



Uleam
UNIVERSIDAD LAICA
ELOY ALFARO DE MANABÍ

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ
FACULTAD DE EDUCACIÓN TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES
CARRERA DE HOTELERIA Y TURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADO EN HOSPITALIDAD Y
HOTELERIA

TÍTULO DE INVESTIGACIÓN

DIAGNÓSTICO DE RIESGOS MICROBIOLÓGICO DE EN LA PRODUCCIÓN DE
ALIMENTOS EN RESTAURANTES DE MANTA

AUTORES:

BARCIA BAILÓN MAIKEL JAIR
ROBLES MURILLO ORLEY SPENCER

TUTOR DE TITULACIÓN

LIC. VIERA MANZO EMIL, MG

Manta, Manabí, Ecuador

2024-2025

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En calidad de docente tutor de la Facultad de Hospitalidad y Hotelería de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, certifico:

Haber dirigido y revisado el trabajo de titulación, cumpliendo el total de horas, bajo la modalidad de Proyecto de Investigación, cuyo tema del proyecto es: **“Diagnóstico de riesgos microbiológico de en la producción de alimentos en restaurantes de Manta”**, el mismo que ha sido desarrollado de acuerdo a los lineamientos internos de la modalidad en mención y en apego al cumplimiento de los requisitos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico, por tal motivo CERTIFICO, que el mencionado proyecto reúne los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometido a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

La autoría del tema desarrollado corresponde a los estudiantes: Barcia Bailón Maikel Jair y Robles Murillo Orley Spencer legalmente matriculado en la carrera de Hospitalidad y Hotelería, periodo académico 2024(2), quienes se encuentran aptos para la sustentación de su trabajo de titulación.

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

Manta, 04 de julio de 2025

Lo certifico,



Lic. Viera Manzo Emil, Mg
Docente Tutor

APROBACIÓN DEL TRABAJO FINAL DE TITULACIÓN

Los miembros del tribunal del grado dan la aprobación al trabajo final de titulación, sobre el tema **“Diagnóstico de riesgos microbiológico de en la producción de alimentos en restaurantes de Manta”**. Elaborado por los egresados Barcia Bailón Maikel Jair y Robles Murillo Orley Spencer, los mismos que cumple con los estipulado por reglamentos y disposiciones emitida por la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Carrera de Hotelería y Turismo.

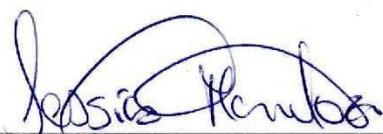
Para constancia firman:



Presidente del tribunal
Ing. Angela Evelina Farfan Tigre.



Miembro del Tribunal
Ing. Daniel Rafael Caballero Mero, Mg.



Miembro del Tribunal
Ing. Jessica Mercedes Mendoza Balcázar, Mg.



Docente tutor
Lic. Viera Manzo Emil, Mg



Egresado
Barcia Bailón Maikel Jair



Egresado
Robles Murillo Orley Spencer

Aprobación del informe por el tribunal.

DECLARACIÓN DE AUTORIA

Declaro que las personas que constan como autores han elaborado y son responsables del contenido íntegro del trabajo de investigación ***“Diagnóstico de riesgos microbiológico de en la producción de alimentos en restaurantes de Manta”*** contribuyendo con datos e información bibliográfica relevante para el campo de estudio de Carrera de Hotelería y Turismo, respetando las disposiciones legales que protegen los derechos de autor durante todo el proceso de investigación.

Manta, **04** julio de 2025



Barcia Bailón Maikel Jair

C.I 1350524508



Egresado
Rebles Murillo Orley Spencer

C.I 1313591271

DEDICATORIA

Esta parte de mi vida se la dedico a mis padres ya por haberme forjado como la persona que soy en la actualidad ya que si ellos no podría a ver llegado a este punto de obtener mis logros que he tenido hasta ahora, se los debo a ellos ya que me han podido formar en un joven con las mejores reglas que podido tener y con algunas libertades que e tenido pero al final de todo son ellos que me motivaron a llegar a y alcanzar este logro más para mi vida y también a dios por poder llegar a esta parte final de mi carrera universidad no solo eso si no por darme la vida y poder haber llegado a este punto de formación académica, y como no olvidarme de los mejores maestro que pude conocer los que siempre han estado hay apoyándome y alentándome para no poder caer y seguir firme en mi carrera los que me enseñaron miles de cosas que gracias a ellos es donde estoy ahora llegando a tener miles de logros.

Barcia Bailón Maikel Jair

DEDICATORIA

Dedico este logro académico a todos aquellos que han contribuido a mi crecimiento y desarrollo como profesional a mis familiares y amigos, por su apoyo incondicional y motivación constantemente a mis profesores y mentores, por su guía experta y sabiduría compartida de conocimiento ya que este logro es un testimonio de la importancia de la educación y la perseverancia en el logro de nuestros objetivos, espero que mi trabajo y dedicación sirvan de inspiración para futuras generaciones de estudiantes y profesionales.

Robles Murillo Orley Spencer

AGRADECIMIENTO

Le agradezco a mi familia, amigos, maestros y a mi pareja que ha estado a mi lado desde el día que comencé mi carrera universitaria esa persona que también ha sido el que me ha acompañado día a día alentándome desde el primer día, también a mis padres que son el motor de mi vida sin ellos no podría haber llegado hasta este punto de mi carrera universitaria sin ellos no creo que sería la persona que soy en la actualidad agradecido con ellos y principalmente con dios que fue la persona que pudo haberme dado ese punto de vida en este mundo, a mis padres le agradezco infinitamente porque con el apoyo de ellos soy el joven que soy ahora, el joven que esta poco a poco obteniendo logros nuevas enseñanzas tanto en el ámbito personal como en el ámbito laboral creo que con la formación que me han dado ellos soy lo que soy en este momento, feliz por tener a mis padres que me apoyan en todo sin ellos no sería nadie gracias mama y papa por todo.

Barcia Bailón Maikel Jair

AGRADECIMIENTO

Agradezco a todos mis profesores por su dedicación y paciencia, por guiarnos en este camino y compartir sus conocimientos con nosotros y gracias a mis compañeros de clase por los momentos compartidos, las risas, el apoyo mutuo y por hacer de esta experiencia algo inolvidable.

Agradezco a mi familia y amigos por su apoyo incondicional, por creer en mí incluso cuando yo dudaba, y por celebrar cada logro conmigo.

Quiero expresar mi gratitud a la universidad por brindarnos las herramientas necesarias para crecer como profesionales y como personas.

Robles Murillo Orley Spencer

INDICE GENERAL

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR	II
CERTIFICADO DE PLAGIO	¡Error! Marcador no definido.
APROBACIÓN DEL TRABAJO FINAL DE TITULACIÓN	III
DECLARACIÓN DE AUTORIA	IV
DEDICATORIA	V
DEDICATORIA	VI
AGRADECIMIENTO	VII
AGRADECIMIENTO	VIII
RESUMEN	XV
ABSTRACT	XVI
CAPÍTULO I.....	17
1. INTRODUCCIÓN	17
1.1. Justificación	19
1.2. Contexto del problema	20
1.3. Planteamiento del problema.	22
1.4. Diseño teórico.	23
1.4.1. Formulación del problema	23
1.4.2. Objeto y campo de acción	23

1.5.	Objetivos	23
	1.5.1. Objetivo general	23
	1.5.2. Objetivos específicos	23
1.6.	Operacionalización de la Variable	24
1.7.	Matriz de consistencia	25
	CAPÍTULO II	26
2.	Diseño metodológico	26
	2.1. Enfoque de investigación	26
	2.1.1. Mixto	26
	2.1.2. Alcance	26
	2.1.3. Diseño	27
	2.2. Población de estudio.	28
	2.3. Tamaño de la muestra	28
	2.4. Instrumento de medición y recolección de datos	28
	CAPITULO III	29
3.	MARCO TEÓRICO	29
	3.1. Antecedentes investigativos	29
	3.1.1. Antecedentes internacionales	30

3.1.2. Antecedentes nacionales	30
3.1.3. Antecedentes locales	31
3.2. Bases teóricas	32
3.2.1. Microorganismos	32
3.2.2. Factores que afectan al crecimiento de los microorganismos	33
3.2.3. Análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos	34
3.2.4. Control de las ETA (Enfermedades transmitidas por alimentos)	35
3.2.5. Manipulación de alimentos	36
3.2.6. Seguridad alimentaria	36
3.2.7. Gestión de calidad	37
3.2.8. Enfoque de la Norma ISO 9001	37
3.2.9. Buenas prácticas de manufactura	38
3.2.10. Clasificación y características de las empresas	
Gastronómicas	38

CAPÍTULO IV	40
4. DIAGNÓSTICO	40
4.1. Resultados de la variable: Producción alimentaria	40
4.1.1. Ficha técnica: Cabaña Navid.	40
4.1.2. Ficha técnica: Cabaña Rosimar	43
4.1.3. Ficha técnica: Cabaña Camilita	46
4.1.4. Ficha técnica: Cabaña Michell	48
4.1.5. Ficha técnica: Estrellita de Mar	51
4.1.6. Ficha técnica: Cabaña Leidy	54
4.1.7. Ficha técnica: Don Willy	56
4.1.8. Ficha técnica: Cabaña Juanita	58
4.1.9. Ficha técnica: Cabaña Brisas del Mar	60
4.1.10. Ficha técnica: Cabaña hermanos Rivera	62
4.1.11. Ficha técnica: Cabaña Janfer	64
4.1.12. Ficha técnica: Cabaña Karlita	67
4.1.13. Ficha técnica: Cabaña Yasuri	70

4.1.14. Ficha técnica: Cabaña Leo	72
4.1.15. Ficha técnica: Cabaña Maireli	74
4.2. Resultado de la variable: Riegos microbiológicos	76
4.2.1. Pregunta: ¿Cómo percibe la frescura y temperatura de los alimentos servidos?	76
4.2.2. Pregunta: ¿Los alimentos conservan adecuadamente su sabor, olor y apariencia?	77
4.2.3. Pregunta: En su experiencia, ¿cree que los alimentos se encuentran correctamente refrigerados o conservados?	78
4.2.4. Pregunta: ¿Cómo calificaría la limpieza general del restaurante?	80
4.2.5. Pregunta: ¿Las superficies, utensilios y mesas se observan limpias durante su visita?	81
4.2.6. Pregunta: ¿Cómo calificaría la higiene personal del personal que lo atendió?	82
4.2.7. Pregunta: ¿Con qué frecuencia observa que el personal utiliza guantes o mascarilla al manipular alimentos?	84

4.2.8. Pregunta: ¿Después de consumir alimentos en este restaurante, ha presentado síntomas como dolor estomacal, náuseas

o

vómitos?
85

CONCLUSIONES
87

RECOMENDACIONES
88

BIBLIOGRAFÍA
89

ANEXOS
95

INDICE DE ILUSTRACIÓN *Ilustración 1. Factores sanitarios observados en Cabaña Navid ¡Error! Marcador no definido.*

Ilustración 2. Cabaña Navid45

Ilustración 3. Factores sanitarios observados en Cabaña Rosimar46

Ilustración 4. Cabaña Rosimar48

Ilustración 5. Factores sanitarios observados en Cabaña Camilita49

Ilustración 6. Cabaña Camilita50

Ilustración 7. Factores sanitarios observados en Cabaña Michell51

Ilustración 8. Cabaña Michell53

Ilustración 9. Factores sanitarios observados en Estrellita de Mar54

Ilustración 10. Cabaña Estrellita de Mar56

Ilustración 11. Factores sanitarios observados en Cabaña Leidy57

Ilustración 12. Cabaña de Leidy58

Ilustración 13. Factores sanitarios observados en Don Willy59

Ilustración 14. Cabaña de Don Willy60

Ilustración 15. Factores sanitarios observados en Cabaña Donde Juanita61

Ilustración 16. Cabaña Donde Juanita62

Ilustración 17. Factores sanitarios observados en Cabaña Brisas del Mar63

Ilustración 18. Brisas del Mar	64
Ilustración 19. Factores sanitarios observados en Cabaña Hermanas Rivera	65
Ilustración 20. Cabaña Hermanas Rivera	66
Ilustración 21. Factores sanitarios observados en Cabaña Janfer	67
Ilustración 22. Cabaña Janfer	68
Ilustración 23. Factores sanitarios observados en Karlita.....	69
Ilustración 24. Cabaña Karlita	70
Ilustración 25. Factores sanitarios observados en Yasuri	71
Ilustración 26. Cabaña Yasuri.....	72
Ilustración 27. Factores sanitarios observados en Leo	73
Ilustración 28. Cabaña de Leo	74
Ilustración 29. Factores sanitarios observados en Cabaña Maireli	75
Ilustración 30. Cabaña Mairelis	76
Ilustración 39. Instrumento de recolección de datos: Ficha tecnica	94
Ilustración 40. Instrumento de recolección de datos: Encuesta en Microsoft Forms.....	96

INDICE DE TABLA

Tabla 1. Operacionalización de la variable	24	Tabla
2. Matriz de consistencia	25	
Tabla 3. Cabañas de Santa Marianita	28	
Tabla 4. Pregunta 1 - Dimensión: Condiciones de alimentos.....	76	
Tabla 5. Pregunta 2 - Dimensión: Condiciones de alimentos.....	77	
Tabla 6. Pregunta 3 - Dimensión: Condiciones de alimentos.....	78	
Tabla 7. Pregunta 4 - Dimensión: Condiciones de higiene	80	
Tabla 8. Pregunta 5 - Dimensión: Condiciones de higiene	81	
Tabla 9. Pregunta 6 - Dimensión: Condiciones de higiene	82	
Tabla 10. Pregunta 7 - Dimensión: Medidas higiénicas	84	
Tabla 11. Pregunta 8 - Dimensión: Medidas higiénicas	86	

RESUMEN

Los riesgos microbiológicos comprometen la salud del consumidor si no se aplican los controles y normas adecuadas durante la manipulación de alimentos. El propósito de la presente investigación es diagnosticar los riesgos microbiológicos en la producción de alimentos de los restaurantes de la playa de Manta, Santa Marianita, 2024. Para lograr dicho objetivo se aplicó un enfoque mixto, un alcance descriptivo y un diseño transversal no experimental. Se aplicó la técnica de encuesta dirigida a 150 clientes elegidos al azar, bajo un muestreo no probabilístico, también se empleó la observación directa en el área de producción de 15 cabañas ubicadas en Santa Marianita. El instrumento utilizado fue un cuestionario compuesto por 9 ítems y fichas técnicas. Las principales dimensiones de la variable Riesgos microbiológicos fueron: Condiciones de alimentos, Condiciones de higiene y Medidas higiénicas, mientras que, la variable Producción alimentaria las dimensiones consideradas fueron Recepción, Almacenamiento, Elaboración y Servido. Los principales

resultados muestran que los riesgos microbiológicos son percibidos como bajos para la mayoría de los encuestados; sin embargo, se observó falencias puntuales en control de temperatura, contaminación cruzada y rotación de productos, siendo áreas de mejora para brindar calidad a los clientes.

Palabras claves: Riesgos microbiológicos, inocuidad, calidad

ABSTRACT

Microbiological risks compromise consumer health if proper controls and standards are not applied during food handling. The purpose of this research is to diagnose microbiological risks in food production at restaurants located on the beach of Manta, Santa Marianita, in 2024. To achieve this objective, a mixed-methods approach was applied, with a descriptive scope and a non-experimental cross-sectional design. A survey was conducted with 150 randomly selected customers using a non-probabilistic sampling method. In addition, direct observation was carried out in the production area of 15 cabins located in Santa Marianita. The instrument used was a questionnaire composed of 9 items and technical observation sheets. The main dimensions of the variable Microbiological Risks were: Food Conditions, Hygiene Conditions, and Hygienic Measures. For the variable Food Production, the dimensions considered were Reception, Storage, Preparation, and Serving. The main results show that microbiological risks are perceived as low by the majority of respondents; however, specific shortcomings were observed in temperature control,

crosscontamination, and product rotation, representing areas for improvement to ensure food quality for customers.

Keywords: Microbiological risks, safety, quality.

CAPÍTULO I

1. INTRODUCCIÓN

A nivel internacional según la OMS, en el año 2024 los riesgos microbiológicos tuvieron un mayor impacto, cada año más de 600 millones de personas a nivel mundial contrajeron enfermedades tras consumir alimentos contaminados, y más de 420 mil han muerto por esta causa, afectando principalmente a las personas más sensibles como niños de 5 años (Organización mundial de la Salud, 2024). Una investigación desarrollada en China publicó sobre un efecto hexanal, un compuesto derivado de las plantas que representa un riesgo para la seguridad alimentaria, puesto que, forma biopelículas difíciles de deshacer, esta bacteria *Vibrio parahaemolyticus* inhibe su crecimiento dañando la estructura celular (SENASICA, 2024)

En Ecuador 10.4 millones padecen de inseguridad alimentarias, lo que representa un aproximado de 3.2 millones de hogares. Según Aguirre (2025) las ETAs siguen siendo un desafío para la salud pública en Ecuador, en el año 2019 se registró una reducción del 54%, sin embargo, en el 2020 la contaminación alimentaria persistía, especialmente en hogares, mercados y restaurantes, ya sea por prácticas inadecuadas o falta de higiene. La salmonella fue una de las bacterias causantes de 1614 casos en el año 2019, mientras que, en el año 2020 evidenció la necesidad de mejorar los controles sanitarios.

La producción alimentaria juega un rol importante en el consumo humano, representando una de las actividades comerciales más sensibles en el ámbito de la salud pública, cualquier error en la cocina puede perjudicar la salud del consumidor. Los riesgos microbiológicos se encuentran asociados a la manipulación constante de los alimentos en los locales como restaurantes, cabañas, Restobar, entre otros que posean la misma actividad, la presencia de microorganismos en los productos o en el área de trabajo puede ocasionar enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), afectando al cliente y la imagen del negocio.

En este contexto, los restaurantes ubicados en la zona de Santa Marianita, una parroquia costera de Manta, Ecuador. Este sector, se caracteriza por poseer locales frente al Mar, donde tiene mayor frecuencia turística y variedad de gastronomía centrada en productos del mar. Cada fase dentro del proceso de recepción de la materia prima hasta el servido debe ser evaluado con precisión, representa un punto crítico donde pueden proliferarse agentes microbiológicos como Salmonella, Listeria monocytogenes, entre otros.

Por ello, este proyecto de investigación tiene como objetivo “Diagnosticar los riesgos microbiológicos en la producción de alimentos de los restaurantes de la playa de Manta, Santa Marianita, 2024” en el capítulo I, se desarrolla la problemática ¿Cómo afectan los riesgos microbiológicos en la producción de alimentos en los restaurantes de Santa Marianita?

En el capítulo II se exponen de forma concisa la metodología empleada para lograr los objetivos del estudio. Se optó por un enfoque mixto, que integra características descriptivas con un diseño transversal de tipo no experimental. Para la obtención de datos, se utilizó cuestionarios con 8 preguntas y fichas técnicas como instrumentos principales.

En el apartado III, correspondiente a teorías y antecedentes, se presenta la información recopilada de varios autores y modelos, enriqueciendo la comprensión del tema central. Ofrece un contexto sólido y estructurado de conceptos claves, sustentando una revisión profunda de la literatura existente, la cual no solo respalda el análisis, sino nuevas perspectivas al campo de estudio.

En el capítulo IV. Se muestran el diagnóstico de los resultados obtenidos mediante las fichas técnicas, a través de la observación directa en los locales de Santa Marianita, también los datos tomados de las encuestas, siendo un total de 150 encuestados de forma aleatoria. Finalmente, las conclusiones y recomendaciones de la investigación.

1.1. Justificación

Los peligros microbiológicos en la producción de alimentos es un tema de gran relevancia a nivel global, dado que la seguridad alimentaria es una prioridad para los gobiernos y las organizaciones internacionales, debido a su impacto directo en la salud pública. La OMS estima que cada año alrededor de 600 millones de personas, lo que equivale a 1 de cada 10, sufren enfermedades por consumir alimentos contaminados, lo que resulta en 420,000 muertes. Es primordial implementar sistemas eficaces de control y diagnóstico de riesgos microbiológicos, especialmente en restaurantes, según la (Organización Mundial de la Salud, 2020).

A nivel mundial, las normativas y directrices en seguridad alimentaria han evolucionado para reducir los riesgos microbiológicos en la producción de alimentos. Organismos como la OMS y la FAO han desarrollado el sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), utilizado para identificar y controlar los peligros en la cadena de producción de alimentos. En países con estrictos controles sanitarios, como Estados Unidos, Canadá y la Unión Europea, entidades como la FDA y la EFSA supervisan la seguridad alimentaria, imponiendo regulaciones que buscan prevenir la contaminación en todas las fases del ciclo productivo. El incumplimiento de estas normativas puede acarrear sanciones severas, cierres de negocios y daños a la reputación (Organismo internacional regional de sanidad agropecuaria, 2016).

La globalización ha incrementado la complejidad de los riesgos microbiológicos debido a la transportación a larga distancia de productos, aumentando el riesgo de contaminación. Esto es especialmente crítico en alimentos como el pescado y mariscos, vulnerables a microorganismos como Salmonella, Vibrio cholerae y Listeria monocytogenes.

En América Latina, los riesgos microbiológicos son una preocupación constante, especialmente en áreas con infraestructura limitada y falta de controles de calidad

alimentaria. Según la Organización Panamericana de la Salud (OPS), las ETAs (Enfermedades Transmitidas por Alimentos) están asociadas a la falta de higiene en la

manipulación, la carencia de sistemas adecuados de refrigeración y la falta de educación en seguridad alimentaria. Países como Brasil, Argentina, México y Perú han implementado normas basadas en el sistema HACCP, aunque con variaciones en su aplicación (Organización Panamericana de la Salud, 2021).

En Ecuador, las ETAs es un desafío significativo, especialmente en áreas rurales y en industrias que manejan productos perecederos como mariscos y pescados, comunes en regiones costeras como Manta. Según el Ministerio de Salud Pública y la ARCSA, estos sectores requieren de un control riguroso debido a la alta vulnerabilidad de los productos del mar a la contaminación microbiológica si no se siguen estrictas normas de higiene y manipulación.

El estudio de los riesgos microbiológicos en los restaurantes ubicado en la parroquia rural Santa Marianita, Manta, es de gran relevancia. En esta zona costera, la pesca es una actividad clave y los restaurantes, especializado en mariscos y pescados, enfrenta desafíos particulares debido a la susceptibilidad de estos alimentos a la contaminación con microorganismos como *Vibrio spp.*, *Escherichia coli* y Norovirus, que pueden causar graves enfermedades en los consumidores. Estos patógenos pueden estar presentes en el agua de mar o en la mala manipulación de los productos.

1.2. Contexto del problema

Santa Marianita, es una parroquia rural costera ubicada en Manta, Ecuador, está marcada por su proximidad al océano Pacífico, lo cual influye notablemente en su clima que es predominantemente cálido y húmedo, con temperaturas que oscilan entre los 25 a 30 grados Celsius durante gran parte del año. Estas condiciones benefician tanto al turismo como a la pesca, dos sectores clave en la economía de esta zona. Sin embargo, el clima también representa un desafío para la conservación de alimentos, particularmente de productos del mar, dado que las altas temperaturas propician la

proliferación de microorganismos en alimentos perecederos como el pescado y el marisco.

Este reto se ve agravado por la crisis energética actual en Ecuador, que ha afectado la cadena de frío indispensable para mantener los productos pesqueros en condiciones seguras para el consumo. La (Revista Alimentaria, 2024) señala que las fluctuaciones en temperaturas causadas por los cortes de energía están deteriorando la calidad de estos productos, lo que aumenta el riesgo de crecimiento de bacterias patógenas como Salmonella y Listeria monocytogenes, capaces de provocar graves enfermedades digestivas en los consumidores. La rápida descomposición no solo incrementa los riesgos para la salud, sino también eleva los costos operativos para restaurantes y empresas pesqueras, que deben descartar productos en mal estado, lo que afecta la competitividad del mercado.

Por otra parte, la economía de esta zona costera está estrechamente vinculada al turismo, sector que ha experimentado una marcada disminución en los últimos cinco años, con la pérdida de más de un millón de visitantes, así lo menciona (Rodríguez, 2024). Inicialmente, la pandemia en 2020 fue la principal causa de esta caída; sin embargo, en la actualidad, la crisis energética y los altos niveles de violencia e inseguridad son los factores predominantes. Santa Marianita, ubicada en una de las provincias que estuvo por 60 días en estado de excepción por los altos índices de violencia, enfrenta particularmente los efectos de esta crisis. La Cámara de Turismo de Manabí expresa que la baja afluencia de visitantes ha puesto al sector al borde de la quiebra, la provincia logró ingreso por USD 7 millones en gasto turístico durante los feriados del primer semestre de este año, una cifra similar a la de 2020, lo que evidencia un estancamiento preocupante (García, 2024).

En este contexto, la inestabilidad energética y la inseguridad han profundizado la crisis en Santa Marianita y otras zonas costeras del Ecuador. Esos problemas ponen en riesgo tanto la seguridad alimentaria como la viabilidad económica de los negocios

locales, afectando a una región que depende en gran medida de sus recursos marinos y de la afluencia de turistas.

1.3. Planteamiento del problema.

Bajo la necesidad de analizar la seguridad alimentaria y la presencia de riesgos microbiológicos en la producción de alimentos representa un desafío global y local, especialmente en establecimientos gastronómicos que manejan productos altamente perecederos como los pescados y mariscos. Estos alimentos son particularmente vulnerables a la contaminación por microorganismos patógenos que pueden causar enfermedades graves en los consumidores.

Esta investigación se vuelve imperativa en un entorno turístico, debido a su contexto geográfico y operativo. Un restaurante basa gran parte de su oferta gastronómica en productos del mar, que, si no son adecuadamente manipulados y conservados, representan un alto riesgo de contaminación microbiológica. Los desafíos adicionales relacionados con el acceso a agua potable, la infraestructura de refrigeración y el control de plagas, propios de una zona rural, aumentan las probabilidades de que los alimentos se contaminen durante las etapas de almacenamiento, preparación y servicio. A través del análisis e investigación exhaustiva se podrá obtener el nivel de riesgos en la producción de alimentos en los restaurantes de Santa Marianita. Esta investigación busca minimizar los riesgos y mejorar la calidad del servicio, garantizando la seguridad alimentaria tanto para los clientes del restaurante como para la comunidad local.

1.4. Diseño teórico.

1.4.1. Formulación del problema

¿Cómo afectan los riesgos microbiológicos en la producción de alimentos en los restaurantes de Santa Marianita 2024?

1.4.2. Objeto y campo de acción

Objeto: Riesgos microbiológicos y producción de alimentos

Campo de acción: Restaurantes de Santa Marianita

1.5. Objetivos

1.5.1. Objetivo general

Diagnosticar los riesgos microbiológicos en la producción de alimentos de los restaurantes de la playa de Manta, Santa Marianita

1.5.2. Objetivos específicos

- Investigar sobre los riesgos microbiológicos en la producción de alimentos de los restaurantes de Santa Marianita
- Analizar los resultados del diagnóstico de los riesgos microbiológicos

1.6. Operacionalización de la Variable

Tabla 1. Operacionalización de la variable

Variable	Dimensiones	Indicadores	Instrumento
Riesgos microbiológicos	Condiciones de alimentos	Variabilidad de temperatura	Encuesta
	Condiciones de higiene	Frecuencia de humedad	
	Medidas higiénicas	Intervalo de limpieza	
Producción alimentaria	Recepción	Verificación del cumplimiento de normas	Fichas técnicas
	Almacenamiento	Rotación de productos	
	Elaboración	Control de tiempo y temperatura en procesos de descongelación	
			Servido
			Condiciones

Nota. Definición específica sobre las variables a ser medida en este estudio. Datos tomados de (Vaca, 2023) (Farias, 2019) & (Rosado, 2019).

Elaborado por: Barcia & Robles (2025)

1.7. Matriz de consistencia

Tabla 2. Matriz de consistencia

Objetivo	Problema	Variable	Dimensiones	Metodología
Diagnosticar los riesgos de alimentos de los restaurantes de la zona. Diseño	Mixto microbiológicos en la producción de alimentos. 1. Condiciones de producción de alimentos en Santa Marianita?	Descriptivo playas de Manta, Santa Marianita 2024	2. Condiciones de higiene 3. Medidas higiénicas	Enfoque: • No experimental –
Objetivo específico transversal	¿Cómo afectan los riesgos microbiológicos en la producción de alimentos en Santa Marianita?	150 comensales	3. Medidas higiénicas	Población • Restaurante de los restaurantes de los de los
1. Investigar sobre los riesgos de producción de alimentos de los restaurantes de Santa Marianita. 2. Analizar los resultados del Observación microbiológicos	2. Almacenamiento 4. Servido	1. Recepción	• Encuesta diagnóstica de los riesgos alimentaria	3. Elaboración •
cuestionario	Instrumento:	1. Recepción	• Encuesta diagnóstica de los riesgos alimentaria	3. Elaboración •

chas técnicas *Nota*. Definición específica sobre las variables a ser medidas en esta investigación. Datos tomados de (Vaca, 2023) (Farias, 2019) & (Rosado, 2019).

Elaborado por: Barcia & Robles (2025)

CAPÍTULO II

2. Diseño metodológico

2.1. Enfoque de investigación

2.1.1. Mixto

El enfoque cualitativo se distingue por obtener información sin considerar datos cuantificables, está enfocado en esclarecer una problemática de un proceso interpretativo. Centrado en comprender los fenómenos y experiencias mediante la exploración, usando texto, audios, entrevistas para una comprensión de la realidad (Monje, 2011)

Por otro lado, el enfoque cuantitativo, está basado en una aplica de aceptación científica numérica, siendo un punto clave para desarrollar hipótesis y conexiones numéricas y así desarrollar técnicas y estadísticas de los sucesos (Babativa, 2017).

La metodología adoptada en esta investigación se empleó mediante la recopilación de información de manera descriptiva enfocada en la producción alimentaria y de forma numérica para evaluar los riesgos microbiológicos que han atravesado los clientes de las diferentes cabañas de Santa Marianita. Este enfoque permitió analizar referencias cuantitativas y cualitativas que muestran los fenómenos y procesos importantes de la investigación.

2.1.2. Alcance

- Descriptivo

Bajo los estudios descriptivos marcan una perspectiva constructiva sobre el desarrollo y avances de las investigaciones, teniendo como propósito investigar percepciones y significados que emergen en diversos grupos de personas involucradas en un determinado entorno. A través de las experiencias el poder documentar mediante

bitácoras, fichas técnicas que sirven para sistematizar lo observado en dicho lugar (Muggenburg & Pérez, 2007).

Este alcance permite detallar los acontecimientos que suceden durante el periodo investigativo, facilitando una descripción concisa sobre el objeto de estudio, por otro lado, incluye los elementos, datos y características significativas. Mediante la observación directa y experiencias vividas en el plazo contribuyen a una descripción justa, profunda y autentica obtenidas en las cabañas de Santa Marianita.

2.1.3. Diseño

- No experimental – transversal

Como parte del diseño metodológico, se realizó bajo el diseño no experimental:

El investigador no altera, ni controla directamente las variables, estas se presentan espontáneamente natural. Su principal función es observar los hechos tal y como se muestran en el contexto de investigación, surgen sin aplicación de intervenciones y se fundamentan en condiciones existentes (Arias, 2021).

Mientras que, un diseño de origen transversal:

Se aplican en un solo momento, su principal objetivo es analizar y describir las variables relacionadas entre ellas. Además, su recolección de datos se realiza de forma rápida y eficiente, centrado en un solo corte de tiempo (Manterola et al., 2023).

La investigación se llevó a cabo en función del diseño no experimental, lo que implica no manipular las variables intencionalmente, sino que solo se observen tal y como se presentan, en este caso se optó por la producción alimentaria desde su entorno habitual, mientras que, el diseño transversal permitió tomar información de un tiempo y de manera aleatoria sobre los riesgos microbiológicos que pudieran atravesar los clientes.

2.2. Población de estudio.

La población de estudio estuvo conformada por 15 restaurantes ubicados en Santa Marianita en el año 2024, los establecimientos son los siguientes:

Tabla 3. *Cabañas de Santa Marianita*

Nº	Nombres
1	Cabaña Navid
2	Cabaña Rosimar
3	Cabaña Camilita
4	Cabaña Michell
5	Cabaña Estrellita de Mar
6	Cabaña Leidy
7	Cabaña Don Willy
8	Cabaña Donde Juanita
9	Cabaña Brisas del Mar
10	Cabaña Hermanas Rivera
11	Cabaña Karlita
12	Cabaña Janfer
13	Cabaña Yasuri
14	Cabaña de Leo
15	Cabaña Maireli

Nota. Se presenta los nombres de las cabañas localizadas en Santa Marianita. Elaboración propia.

2.3. Tamaño de la muestra

La muestra correspondió a los 150 comensales de los restaurantes seleccionados. Debido a la variabilidad y falta de un registro formal de clientes se aplicó un muestreo no probabilístico por conveniencia, encuestando a los consumidores que se encontraban presentes en el momento de la visita a los locales. Se aplicaron 10 encuestas por cada restaurante distribuyéndose de manera equitativa la recolección de datos entre los 15 establecimiento.

2.4. Instrumento de medición y recolección de datos

El instrumento aplicado para la recolección de datos se dividió en dos fases. La primera consistió en fichas técnicas diseñadas bajo la modalidad de observación/participante para evaluar los componentes de la variable “producción alimentaria” abarcando etapas claves como la recepción, almacenamiento, elaboración y servido de alimentos en los restaurantes. En la segunda fase, se buscó analizar la variable “riesgos microbiológicos” mediante un cuestionario estructurado dirigido a los comensales de los diferentes establecimientos, aplicando preguntas cerradas con el objetivo de abordar la percepción de los clientes respecto a las condiciones de alimentos, condiciones de higiene, y medidas higiénicas.

Se empleó Microsoft Forms como instrumento para dar a cabo la encuesta, facilitando la recolección de datos. Una vez conseguido la información pertinente de los encuestados se procedió a descargar el reporte y organizar los datos de la variable Riesgos microbiológicos, para concluir con la medición de esta variable se realizó en el programa SPSS. Por otro lado, se aplicó fichas técnicas elaboradas mediante Microsoft Word.

La metodología aplicada buscó ofrecer una visión integral de los riesgos microbiológicos en la producción de alimentos en los restaurantes estudiados.

CAPITULO III

3. MARCO TEÓRICO

3.1. Antecedentes investigativos

Los riesgos microbiológicos y la producción alimentaria tienen una amplia investigación de diversos autores, la presente investigación tiene como antecedentes los siguientes:

3.1.1. Antecedentes internacionales

Según (Siller, 2019) en su tesis realizada en Colombia, *“Evaluación del riesgo microbiológico de alimentos expendidos en vía pública en la comuna centro del Municipio de Pereira”*. Tiene como objetivo “Evaluar el riesgo microbiológico de alimentos expendidos en vía pública de la comuna centro del municipio de Pereira”. Una metodología con estudio descriptivo/investigativo. Instrumento de fichas técnicas y observación directa, con una muestra de 20 por costos, de las cuales dieron como resultado un 100% de incumplimiento de acuerdo a la normatividad establecida por el (INVIMA). En conclusión, al realizar este trabajo investigativo se pudo evidenciar la falta de conocimiento de la normatividad que rige a los manipuladores y expendios de alimentos en vía pública; esto puede ser consecuencia de la poca frecuencia de capacitación por parte de la Secretaría de Salud del municipio de Pereira hacia los comerciantes de expendios de alimentos en vía pública

3.1.2. Antecedentes nacionales

Según (Fierro, 2023) en su tesis *“Evaluación de los riesgos microbiológicos en la producción de conservas de atún del mar”* tiene como objetivo “Determinar los microorganismos que podrían causar contaminación y que se encuentran en las conservas Del Mar, mediante los análisis microbiológicos correspondientes, para aportar con soluciones de ingeniería agroindustrial y mejorar su colocación dentro del mercado”. La metodología aplicada fue analítica/experimental y explicativo. El instrumento utilizado fue la hoja o ficha de registro. Como conclusiones, se demostraron anomalías y condiciones que no son cumplidas incluyen: la falta de lámparas en los techos que están cubiertos o equipados con una protección adecuada para evitar que penetre producción de contaminantes a través de

vidrio u otros elementos. Las superficies que el pescado pudiera tocar no están fabricadas con materiales que no se corroen y que son resistentes al agua, con tonalidades clara, lisa y fácil de limpiar en una zona expuesta a la presencia de heces de animales.

3.1.3. Antecedentes locales

Vaca (2019), titulado “*Determinación de Escherichia coli y Salmonella spp en carne de cerdo cocida (fritada) expendida en las vías del cantón Loja*”. Esta investigación se llevó a cabo en 15 puestos de venta de fritada, seleccionados mediante un muestreo no probabilístico por conveniencia. En su diseño metodológico, se empleó un enfoque cualitativo y un estudio observacional, utilizando análisis microbiológicos de 15 muestras de carne para evaluar la presencia de bacterias patógenas. Los resultados indicaron que, aunque todos los sitios de venta mantenían un entorno de trabajo aseado, solo el 66.66 % del personal cumplía con las medidas higiénicas adecuadas para la manipulación de alimentos, y únicamente el 33.33 % empleaba utensilios apropiados. Además, se determinó que factores como la temperatura ambiental, una alta humedad relativa (superior al 92 %) y una temperatura de cocción de 70 °C influyen en la proliferación de bacterias, lo que subraya la importancia del control de estas variables en la seguridad alimentaria.

Por otro lado, Rosado (2019), tesis realiza en la ciudad de Manta, titulada “*Control Microbiológico y BPM del Área de Preparación de Alimentos del Hospital IESS de la ciudad de Manta*”. En este estudio, se realizaron análisis microbiológicos en el área de preparación de alimentos del Hospital General IESS de Manta, ubicado en la Vía Manta-Montecristi, con el objetivo de evaluar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Las muestras fueron recolectadas y analizadas según la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1 529-2:99, la cual establece procedimientos específicos para la toma, envío y preparación de muestras para análisis microbiológicos. La investigación fue de carácter descriptivo exploratorio, abarcando variables como recepción, almacenamiento, elaboración,

manipulación y servido de alimentos. Durante cuatro semanas consecutivas se recolectaron muestras tanto de los alimentos como de quienes los manipulan, revelando un cumplimiento del 96 % en los criterios establecidos en el manual de BPM. Sin embargo, se identificaron deficiencias en el almacenamiento de productos que no se utilizan completamente, lo que aumentó la susceptibilidad a la contaminación microbiológica. Como resultado, se detectó la presencia de *Salmonella*, lo que subraya la importancia de mantener condiciones adecuadas de conservación para evitar la proliferación de patógenos.

3.2. Bases teóricas

3.2.1. Microorganismos

Según Cañadas et al., (2021) los microorganismos son “Agentes que llevan a cabo las fermentaciones y también producen algunas de las vitaminas esenciales para nuestro organismo. Sin embargo, su papel no se limita a beneficios, sino también contraer enfermedades”

Los microorganismos patógenos transmitidos por el consumo alimenticio muestran un porcentaje negativo en la salud pública. Tales como: Tuberculosis y salmonelosis. La lista de estos sigue afectando a millones de personas y a su vez aumenta la tasa de mortalidad infantil debido a enfermedades diarreicas.

Por otro lado, según Londoño et al., (2018) estudios realizados en diversos países como EE.UU, Alemania, Australia y la India han evaluado la gravedad y salubridad, demostrando que en países con mayor desarrollo el 30% de la población es afectada anualmente, con mayor incidencia en los niños.

El Ministerio de Salud Pública (2021) Ecuador en el año 2019 presentó 19.487 casos de enfermedades ocasionadas por el consumo de agua, pudo deberse a la contaminación ambiental, bacterias y parásitos, entre los síntomas son problemas gastrointestinales. Hepatitis A, Cólera y fiebre tifoidea.

Autor	Año	Concepto
Martínez	2018	Los microorganismos fueron clasificados según su apariencia al microscopio, el tipo de colonias que se desarrollan en medios de cultivo, los nutrientes que necesitan para su crecimiento y su reacción a ciertos colorantes, como el reactivo de Gram.
Gazzo & Casquero	2021	Los agentes biológicos pueden ingresar al organismo humano a través de diversas vías de transmisión, como la inhalación de aerosoles, la ingestión, el contacto de salpicaduras con la piel o mucosas, la ruptura de la barrera epitelial por accidentes con objetos punzocortantes, e incluso por mordeduras y rasguños de animales.
Gutiérrez	2023	La interacción entre los microorganismos y el entorno ha jugado un papel fundamental en la historia humana, ya que han estado presentes durante milenios, ya sea aportando alimentos y bebidas o causando enfermedades. Estudios de ADN han revelado la presencia de <i>Mycobacterium tuberculosis</i> en momias egipcias de hace 3,000 años, evidenciando esta relación antigua.

3.2.2. Factores que afectan al crecimiento de los microorganismos

Factores intrínsecos

Son factores internos, propios del alimento donde va a depender de su estructura y acción, así como el pH, agua y oxígeno, contribuyendo al desarrollo de los microorganismos de los mismos. Por ejemplo, la cantidad de agua será considerada por los tipos de alimentos, según su tolerancia.

Factores extrínsecos

Son aquellos elementos externos que ayudan a conservar los alimentos, es decir, mantener en perfectas condiciones de almacenamiento. Abarcando factores como

temperatura, humedad, exposición a la luz, oxígeno, entre otros. Un control sobre los factores mencionados anteriormente sería la clave para prevenir el deterioro de los alimentos en conjunto con la proliferación.

Procesos de la evaluación de riesgos microbiológico

1. Identificación del peligro: Se realiza de forma cualitativa, posteriormente;
2. Caracterización del peligro: Análisis entre la magnitud de exposición del agente biológico frente a la gravedad de efectos del alimento.
3. Evaluación: Dictaminar el patógeno y finalmente,
4. Caracterización del riesgo: Enfermedades asociadas a raíz de la bacteria.

Enfermedades:

- Intoxicaciones alimentarias bacteriana

Se debe a la contaminación por bacterias en cualquier etapa de su elaboración, los síntomas presentados suelen ser: Náuseas, vómito, diarrea y fiebre. En el año 2018, se reportaron 53 casos causados por el agua y alimentos que no tuvieron una cocción adecuada.

- Salmonella

Una enfermedad asociada a síntomas diarreicos, perteneciente a la familia Enterobacteriácea, por otro lado, es causante de morbilidad en lactantes y niños. Producen ácido durante el proceso de fermentación. Por lo general, los alimentos suelen contaminarse y poseer microorganismos, incrementando errores en la cadena alimentaria, especialmente durante la elaboración.

- Hepatitis

Su conducto de transmisión es a través de la contaminación fecal humana en dirección del agua, por otro lado, también se relaciona con mariscos que no cumplen con una buena cocción.

3.2.3. Análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos

Los controles en restaurantes caseros pasan desapercibidos, asimismo en puestos informales. Según Parra et al., (2022) un estudio realizado en 63 puestos de comida ambulante en las calles de Nigeria observó que, 100% de los utensilios evidenciaban presencia de Staphylococcus.

Factores que contraen enfermedades alimentarias

- Temperatura inadecuada
- Tiempo de cocción insuficiente
- Alimentos almacenados de forma incorrecta
- Contaminación cruzada
- Falta de higiene
- Alimentos crudos

3.2.4. Control de las ETA (Enfermedades transmitidas por alimentos)

(Organización Panamericana de la Salud) define un brote de enfermedad transmitida por alimentos (ETA) como el evento en que al menos dos personas experimentan síntomas similares después de consumir el mismo alimento, y los análisis epidemiológicos identifican dicho alimento como la causa probable de la enfermedad. Incluso un solo caso de enfermedad grave, como el botulismo, envenenamiento químico o alguna enfermedad alimentaria inusual en la región puede requerir medidas de control epidemiológico debido a la seriedad de los efectos que estos agentes pueden causar. La OPS también destaca que los brotes y casos de ETA reportados representa sólo una pequeña fracción de los incidentes reales, dado que el reconocimiento y la notificación estos casos dependen de factores como la comunicación de los consumidores, el informe de los médicos y las actividades de vigilancia sanitaria llevadas a cabo por las autoridades locales y regionales de

la salud. Por lo general las epidemias y casos de enfermedades transmitidas por alimentos suelen involucrar principalmente productos de origen animal.

Por otro lado, González citado por Farias (2019) menciona que para mantener los alimentos libres de bacterias, es necesario realizar cinco actividades fundamentales: limpiezas, separación, tratamiento térmico, enfriamiento y evitar la contaminación cruzada.

Esto incluye prácticas como el lavado de manos con agua caliente y jabón después de actividades específicas, y la desinfección de superficies donde se manipulan los alimentos. La contaminación cruzada, que ocurre cuando los patógenos de alimentos crudos de transmiten a otros listos para consumir, es una de las principales causas de toxiinfección alimentaria. Para prevenirla, es esencial separar los alimentos crudos de los cocidos durante su manipulación y almacenamiento.

3.2.5. Manipulación de alimentos

Surgen mediante la ruptura celular y la modificación de las estructuras internas del alimento, lo cual facilita la entrada de microorganismos, existen varios factores como:

El frío juega un papel importante en la manipulación y deterioro, a raíz del frío las cáscaras o empaque se agrieta lo cual permite el ingreso de microorganismos que alteran la calidad y causan pérdida en el color natural, usualmente se da en hortalizas, cilantro, entre otros.

3.2.6. Seguridad alimentaria

La seguridad alimentaria es el derecho de las personas a disponer de alimentos suficientes, seguros y nutritivos de manera continua y asequible. Esto implica no solo la disponibilidad física de los alimentos en el entorno, sino también la capacidad económica de los individuos para acceder a ellos, considerando los factores sociales, económicos y ambientales que influyen en su disponibilidad y accesibilidad de estos recursos. Una

verdadera seguridad alimentaria debe ser sostenible en el tiempo, adaptándose a los cambios y desafíos que puedan surgir en diferentes contextos.

Figuroa (2003) describe la seguridad alimentaria como el acceso constante de alimentos suficientes y adecuados necesarios para una vida activa y saludable; esto no se limita sólo al acceso físico, sino que considera también la sostenibilidad económica y ambiental del suministro de alimentos, influyendo en cómo se gestionan estos recursos para enfrentar variaciones estacionales y necesidades a largo plazo. Así, la seguridad alimentaria involucra múltiples niveles organizativos y depende de factores socioeconómicos y políticos que requieren un enfoque integral para garantizar el bienestar alimentario de las poblaciones.

En Ecuador, la inseguridad alimentaria muestra un aumento preocupante. Según el Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES, 2024), un 14% de la población, es decir, 2.6 millones de personas, enfrenta niveles críticos de inseguridad alimentaria, clasificándose en Fase 3 (crisis alimentaria) y Fase 4 (Emergencia) de la Clasificación Integrada de la Seguridad Alimentaria (CIF). Las provincias de Esmeraldas y Pastaza presentan los niveles más graves de esta problemática. Esta situación se ha visto agravada por el alza de los precios de la canasta básica y factores estructurales como el desempleo, la violencia y las limitadas oportunidades económicas en zonas rurales.

3.2.7. Gestión de calidad

La gestión de calidad se refiere al conjunto de actividades coordinadas que orientan y supervisan una organización en aspectos relacionados con la calidad. Este proceso suele abarcar una planificación, control, aseguramiento y mejora continua.

Según Pacheco (2021) implica realizar una serie de acciones organizadas con el objetivo de generar confianza. Este sistema estructurado se fundamenta en procesos conectados que necesitan recursos particulares y se sustenta bajo la necesidad de evitar

defectos en la calidad, utilizando indicadores de monitoreo de procedimiento y retroalimentación de actividades.

3.2.8. Enfoque de la Norma ISO 9001

Establece un marco que permite a las empresas integrar sus objetivos de calidad con su estrategia de negocio, enfocándose en la gestión de riesgos en la producción y en el liderazgo efectivo. Este enfoque implica que, los líderes deben comunicar los requisitos de la norma a todo el personal promoviendo así una cultura de calidad y fortaleciendo la resiliencia organización (Núñez, 2024).

Promueve la adopción de una gestión basada en procesos como fundamento de la calidad, este enfoque facilita la mejora de sistema de gestión de la calidad y contribuye a aumentar la satisfacción de los clientes al cumplir o incluso superar sus expectativas. Para lograr una gestión eficaz, deben asegurar que sus procesos estén interconectados y trabajen en conjunto (Camino, 2018).

3.2.9. Buenas prácticas de manufactura

Las BPM se aplican a todos los procesos de manipulación de alimentos buscando asegurar un control riguroso y continuo sobre diversos aspectos, tales como estructuras internas y externas, transporte capacitación, salud e higiene y programas de limpieza y desinfección (Albán, 2017).

Permiten identificar y analizar los procesos, modelarlos y automatizarlos, a su vez nos ayuda a optimizar recursos para la mejora continua mediante comunicación, colaboración y coordinación. A través del análisis y monitoreo de los procesos operacionales y recopilación de indicadores claves. Con la información se procede a diseñar y modelado de procesos (Valverde & Vera, 2017).

3.2.10. Clasificación y características de las empresas Gastronómicas

Según Apacclla & Camacllanqui (2022), los restaurantes pueden clasificarse de acuerdo con su actividad y al tipo de servicio que ofrece, proporcionando una estructura que permite identificar las diversas propuestas y enfoques dentro de la industria gastronómica:

- Restaurantes Gourmet, destacan por ofrecer platillos de alta calidad preparados con ingredientes selectos y técnicas culinarias modernas, en un ambiente sofisticada y con un servicio impecable.
- Restaurantes familiares, presentan menús accesibles y sencillos en un ambiente acogedor, generalmente manejado como pequeños emprendimientos.
- En los buffets, los comensales se sirven directamente de una barra con una variedad de platillos previamente preparados, común en hoteles y diseñados para que los clientes puedan elegir libremente sus porciones.
- Los restaurantes temáticos, suelen ofrecer una propuesta gastronómica internacional con decoraciones que reflejan su temática.
- Los restaurantes de comida rápida (fast food), se caracterizan por estandarizar el proceso de preparación para acelerar el servicio, siendo populares en grandes cadenas comerciales.
- Los restaurantes take away, han ganado popularidad al ofrecer platillos que pueden consumirse fuera del establecimiento como pizzas o sushi en porciones individuales.
- Los restaurantes fusión, combinan elementos de distintas tradiciones gastronómicas para crear experiencias culinarias únicas y exóticas.

CAPÍTULO IV

4. DIAGNÓSTICO

4.1 Resultados de la variable: Producción alimentaria

4.1.1 Ficha técnica: Cabaña Navid.

Ilustración 1.

Factores sanitarios observados en Cabaña Navid.

Fichas técnicas	Producción alimentaria		
Ubicación: Santa Marianita			
Restaurante: Cabaña Navid			
Recepcion	Si	No	Observaciones
Productos con certificados de calidad	x		
Verificación de olor, color y textura	x		
Control de temperatura	x		
Evaluación de envase	x		
Almacenamiento			
Bodegas limpias	x		
Método FIFO y LIFO	x		
Rotación	x		
Elaboración			
Higiene en el área	x		
Lavado	x		
Cocción	x		
Control de contaminación	x		
Servido			
Temperatura adecuada	x		
Utensilios y vajillas adecuadas	x		
Distribución	x		
Responsables	Responsables		
_____	_____		

Nota. Recolección de datos mediante observación directa en Cabaña Navid. Fuente Barcia & Robles (2025)

Análisis:

A través de la observación, el restaurante cumple con los estándares de control en la etapa de recepción. Se constató que los productos cuentan con certificados de calidad, así como con una adecuada verificación sensorial. Además, los encargados realizan el control

de temperatura de ciertos productos al momento de la recepción y una evaluación del estado del envase, así mismo el ingreso de los nuevos productos para controlar el stock.

En cuanto al almacenamiento, se observa que las bodegas se mantienen limpias, para evitar la contaminación cruzada. Por otro lado, emplean los métodos FIFO de manera efectiva, asegurando una correcta rotación de productos, para ello, realizan una revisión de fechas de caducidad de cada producto para verificar que insumos ya no están aptos para el consumo.

Durante la fase de elaboración, se identificó un adecuado cumplimiento de normas de higiene en el área de trabajo, incluyendo lavado correcto de utensilios e ingredientes, y procesos de cocción apropiados. Asimismo, se evidenció un control efectivo de la contaminación, de la misma forma, el personal aplica buenas prácticas de manipulación y preparación de alimentos. Finalmente, en la etapa de servido, se garantizó que los alimentos se entregan a una temperatura adecuada, utilizando utensilios y vajilla en buen estado y aptos para el uso alimentario. Un factor adicional, se notó una alta afluencia de comensales, lo cual evidencia su buena acogida por parte del público.

Ilustración 2. *Cabaña Navid*



Nota. En la imagen se muestra la concurrencia de clientes.

4.1.2. Ficha técnica: Cabaña Rosimar

Ilustración 3. Factores sanitarios observados en Cabaña Rosimar

Fichas técnicas	Producción alimentaria		
Ubicación: Santa Marianita			
Restaurante: Cabaña Rosimar			
Recepcion	Si	No	Observaciones
Productos con certificados de calidad	x		
Verificación de olor, color y textura	x		
Control de temperatura	x		
Evaluación de envase	x		
Almacenamiento			
Bodegas limpias	x		
Método FIFO y LIFO	x		
Rotación	x		
Elaboración			
Higiene en el área	x		
Lavado	x		
Cocción	x		
Control de contaminación	x		
Servido			
Temperatura adecuada	x		
Utensilios y vajillas adecuadas	x		
Distribucción	x		
Responsables		Responsables	
_____		_____	

Nota. Datos observados en Cabaña Rosimar. Fuente: Barcia & Robles (2025)

Análisis:

Según lo observado se pudo analizar que, durante la recepción de materia prima, el establecimiento demostró una ejecución cuidadosa y alineada con las buenas prácticas, es decir, verificar que los productos conserven un excelente color y forma, también revisión de fechas de expiración, y así brindarles calidad a sus clientes.

Todos los ítems evaluados fueron cumplidos en esta cabaña, el uso de productos certificados, controles organolépticos y verificación de temperatura y empaque. Mediante la toma de datos, se mostró una gestión eficiente del almacenamiento, aplicando correctamente los principios de rotación y manteniendo las bodegas en condiciones higiénicas. Por otro lado, el cumplimiento total en la etapa de elaboración muestra un proceso limpio y eficiente, reflejando un entorno de trabajo bien estructurado, donde la higiene del área, el correcto lavado, la cocción segura y el control de contaminación son claves dentro de un proceso técnico que conlleva al cumplimiento de los requisitos mínimos de inocuidad alimentaria.

En el último proceso, el servido se realiza de forma impecable, las vajillas y utensilios en condiciones apropiadas, lo cual manifiesta un estándar de servicio profesional, también se pudo visualizar un entorno limpio, esto no solo transmite una imagen positiva al cliente, sino que además constituye un factor esencial en la prevención de riesgos sanitarios.

Ilustración 4. Cabaña Rosimar



Nota. Entorno limpio y ordenado.

4.1.3 Ficha técnica: Cabaña Camilita

Ilustración 5. Factores sanitarios observados en Cabaña Camilita

Fichas técnicas	Producción alimentaria		
Ubicación: Santa Marianita			
Restaurante: Cabaña Camilita			
Recepcion	Si	No	Observaciones
Productos con certificados de calidad	x		
Verificación de olor, color y textura	x		
Control de temperatura	x		
Evaluación de envase	x		
Almacenamiento			
Bodegas limpias	x		
Método FIFO y LIFO	x		
Rotación	x		
Elaboración			
Higiene en el área	x		
Lavado	x		
Cocción	x		
Control de contaminación	x		
Servido			
Temperatura adecuada	x		
Utensilios y vajillas adecuadas	x		
Distribucción	x		
Responsables	Responsables		
_____	_____		

Nota. Datos tomados en Cabaña Camilita. Fuente: Barcia & Robles (2025)

Análisis:

La inspección técnica realizada mostró resultados favorables en todo el proceso de la revisión del establecimiento, existe una correcta gestión de alimentos, cumplimiento general de las dimensiones tomadas, y calidad y seguridad de forma interna y externa.

A la hora de abastecerse revisan el semáforo de alimentos para brindar productos de excelente calidad y posteriormente fechas de caducidad. Una vez realizado este paso, proceden a verificar en bodega que productos ya cumplieron con su fecha de expiración y proceder a descartar dentro del almacenamiento para evitar errores a la hora de preparar los alimentos.

El área de cocina presenta una higiene constante, con superficies limpias, uso de indumentaria apropiada por parte del personal, es decir, guantes y redecillas, también un correcto lavado de insumos y utensilios, así como una cocción segura, sin embargo, algo muy notorio en la mayoría de las cabañas, es implementar materiales de acero inoxidable puesto que al tener en contacto con la playa suele oxidarse.

Más allá de ofrecer platillos bien elaborados y en su punto óptimo de cocción, el restaurante destaca por la actitud de su personal, quienes se muestran atentos, amables y dispuestos a satisfacer las necesidades de los comensales. Por otro lado, los cubiertos se visualizan higienizados, mesa limpia y con sus respectivos aderezos.

Ilustración 6. Cabaña Camilita



Nota. Toma de datos a la propietaria, se muestra el uso de redecilla y delantal.

4.1.4 Ficha técnica: Cabaña Michell

Ilustración 7. Factores sanitarios observados en Cabaña Michell

Fichas técnicas	Producción alimentaria		
Ubicación: Santa Marianita			
Restaurante: Cabaña Michell			
Recepcion	Si	No	Observaciones
Productos con certificados de calidad	x		
Verificación de olor, color y textura	x		
Control de temperatura		x	
Evaluación de envase	x		
Almacenamiento			
Bodegas limpias	x		
Método FIFO y LIFO		x	
Rotación		x	
Elaboración			
Higiene en el área	x		
Lavado	x		
Cocción	x		
Control de contaminación	x		
Servido			
Temperatura adecuada	x		
Utensilios y vajillas adecuadas	x		
Distribución	x		
Responsables		Responsables	
_____		_____	

Nota. Datos tomados en Cabaña Michell. Fuente: Barcia & Robles (2025)

Análisis

Los resultados obtenidos evidencian una operación organizada y orientada al aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos que ofrece la cabaña Michell,

desde el ingreso de los insumos, se observa un control riguroso que inicia con la recepción de productos respaldados por certificados de calidad, acompañados de una adecuada verificación sensorial y control de temperatura, lo que garantiza la integridad del producto desde el primer momento.

En cuanto a las condiciones internas del establecimiento, se mantiene limpio, ordenado y funcional, lo cual contribuye a un ambiente propicio para la manipulación segura de alimentos, sin embargo, es necesario implementar un control visual que permita encontrar de manera rápida ciertos productos y así facilitar la capacitación a nuevos empleados. La limpieza de bodegas es notable, aunque demuestra una oportunidad de mejora en la implementación visible y sistemática de los métodos de rotación, se debe por falta de conocimientos el no aplican esta metodología, la cual permite la optimización de inventarios y reducción de pérdidas.

Durante el proceso de elaboración, el personal demuestra conocimientos sobre prácticas adecuadas de higiene, manipulación, cocción y control de contaminación. Finalmente, en la etapa de servido también refleja un manejo responsable y profesional. Los platos son entregados a la temperatura adecuada, empleando vajillas y utensilios limpios y en buen estado. La distribución final se realiza sin contratiempos, lo que asegura una experiencia positiva para el cliente, un factor adicional es mejorar la iluminación en el espacio para mayor visibilidad durante las tareas de limpieza y cocción.

Ilustración 8. Cabaña Michell



Nota. Explicación de parámetros a considerar en la ficha técnica, además muestra espacio limpio.

4.1.5 Ficha técnica: Estrellita de Mar

Ilustración 9. Factores sanitarios observados en Estrellita de Mar

Fichas técnicas		Producción alimentaria		
Ubicación: Santa Marianita				
Restaurante: Estrellita de Mar				
Recepcion	Si	No	Observaciones	
Productos con certificados de calidad	X			
Verificación de olor, color y textura	X			
Control de temperatura	X			
Evaluación de envase		X		
Almacenamiento				
Bodegas limpias	X			
Método FIFO y LIFO		X		
Rotación	X			
Elaboración				
Higiene en el área	X			
Lavado	X			
Cocción	X			
Control de contaminación	X			
Servido				
Temperatura adecuada	X			
Utensilios y vajillas adecuadas	X			
Distribucción		X		
Responsables		Responsables		
_____		_____		

Nota. Datos tomados en Cabaña Estrellita de Mar. Fuente: Barcia & Robles (2025)

Análisis:

Los resultados muestran una ejecución cuidadosa, sin embargo, se pudo evidenciar ciertos puntos negativos, trabajan con productos respaldados por certificados de calidad y una adecuada verificación de sus características sensoriales. Además, aplica controles de temperatura, pero no evalúan el estado físico de los envases, lo cual representa un punto crítico, ya que el deterioro de los mismos puede ser indicio de contaminación o mala manipulación durante el transporte.

En cuanto al almacenamiento, las condiciones de limpieza de las bodegas son apropiadas y reflejan un entorno controlado. Otro punto en declive es, no implementar un método de rotación para evitar vencimiento o mala gestión de stock, el contar con un sistema permite el correcto manejo en toda la cadena productiva y logística.

Por otro lado, las áreas de preparación se encuentran limpias, el personal aplica protocolos de lavado, se respeta el tiempo y temperatura de cocción, y se controla el riesgo de intercambio contaminante entre superficies y alimentos. Posteriormente, la etapa de servido también refleja un control adecuado, donde los alimentos son entregados a la temperatura correspondiente, utilizando vajillas y utensilios limpios y en buen estado. Para culminar esta fase, se identificó una deficiencia en el proceso de distribución, el cual no presenta una estructura o método claro, lo que podría impactar en la eficiencia del servicio y en la presentación final del plato al cliente, es decir que, aún deben mejorar la entrega de los platillos en un tiempo estipulado.

Se pudo notar en ciertos inmobiliarios un notable desgaste por el uso continuo, lo que afecta tanto la imagen estética del local como la comodidad de los comensales, aunque esta situación no representa un riesgo directo para la inocuidad alimentaria, sí influye en la percepción de calidad y satisfacción del cliente.

Ilustración 10. *Cabaña Estrellita de Mar*



Nota. En la imagen se muestra desgaste de inmobiliarios.

4.1.6 Ficha técnica: Cabaña Leidy

Ilustración 11. Factores sanitarios observados en Cabaña Leidy

Fichas técnicas		Producción alimentaria		
Ubicación: Santa Marianita				
Restaurante: Cabaña Leidy				
Recepcion				
Productos con certificados de calidad	Si	No	Observaciones	
Verificación de olor, color y textura	x			
Control de temperatura	x			
Evaluación de envase		x		
Almacenamiento				
Bodegas limpias	x			
Método FIFO y LIFO	x			
Rotación	x			
Elaboración				
Higiene en el área	x			
Lavado	x			
Cocción	x			
Control de contaminación	x			
Servido				
Temperatura adecuada	x			
Utensilios y vajillas adecuadas	x			
Distribucción	x			
Responsables		Responsables		
_____		_____		

Nota. Datos tomados en Cabaña Leidy. Fuente: Barcia & Robles (2025)

Según los datos tomados en la cabaña Leidy muestran un alto cumplimiento en los parámetros considerado, uno de los aspectos más destacados de este establecimiento es la manera en que se articula cada etapa del proceso, el personal demuestra conocimiento en las buenas prácticas, las condiciones físicas del entorno son adecuadas, y existe un orden en la manipulación, cocción y distribución de los alimentos.

No obstante, se identificó como aspecto negativo la revisión del estado de los envases, no están asegurando que los productos presenten daños físicos o signos de contaminación externa, este aspecto, aunque aislado, no debe pasarse por alto, ya que los envases pueden ser portadores de contaminación si presentan fisuras, abolladuras o signos de deterioro.

Finalmente, la etapa de servido se ejecuta correctamente, asegurando que los platos se entreguen a temperatura adecuada y con el uso de vajilla y utensilios limpios, sin embargo, como se mencionó anteriormente el cliente puede presentar accidentes si el envase no es revisado correctamente.

Ilustración 12. *Cabaña de Leidy*



Nota. Tomando datos sobre el entorno.

4.1.7 Ficha técnica: Don Willy

Análisis

Ilustración 13. Factores sanitarios observados en Don Willy

Fichas técnicas		Producción alimentaria		
Ubicación: Santa Marianita				
Restaurante: Don Willy				
Recepción	Si	No	Observaciones	
Productos con certificados de calidad	x			
Verificación de olor, color y textura	x			
Control de temperatura	x			
Evaluación de envase	x			
Almacenamiento				
Bodegas limpias	x			
Método FIFO y LIFO	x			
Rotación				
Elaboración				
Higiene en el área	x			
Lavado	x			
Cocción	x			
Control de contaminación	x			
Servido				
Temperatura adecuada	x			
Utensilios y vajillas adecuadas	x			
Distribución	x			
Responsables		Responsables		
_____		_____		

Nota. Datos tomados en Don Willy. Fuente: Barcia & Robles (2025) La revisión de la cabaña presenta condiciones adecuadas para la producción de alimentos seguros, con un equipo comprometido y procesos funcionales, sin embargo, se detectó una deficiencia específica en la gestión de la rotación de productos, puede generar riesgos en cuanto a la frescura de los insumos,

especialmente aquellos perecibles. Aunque el almacenamiento se encuentra en condiciones higiénicas aceptables, la falta de una rotación estructurada compromete la eficiencia del inventario y podría derivar en el uso de productos cercanos al vencimiento o en pérdida de materias primas.

A raíz de la problemática, no requiere cambios estructurales significativos, pero sí implica implementar un control de fechas y orden de uso, que permita garantizar una circulación adecuada de los insumos. Por otro lado, posee un personal impecable, atentos y eficientes, cumplen con la vestimenta adecuada, uso de mascarillas y guantes.

Ilustración 14. Cabaña de Don Willy



Nota. Aplicación de medidas preventivas por parte del personal, evidenciando el compromiso con la seguridad e higiene en el servicio.

4.1.8 Ficha técnica: Cabaña Juanita

Análisis

Ilustración 15. Factores sanitarios observados en Cabaña Donde Juanita

Fichas técnicas		Producción alimentaria		
Ubicación: Santa Marianita				
Restaurante: Cabaña Juanita				
Recepción				
	Si	No	Observaciones	
Productos con certificados de calidad	X			
Verificación de olor, color y textura	X			
Control de temperatura	X			
Evaluación de envase	X			
Almacenamiento				
Bodegas limpias	X			
Método FIFO y LIFO	X			
Rotación	X			
Elaboración				
Higiene en el área	X			
Lavado	X			
Cocción	X			
Control de contaminación		X		
Servido				
Temperatura adecuada		X		
Utensilios y vajillas adecuadas	X			
Distribución	X			
Responsables		Responsables		
_____		_____		

Nota. Datos tomados en Cabaña Donde Juanita. Fuente: Barcia & Robles (2025)

El lugar de trabajo estuvo ordenado y cumplen con las normas de higiene, además, el equipo cuenta con los conocimientos de inventarios, mercadería y limpieza de herramientas,

manteniendo un espacio estructurado y eficaz, a su vez, estas acciones previenen problemas de salud pública en gran medida.

Pese a esto, se identificó dos aspectos que requieren de atención como el control de contaminación durante la elaboración de los platillos y una adecuada temperatura al servir. La ausencia de estos factores pone en riesgo la seguridad alimentaria, especialmente en periodos de alta demanda, donde hay manipulación de alimentos crudos y cocidos al mismo tiempo. Otro factor, no asegurar que los alimentos se sirvan a una temperatura permitida puede vulnerar tanto su calidad como seguridad desde un punto de vista microbiológico.

Estas pequeñas observaciones no desequilibran el funcionamiento general, pero marcan una necesidad de mejorar de forma interna y en la formación del equipo.

Ilustración 16. Cabaña Donde Juanita



Nota. Los platillos se presentan de forma atractiva, destacando el sabor tradicional.

4.1.9 Ficha técnica: Cabaña Brisas del Mar

Análisis

Ilustración 17. Factores sanitarios observados en Cabaña Brisas del Mar

Fichas técnicas	Producción alimentaria		
Ubicación: Santa Marianita			
Restaurante: Cabaña Brisas del Mar			
Recepción			
Productos con certificados de calidad	Si	No	Observaciones
Verificación de olor, color y textura	X		
Control de temperatura	X		
Evaluación de envase	X		
Almacenamiento			
Bodegas limpias	X		
Método FIFO y LIFO	X		
Rotación	X		
Elaboración			
Higiene en el área	X		
Lavado	X		
Cocción	X		
Control de contaminación	X		
Servido			
Temperatura adecuada	X		
Utensilios y vajillas adecuadas	X		
Distribución	X		
Responsables		Responsables	
_____		_____	

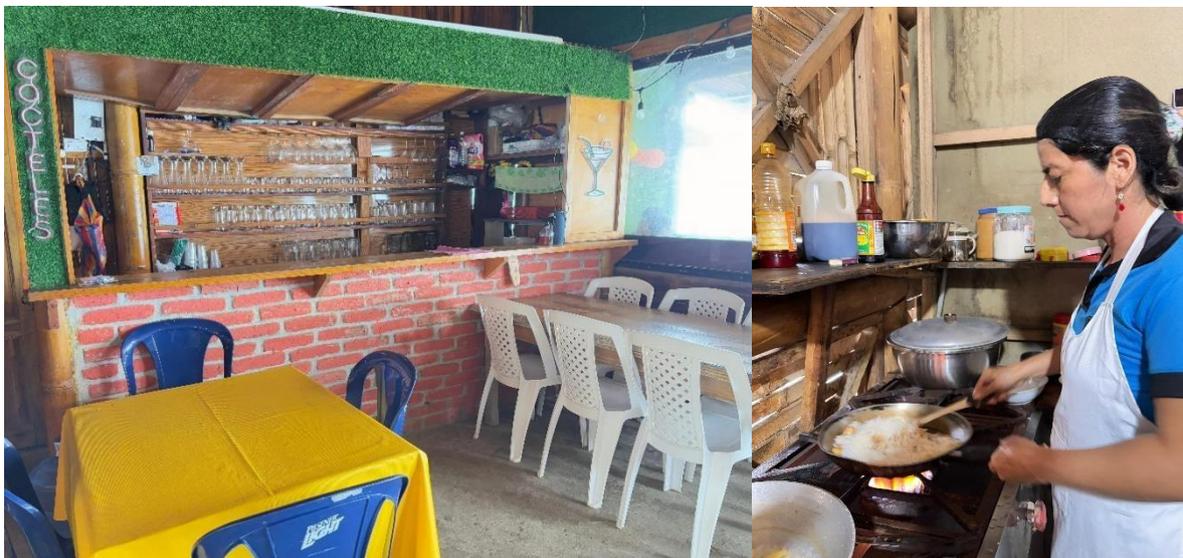
Nota. Datos tomados en Cabaña Brisas del Mar. Fuente: Barcia & Robles (2025)

Los resultados permitieron reconocer un proceso organizado desde el abastecimiento de materia prima hasta el servido, se evidenció una planificación correcta frente a los ítems establecidos, asegurando los alimentos y su calidad. Otro elemento que resalta es la coherencia entre los procedimientos y práctica prolongada, reflejando así la fluidez de la

labor personal, la limpieza diaria de los espacios y sobre todo el respeto por las normas en cada curso.

No se encontraron fallas, ni debilidades lo que muestra un equipo comprometido con la cabaña, siendo responsables y entusiastas, estas actitudes también forman parte de la satisfacción de los comensales. El espacio organizado, control de materia prima, higiene en el proceso de elaboración y presentación final forman un trabajo impecable, manteniendo condiciones agradables y armónicas.

Ilustración 18. Brisas del Mar



Nota. En la imagen se muestra un espacio ordenado y elaboración de platillos.

4.1.10 Ficha técnica: Cabaña hermanos Rivera

Análisis

Ilustración 19. Factores sanitarios observados en Cabaña Hermanas Rivera

Fichas técnicas		Producción alimentaria		
Ubicación: Santa Marianita				
Restaurante: Cabaña Hermanos Rivera				
Recepción	Si	No	Observaciones	
Productos con certificados de calidad	x			
Verificación de olor, color y textura	x			
Control de temperatura	x			
Evaluación de envase	x			
Almacenamiento				
Bodegas limpias	x			
Método FIFO y LIFO	x			
Rotación	x			
Elaboración				
Higiene en el área	x			
Lavado	x			
Cocción	x			
Control de contaminación	x			
Servido				
Temperatura adecuada	x			
Utensilios y vajillas adecuadas	x			
Distribución	x			
Responsables		Responsables		
_____		_____		

Nota. Datos tomados en Cabaña Hermanas Rivera. Fuente: Barcia & Robles (2025)

La evaluación aplicada reveló un desarrollo adecuado en todos los componentes del proceso alimentario enfocado en el compromiso sostenido con las buenas prácticas de higiene, seguridad y calidad. Uno de los elementos más notables es la forma en que las

actividades se desarrollan de manera integrada, manteniendo una secuencia lógica que minimiza riesgos y favorece la eficiencia. Donde los colaboradores juegan un papel importante, gracias a sus conocimientos culinarios, manteniendo el sabor tradicional, además, laboran con precaución, respetando el orden de uso, las condiciones de conservación, y aplicando una manipulación cuidadosa en las áreas de preparación.

Asimismo, el ambiente físico del establecimiento se mantiene en condiciones adecuadas: limpio, ordenado y funcional, tanto para el personal como para el cliente. El cumplimiento en la presentación, cocción y temperatura de los alimentos, así como el uso correcto de utensilios, refuerza una experiencia gastronómica segura y positiva para el consumidor.

Ilustración 20. *Cabaña Hermanas Rivera*



Nota. Entrega final del platillo, respetando las normas de manipulación segura.

4.1.11 Ficha técnica: Cabaña Janfer

Análisis

Ilustración 21. Factores sanitarios observados en Cabaña Janfer

Fichas técnicas		Producción alimentaria		
Ubicación: Santa Marianita				
Restaurante: Cabaña Janfer				
Recepción	Si	No	Observaciones	
Productos con certificados de calidad	x		Mercados mayoristas	
Verificación de olor, color y textura	x			
Control de temperatura	x			
Evaluación de envase	x			
Almacenamiento				
Bodegas limpias	x			
Método FIFO y LIFO	x			
Rotación	x			
Elaboración				
Higiene en el área	x			
Lavado	x			
Cocción	x			
Control de contaminación	x			
Servido				
Temperatura adecuada	x			
Utensilios y vajillas adecuadas	x			
Distribución	x			
Responsables		Responsables		
_____		_____		

Nota. Datos tomados en Cabaña Janfer. Fuente: Barcia & Robles (2025)

Análisis:

Una vez observado y tomado datos sobre el proceso del antes y después de los alimentos, se concluyó que tienen un funcionamiento bastante ordenado y completo. A lo largo del recorrido por sus instalaciones y en la observación del proceso de atención, se pudo notar que el personal sigue cada paso como debe ser, sin saltarse ningún detalle importante.

Algo que llama la atención positivamente es que el ambiente se siente limpio, organizado y con buena disposición por parte de quienes trabajan allí. Se percibe el conocimiento de lo que se debe hacer y, sobre todo, voluntad para hacerlo bien. No hay improvisaciones ni descuidos; cada actividad tiene su lógica y se cumple con puntualidad.

La cocina funciona de forma ordenada, se mantiene la higiene, se respeta el tiempo de cocción, y los alimentos son servidos en buenas condiciones. También se nota que la atención al cliente es amable y respetuosa, lo cual mejora la experiencia general del lugar.

Ilustración 22. *Cabaña Janfer*



Nota. Un espacio atractivo, ideal para disfrutar del servicio con comodidad.

4.1.12 Ficha técnica: Cabaña Karlita

Ilustración 23. Factores sanitarios observados en Karlita

Fichas técnicas		Producción alimentaria		
Ubicación: Santa Marianita				
Restaurante: Cabaña Karlita				
Recepción				
	Si	No	Observaciones	
Productos con certificados de calidad	x		Mercados mayoristas	
Verificación de olor, color y textura	x			
Control de temperatura	x			
Evaluación de envase	x			
Almacenamiento				
Bodegas limpias	x			
Método FIFO y LIFO	x			
Rotación	x			
Elaboración				
Higiene en el área	x			
Lavado	x			
Cocción	x			
Control de contaminación			Delimitación de área	
Servido				
Temperatura adecuada	x			
Utensilios y vajillas adecuadas	x			
Distribución	x			
Responsables		Responsables		
_____		_____		

Nota. Datos tomados en Cabaña Karlita. Fuente: Barcia & Robles (2025)

Análisis:

La evaluación realizada permitió identificar un cumplimiento general adecuado de los parámetros higiénico-sanitarios establecidos. Aplican correctamente los procedimientos relacionados con la recepción, almacenamiento, preparación y servicio de alimentos, mostrando orden, responsabilidad y compromiso en cada una de las etapas del proceso. Sin embargo, se detectó una barrera importante en el control de contaminación cruzada, atribuida a la falta de espacio físico en el área de trabajo.

Este inconveniente estructural dificulta la separación efectiva entre alimentos crudos y cocidos, así como la disposición de zonas diferenciadas para la manipulación de distintos productos. La cercanía entre superficies y utensilios incrementa el riesgo de transferencias indirectas de microorganismos, incluso cuando el personal tiene buenas prácticas de higiene. Es decir, el problema no radica en la capacitación del equipo, sino en las condiciones físicas del entorno, que restringen la implementación de controles más estrictos. Además, la visita al local también manifestó una imagen un poco descuidada, afectando la falta recurrente de los clientes.

Ilustración 24. *Cabaña Karlita*



Nota. Se muestra un área que requiere mantenimiento y presentación.

4.1.13 Ficha técnica: Cabaña Yasuri

Ilustración 25. Factores sanitarios observados en Yasuri

Fichas técnicas		Producción alimentaria		
Ubicación: Santa Marianita				
Restaurante: Cabaña Yasuri				
Recepción	Si	No	Observaciones	
Productos con certificados de calidad	x		Mercados mayoristas	
Verificación de olor, color y textura	x			
Control de temperatura	x			
Evaluación de envase	x			
Almacenamiento				
Bodegas limpias	x			
Método FIFO y LIFO	x			
Rotación	x			
Elaboración				
Higiene en el área	x			
Lavado	x			
Cocción	x			
Control de contaminación	x			
Servido				
Temperatura adecuada	x			
Utensilios y vajillas adecuadas	x			
Distribución			Tiempo de entrega	
Responsables		Responsables		
_____		_____		

Nota. Datos tomados en Cabaña Yasuri. Fuente: Barcia & Robles (2025)

Análisis

La evaluación realizada reflejó un cumplimiento general adecuado en la mayoría de los parámetros, las etapas de recepción, almacenamiento y elaboración de alimentos se

desarrollan bajo condiciones aceptables, se identificó una debilidad puntual en la fase de distribución, específicamente en lo relacionado con los tiempos de entrega de los platos al cliente.

Durante la observación, se evidenció que el tiempo de espera fue superior al esperado, lo cual representa un riesgo operativo, ya que puede afectar directamente la temperatura de los alimentos al momento del servido y, en consecuencia, comprometer tanto la calidad organoléptica como la seguridad microbiológica del producto final. Este retraso también incide en la percepción del cliente respecto a la eficiencia del servicio, es importante señalar que la demora no se relaciona con la preparación del alimento en sí, sino con la falta de coordinación al momento de entregar los platos.

Ilustración 26. *Cabaña Yasuri*



Nota. Proceso y presentación de servido.

4.1.14 Ficha técnica: Cabaña Leo

Ilustración 27. Factores sanitarios observados en Leo

Fichas técnicas		Producción alimentaria		
Ubicación: Santa Marianita				
Restaurante: Cabaña de Leo				
Recepción	Si	No	Observaciones	
Productos con certificados de calidad	x		Mercados mayoristas	
Verificación de olor, color y textura	x			
Control de temperatura	x			
Evaluación de envase	x			
Almacenamiento				
Bodegas limpias	x			
Método FIFO y LIFO	x			
Rotación	x			
Elaboración				
Higiene en el área	x			
Lavado	x			
Cocción	x			
Control de contaminación	x			
Servido				
Temperatura adecuada	x			
Utensilios y vajillas adecuadas	x			
Distribución	x		Excelente ambiente y presentación.	
Responsables		Responsables		
_____		_____		

Nota. Datos tomados en Cabaña de Leo. Fuente: Barcia & Robles (2025)

Análisis:

La evaluación reflejó un cumplimiento íntegro de los parámetros higiénico-sanitarios establecidos, un aspecto particularmente destacable en este local es la excelente presentación de los platillos, que no solo cumplen con los estándares de cocción y

manipulación adecuados, sino que también muestran un evidente cuidado estético. Este detalle evidencia una preocupación por ofrecer una experiencia completa al cliente, que va más allá del sabor y se proyecta también en la apariencia del producto final. Otro punto a favor: se percibe limpio, ordenado y agradable, con una decoración sencilla pero acogedora, lo cual invita a permanecer y disfrutar del servicio. Todo ello se complementa con una atención ágil y amable, donde el personal mantiene una actitud cordial y profesional en todo momento, cabe destacar que cuentan con la vestimenta apropiada y con el logotipo del restaurante. El establecimiento se mantiene constantemente lleno de clientes, esto se debe a una buena reputación y de la preferencia que ha generado entre los clientes, por mantener un buen ambiente, atención y platos exquisitos.

Ilustración 28. *Cabaña de Leo*



Nota. Personal bien presentado en un entorno acogedor y frecuentado

4.1.15. Ficha técnica: Cabaña Maireli

Ilustración 29. Factores sanitarios observados en Cabaña Maireli

Fichas técnicas	Producción alimentaria		
Ubicación: Santa Marianita			
Restaurante: Cabaña Maireli			
Recepción	Si	No	Observaciones
Productos con certificados de calidad	x		
Verificación de olor, color y textura	x		
Control de temperatura	x		
Evaluación de envase	x		
Almacenamiento			
Bodegas limpias	x		
Método FIFO y LIFO	x		
Rotación	x		
Elaboración			
Higiene en el área	x		
Lavado	x		
Cocción	x		
Control de contaminación	x		
Servido			
Temperatura adecuada	x		
Utensilios y vajillas adecuadas	x		
Distribución	x		
Responsables		Responsables	
_____		_____	

Nota. Datos tomados en Cabaña Maireli. Fuente: Barcia & Robles (2025)

Análisis:

Según los datos observados durante el proceso de toma de información, demostró que la cabaña cumple con los puntos considerados, evidenció un desempeño integralmente

positivo en todas las etapas del proceso de manipulación y servicio de alimentos. Además, se percibió una operación fluida, respaldada por una adecuada distribución del espacio de trabajo, personal capacitado y un ambiente limpio y ordenado.

La organización propia del negocio familiar y el cumplimiento de las normas sanitarias no solo se evidencian en lo culinario, sino también en el ambiente general del establecimiento, dicho lugar transmite confianza, y el servicio se caracteriza por ser puntual, y brindar una buena atención. La presencia de procedimientos claros en cada área permitió que las tareas se desarrollaran sin contratiempos, reduciendo los márgenes de error y optimizando los tiempos de atención.

Ilustración 30. Cabaña Mairelis



Nota. Preparación de alimentos en su punto de cocción.

4.2. Resultado de la variable: Riegos microbiológicos

4.2.1. Pregunta: ¿Cómo percibe la frescura y temperatura de los alimentos servidos?

Tabla 4. Pregunta 1 - Dimensión: Condiciones de alimentos

¿Cómo percibe la frescura y temperatura de los alimentos servidos?

Restaurante	Muy buena		Buena		Regular		Total
	Numero	%	Numero	%	Numero	%	N
Navi	2	3,0%	6	9,2%	2	10,5%	10

Karlita	1	1,5%	7	10,8%	2	10,5%	10
Brisa del mar	4	6,1%	4	6,2%	2	10,5%	10
Donde Juanita	4	6,1%	5	7,7%	1	5,3%	10
Hermano Rivera	5	7,6%	5	7,7%	0	0,0%	10
Rosimar	6	9,1%	3	4,6%	1	5,3%	10
Camilita	4	6,1%	4	6,2%	2	10,5%	10
Leo	9	13,6%	1	1,5%	0	0,0%	10
Michelle	4	6,1%	5	7,7%	1	5,3%	10
Janfer	4	6,1%	5	7,7%	1	5,3%	10
Willi	3	4,5%	5	7,7%	2	10,5%	10
Estrellita del mar	2	3,0%	7	10,8%	1	5,3%	10
Leidy	5	7,6%	2	3,1%	3	15,8%	10
Yasuri	7	10,6%	2	3,1%	1	5,3%	10
Maireli	6	9,1%	4	6,2%	0	0,0%	10
Total	66	100,0%	65	100,0%	19	100,0%	150

Análisis

Los resultados desglosados por restaurante nos permiten identificar diferencias significativas en la percepción de frescura y temperatura de los alimentos. En conjunto el 88,3% de los encuestados calificó estos aspectos como “muy buenos” o “buenos”, lo cual reafirma una evaluación mayoritariamente positiva sobre este indicador.

Sin embargo, al observar los resultados por establecimiento, se muestra variaciones significativas:

Restaurantes como Maireli (100%), Leo (90%), y Yasuri (90%), sobresalen con niveles alto en valoraciones positivas, sin reportes en categorías negativas, esta frecuencia sugiere un nivel alto de satisfacción por parte de los clientes y una adecuada aplicación de buenas prácticas de conservación y manipulación durante la preparación y el servicio.

Por otro lado, restaurantes como Navi, Karlita, y Leidy presentan una estadística del 30% de respuestas en categoría “regular”, indicando una percepción menos favorable y potenciales debilidades en el control de la exposición de los alimentos antes del servicio.

Algunos restaurantes como Hermano Rivera, Michelle, y Brisa del Mar destacan por recibir evaluaciones positivas constantes, lo cual sugiere consistencia en los procesos de manipulación y servicio.

4.2.2. Pregunta: ¿Los alimentos conservan adecuadamente su sabor, olor y apariencia?

Tabla 5. Pregunta 2 - Dimensión: Condiciones de alimentos

¿Los alimentos conservan adecuadamente su sabor, olor y apariencia?					
Restaurante	Si		No		Total
	Numero	%	Numero	%	Numero
Navi	8	7,0%	2	5,6%	10
Karlita	7	6,1%	3	8,3%	10
Brisa del mar	7	6,1%	3	8,3%	10
Donde Juanita	9	7,9%	1	2,8%	10
Hermano Rivera	6	5,3%	4	11,1%	10
Rosimar	7	6,1%	3	8,3%	10
Camilita	6	5,3%	4	11,1%	10
Leo	10	8,8%	0	0,0%	10
Michelle	7	6,1%	3	8,3%	10
Janfer	9	7,9%	1	2,8%	10
Willi	8	7,0%	2	5,6%	10
Estrellita del mar	9	7,9%	1	2,8%	10
Leidy	4	3,5%	6	16,7%	10
Yasuri	8	7,0%	2	5,6%	10
<u>Maireli</u>	<u>9</u>	<u>7,9%</u>	<u>1</u>	<u>2,8%</u>	<u>10</u>
Total	114	100,0%	36	100,0%	150

Análisis

Como se observa en los resultados de la pregunta 2, resalta una predominante aceptación del 76% de los clientes que consideran que los alimentos consumidos conservan sabor, olor y apariencia adecuadas, estos elementos son claves para la aceptación del producto como para la detección temprana de contaminación. Sin embargo, el 24% restante manifestó lo contrario, lo cual representa una señal de alerta. En productos perecederos, cualquier cambio

en olor o sabor puede estar relacionado con procesos de deterioro, originados por condiciones inadecuadas de almacenamiento o exposición prolongada a temperatura ambiente.

Al analizar los resultados por restaurante, se observa que establecimientos como Leo y Mairieli alcanzaron el 100% y 90% de respuestas positivas, respectivamente, lo que sugiere un adecuado manejo de las condiciones de conservación de alimentos.

Por otro lado, restaurantes como Leidy, Camilita y Hermano Rivera presenta un mayor número de respuestas negativas, con un 60%, 40% y 40% respectivamente.

Cabe señalar que la pérdida de las características de los alimentos especialmente en productos perecederos puede estar asociada a factores como la exposición prolongada a temperatura ambiente o deficiencias en el sistema de refrigeración esta situación podría estar relacionada con las cortes de energía registrados en el país en el segundo semestre de 2024 los cuales afectaron el funcionamiento continuo de los equipos de refrigeración.

4.2.3. Pregunta: En su experiencia, ¿cree que los alimentos se encuentran correctamente refrigerados o conservados?

Tabla 6. Pregunta 3 - Dimensión: Condiciones de alimentos

Restaurante	Si		No		Total N
	Numero	%	Numero	%	
Navi	8	6,3%	2	9,1%	10
Karlita	8	6,3%	2	9,1%	10
Brisa del mar	8	6,3%	2	9,1%	10
Donde Juanita	8	6,3%	2	9,1%	10
Hermano Rivera	9	7,0%	1	4,5%	10
Rosimar	10	7,8%	0	0,0%	10
Camilita	6	4,7%	4	18,2%	10
Leo	10	7,8%	0	0,0%	10
Michelle	10	7,8%	0	0,0%	10
Janfer	10	7,8%	0	0,0%	10
Willi	10	7,8%	0	0,0%	10
Estrellita del mar	9	7,0%	1	4,5%	10
Leidy	7	5,5%	3	13,6%	10
Yasuri	5	3,9%	5	22,7%	10

<u>Maireli</u>	<u>10</u>	<u>7,8%</u>	<u>0</u>	<u>0,0%</u>	<u>10</u>
<u>Total</u>	<u>128</u>	<u>100,0%</u>	<u>22</u>	<u>100,0%</u>	<u>150</u>

Análisis:

En relación con la pregunta “En su experiencia cree que los alimentos se encuentran correctamente refrigerados o conservados”, el 85,3% de los encuestados (128 de 150) respondieron positivamente, mientras que el 14,17% (22 personas) indicaron que no.

Estos resultados generales muestran una percepción mayoritaria favorable sobre las condiciones de refrigeración y conservación en los restaurantes evaluados. No obstante, al desglosar la información por establecimiento se evidencian diferencias relevantes que deben ser consideradas.

Restaurantes como Rosimar, Leo, Michelle, Janfer, Willi y Maireli tienen una ponderación del 100% de respuestas afirmativas, lo cual demuestra que, desde la percepción del cliente, estos establecimientos mantienen adecuadamente los procesos de conservación. Por otro lado, también se registran locales que tienen niveles negativos como Yasuri 50%, Camilita 40%, y Leidy 30%, esto podría indicar posibles debilidades en sus prácticas de refrigeración.

Aunque la tendencia general es positiva, el hecho de que más de una de cada 10 personas hayan expresado sobre las condiciones de conservación en algunos locales evidencia una brecha de mejora que no debe pasarse por alto; en el contexto de seguridad alimentaria la refrigeración constituye un punto crítico de control y cualquier falla puede facilitar la proliferación de microorganismos.

4.2.4. Pregunta: ¿Cómo calificaría la limpieza general del restaurante?

Tabla 7. *Pregunta 4 - Dimensión: Condiciones de higiene*

¿Cómo calificaría la limpieza general del restaurante?

Restaurante	Muy buena		Buena		Regular		Total
	N	%	N	%	N	%	N
Navi	4	6,6%	3	5,0%	3	10,3%	10
Karlita	2	3,3%	5	8,3%	3	10,3%	10
Brisa del mar	5	8,2%	4	6,7%	1	3,4%	10
Donde Juanita	4	6,6%	5	8,3%	1	3,4%	10
Hermano Rivera	4	6,6%	5	8,3%	1	3,4%	10
Rosimar	2	3,3%	6	10,0%	2	6,9%	10
Camilita	2	3,3%	5	8,3%	3	10,3%	10
Leo	9	14,8%	1	1,7%	0	0,0%	10
Michelle	2	3,3%	4	6,7%	4	13,8%	10
Janfer	5	8,2%	3	5,0%	2	6,9%	10
Willi	1	1,6%	6	10,0%	3	10,3%	10
Estrellita del mar	3	4,9%	4	6,7%	3	10,3%	10
Leidy	5	8,2%	4	6,7%	1	3,4%	10
Yasuri	9	14,8%	1	1,7%	0	0,0%	10
Maireli	4	6,6%	4	6,7%	2	6,9%	10
Total	61	100,0%	60	100,0%	29	100,0%	150

Análisis:

Los resultados de la pregunta 4 muestran que un 80,7% de los encuestados califica la limpieza general del restaurante como “buena” o “muy buena” lo cual refleja una percepción mayoritariamente positiva respecto a la higiene en los espacios visibles del establecimiento. Sin embargo, el 19,3% que la califica como “regular” indica que, aunque no se reporta condiciones inadecuadas, existe un margen perceptible de mejora que podría influir en la experiencia del cliente y en su confianza hacia el lugar.

Desglosando los datos por restaurante se puede evidenciar de forma precisa que los establecimientos Leo y Yasuri destacan con el 90% de sus respuestas clasificadas como “muy buenas”. También Brisa del mar, Donde Juanita, Hermano Rivera y Leidy presentan una mayoría de puntaje positivos entre el 80 a 90%.

En cambio, restaurantes como Michelle, Camilita, Will, Estrellita del mar y Karlita evidencia frecuencias más elevadas de respuestas “regulares” 30% en varios de estos casos, lo que podría indicar oportunidades de mejora en aspectos como la limpieza de áreas visibles, baños o disposición de residuos.

4.2.5. Pregunta: ¿Las superficies, utensilios y mesas se observan limpias durante su visita?

Tabla 8. Pregunta 5 - Dimensión: Condiciones de higiene

Restaurante	¿Las superficies, utensilios y mesas se observan limpias durante su visita?				Total
	Si		No		N
	N	%	N	%	
Navi	8	6,2%	2	9,5%	10
Karlita	9	7,0%	1	4,8%	10
Brisa del mar	7	5,4%	3	14,3%	10
Donde Juanita	9	7,0%	1	4,8%	10
Hermano Rivera	7	5,4%	3	14,3%	10
Rosimar	9	7,0%	1	4,8%	10
Camilita	7	5,4%	3	14,3%	10
Leo	10	7,8%	0	0,0%	10
Michelle	7	5,4%	3	14,3%	10
Janfer	10	7,8%	0	0,0%	10
Willi	9	7,0%	1	4,8%	10
Estrellita del mar	10	7,8%	0	0,0%	10
Leidy	9	7,0%	1	4,8%	10
Yasuri	10	7,8%	0	0,0%	10
<u>Maireli</u>	<u>8</u>	<u>6,2%</u>	<u>2</u>	<u>9,5%</u>	<u>10</u>
Total	<u>129</u>	<u>100,0%</u>	<u>21</u>	<u>100,0%</u>	<u>150</u>

Análisis

En la pregunta 5, se observa que un 86% (129 casos) de los encuestados respondieron afirmativamente, lo cual indica que las superficies, utensilios y mesas se encontraron limpias al momento de la visita. Por otro lado, el 14% (21 casos) respondió negativamente, lo que evidencia que, aunque la mayoría de los establecimientos mantienen buenas condiciones higiénicas visible, existe un porcentaje no menor de respuesta que señorea lo contrario.

Al profundizar los resultados por restaurantes, se observa que algunos locales como Leo, Janfer, Estrellita del mar, y Yasuri obtuvieron un 100% de respuestas positivas, es decir, una alta satisfacción de la limpieza en los establecimientos. En contraste, restaurantes como Brisa del mar, Hermano rivera, Camilita y Miguel presentaron un alto nivel de respuesta

negativa (30% en cada uno), lo que sugiere posibles deficiencias puntuales en el mantenimiento de la limpieza de superficies y utensilios.

Estos resultados son claves ya que la limpieza de superficies y utensilios está directamente relacionada con la seguridad alimentaria, aunque en términos generales la percepción es favorable sería recomendable que los establecimientos con respuestas negativas realicen una revisión interna para reforzar sus protocolos de higiene, dado que estas áreas están directamente en contacto con los alimentos y constituyen zonas críticas para prevenir la contaminación cruzada.

4.2.6. Pregunta: ¿Cómo calificaría la higiene personal del personal que lo atendió?

Tabla 9. Pregunta 6 - Dimensión: Condiciones de higiene

¿Cómo calificaría la higiene personal del personal que lo atendió?

Restaurante	Muy buena		Buena		Regular		Mala		Total
	N	%	N	%	N	%	N	%	N
Navi	3	5,3%	6	9,0%	1	4,0%	0	0,0%	10
Karlita	2	3,5%	6	9,0%	2	8,0%	0	0,0%	10
Brisa del mar	2	3,5%	7	10,4%	1	4,0%	0	0,0%	10
Donde Juanita	3	5,3%	6	9,0%	1	4,0%	0	0,0%	10
Hermano Rivera	2	3,5%	5	7,5%	2	8,0%	1	100,0%	10
Rosimar	6	10,5%	1	1,5%	3	12,0%	0	0,0%	10
Camilita	4	7,0%	3	4,5%	3	12,0%	0	0,0%	10
Leo	7	12,3%	3	4,5%	0	0,0%	0	0,0%	10
Michelle	4	7,0%	4	6,0%	2	8,0%	0	0,0%	10
Janfer	5	8,8%	4	6,0%	1	4,0%	0	0,0%	10
Willi	6	10,5%	3	4,5%	1	4,0%	0	0,0%	10
Estrellita del mar	5	8,8%	4	6,0%	1	4,0%	0	0,0%	10
Leidy	4	7,0%	4	6,0%	2	8,0%	0	0,0%	10
Yasuri	2	3,5%	7	10,4%	1	4,0%	0	0,0%	10
Maireli	2	3,5%	4	6,0%	4	16,0%	0	0,0%	10
Total	57	100,0%	67	100,0%	25	100,0%	1	100,0%	150

Análisis

En cuanto a la higiene personal de los trabajadores que atienden en los restaurantes, los resultados muestran que el 82,7% (124 personas) la califica como “buena” o “muy buena” sugiriendo una percepción mayoritariamente positiva sobre la presentación y el cuidado personal del equipo de atención al cliente. Por otra parte, el otro 16,7% (25 personas) que calificó este aspecto como “regular” y el 0,7% (1 persona) como “mala”.

Al entrar en detalle en los resultados por restaurantes, establecimientos como Leo 70% “muy buena”, Rosimar 60% “muy buena” y Willy 60% “muy buena” obtienen valoraciones especialmente altas en cuanto a la higiene del personal, lo cual evidencia que estos locales implementan una rigurosa norma de presentación de uniformes y cuidado personal. Por otro lado, Mairely 40% “regular”, Camilita y Rosimar ambas con 30% “regular” presentan niveles más altos de evaluaciones media, indicando así cierta inconsistencia en estado de higiene percibidos por los clientes.

Además, Hermano Rivera fue el único hasta establecimiento donde se reportó una respuesta mala, un caso a lo que si bien es aislado debe considerarse para evitar una posible afectación en la imagen de restaurante.

La higiene del personal es un aspecto crucial, ya que la imagen del trabajador no solo refleja el compromiso del establecimiento con la higiene, sino que también influye directamente en la confianza del consumidor mostrando una percepción que puede estar asociada a la falta de uniformidad en el aseo, el uso incorrecto de elementos de protección personal o detalles como uña sucia, cabello suelto aspectos que aunque parezcan menores generan una impresión negativa y pueden afectar la imagen del negocio.

4.2.7. Pregunta: ¿Con qué frecuencia observa que el personal utiliza guantes o mascarilla al manipular alimentos?

Tabla 10. *Pregunta 7 - Dimensión: Medidas higiénicas*

¿Con qué frecuencia observa que el personal utiliza guantes o mascarilla al manipular alimentos?

Restaurante	Siempre		A veces		Nunca		No lo he notado		Total
	N	%	N	%	N	%	N	%	N
Navi	2	5,4%	3	5,8%	2	11,1%	3	7,0%	10
Karlita	0	0,0%	2	3,8%	4	22,2%	4	9,3%	10
Brisa del mar	3	8,1%	5	9,6%	1	5,6%	1	2,3%	10
Donde Juanita	3	8,1%	3	5,8%	0	0,0%	4	9,3%	10
Hermano Rivera	1	2,7%	4	7,7%	1	5,6%	4	9,3%	10
Rosimar	4	10,8%	3	5,8%	1	5,6%	2	4,7%	10
Camilita	2	5,4%	5	9,6%	1	5,6%	2	4,7%	10
Leo	7	18,9%	1	1,9%	0	0,0%	2	4,7%	10
Michelle	2	5,4%	4	7,7%	1	5,6%	3	7,0%	10
Janfer	1	2,7%	6	11,5%	1	5,6%	2	4,7%	10
Willi	1	2,7%	6	11,5%	1	5,6%	2	4,7%	10
Estrellita del mar	4	10,8%	3	5,8%	0	0,0%	3	7,0%	10
Leidy	2	5,4%	1	1,9%	3	16,7%	4	9,3%	10
Yasuri	3	8,1%	3	5,8%	0	0,0%	4	9,3%	10
Maireli	2	5,4%	3	5,8%	2	11,1%	3	7,0%	10
Total	37	100,0%	52	100,0%	18	100,0%	43	100,0%	150

Análisis

Los resultados reflejan una percepción diversa entre los encuestados respecto al uso de guantes o mascarillas por parte del personal que manipula alimentos. Solo el 24,7% afirma que el personal “siempre” utiliza estos implementos. Un porcentaje mayor 34,7% indica que “a veces” observa esta práctica mientras que el 28,7% señala que “no lo ha notado” lo que podría deberse a factores como la disposición física del área de cocina, que limita la visibilidad, o a prácticas que no se aplican de manera constante. Además, un 12% indica que “nunca” ha observada el uso de guantes o mascarillas. Los resultados revelan que esta medida de bioseguridad no es percibida de forma uniforme por los clientes.

Desglosando la información, se observa que restaurantes como Leo tienen un nivel alto en calificaciones positivas como la del 70% “siempre” y Estrellita del mar un 40% “siempre” destacándose porque son percibidos como más consistentes en la aplicación de medidas de protección. Por otro lado, Karlita recibió una ponderación crítica del 0% en

“siempre” y un alto porcentaje de respuesta del 30% en “nunca”, y un 40% en la categoría “no lo he notado”, locales como Navi, Maireli, y Michelle también cuentan con niveles importantes en respuestas negativas o inciertas, lo que podría reflejar una inconsistencia en los protocolos al menos desde la perspectiva del cliente.

4.2.8. Pregunta: ¿Después de consumir alimentos en este restaurante, ha presentado síntomas como dolor estomacal, náuseas o vómitos?

Tabla 11. Pregunta 8 - Dimensión: Medidas higiénicas

¿Después de consumir alimentos en este restaurante, ha presentado síntomas como dolor estomacal, náuseas o vómitos?

Restaurante	Si		No		Total
	N	%	N	%	N
Navi	1	5,3%	9	6,9%	10
Karlita	1	5,3%	9	6,9%	10
Brisa del mar	2	10,5%	8	6,1%	10
Donde Juanita	1	5,3%	9	6,9%	10
Hermano Rivera	0	0,0%	10	7,6%	10
Rosimar	1	5,3%	9	6,9%	10
Camilita	1	5,3%	9	6,9%	10
Leo	0	0,0%	10	7,6%	10
Michelle	0	0,0%	10	7,6%	10
Janfer	1	5,3%	9	6,9%	10
Willi	0	0,0%	10	7,6%	10
Estrellita del mar	1	5,3%	9	6,9%	10
Leidy	3	15,8%	7	5,3%	10
Yasuri	5	26,3%	5	3,8%	10
<u>Maireli</u>	<u>2</u>	<u>10,5%</u>	<u>8</u>	<u>6,1%</u>	<u>10</u>
Total	19	100,0%	131	100,0%	150

Análisis

En la pregunta 8, los resultados muestran que una mayoría significativa de las encuestados el 87,3% no han presentado síntomas como dolor estomacal, náuseas o vómitos después de consumir alimentos en los restaurantes, lo cual representa una percepción positiva general respecto a la calidad de los alimentos ofrecidos. Por otro lado, un 12,7% de personas manifestó haber experimentado este tipo de síntomas. Este dato es

relevante para el monitoreo continuo ya que permite identificar oportunidades de mejoras en los procesos relacionados con la higiene en la manipulación de alimentos y la seguridad alimentaria.

Al analizar los datos por restaurante, se observa que la mayoría de los establecimientos tienen un bajo número de reportes de síntoma. Por ejemplo, restaurantes como Hermanos rivera, Leo, Michelle y Willy no registraron ni un caso, lo cual indica una adecuada gestión de la higiene y manipulación de alimentos. Otros locales como Navy, Karlita, Donde Juanita, Rosimar, Camilita, Janfer y Estrellita del Mar reportaron un caso manteniéndose dentro de un margen bajo. Sin embargo, algunos restaurantes presentan un porcentaje más elevado de respuesta afirmativa. Tal es el caso de Brisa del mar y Maireli, donde el 10,5% de los encuestados indicaron haber sufrido síntomas. Leidy registró un 15,8%, mientras que Yasuri alcanzó el porcentaje más alto con un 26,3% (5 personas).

Estos resultados nos indican la necesidad de una revisión más objetiva de las condiciones sanitarias y de los procesos de manipulación de alimentos en dichos locales.

CONCLUSIONES

Tras el análisis de las fichas técnicas se concluyó que la mayoría de los locales evaluados cumplieron con los parámetros establecidos en los diferentes procesos. Se mostró un personal capacitado en los diversos procesos, asimismo un espacio limpio; en la parte interna que comprende cocina cumplen con los parámetros higiénicos-sanitarios al momento de manipular los alimentos, sin embargo, en la segunda fase de almacenamiento ciertos locales no aplican métodos de abastecimiento para mantener un stock de los productos para evitar pérdidas y errores en caso de vencimiento. Por consiguiente, Cabaña de Leidy no realiza una revisión adecuada de los envases al recibir los productos; También se evidenció ciertos inmuebles desgastados lo cual no afecta el producto final, pero si la atracción de clientes. Como puntos positivos, se observó que, en la cabaña Navid, brisas del Mar y de

Leo se visualizó mayor cantidad de clientes por la atención brindada, este comportamiento influye no solo en la calidad de los alimentos sino en la preferencia del consumidor.

Asimismo, en Cabaña Camilita y Don Willy muestran el implemento de redcillas, mascarillas y guantes durante la preparación.

RECOMENDACIONES

Para agilizar la producción alimentaria, es necesario aplicar:

- Organizar espacios, separación de procesos según la zona y uso de utensilios adecuados, de este modo, evitar contaminación cruzada.
- Implementar método de abastecimiento para asegurar la calidad y durabilidad de los productos.
- Controlar la temperatura a la hora del servido para una condición segura de consumo.
- Revisar estados de los diferentes envases
- Renovar inmobiliarios deteriorados.
- Seguir manteniendo las buenas prácticas, promoviendo capacitaciones culinarias de manera continua y así mismo el servicio.

También se podría considerar estrategias para mejorar la seguridad y calidad alimentaria:

- Establecer un sistema de trazabilidad para identificar el origen de los productos y detectar posibles fallos en la cadena alimentaria.
- Implementar protocolos de limpieza y desinfección con registros diarios que evidencien su cumplimiento.
- Garantizar el uso de equipos de protección personal EPP por parte del personal manipulador de alimentos.
- Incorporar termómetros y registro de temperatura en refrigeradores y congeladores para asegurar condiciones adecuadas de conservación.

- Establecer un plan de acción ante emergencias alimentarias (falla de refrigeración, contaminación cruzada, entre otras) que permite actuar rápidamente minimizando riesgos y pérdidas.

BIBLIOGRAFÍA

Aguirre, A. (2025). *Brotos alimentarios por el consumo de carne de pollo en Ecuador*.

Obtenido de

<https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/9fa0f52e-7e28-4af9a45f-dfb7c26259e1/content>

Albán, A. (2017). *Las buenas prácticas de manufactura y su impacto en los procesos productivos en la quesera comunal pímbalo en la comunidad de pímbalo, parroquia simiátug cantón guaranda*. Obtenido de

<https://repositorio.uti.edu.ec/bitstream/123456789/409/1/TESIS%20BUENAS%20PRACTICAS%20DE%20MANUFACTURA.pdf>

Apacclla, F., & Camacllanqui, R. (2022). *Seguridad e higiene laboral en los restaurantes del distrito de Huancavelica en el año 2019*. Huancavelica: Universidad Nacional de Huancavelica.

Arias, J. (2021). *Diseño y metodología de la investigación*. Obtenido de

<https://www.redalyc.org/pdf/3587/358741821004.pdf>

Babativa, C. (2017). *Investigacion cuantitativa*. Fondo editorial Areandino. Obtenido de <https://core.ac.uk/download/pdf/326424046.pdf>

Camino, C. (2018). *La gestión de calidad en la cooperativa de ahorro y crédito “santa rosa de patután”*. Obtenido de

<https://repositorio.uti.edu.ec/bitstream/123456789/847/1/Tesis%20Cesar%20Caminos%20-%20Gesti%C3%B3n%20de%20Calidad.pdf>

Cañadas, V., Hellín, D., Huertas, M., Martínez, P., Montalvan, M., Ruiz, Y., &

Tortosa, M. e. (2021). *Microbiología e higiene alimentaria*. Obtenido de <https://ediciones.grupoaran.com/upload/books/muestras/libros/LIBTSDIE05.pdf>

f

Farias, E. (2019). *Diagnóstico de las normas de calidad y sistemas de alimentos en las cabañas restaurantes de Santa Marianita, Manta, Manabí*. Manta: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.

Fierro, J. (2023). *Evaluación De Los Riesgos Microbiológicos En La Producción De Conservas De Atún Del Mar*. Obtenido de <https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/3567b6a7-d9c1-40ad-a852-a9254a3ce3bd/content>

Figueroa, D. (2003). *Seguridad alimentaria familiar* (Vol. IV). Obtenido de <https://www.medigraphic.com/pdfs/revsalpubnut/spn-2003/spn032f.pdf>

García, A. (5 de Agosto de 2024). *Crisis turística en Ecuador: Provincias en estado de excepción registran la peor ocupación hotelera en tres años*. Obtenido de <https://www.primicias.ec/seguridad/industria-turistica-borde-quebraprovincias-excepcion-75509/>

Gazzo, C., & Casquero, J. (2021). *Clasificación de microorganismos que se manipulan en el centro nacional de salud pública del instituto nacional de salud en grupos de riesgo según criterios de bioseguridad y biocustodia*. Obtenido de https://boletin.ins.gob.pe/wpcontent/uploads/2021/a04v27n7_8.pdf

Gutiérrez, A., Arellano, B., & Escalera, E. (2023). *Manual de Laboratorio de Microbiología I*. Obtenido de https://www.zaragoza.unam.mx/wpcontent/2023/Licenciaturas/QFB/Manuales/MicrobiologiaGeneral_I.pdf

Londoño, A., Rivera, M., & Mejía, M. (2018). *Evaluación del riesgo microbiológico de alimentos expendidos en vía pública*

en la comuna centro del Municipio de Pereira. Obtenido de <https://repository.unilibre.edu.co/bitstream/handle/10901/16160/EVALUACI%C3%92N%20DEL%20RIESGO%20MICROBIOL%C3%92GICO%28tesis%29.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Manterola, C., Hernández, M., Otzen, T., Espinosa, M., & Luis, G. (2023). *Estudios de corte transversal. Un diseño de investigación a considerar en Ciencias morfológicas.* Obtenido de https://intjmorphol.com/wpcontent/uploads/2023/02/Art_21_411_2023.pdf

Martínez, E. (2018). *Microbiología General.* Obtenido de <http://www.biblioweb.tic.unam.mx/libros/microbios/Cap1/>

Ministerio de Inclusión Económica y Social. (2024). *Análisis CIF de inseguridad alimentaria aguda en Ecuador: Informe junio 2024 - marzo 2025.* Obtenido de <https://reliefweb.int/report/ecuador/ecuador-analisis-de-inseguridadalimentaria-aguda-de-la-cif-junio-de-2024-marzo-2025-publicado-el-07-denoviembre-de-2024#:~:text=Durante%20el%20per%C3%ADodo%20de%20junio,reducir%20brechas%20de%20consumo%20de>

Ministerio de Salud Pública. (2021). *Enfermedades transmitidas por agua y alimentos Ecuador - 2021.* Obtenido de <https://www.salud.gob.ec/wpcontent/uploads/2021/05/Etas-SE-18.pdf>

Monje, C. (2011). *Metodología de la investigación cuantitativa y cualitativa.* Obtenido de <https://www.uv.mx/rmipe/files/2017/02/guia-didactica-metodologia-de-lainvestigacion.pdf>

Muggenburg, M., & Pérez, I. (2007). *Enfermería Universitaria.* Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/3587/358741821004.pdf>

Núñez, J. (2024). *Gestión de calidad como herramienta de control en la confección de prendas de vestir*. Obtenido de <https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/3120627d-a44e-4b5a-8ef2-c9b089578083/content>

Organismo internacional regional de sanidad agropecuaria. (2016). *Manual de análisis de peligros y puntos críticos de control*. Obtenido de <https://www.oirsa.org/contenido/biblioteca/Manual%20de%20an%C3%A1lisis%20de%20peligros%20y%20puntos%20cr%C3%ADticos%20de%20control%20-%20HACCP.pdf>

Organización Mundial de la Salud. (2020). *Inocuidad de los alimentos*. Obtenido de <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

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

Organización Panamericana de la Salud. (2021). *Evaluación de riesgos microbiológicos en alimentos. Guía para implementación en los países. Washington, D.C.:* Obtenido de <https://iris.paho.org/handle/10665.2/53292>

Organización Panamericana de la Salud. (s.f.). *Enfermedades transmitidas por alimentos*. Recuperado el 9 de Noviembre de 2024, de <https://www.paho.org/es/temas/enfermedades-transmitidas-por-alimentos>

Pacheco, B. (2021). *Implementación de un sistema de gestión de calidad aplicando la norma ISO 9001:2015 para mejorar la gestión administrativa de la Empresa Naylamp Ingenieros S.A.C*. Obtenido de https://repositorio.continental.edu.pe/bitstream/20.500.12394/9441/4/IV_FIN_108_TE_Pacheco_Rodriguez_2021.pdf

Parra, M., Durango, J., & Máttar, S. (2022). *Microbiología, patogénesis, epidemiología, clínica y diagnóstico de las infecciones producidas por*

- Salmonella*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/693/69370201.pdf>
- Revista Alimentaria. (28 de Octubre de 2024). *Impacto de la Crisis Energética en Ecuador sobre la Calidad de los Productos Pesqueros en la Cadena de Frío*. Obtenido de LinkedIn: <https://www.linkedin.com/pulse/impacto-de-la-crisisenerg%C3%A9tica-en-ecuador-sobre-los-fr%C3%ADo-revista-fu0te/>
- Rodríguez, M. (5 de Octubre de 2024). *La crisis energética en Ecuador, su impacto en el sector turismo y servicios*. Turisec: Turismo en Ecuador. Obtenido de Turisec: Turismo en Ecuador: https://www.turisec.com/melissa-rodriguezsanos-la-crisis-energetica-en-ecuador/#google_vignette
- Rosado, J. (2019). *Control Microbiológico y BPM del Área de preparación de Alimentos del Hospital IESS de la ciudad de Manta*. Obtenido de <https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/2288/1/ULEAM-AGROIN-0060.pdf>
- SENASICA. (2024). *Monitor de inocuidad agroalimentaria*. Obtenido de https://dj.senasica.gob.mx/Contenido/files/2025/febrero/MonitorInocuidad20022025_b8b59b73-0c79-4214-afd3-1c7143da476d.pdf
- Siller, F. (2019). *Evaluación Del Riesgo Microbiológico De Alimentos Expendidos En Vía Pública En La Comuna Centro Del Municipio De Pereira*. doi:<https://repository.unilibre.edu.co/bitstream/handle/10901/16160/EVALUACION%20DEL%20RIESGO%20MICROBIOL%C3%92GICO%28tesis%29.pdf?sequence=1>
- Vaca, N. (2023). *Determinación de Escherichia coli y Salmonella spp en carne de cerdo cocida (fritada) expendida en las vías del cantón Loja*. Obtenido de https://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/27814/1/NicoleAlejandra_VacaSeminario.pdf

Valverde, V., & Vera, O. (2017). "Propuesta y diseño de buenas practicas de manufactura para el bar/comedor de la escuela Aurora Estrada Ramirez n°5".
 Obtenido de <https://repositorio.ug.edu.ec/server/api/core/bitstreams/1cb01e99-5d79-4081-869d-cb86a0412c04/content>

ANEXOS

Ilustración 31.

Instrumento de recolección de datos: Ficha tecnica

Fichas técnicas	<div style="border: 1px solid black; width: 100px; height: 40px; margin: 0 auto;">Logo</div>		
Ubicación: Santa Marianita			
Restaurante:			
Recepcion	Si	No	Observaciones
Productos con certificados de calidad			
Verificación de olor, color y textura			
Control de temperatura			
Evaluación de envase			
Almacenamiento			
Bodegas limpias			
Método FIFO y LIFO			
Rotación			
Elaboración			
Higiene en el área			
Lavado			
Cocción			
Control de contaminación			
Servido			
Temperatura adecuada			

Utensilios y vajillas adecuadas			
Distribución			
Responsables		Responsables	
<hr/>			

Ilustración

32.



Encuesta de Satisfacción y Seguridad Alimentaria en los Restaurantes de Santa Marianita

Su opinión es fundamental para mejorar la seguridad y calidad alimentaria en los restaurantes de Santa Marianita. Agradecemos su tiempo respondiendo las siguientes preguntas. La información será utilizada únicamente con fines académicos.

Cuando envíe este formulario, no recopilará automáticamente sus detalles, como el nombre y la dirección de correo electrónico, a menos que lo proporcione usted mismo.

* Obligatorio

1. Seleccione el restaurante que visitó *

- Navi
- Karlita
- Brisa del mar
- Donde Juanita
- Hermano Rivera
- Rosimar
- Camilita
- Leo
- Michelle
- Janfer
- Willi
- Estrellita del mar
- Leidy
- Yasuri
- Maireli

Condiciones de los alimentos



2. ¿Cómo percibe la frescura y temperatura de los alimentos servidos? *

- Muy buena
- Buena
- Regular
- Mala

3. ¿Los alimentos conservan adecuadamente su sabor, olor y apariencia? *

- Sí
- No

4. En su experiencia, ¿cree que los alimentos se encuentran correctamente refrigerados o conservados? *

- Sí
- No

Condiciones de higiene



5. ¿Cómo calificaría la limpieza general del restaurante? *

- Muy buena
- Buena
- Regular
- Mala

6. ¿Las superficies, utensilios y mesas se observan limpias durante su visita? *

- Sí
- No

7. ¿Cómo calificaría la higiene personal del personal que lo atendió? * 

Muy buena

Buena

Regular

Mala

Medidas higiénicas

8. ¿Con qué frecuencia el personal de cocina o servicio usa guantes o mascarillas al manipular los alimentos? * 

Siempre

A veces

Nunca

No lo he notado

9. ¿Después de consumir alimentos en este restaurante, ha presentado síntomas como dolor estomacal, náuseas o vómitos? * 

Sí

No

[Atrás](#)

[Enviar](#)

 Microsoft 365

Este contenido lo creó el propietario del formulario. Los datos que envíe se enviarán al propietario del formulario. Microsoft no es responsable de las prácticas de privacidad o seguridad de sus clientes, incluidas las que adopte el propietario de este formulario. Nunca des tu contraseña.

Microsoft Forms | Encuestas, cuestionarios y sondeos con tecnología de inteligencia artificial [Crear mi propio formulario](#)

El propietario de este formulario no ha proporcionado una declaración de privacidad sobre cómo utilizarán los datos de tus respuestas. No proporciones información personal o confidencial. | [Términos de uso](#)