tipos de establecimiento gastronómicos junto con la información recabada sobre cada uno de los gestores encuestados.

Tabla 12

Establecimiento que participaron en la encuesta

#	Parroquia	Tipo de establecimiento	Nombre y apellido/del encuestado	Profesión	Ocupación	Años de experiencia
1	Tarqui	Restaurante Camotillo I	José Castro	Administrador	Administrador	25
2	Tarqui	Restaurante la Jaiba	Edita Gaón	Chef	Propietaria	18
3	Tarqui	Restaurante 7 Mares	Mariano Zambrano	Comerciante	Atención al cliente	12
4	Tarqui	Restaurante el Parvo	Cristina Basurto	Comerciante	Chef	15
5	Tarqui	Restaurante Langostino	Jimmy Alvarado	Chef	Chef	40
6	Tarqui	Restaurante Señor Camarón	Mariana Zambrano	Emprendedora	Jefa	10
7	Tarqui	Restaurante Camotillo 2	Neydi Quijije	Emprendedora	Atención al cliente	10
8	Tarqui	Restaurante el Lenguado	Javier Álava	Comerciante	Jefe	22
9	Tarqui	Restaurante Rey del Marisco	Cruz Zambrano	Economista	Jefe	19
10	Tarqui	Restaurante Gaviota Azul	Delia Quijije	Emprendedora	Atención al cliente	14
11	Manta	Restaurante el Colorado	Bolívar Balladares	Comerciante	Atención al cliente	30
12	Tarqui	Restaurante la Corvina	Zobeida Sabando	Emprendedora	Cocinera	28
13	Tarqui	Restaurante Pez Espada	Merly Ortega	Comerciante	Jefa	13
14	Manta	Restaurante Bonito Atún	Herlinda Zambrano	Ama de casa	Atención al cliente	16
15	Manta	Restaurante Rincón Marino	Jorge Pituana	Bachiller	Atención al cliente	17
16	Tarqui	Restaurante Sirena del Mar	Elvia García	Emprendedora	Jefa	11

17	Tarqui	Restaurante Rey Neptuno	Carlos Guayadares	Comerciante	Jefe	28
18	Tarqui	Restaurante Hawái	Rony Calderón	Ingeniero	Jefe	15
19	Tarqui	Restaurante Coral	Nathalie Sabando	Ama de casa	Atención al cliente	9
20	Manta	Restaurante Caracol	Alberto Sabando	Comerciante	Jefe	30
21	Tarqui	Cabaña Picantería	Richard Delgado	Comerciante	Jefe	10
22	Manta	Restaurante la Madrina	Graciela Sacio	Ama de casa	Jefa y cocinera	35
23	Tarqui	Restaurante Maritza	María García	Bachiller	Cocinera	21
24	Tarqui	Restaurante Ximenita-antigua Cabanilla	Ximena Moreno	Bachiller	Jefa	20
25	Esteros	Cabaña Restaurante Katherine	Richard Cevallos	Pescador Industrial	Pescador	25
26	Esteros	Cabaña Belén	Macarena Briones	Comerciante	Jefa	25
27	Esteros	Cabaña Don Gayo	Macarenas Briones	Comerciante	Jefa	25
28	Manta	Restaurante la Ola	Teresa Cedeño	Chef	Jefa	30
29	Esteros	Cabaña Restaurante Evenerzer	Fabian Bonilla	Comerciante	Jefe	15
30	Esteros	Restaurante Mar Brissa	Jonny Chávez	Ingeniero	Jefe	25
31	Esteros	Cabaña Restaurante 100% Chonera	Elizabeth García	Ama de casa	Atención al cliente	6
32	Tarqui	Cabaña Restaurante Zoilita	Leonela Parrales	Comerciante	Cocinera	25

33	Esteros	Cabaña Restaurante Arrecife	José Mendoza	Comerciante	Atención al cliente	10
34	Manta	Cabaña Restaurante la Madrina 2	Liseth Cedeño	Ama de casa	Ayudante de cocina	5
35	Esteros	Cabaña Restaurante Jenny	Lucia García	Comerciante	Atención al cliente	5
36	Manta	Restaurante el Gran Jefe	Ariel Manrique	Estudiante	Mesero y bartender	1

Nota. Fuente: Elaboración propia a partir de las encuestas

Analizados los datos evidenciados en la tabla anterior podemos ver que no solo en un establecimiento de cabaña restaurante se repite el nombre de los gestores encuestados y la mayoría pertenece a la parroquia de Tarqui.

Pregunta #1: Problemas de higiene en los restaurantes de playita mía

La información de este aspecto se asume como la herramienta lluvia de ideas (brainstorming) en la cual se proyectan los principales problemas de higiene en los restaurantes de este sector expuesta por los gestores turísticos en las encuestas realizadas.

Tabla 13

Problemas de higiene y seguridad alimentaria en los restaurantes

#	Problema 1	Problema 2	Problema 3	Problema 4	Problema 5
1	No tienen baño propio en sus restaurantes	Malos olores	Inseguridad	Falta de marketing y publicidad	Desechos
2	La mala higiene de otros restaurantes les afecta	Plagas	No tienen baño propio en sus restaurantes		

3	Infraestructura inadecuada	Problemas de agua potable	Contaminación en las playas	Trampa de grasa	Señaléticas
4	Desechos solidos	Falta de tratamiento de aguas residuales	No tienen baño propio en sus restaurantes		
5	Iluminación en las cocinas	Contaminación al ambiente			No tienen baño propio en sus restaurantes
6	Infraestructura insuficiente	No tienen baño propio en sus restaurantes	Manejo inadecuado de residuos		
7	Malos olores		No tienen baño propio en sus restaurantes		
8	No tienen baño propio en sus restaurantes			Inseguridad	
9	Poco espacio en la cocina	Falta de control de plagas		No tienen baño propio en sus restaurantes	
10	Inseguridad		Malos olores		
11	Contaminación del ambiente de cocina				
12	Acumulación de basura	Utensilios mal lavados	Falta de ventilación	Animales callejeros	Falta de inspecciones
13	Ausencia de protocolos de limpieza	Personal sin capacitación en higiene	Derrames de aceites	Falta de control de plagas de roedores	Ingreso de arena al local
14	Poca rotación de productos	Restos de comida al aire libre	Recolección irregular de basura	Basureros sin tapa	Animales en zonas de comida
15	Alimentos expuestos al sol	Carencia de refrigeración adecuada	Poca limpieza en mesas y sillas	Ambientes cerrados sin ventilación	No hay jabón en baños

16	Falta de capacitación al personal	Desinfectantes mal usados o ausentes	Ausencia de lavamanos	No hay separación de residuos	
17	Contenedores de basura rebosantes	Fugas de cañerías	Mal manejo de alimentos crudos	Olores por acumulación	
18	Falta de control sanitario	Suelos resbalosos	Problema con drenajes	Moscas y mosquitos dentro de los restaurantes	Falta de señaléticas de higiene
19	Exceso de humedad en paredes	Cocina expuesta al público sin control	Sillas y mesas oxidadas o rotas	Falta de controles internos	Poca iluminación en cocina
20	Cocina en mal estado	Falta de kits higiénicos en el baño	No hay control de proveedores	Poca frecuencia de limpieza	
21	Falta de fumigación	Contaminación cruzada	Pisos dañados	Falta de control sobre agua	
22	Pocos contenedores reciclables	Falta de uniformes limpios	Pocas veces usan guantes para cocinar	Desechos de aceites	
23	Cocina sin ventilación	Mal olor del agua del mar	Exceso de ruido	No hay control de insectos	
24	No se limpia el baño con frecuencia	Basura cerca del restaurante	Animales domésticos dentro del restaurante	Mal estado de refrigeradores	
25	Problemas de drenaje	Ausencia de control municipal	Poca higiene en entrega de alimentos	Contaminación por mal olor	
26	Falta de protocolos	Basureros sin limpieza	No hay horarios de limpieza	Presencia de insectos voladores	Falta de supervisión
27	Acumulación de objetos sin uso	Platos mal lavados	Clientes se quejan de olores	Platos descartables mal gestionados	Cortinas sucias en cocina

28	Lavamos fuera de servicio	No hay lavamos para clientes	Mal olor en refrigeradores	Espacios mal distribuidos	Personal sin gorros y mallas
29	Cocina pequeña para volumen de comida	Sin plan de limpieza	Inodoros dañados o sucios	Rejillas sucias en cocina	No hay supervisión técnica
30	Sin trampa de grasa	Baño mal ubicado	Falta de señalización de limpieza	Contaminación en refrigeración	Basura en zona de comedor
31	Sin trampa de grasa	Baño mal ubicado	Falta de señalización de limpieza	Contaminación en refrigeración	Basura en zona de comedor
32	No hay protocolos ante emergencia	Falta de cuidado de exteriores	No usan redecillas de cabello	Basura cerca de cocina	No hay ropa de cambio
33	Lavábamos sin mantenimiento	Empleados sin carnet sanitario	Contenedores de basura rebosantes	Fugas de cañerías	Olores por acumulación
34		Contenedores de basura rebosantes			
35			Cocina muy pequeña para volumen de comida		
36	Malos olores				

Nota. Fuente: Elaboración propia a partir de las encuestas

a. Reducción de la Lista (Agrupamiento de los que son Similares con Tarjado)

A continuación, se agrupan los problemas de higiene y seguridad alimentaria en los restaurantes del sector de playita mía (tabla 13)

Tabla 14

Agrupamiento de los problemas similares con tarjado

	Problema	Tarjado
1	Malos olores	//////// 8
2	No tienen baño propio en sus restaurantes	//////// 8
3	Inseguridad	/// 3
4	Desechos	///////// 9
5	Plagas	//// 5
6	Infraestructura inadecuada	// 2
7	Poco espacio en las cocinas	/// 3
8	Falta de fumigación	/ 1
9	Trampa de grasa	// 2

Nota. Fuente: Elaboración propia a partir de las encuestas

De acuerdo con los resultados de la tabla 13 en el sector de Playita Mía se identifican los principales problemas relacionados con la higiene y seguridad alimentaria en los restaurantes los cuales han sido los siguientes: presencia de malos olores, manejo inadecuado de desechos y presencia de plagas todos estos factores reflejan condiciones sanitarias deficientes que afectan directamente la calidad del ambiente de los establecimientos.

La falta de infraestructura adecuada también es un problema recurrente, muchos restaurantes no cuentan con baño propio, presentan infraestructura inadecuada tienen poco espacio en las cocinas y carecen de trampa de grasa funcionales lo cual limita el cumplimiento de las normas mínimas de higiene y operatividad.

Se suman otros problemas como la falta de fumigación que agrava la presencia de vectores y aun ambiente percibido como inseguro lo que genera desconfianza en los turistas y usuarios.

b. Organización de los Problemas de Mayor a Menor Frecuencia

En la tabla 15 se da a conocer de manera estructurada la organización de las soluciones planteadas para los principales problemas de higiene y seguridad alimentaria detectados en los restaurantes del sector turístico de playita mía ubicado en la parroquia Tarqui del cantón Manta y el agrupamiento de problemas similares (ver tabla 14) mediante la herramienta de tarjado de mayor a menor frecuencia.

Tabla 15

Agrupamiento de los problemas de mayor a menor frecuencia

	Problema	Tarjado
1	Desechos	//////// 9
2	Malos olores	//////// 8
3	No tienen baño propio en sus restaurantes	//////// 8
4	Plagas	//// 5

5	Inseguridad	/// 3
6	Poco espacio en las cocinas	/// 3
7	Infraestructura inadecuada	// 2
8	Trampa de grasa	// 2
9	Falta de fumigación	/ 1

Nota. Fuente: Elaboración propia a partir de las encuestas

En la tabla 15 se encuentran detallados los problemas de los restaurantes del sector playita mía de acuerdo con los problemas de higiene y seguridad estos se encuentran descritos en orden jerárquico es decir de mayor a menor frecuencia. En el Diagrama de Pareto se determinan los principales problemas del sector previo a la utilización de la herramienta (tabla 16)

Tabla 16

Frecuencia y porcentaje acumulado de los principales problemas identificados en el sector

#	Problema	Frecuencia	%	Acumulado	% Acumulado
1	Desechos	9	21.95%	9	21.95%
2	Malos olores	8	19.51%	17	41.46%
3	No tienen baño propio en sus restaurantes	8	19.51%	25	60.97%
4	Plagas	5	12.19%	30	73.16%
5	Poco espacio en las cocinas	3	7.31%	33	80.47%
6	Inseguridad	3	7.31%	36	87.78%

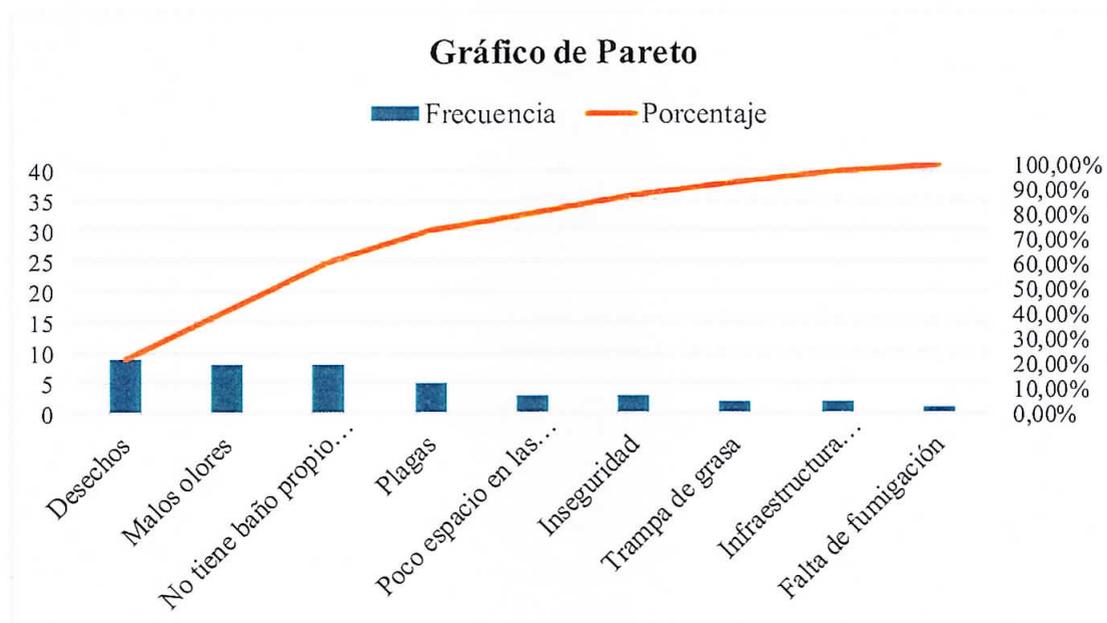
7	Trampa de grasa Infraestructura	2	4.87%	38	92.65%
8	inadecuada	2	4.87 %	40	97.52%
9	Falta de fumigación	1	2.43%	41	99.95%
Total:		41	99.95%		

Nota. Fuente: Elaboración propia a partir de las encuestas

El Diagrama de Pareto se encuentra representado en la figura 2, en el cual se detallan los problemas de higiene en los restaurantes de Playita Mía.

Figura 2

Diagrama de Pareto



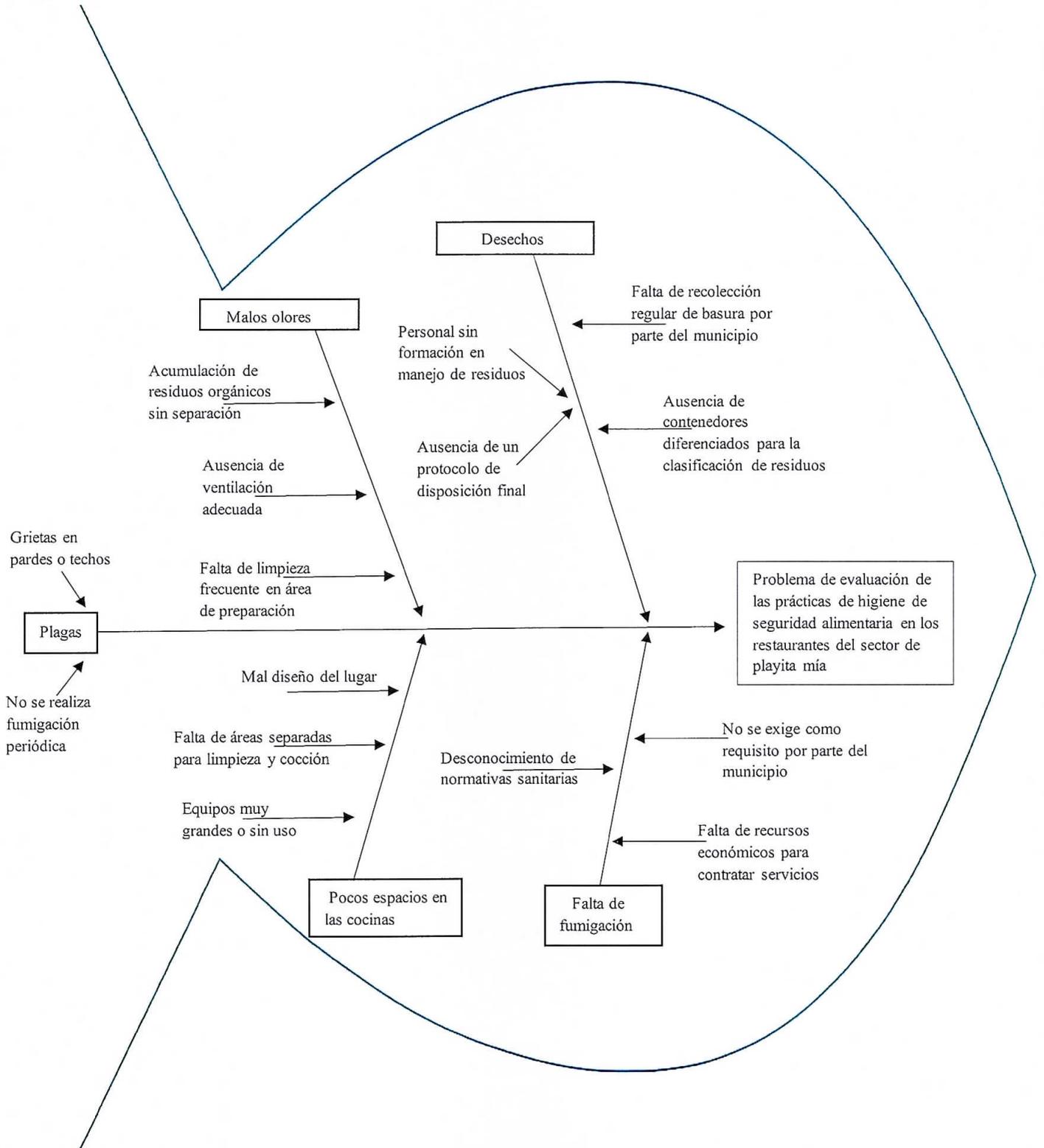
Nota. Fuente: Elaboración propia

Esta técnica fue utilizada con el propósito de comparar el grado de relevancia de los distintos factores involucrados en los principales problemas higiénicos detectados en los establecimientos. Entre los aspectos identificados se encuentran: presencia de malos olores, manejo inadecuado de desechos, ausencia de baños propios en los locales, presencia de plagas, espacios reducidos en las áreas de cocina, condiciones de inseguridad, deficiencias en el sistema de trampa de grasa, infraestructura inadecuada y carencia de procesos regulares de fumigación.

En el diagrama de Ishikawa se representan los problemas existentes en los restaurantes del sector.

Figura 3

Diagrama de Ishikawa



Nota. Fuente: Elaboración Propia

La figura anterior muestra la jerarquía y relaciones de causa efecto entre los principales problemas: Los desechos que se relacionan con la frecuencia inadecuada en la recolección de basura, ausencia de contenedores diferenciados para la clasificación de residuos. En el extremo izquierdo se muestra la casusa fundamental relacionada a las plagas ya que estas no las realizan periódicamente y por ende existen estos problemas de higiene.

Tabla 17

Principales problemas en un diagrama de afinidad en base a los problemas de higiene y seguridad alimentaria del sector Playita Mía.

Gestión Administrativa	Gestión Ambiental	Gestión Sociocultural
<ul style="list-style-type: none"> • Personal sin formación en manejo de residuos. • Ausencia de un protocolo de disposición final. • Desconocimiento de normativas sanitarias. • No se exige como requisito por parte del municipio. • Falta de recursos económicos para contratar servicios. • Mal diseño del lugar • Equipos muy grandes o sin uso. • Falta de áreas separadas para limpieza y cocción. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acumulación de residuos orgánicos sin separación. • Ausencia de ventilación adecuada. • Falta de limpieza frecuente en áreas de preparación. • Grietas en paredes o techos. • No se realiza fumigación periódica. • Falta de recolección regular de basura por parte del municipio. • Ausencia de contenedores diferenciados para la clasificación de residuos. • Falta de fumigación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Poco espacio en la cocina. • No se realiza fumigación periódica.

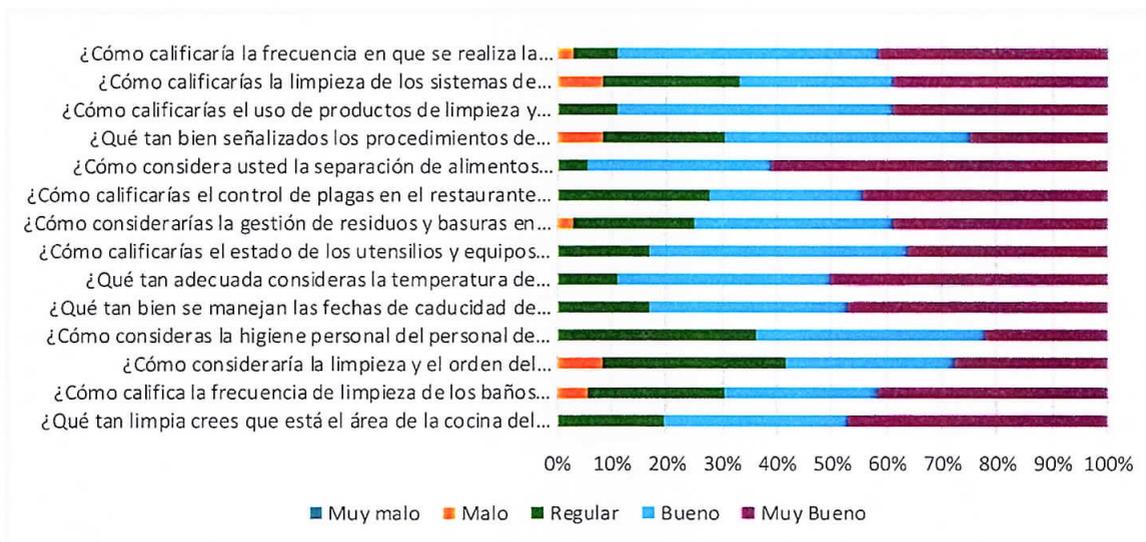
Nota. Fuente: Elaboración propia

Los hallazgos reflejados en la tabla anterior ponen en evidencia importantes deficiencias en la gestión administrativa de los establecimientos de la zona, lo que hace imprescindible abordar estos problemas con prontitud, atender estas debilidades permitirá avanzar hacia una gestión integral de la calidad que no solo satisfaga las demandas del visitante, sino que también promueva un entorno gastronómico saludable, sostenible y competitivo. En este sentido, la aplicación de planes correctivos, la capacitación continua del personal y la implementación de controles sanitarios más estrictos constituyen estrategias fundamentales para fortalecer tanto el servicio alimentario como la proyección turística del sector.

Pregunta #2: Aspectos de la gestión integral de la calidad turística para el desarrollo local en la zona Playita Mía con su respectivo gráfico.

Figura 4

Aspectos de la gestión integral de la calidad turística para el desarrollo local en la zona Playita Mía con su respectivo gráfico.



Nota. Fuente: Elaboración propia a partir de las encuestas

La mayoría de las respuestas se agrupan en las categorías “Bueno” y “Muy bueno”, lo que evidencia un elevado nivel de satisfacción respecto a las prácticas de higiene implementadas en los establecimientos.

Elementos como la higiene personal del personal de cocina, la limpieza del área de trabajo y la adecuada separación entre alimentos crudos y cocidos fueron altamente valorados por los encuestados, no obstante, se identificaron aspectos con menor percepción positiva, como la limpieza de los sistemas de ventilación y la gestión adecuada de residuos, donde se registró una mayor proporción de respuestas en las categorías “Regular” e incluso “Malo”, lo cual señala la existencia de áreas que requieren atención y mejora.

Pregunta #3: Las principales soluciones que contribuyan a una gestión integral de la calidad basada en la evaluación de prácticas de higiene y seguridad alimentaria en los restaurantes del sector playita mía

La información de este aspecto se asumió mediante la herramienta de lluvia de ideas (brainstorming) En la tabla 18 se detallan los resultados iniciales obtenidos a partir de las propuestas y percepciones de los gestores turísticos propietarios y trabajadores del sector gastronómico local.

Tabla 18

Principales soluciones de la gestión de calidad en los restaurantes del sector Playita Mía ciudad de Manta

	Solución 1	Solución 2	Solución 3	Solución 4	Solución 5
1	Establecer acuerdos con baños públicos o privados cercanos y asegurar su mantenimiento para los turistas y clientes	Coordinar jornadas comunitarias de limpieza de playa	Coordinar con la policía local para reforzar la seguridad	Crear redes sociales, participar en ferias locales y ofrecer promociones para atraer más clientes	Establecer un sistema de separación y recolección eficiente de residuos con reciclaje
2	Formar una asociación de restaurantes para establecer estándares comunes y promover buenas prácticas	Colocar luces afuera de los restaurantes y cámaras	Contratar servicios periódicos de fumigación y mantener áreas limpias y selladas		
3	Buscar financiamiento estatal o privado para mejorar instalaciones básicas	Usar filtros certificados y solicitar inspecciones sanitarias para asegurar la calidad del agua	Participar en campañas comunitarias de limpieza y educación ambiental	Instalar trampas de grasa, realizar mantenimiento regular para evitar obstrucciones y malos olores	Colocar señalización clara y visible sobre higiene, rutas de evacuación y normas sanitarias
4	Usar tachos de colores y sacar la basura a tiempo	Gestionar conexiones a redes municipales	Construcción de baños básicos con apoyo de programas de desarrollo local o cooperación		

5	Implementar una rutina de limpieza y revisión de lámparas ya que la salinidad y el vapor graso afectan su rendimiento	Usar campanas extractoras funcionales y mantenimiento constante de ventilación		Construcción de baños básicos con apoyo de programas de desarrollo local o cooperación
6	Buscar financiamiento o convenios públicos-privados para mejorar las condiciones básicas	Construcción de baños básicos con apoyo de programas de desarrollo local o cooperación	Crear un plan de gestión de residuos con frecuencia de recolección y puntos limpios	
7	Usar filtros caseros o hervir agua		Construcción de baños básicos con apoyo de programas de desarrollo local o cooperación	
8	Aplicar programas de reactivación turística o desarrollo productivo para financiar la construcción de baños propios			Organizar vigilancia comunitaria y solicitar presencia policial
9	Optimizar distribución del mobiliario y limitar el almacenamiento innecesario	Contratar fumigaciones regulares y sellar accesos en techos, desagües y rendijas		Construcción de baños básicos con apoyo de programas de desarrollo local o cooperación

10	Organizar vigilancia comunitaria y solicitar presencia policial		Desagües y uso de productos desodorizantes seguros		
11	Mantenimiento periódico de conductos y filtros además de ventilación cruzada adecuada				
12	Establecer horarios fijos de recolección y monitoreo del volumen de residuos	Capacitar al personal y supervisar el uso de jabón y agua caliente	Instalar extractores o abrir ventanas para promover la circulación de aire	Cercar adecuadamente el local y evitar restos de comida expuestos	Solicitar inspecciones sanitarias periódicas y llevar registros internos
13	Crear y colocar carteles con rutinas de limpieza diaria por áreas	Colocar letreros educativos y tachos visibles, capacitar a trabajadores en horarios y formas de disposición	Implementar bandejas recolectoras	Sellar accesos y contratar fumigación preventiva periódica	Colocar alfombras especiales en entradas y limpieza frecuente del suelo
14	Usar estantes verticales y colgantes, organizar utensilios en caja rotuladas y mantener solo lo necesario.	Desechar restos inmediatamente en recipientes cerrados	Coordinar con servicios municipales o privados para un calendario regular	Sustituir por recipientes con tapa y pedal para evitar contacto manual	Usar barreras físicas y mantener puertas cerradas
15	Implementación de las estructuras toldos o vitrinas para la protección en	Equipar sistemas de refrigeración y darles mantenimiento constantemente	Asegurar la limpieza obligatoria entre cada cliente	Promover un ambiente ventilado o la ventilación natural	Instalar dispensadores con reposición diaria verificada

	áreas de exposición				
16	Organizar capacitaciones para reforzar la formación continua	Entrenar a los empleados sobre la dosificación correcta actualizado	Asegurar al menos un lavamanos funcional en la zona de cocina	Implementar tachos para diferenciar por color	
17	Utilizar protocolos de limpieza obligatoria entre cada cliente	Revisar mensual y dar reparaciones inmediatas	Dividir áreas de preparación y usar tablas/cuchillos distintos	Aplicar ambientadores industriales y limpiar filtros	
18	Gestionar los registros periódicamente y cumplir protocolos del ministerio de salud	Instalar alfombras con antideslizantes y señaléticas de advertencia	Llevar a cabo el mantenimiento y limpieza regular de tuberías	Colocar trampas y mantener áreas limpias	Ubicación de letreros visibles sobre lavado de manos y normas sanitaria
19	Revestir paredes y mejorar ventilación del área.	Emplear barreras físicas o vitrinas de protección.	Renovar los equipos mobiliarios dañado.	Designar responsables para revisar limpieza, insumos y seguridad.	Instalar lámparas y luces colgantes para iluminar zonas específicas de trabajo (mesas de corte, estufas, fregaderos).
20	Implementar rutina diaria de limpieza profunda.	Controlar diaria mediante la lista de control.	Definir estándares o criterios de calidad y registro de proveedores confiables.	Distribuir al personal dependiendo los turnos obligatorios de limpieza.	
21	Pagar para fumigar	Diferenciar zonas de crudos	Sustituir o renovar pisos	Conservar muestras	

	mensual o bimensual.	y cocidos, y capacitar al personal.	con materiales lavables y seguros	periódicamente de la calidad del agua y usar filtros si es necesario.
22	Disponer de tachos identificados por tipo de residuo.	Establecer el uso de uniformes y exigir su cambio diario.	Implementar reglamentos claros sobre uso obligatorio de guantes y supervisar.	Almacenar aceite en envases sellados y entregarlo a gestores autorizados.
23	Colocar equipos de ventiladores industriales o extractores.	Guardar los mariscos en refrigeración y limpiar las áreas constantemente.	Aplicar las medidas de aislamiento acústico en zonas cerradas o reorganizar fuentes de ruido.	Monitorear puntos de , trampas manteniendo la limpieza constante.
24	Diseñar cronogramas rotativos de limpieza por turnos y supervisión visual.	Ubicar contenedores cerrados lejos de las entradas y retirar residuos a diario.	Restringir el ingreso mediante carteles visibles y control de accesos.	Realizar mantenimiento técnico regular y reemplazar equipos defectuosos.
25	Contratar personal para la limpieza de las tuberías semanalmente, y reparar daños estructurales.	Registrar inspecciones y reportar falta de atención a autoridades competentes.	Verificar el cumplimiento de los proveedores uso de guantes, gorras y contenedores limpios.	Rotar los aromatizantes o ambientadores industriales y reforzar la limpieza en puntos críticos.
26	Controlar diaria mediante la lista de control.	Limpiar semanalmente con cloro o desinfectantes y asignar responsables.	Realizar un plan diario de limpieza con rutinas por turnos.	Conectar las lámparas atrapa insectos y mantener puertas cerradas. Asignar un encargado por turno para control de higiene.

27	Almacenar correctamente utensilios y equipos innecesarios.	Derivar turnos de lavado y usar máquinas lavavajillas si es posible.	Disponer de fuentes, limpiar a fondo y usar neutralizadores de olor.	Colocar tachos y recoger constantemente.	Lavar cortinas semanalmente o reemplazarlas por puertas plásticas.
28	Arreglar de inmediato con ayuda de un técnico.	Instalar un lavamanos con dispensadores accesible, jabón y papel	Inspeccionar los alimentos en mal estado.	Reestructuración de cocina para optimizar el desplazamiento y seguridad.	Fomentar el uso obligatorio con controles diarios.
29	Reconfigurar las áreas para mejorar flujo de trabajo	Diseñar un cronograma detallado por áreas.	Arreglarlo o reemplazarlo y asignar personal responsable.	Realizar limpiar diariamente y revisar drenajes semanalmente.	Designar y formar a un delegado para supervisar procesos críticos.
30	Colocar una trampa de grasa comercial para evitar obstrucciones.	Implementar correctamente las instalaciones de barreras	Diseñar carteles informativos en áreas clave (lavamanos, cocina, baños).	Dividir áreas de alimentos crudos y cocidos, usar contenedores cerrados.	Disponer papeleras discretas y vaciarlas frecuentemente.
31	Controlar diariamente la lista de control.	Instalar un lavamanos con dispensadores accesible, jabón y papel	Colocar dispensadores portátiles resistentes al ambiente salino y reponer a diario.	Disponer de fuentes, limpiar a fondo y usar neutralizadores de olor.	
32	Realizar un cartel visible con acciones básicas ante cortes de luz, quemaduras o sismos.	Limpiar diariamente alrededores del local y decorar con elementos costeros que sean fáciles de mantener.	Dar los implementos necesarios como redcillas o gorras tipo visera a todo el personal para	Aplicar las medidas de aislamiento acústico en zonas cerradas o reorganizar fuentes de ruido.	Disponer de al menos una camiseta y delantal limpio por persona en caso de emergencia.

			evitar caída de cabellos.		
33	Desinfectar los lavamanos con cloro cada turno y revisar conexiones semanalmente.	Coordinar las jornadas de atención de salud pública para emitir carnets en la zona turística.	Implementar tachos más grandes con tapas seguras y vaciado dos veces al día.	Recibir técnicos que verifiquen el estado de las instalaciones	Mantener limpio las áreas ocultas y usar ambientadores naturales como cáscaras de cítricos.
34		Incrementar la frecuencia de recolección y usar tachos con mayor capacidad con tapa y asignar a un responsable por turno para revisar y vaciar antes de que se llenen.			
35			Reducir la oferta del menú a productos de rápida preparación y crear estaciones modulares de cocina si es posible.		
36	Asear a diario los drenajes y recipientes y mantener buena ventilación.				

Nota. Fuente: Elaboración propia a partir de las encuestas

a. Reducción de la lista (agrupamiento de los que son similares con tarjados)

En la tabla 19 se dan a conocer las principales soluciones de la gestión de calidad en restaurantes del sector playita mía

Tabla 19

Agrupamiento de las soluciones similares con tarjado

	Soluciones	Tarjado
Parroquia Tarquí		
1	Construcción de baños básicos con apoyo de programas de desarrollo local o cooperación	/////// 7
2	Fortalecer la gestión de residuos (tachos, horarios, puntos limpios)	//////// 8
3	Implementar rutinas diarias de limpieza y desinfección	///////// 9
4	Contratar fumigación y control de plagas	//// 5
5	Mejorar la ventilación y ambiente interior	//// 5
6	Asegurar agua segura y lavamanos funcionales	//// 5
7	Capacitación continua del personal en higiene y manipulación.	//// 6

8	Dividir zonas y reorganizar cocina para optimizar la manipulación.	///// 6
9	Colocar señalética visible de normas, higiene y seguridad.	/// 4
10	Promover seguridad y organización comunitaria con apoyo institucional.	///// 5
11	Revisar e instalar iluminación específica para zonas de trabajo.	/ 1
12	Instalar elementos estructurales protectores como toldos y vitrinas.	/ 1
13	Limpiar diariamente alrededores del local y decorar con elementos costeros que sean fáciles de mantener.	/ 1
14	Usar ambientadores naturales como cáscaras de cítricos.	/ 1
15	Reducir menú a productos de rápida preparación.	/ 1

Nota. Fuente: Elaboración propia a partir de las encuestas

Organización de las soluciones por frecuencia (de mayor a menor)

En la tabla 20 se detallan de forma organizadas las principales soluciones de la gestión de calidad en los restaurantes del sector playita mía según la frecuencia de repetición identificada en el agrupamiento

Tabla 20

Agrupamiento de las soluciones similares con tarjado

	SOLUCIONES	TARJADO
1	Implementar rutinas diarias de limpieza y desinfección.	/////////9
2	Fortalecer la gestión de residuos (tachos, horarios, puntos limpios)	//////// 8
3	Construcción de baños básicos con apoyo de programas de desarrollo local o cooperación.	///// 7
4	Capacitación continua del personal en higiene y manipulación.	///// 6
5	Dividir zonas y reorganizar cocina para optimizar la manipulación.	///// 6
6	Contratar fumigación y control de plagas.	///// 5
7	Mejorar la ventilación y ambiente interior.	///// 5
8	Asegurar agua segura y lavamanos funcionales.	///// 5

9	Promover seguridad y organización comunitaria con apoyo institucional.	////5
10	Colocar señalética visible de normas, higiene y seguridad.	/// 4
11	Revisar e instalar iluminación específica para zonas de trabajo.	/ 1
12	Instalar elementos estructurales protectores como toldos y vitrinas.	/ 1
13	Limpiar diariamente alrededores del local y decorar con elementos costeros que sean fáciles de mantener.	/ 1
14	Usar ambientadores naturales como cáscaras de cítricos.	/ 1
15	Reducir menú a productos de rápida preparación.	/ 1

Nota. Fuente: Elaboración propia

Con base a los resultados detallados en la Tabla 20, se reflejará las principales soluciones propuestas para la parroquia urbana del sector Playita Mía, relacionadas con la gestión de la calidad en los restaurantes estas soluciones se enfocan en aspectos clave como el control sanitario, manejo de residuos, higiene del personal, adecuación de espacios, entre otros factores fundamentales para garantizar una atención segura y eficiente al cliente.

Las alternativas presentadas fueron agrupadas y jerarquizadas de acuerdo con la frecuencia con la que se repiten en las propuestas planteadas por los actores del sector, es decir, ordenadas de mayor a menor recurrencia, lo cual permite identificar cuáles son las acciones prioritarias para una gestión integral de calidad.

Tabla 21

Diagrama de afinidad

Gestión Administrativa	Gestión Ambiental	Gestión Sociocultural
<ul style="list-style-type: none"> • Implementar rutinas diarias de limpieza y desinfección. • Capacitación continua del personal en higiene y manipulación. • Dividir zonas y reorganizar cocina para optimizar la manipulación. • Asegurar agua segura y lavamanos funcionales. • Colocar señalética visible de normas, higiene y seguridad. • Revisar e instalar iluminación específica para zonas de trabajo. • Instalar elementos estructurales protectores como toldos y vitrinas. • Reducir menú a productos de rápida preparación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fortalecer la gestión de residuos (tachos, horarios, puntos limpios). • Contratar fumigación y control de plagas. • Mejorar la ventilación y ambiente interior. • Limpiar diariamente alrededores del local y decorar con elementos costeros que sean fáciles de mantener. • Usar ambientadores naturales como cáscaras de cítricos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Construcción de baños básicos con apoyo de programas de desarrollo local o cooperación. • Promover seguridad y organización comunitaria con apoyo institucional.

Nota. Fuente: Elaboración propia

De acuerdo con la tabla anterior, las principales soluciones propuestas por los actores locales están orientadas a mejorar la organización interna de los establecimientos, garantizar condiciones adecuadas de higiene, fortalecer la gestión de residuos y fomentar la participación comunitaria. Entre las acciones más destacadas se encuentran; implementar rutinas diarias de limpieza, capacitar al personal en buenas prácticas de manipulación, asegurar servicios básicos funcionales, controlar plagas, mejorar la ventilación, y promover una organización comunitaria con apoyo institucional.

3.4 Propuesta plan de acción

La propuesta de plan de acción incluye tácticas destinadas a optimizar las prácticas de higiene y seguridad alimentaria en los restaurantes de Playita Mía que actualmente se presentan en el destino. Puede ser utilizada por las empresas alimentarias y funcionarios locales de turismo. Esta propuesta se desarrollará a partir de los datos recogidos en la herramienta de lluvia de ideas.

Tabla 22

Estrategia Plan de Acción

Objetivos específicos	Acciones	Recursos	Tiem po	Responsable s	Resultados
1. Identificar deficiencias en las prácticas de higiene actuales	Realizar visitas de observación y aplicar listas de verificación	Formularios, transporte, equipo de protección	3 semanas	Investigadora o, técnicos de la salud	Diagnóstico detallado de falencias en prácticas de higiene

2. Educar sobre la importancia de la seguridad alimentaria	Organizar talleres educativos y charlas con expertos	Material audiovisual, espacio físico, refrigerios	2 semanas	Investigadora, Ministerio de Salud, Municipio	Aumento en el conocimiento de normas de higiene y seguridad
3. Proponer medidas correctivas adaptadas al contexto local	Diseñar manual de buenas prácticas para los restaurantes	Personal técnico, diseñadores gráficos, impresión	2 semanas	Investigadora, consultores externos	Manual práctico de higiene adaptado a Playita Mía
4. Fortalecer el control interno de los restaurantes	Capacitar al personal sobre control de plagas, manipulación de alimentos, y limpieza	Facilitadores, guías prácticas, insumos de limpieza	2 semanas	Propietarios de restaurantes, capacitadores	Personal capacitado y consciente sobre importancia del control
5. Incentivar el cumplimiento de las normativas sanitarias	Promover la implementación de distintivos de "Lugar Higiénico Certificado"	Apoyo institucional, diseño de distintivos, campaña	4 semanas	Municipio, Ministerio de Turismo	Logramos tener mayor cumplimiento voluntario por parte de restaurantes
6. Fomentar alianzas entre restaurantes y entidades sanitarias	Gestionar convenios de apoyo y formación continua	Documentación, gestión interinstitucional	1 mes	Investigadora, Municipio, Ministerio de Salud	Alianzas estratégicas para sostenibilidad del plan
	Sugerir mejoras en instalaciones	Asesoría técnica, planos,	2 meses	Propietarios, ingenieros sanitarios	Instalaciones con mejores

7. Promover la infraestructura adecuada	(baños, lavamanos, ventilación, almacenamiento)	presupuestos			condiciones higiénicas
8. Mejorar la disposición de residuos sólidos	Proponer sistemas de clasificación y recolección	Contenedores, señalética, capacitación	2 semanas	Municipio, restaurantes	Reducción de contaminación y mejor manejo de residuos

Nota. Fuente: Elaboración propia

El plan de acción presentado en la tabla anterior está orientado a dar las principales problemáticas identificadas en el entorno de los restaurantes del sector Playita Mía, en el cantón Manta. Se plantean 8 acciones concretas orientadas a mejorar las condiciones de seguridad alimentaria, fomentar el cumplimiento de normativas sanitarias y promover una cultura responsable en la manipulación de alimentos. El propósito final es que los propietarios de establecimientos, personal, autoridades locales y consumidores se beneficien de una oferta gastronómica más segura, confiable y de calidad, fortaleciendo así la experiencia turística del destino.

CONCLUSIONES

1. Durante el análisis efectuado, se detectó que diversos locales no cuentan con instalaciones sanitarias apropiadas, como baños propios, trampas para grasa, zonas de cocina separadas y ventilación, lo que restringe el adecuado manejo y procesamiento de alimentos.
2. Se constato que la mayoría de los empleados en los restaurantes evaluados no posee formación formal en aspectos relacionados con buenas prácticas de higiene, uso correcto del uniforme, gestión de utensilios, control de plagas ni administración correcta de desechos.
3. Los hallazgos indican que condiciones ambientales externas como la humedad, el calor y la inadecuada recogida de residuos empeoran las condiciones de higiene de los locales, creando la existencia de vectores y olores perjudiciales que impactan tanto al consumidor como al ambiente circundante.
4. La falta de una supervisión continua de las autoridades municipales favorece la persistencia de prácticas incorrectas, lo que subraya la importancia de una acción coordinada entre las entidades de control y los participantes del sector turístico y alimentario.
5. Pese a las carencias detectadas, se demostró que gran cantidad de los dueños y empleados de los restaurantes son conscientes de las deficiencias presentes y están dispuestos a mejorar si se les proporciona soporte técnico.

6. Factores ambientales como la ubicación cercana a zonas húmedas la exposición al polvo la acumulación de basura en espacios públicos también contribuye negativamente a las condiciones de los restaurantes.

RECOMENDACIONES

1. Poner en marcha un programa constante de formación técnica en higiene, manejo seguro de alimentos y uso de equipo de protección personal, destinado a todos los empleados del sector gastronómico de Playita Mía.
2. Colaborar con el GAD Municipal para implementar un plan de mejora de infraestructura que incluya la implementación de cocinas cerradas, baños apropiados, trampas para grasa y sistemas de ventilación eficaces.
3. Implementar una normativa local vinculante que controle la correcta eliminación de desechos y fomente prácticas de limpieza diaria en los espacios internos y externos de los restaurantes.
4. Fomentar el uso de uniformes, gorros, guantes y demás implementos de protección personal mediante campañas educativas y subsidios municipales.
5. Coordinar jornadas de limpieza y fumigación mensuales en conjunto con el municipio y la comunidad del sector.
6. Realizar inspecciones sanitarias periódicas por parte de las autoridades de salud, acompañadas de asistencia técnica para la mejora continua.
7. Difundir información visual (afiches, señalética) en cada local sobre normas de higiene y recomendaciones al consumidor.

Bibliografía

Agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria. (Agosto de 2015). Obtenido de Manual de prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos en restaurantes: <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/08/IE-E.2.2-EST-42-A1-Manual-de-Practicas-Correctas-de-Higiene.pdf>

Agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria. (2023). Obtenido de Normativa técnica sanitaria para alimentos: https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2023/07/RESOLUCION-ARCSA-DE-2022-016-AKRG_NORMATIVA-TECNICA-SANITARIA-SUSTITUTIVA-ALIMENTOS-PROCESADOS.pdf

Assal. (s.f.). *ETAS*. doi:<https://www.assal.gov.ar/eta/index.html>

Avila. (2020). *Agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria.* Obtenido de Reforma al estatuto organico de gestion organizacional por porcesos de la agencia nacional de regulacion, control y vigilancia sanitaria-ARCSA: <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/04/Estructura-org%C3%A1nica-funcional.pdf?utm>

García-Pulido, Y. A. (16 de Mayo de 2021). *Evaluación higiénico-sanitaria de restaurantes vinculados a la actividad turística.* Obtenido de Evaluación higiénico-sanitaria de restaurantes vinculados a la actividad turística: <https://www.redalyc.org/journal/3782/378277399012/html>

GlobalSuite. (2023). Obtenido de ISO 31000: <https://www.globalsuitesolutions.com/es/que-es-la-norma-iso-31000-y-para-que-sirve/>

Laoyan, S. (2025). *Qué es el principio de Pareto*. Obtenido de asana:

<https://asana.com/es/resources/pareto-principle-80-20-rule>

Leansis. (2022). *¿Qué es un diagrama causa-efecto o de Ishikawa?* Obtenido de

SGSPRODUCTIVITY: <https://leansisproductividad.com/diagrama-causa-efecto-ishikawa>

Manta 360. (2023). Obtenido de La ciudad de Manta Ecuador: <https://manta360.com/>

Montilla. (2023). *Jerarquización de sitios turísticos naturales del cantón Manta, provincia de Manabí, Ecuador*. Obtenido de ResearchGate:

https://www.researchgate.net/publication/374453114_Jerarquizacion_de_sitios_turisticos_naturales_del_canton_Manta_provincia_de_Manabi_Ecuador

OMS. (2025). *Proteger la salud, facilitar el comercio*. doi:<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/>

Organización mundial de la salud. (4 de Octubre de 2024). Obtenido de Inocuidad de los alimentos: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

Perez. (2021). *Seguridad alimentaria en restaurantes de Manta, Ecuador*. 45-58.

PMC. (2020). *Riesgos bacterianos asociados con el pescado y el marisco*.

doi:<https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/about/copyright/>