



Higiene y manipulación de los alimentos en los restaurantes de Playita Mía de la ciudad de Manta

Hygiene and food handling in Playita Mía restaurants in the city of Manta

“Emil Viera Manzo”¹* “Bárbara Fernández Sanabria”²

“Daniel Rafael Caballero Mero”³ “Claudia Loor Caicedo”⁴ “Amparo Cabrera Chávez”⁵

Resumen

La correcta evaluación del proceso de elaboración de un producto gastronómico contribuye a la calidad de los servicios. En el área de Playita Mía, Manta, Ecuador, se observaron deficiencias en el manejo de alimentos e higiene por parte del cliente interno. La investigación tiene como objetivo analizar la incidencia de una adecuada higiene y manipulación de los alimentos en la calidad de los servicios en las instalaciones de esta zona. Este estudio presenta baja expresión en los antecedentes de la ciudad, por lo que se clasifica como exploratorio y descriptivo. El trabajo se apoyó en métodos teóricos y empíricos, que contribuyeron a fundamentar y demostrar la existencia del problema, lo que dio paso a la necesidad y desarrollo de la investigación. Concretamente, esto se llevó a cabo en los dieciséis restaurantes de Playita Mía. El tipo de muestreo fue probabilístico (aleatorio simple). Se utilizó el método experto para llegar a un consenso sobre los temas relevantes para la aplicación de la encuesta. Los resultados se centran en el escaso conocimiento sobre la aplicación de procedimientos de higiene y manipulación de alimentos. Se considera necesario desarrollar un programa de capacitación con temas relacionados con la investigación para mejorar la calidad de los servicios en estos restaurantes, que, junto a la aplicación de un control sistemático en los procesos de preparación de alimentos y atención al cliente, contribuya a la satisfacción y bienestar de los turistas que visitan estos establecimientos.

Abstract

The correct evaluation of the process of elaboration of a gastronomic product contributes to the quality of the services. In the area of Playita Mía, Manta, Ecuador, deficiencies were observed in the handling of food and hygiene by the internal client. The research aims to analyze the incidence of proper hygiene and food handling in the quality of services in the premises of this area. This study presents low expression in the antecedents in the city, for which it is classified as exploratory and descriptive. The work was supported by theoretical and empirical methods, which contributed to the foundation and demonstration of the existence of the problem, which gave way to the need and development of research. Specifically, this was carried out in the sixteen restaurants of Playita Mía. The type of sampling was probabilistic (simple random). The expert method was used to reach consensus on the issues that were relevant for applying the survey. The results focus on the scarce knowledge regarding the application of hygiene and food handling procedures. It is considered necessary to develop a training program with topics related to research to improve the quality of services in these restaurants, which together with the application of systematic control in food preparation processes, and customer service, contributes to the satisfaction and well-being of the tourists who visit these establishments.

Palabras clave/Keywords

Gastronomía; servicios; manipulación e higiene; restaurantes/Gastronomy; services; handling and hygiene; restaurants

*Dirección para correspondencia: emil.viera@uleam.edu.ec

Artículo recibido el 14 - 07 - 2020 Artículo aceptado el 16 - 08 - 2020 Artículo publicado el 30 - 09 - 2020

Conflicto de intereses no declarado.

Fundada 2016 Unidad de Cooperación Universitaria de la Universidad Técnica de Manabí, Ecuador.

¹ Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, MBA., Facultad de Hotelería y Turismo, Manta, Manabí, Ecuador, emil.viera@uleam.edu.ec, <https://orcid.org/0000-0001-7395-1980>

² Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Msc, Facultad de Hotelería y Turismo, Manta, Manabí, Ecuador, babygil4444@gmail.com, <https://orcid.org/0000-0002-0621-8188>

³ Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Mgs., Facultad de Hotelería y Turismo, Manta, Manabí, Ecuador, daniel.caballero@uleam.edu.ec, <http://orcid.org/0000-0003-0405-8237>

⁴ Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Mgs., Facultad de Hotelería y Turismo, Manabí, Ecuador, kathys1908@hotmail.com, <https://orcid.org/0000-0003-3756-2771>

⁵ Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Mgs., Facultad de Hotelería y Turismo, Manta, Manabí, Ecuador, amparo.cabrera@uleam.edu.ec, <https://orcid.org/0000-0001-7174-1891>

1. Introducción

La ciudad de Manta se encuentra ubicada en la provincia de Manabí, en la Costa del Pacífico. Presenta un amplio crecimiento comercial y turístico. Además de contar con el principal puerto pesquero del Ecuador. Anualmente es visitada por turistas tanto extranjeros como nacionales, por sus playas situadas en el corazón de la ciudad. Los Esteros, Tarqui, El Murciélagos, Barbasquillo, Santa Marianita, San Lorenzo, son el deleite para el turismo y la aventura (Ecotravel, 2014).

La variedad de actividades turísticas favorables que se desarrollan en este Cantón trae bonanzas económicas, y por consiguiente se considera un instrumento generador de divisas. Una de las principales zonas turísticas, gastronómicas y hoteleras de la ciudad de Manta es el sector de Playita Mía, en la Parroquia Tarqui. Existen allí varios locales dedicados al mercado de la venta de bebidas y alimentos. Estos locales buscan mejorar sus condiciones de servicio y calidad de sus productos para satisfacer las necesidades de los clientes; sus platos a base de mariscos y pescados frescos son un privilegio que no tienen otros lugares a nivel nacional.

Elaborar los platos típicos de la región manabita con la calidad que exigen visitantes y turistas requiere gran relevancia, evitar enfermedades de transmisión alimentaria es un requisito obligatorio que exigen las normas internacionales de elaboración de alimentos. Las investigaciones que se han realizado en el área solo han tratado la satisfacción del cliente y no la calidad de los servicios vinculada a la manipulación e higiene. Por lo que surge la necesidad de esta investigación para analizar la incidencia de una correcta manipulación e higiene de alimentos y de los colaboradores en la calidad de los servicios.

El desarrollo cada vez más del turismo a nivel mundial exige de restaurantes ajustados a un cliente que en igual medida demanda excelencia. Se aprecia variedad de restaurantes, que por estudios de mercado poseen una ubicación aceptada por consumidores. Sin embargo, otras variables del servicio de un restaurante que no se pueden generalizar son: iluminación y ambientación. Esto tiene que ver en gran medida con los recursos de quienes son propietarios, o es también una variable a la que no se le ha dado la debida atención por desconocimiento. Todo de manera directa incide en la satisfacción de los clientes.

Para González (2010), en los establecimientos de restauración uno de los factores de mayor relevancia es la calidad del producto para la elaboración de menús de la oferta. El éxito depende de la correcta selección de los proveedores, la confiabilidad en los despachos en tiempo y contar con la materia prima en condiciones óptimas y necesarias para el montaje del plato en su totalidad.

En concordancia con este autor, los proveedores adecuados garantizan seguridad gastronómica, elemento a considerar como relevante para lograr un buen resultado del restaurante. La higiene de los alimentos comprende condiciones que son necesarias y básicas desde el primer eslabón de la cadena productiva hasta el final de su elaboración y consumo por el ser humano. Donde el objetivo es garantizar el buen estado de los alimentos y su inocuidad, para así alcanzar niveles altos de satisfacción al cliente.

Según Jiménez (2005), las investigaciones realizadas sobre seguridad alimentaria son fundamentales para trazar estrategias y evaluar el cumplimiento de los programas que se ejecutan. Uno de los factores que en mayor medida afecta a la Salud Pública es la higiene de los alimentos, especialmente en los comedores colectivos, ya que cada vez es mayor el número de personas que realiza diariamente alguna comida fuera del hogar. Este hecho motiva a que una buena parte de las actuaciones de los técnicos superiores de Salud Pública se enfoque en mejorar la calidad

higiénica de los alimentos, con el fin de contribuir a la búsqueda de la salud para todos, entendida en su sentido más global (Pérez, Belmonte & Martínez, 1998).

La importancia de las condiciones higiénicas se encuentra ligada a las buenas prácticas de manipulación alimentaria, desde ese momento el contacto directo con los alimentos resulta el punto clave para controlar los procesos de contaminación y la propagación de las enfermedades. Estas últimas transmitidas por alimentos: salmonella, capylobacter, listeria, por solo citar algunas.

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), son un problema que se considera en un ámbito de carácter social, tecnológico, económico, cultural y político. Por ser un problema recurrente en los países en vías de desarrollo, las autoridades e instancias gubernamentales y otras instituciones afines, tanto del sector público como privado, deberían dirigir campañas de vigilancia y asistencia continua a fin de prevenir o corregir situaciones que pueden ser muy peligrosas, y que afectan adversamente la salud de la población (Kopper, 2009).

Por su parte, el HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) rige y garantiza la calidad de los productos mediante un monitoreo de puntos críticos en el proceso de producción. Este sistema de administración aborda la seguridad alimentaria a través de la identificación, análisis y control de los peligros físicos, químicos, biológicos y radiológicos, desde las materias primas y etapas del proceso de elaboración hasta la distribución y consumo del producto terminado (FAO, 2009).

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS), los *Principios generales de higiene de los alimentos del Codex Alimentarius* (BPA/BPM) son aplicables en toda la cadena alimentaria, desde la producción inicial hasta el consumidor final, estableciendo condiciones higiénicas necesarias para producir alimentos inocuos y saludables (OPS/OMS, 2015). Este documento posee códigos específicos aplicables a determinadas áreas. La aplicación de estos principios permite manejar condiciones ambientales favorables en la producción de alimentos seguros, y en la higiene, referentes a la manipulación (producción y cosecha, preparación, procesamiento, embalaje, almacenado, transporte, distribución y venta), para consumo humano, garantizando productos seguros, inocuos y saludables.

Las BPM o GMP (por sus siglas en inglés), como plantea Solano (2008), se conforman por un conjunto de herramientas que se implementan en la industria de la alimentación. El objetivo central de esta es obtener productos seguros para el consumo humano. Los ejes principales de las BPM son las metodologías utilizadas para la manipulación de alimentos y la higiene y seguridad de estos, liberándose de las ETA. Para este autor, el programa BPM aplicado a la industria requiere al igual que otras normas, tales como la ISO (*International Organization for Standardization*), la auditoría permanente para verificar el cumplimiento del sistema. Estos controles generalmente están basados en las recomendaciones del Codex Alimentarius y se ejecutan en base a diez aspectos de verificación:

- Infraestructura, edificación y operacional.
- Materias primas, insumos directos e indirectos.
- Métodos y procedimientos.
- Equipos, utensilios y herramientas.
- Personal (prácticas, capacitación, elementos de protección).
- Producto terminado.
- Servicios.
- Manejo de residuos.

Higiene y manipulación de los alimentos en los restaurantes de Playita Mía de la ciudad de Manta

Viera Manzo, Fernández Sanabria, Caballero Mero, Loo Caicedo, Cabrera Chávez



Control de plagas.

Logística, transporte y distribución.

Cabe señalar que la aplicación de estas normas y principios generales en las empresas hoteleras y restauranteras es necesaria e importante, ya que agrega valor en cuanto a aspectos de calidad en el servicio ofertado. El control y auditoría internos, la evaluación y autoevaluación de los procesos de producción de alimentos, seguridad e higiene del servicio y el local son trascendentales para elevar el nivel de aceptación y satisfacción del cliente, así como para ganar relevancia en el mercado de la gastronomía.

Pla (2009) otorga vital importancia a la información para realizar reformas que contribuyan a la mejora continua. Por ejemplo, aquellos indicadores que denotan satisfacción o insatisfacción en los consumidores. Estos sin restar posición al nivel de eficacia y eficiencia con el que se llevan a cabo los procesos clave del restaurante (la producción de cocina, los procesos de trabajo de sala o el proceso de compras a proveedores).

Torres & Príncipe (2013) en su investigación sobre la evaluación de la calidad del servicio de restaurantes mencionan que el Plan de Desarrollo Concertado 2009-2021 de la provincia de Huaraz, Perú, considera al desarrollo turístico como un segundo eje de progreso. En la ciudad de Huaraz se aprecia que la gran mayoría de los restaurantes son micro y pequeñas empresas (mypes) formadas ya sea por familias o por pequeños empresarios. Los cuales, en muchos casos, carecen de la suficiente preparación para una adecuada gestión de los restaurantes.

En el sector donde se realizó el estudio se observó que existen problemas en cuanto a la calidad del servicio en los restaurantes, debido a la falta de inspecciones periódicas, y a la falta de rigurosidad con la que se realizan estas. Estas empresas de elaboración y venta de alimentos no se interesan por mejorar su servicio. Se evidencia que una gran cantidad de ellas no cuentan con estacionamiento propio, la higiene no es la adecuada en su entorno, y se observa una escasa aplicación de normas de seguridad. Asimismo, se aprecia que no hay la suficiente inversión en infraestructura y mantenimiento de los locales, es decir, no se contemplan las buenas prácticas en la gestión de las empresas, situación que debe ser solucionada para ofrecer un mejor servicio a los turistas.

1.1. Generalidades de estandarización de las normas de higiene en restaurantes

Ante la relevancia que guarda el cuidado de la salud, es indispensable que los restaurantes cumplan con las normas de higiene que les garanticen a los comensales una buena calidad de procesamiento de alimentos hasta la venta final de productos. Todo ello, implica asegurar la inocuidad de alimentos y bebidas de consumo humano, establecer los requisitos sanitarios operativos y las buenas prácticas de manipulación de estos. Asimismo, la infraestructura debe cumplir con las normas de higiene (Capetillo, 2013). Para estandarizar las normas de higiene en restaurantes se necesita la aplicación de las normas ISO que inciden en la calidad del servicio de alimentación, así como en la producción de estos. De no tomarlas en cuenta se podría incurrir en un hecho de alto riesgo para la salud humana.

Estas normas se examinan cada 5 años con la finalidad de garantizar la adaptabilidad a las tendencias mundiales y al contexto en el que se está laborando. En el año 2000 se realizaron cambios a la ISO 9000 y quedaron conformadas por tres apartados:

- ISO 9000:2000, Sistemas de gestión de calidad: principios y vocabulario.
- ISO 9001:2000, Requisitos de los Sistemas de gestión de calidad.
- ISO 9004:2000, Recomendaciones para llevar a cabo las mejoras de calidad.

La calidad en el servicio de un restaurante es un criterio relativo; depende de la forma del servicio que se presta y del concepto que maneja el establecimiento. Hoy en día los clientes exigen cada vez más el cumplimiento de los detalles que hacen cómoda su estadía. Para lo cual se necesitan asegurar los atributos básicos del servicio: el ambiente, la oportunidad, la cortesía, la higiene, la tangibilidad y la seguridad (Betancourt-Ramírez, Aldana-de-Vega & Gómez-Betancourt, 2014).

Para esto se toman como referencia ciertos puntos, los cuales se dividen en tres partes.

Presencia Personal:

- Usar uniforme para laborar en el área de preparación de alimentos y en el área de servicios.
- No usar anillos, pulseras, relojes, etc.
- No usar perfumes o esencias muy fuertes.
- Lavarse las manos constantemente, o cada vez que tenga contacto con alimentos u otro producto.
- No laborar con alguna enfermedad contagiosa o virus de temporada.
- En caso de las mujeres usar maquillaje tono natural y uñas cortas y limpias.
- En caso de los hombres estar rasurados, y cabello correctamente cortado.
- Usar mallas, gorra o gorro durante el trabajo.

Local:

- Los pisos deben ser de loza antideslizante, con pequeña inclinación para el desagüe.
- Las paredes enlucidas pintadas de colores claros y materiales anti-moho, o con lozas sin poros ubicadas de manera que no queden hendiduras.
- Los techos sin arcos, hendiduras, u otra columna añadida, para evitar la acumulación de polvo.
- Ventilación adecuada, utilizar campanas extractoras de gases, ventanas o claraboyas por donde circule el aire.

Utensilios y equipos:

- Los utensilios deben estar ubicados de acuerdo con su utilización y área de trabajo.
- Los botes de basura deben manipularse con guantes y estar ubicados en lugares estratégicos dentro o fuera del área de la cocina, con su debida tapa, y se les debe realizar una correcta desinfección cada día.
- La vajilla y cubertería se debe mantener en un lugar seco y desprovisto de polvo u otros contaminantes.
- No usar equipos en mal estado ni enmendados, ya que podría causar un accidente laboral.
- No situar equipos eléctricos cerca de drenajes o salidas de agua para evitar un cortocircuito.
- Las tablas donde se cortan los productos alimenticios deben ser clasificadas e higienizadas cada vez que se usen, así como renovadas cuando tengan aspecto poco deseable.

Higiene y manipulación de los alimentos en los restaurantes de Playita Mía de la ciudad de Manta

Viera Manzo, Fernández Sanabria, Caballero Mero, Looor Caicedo, Cabrera Chávez



- Realizar la correcta higienización a los equipos y utensilios evitando dejar residuos para impedir que crezcan microorganismos que puedan afectar la salud del ser humano.

En los últimos cinco años se avanzó en la sensibilización acerca de la importancia de la inocuidad teniendo en cuenta toda la cadena alimentaria. Puesto que se considera que algunos problemas tienen su origen en la producción primaria, es decir, en la finca, y se transfieren a otras fases como el procesamiento, el empaque, el transporte, la comercialización, la preparación del producto, y su consumo. La adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen, incide directamente sobre la salud de la población.

2. Materiales y Métodos

La presente investigación se clasifica en exploratoria y descriptiva, pues existe ausencia de trabajos en la ciudad sobre el tema. Se utilizan métodos empíricos de investigación; se aplicaron encuestas, entrevistas y la observación. Se trabajó con la totalidad población, abarcando a los dieciséis restaurantes ubicados en el sector de Playita Mía, de la zona de Tarquí. Además, el trabajo se apoyó en los métodos teóricos; análisis y síntesis, histórico-lógico, junto con la revisión de la bibliografía sobre los principios generales de higiene y manipulación de los alimentos y su aplicación en el área de la investigación.

A continuación, se nombran los restaurantes:

1. Cabaña Restaurant Picantería “El Gran Jefe”
2. Cabaña Restaurant “La Madrina”
3. Cabaña Restaurant “Yenny”
4. Cabaña Restaurant “La madrina”
5. Cabaña Restaurant “El Mecías”
6. Cabaña Restaurant “Maritza”
7. Cabaña Restaurant “Cabañita”
8. Cabaña Restaurant “Belén”
9. Cabaña Restaurant “El Tiburón”
10. Cabaña Restaurant “El Chamo”
11. Cabaña Restaurant “La Chama”
12. Cabaña Restaurant “Brisas del Mar”
13. Cabaña Restaurant “100% Chonera”
14. Cabaña Restaurant “Diosa del Mar”
15. Cabaña Restaurant “JahueJireh”
16. Cabaña Restaurant “Yoly”.

Se aplica la encuesta como instrumento de recolección de datos a los dieciséis dueños de los locales del sector, que participaron de forma voluntaria en la investigación. Para conformar el instrumento de recolección se elaboró una guía de diez preguntas, que responde a los objetivos, dando libertad a los dueños de exponer sus criterios.

La encuesta se validó mediante el método de expertos, utilizando la experiencia de cinco propietarios de restaurantes de prestigio de la ciudad y cinco docentes de la Facultad de Hotelería y Turismo de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, que fueron escogidos por su experiencia y trayectoria académica. El método de expertos permitió validar la propuesta presentada, sustentada en sus conocimientos, como también en las investigaciones, bibliografía y experiencias. Los expertos realizan un análisis del tema, buscando la coherencia con el problema existente en la investigación. Se procede enviando el modelo propuesto, y una explicación breve del trabajo, enmarcando los objetivos y lo que se quiere lograr con este. Una vez contactado con los expertos, se envió un cuestionario, para que dieran su opinión de los temas. Luego se analizaron

las respuestas y se identificaron las áreas en las que están de acuerdo y en las que se difieren.

Finalmente, se envió un resumen de lo analizado y opiniones sobre el tema, repitiendo el proceso hasta llegar a la estabilidad de opiniones. Las preguntas se evaluaron de forma cuantitativa para conocer si era necesario modificar o agregar algún elemento. Por último, se reestructuró el formato acorde a las observaciones y se procedió al levantamiento de la información. Se consideran desde la perspectiva de los dueños de los establecimientos. La escala utilizada se diseñó con variables dicotómicas: existe o no, se aplica o no.

El tema investigado pretende dar una contribución positiva a la sociedad a través del aporte de una propuesta que fortalecerá la calidad del servicio de las empresas en estudio. Para esto, se facilita el cuestionario a los individuos que se encuentran involucrados en el estudio, requiriendo su colaboración y total honestidad, al responder cada una de las preguntas que son presentadas. Los resultados de este cuestionario se manejaron de forma anónima y sólo fueron utilizados con fines investigativos.

3. Resultados

El procedimiento de medición permitió determinar a partir de la escala de gradación correspondiente a cada dimensión los resultados siguientes: 95 % de los propietarios consideran que sus locales cuentan con higiene satisfactoria. Sin embargo, un 5 % reconocen que los elaboradores de alimentos no tienen los conocimientos suficientes para ejecutar tareas de procesamiento de alimentos cumpliendo con las exigencias actuales.

Preguntas relacionadas con el uso de anillos en el proceso de producción resultó que, un sí en un 100 %; desconociendo que estos son medios para el desarrollo de las bacterias, por la suciedad que van acumulando y el riesgo al contaminar el alimento.

Lo mismo sucede con consumir alimentos en las áreas donde se trabaja, coincide un 100 % que sí se puede, y este resultado se relaciona con la aplicación del método empírico de observación.

Los trabajadores se alimentaban en la propia cocina de los restaurantes e infringen al contaminar los alimentos ya elaborados.

En la pregunta 4, los propietarios respondieron en un 80 %, sí. Sin embargo, en la entrevista ese mismo por ciento no pudo explicar qué objetivo se proponían con la aplicación de HACCP, mientras el 20 % restante solo conocía parcialmente. Siendo este elemento vital para el propio autocontrol del departamento de alimentos y bebidas en higiene.

Con relación al lavado de manos, las encuestas arrojaron un 95 % que, sí se realiza este procedimiento, mientras que en la observación se apreció que se hace parcialmente, solo cuando se tocan la cara, van al baño, o ejecutan procedimientos en otra área. Los cocineros constantemente contaminan alimentos, preparan para el consumo vegetales, carnes, condimentos crudos y no se lavan las manos.

Relacionado a lo anterior se observó que los meseros para ganar tiempo terminan de preparar la presentación de los platos que se consumirán, solo el 5 % señala que sí se deben asear las manos y se observó en la práctica su ejecución. En las manos habitan los microorganismos y si no se lavan con frecuencia las bacterias sobreviven y pasan a los alimentos que se elaboran. Concluyendo, en este sentido no se garantiza un servicio de calidad, existe el riesgo de ofrecer alimentos que transmitan microbios dañinos para la salud.

La pregunta 6 de la encuesta dio como resultado que el 100 % de los locales no poseen plan de limpieza y desinfección. Los propietarios consideran según la entrevista que la asepsia es diaria, no aplicando el plan. Estos desconocen que su ejecución destruye, mediante la utilización de químicos, microorganismos, evitando alteraciones en el alimento.

En el análisis de las preguntas 7 y 8 hay coincidencia entre los que administran los restaurantes en Playita Mía, en que sí incide en la calidad de los servicios la adecuada higiene del personal y la manipulación de los alimentos. Esto demuestra que durante el desarrollo de la investigación se logra conciencia de la importancia del tema y su relación con la calidad del servicio. Logrando consenso en la necesidad de capacitación de los que laboran en los departamentos de alimentos y bebidas.

3. Discusión

Según Castañeda-Ruelas & Jiménez-Edeza (2017) en la investigación realizada en áreas de elaboración de comida para escolares, es importante que el personal reciba capacitación continua y se adhiera a las BPH para asegurar la inocuidad alimentaria. La presencia de Salmonella, E. coli y coliformes en manos del personal representa un gran riesgo de diseminación de estas bacterias al entorno, incluyendo el alimento listo para el consumo. Como consecuencia, lo anterior genera efectos nocivos sobre la salud de los niños que son alimentados.

La investigación anterior recalca la importancia de la capacitación, elemento aplicable a la presente investigación, según los resultados anteriores. Los restaurantes de Playita Mía necesitan capacitar a los elaboradores de alimentos, garantizando la inocuidad de los alimentos. Condición indispensable para consumir alimentos y bebidas en cualquier empresa con estos fines.

En la entrevista se concluyó que el entorno donde se desarrolla el turismo gastronómico y playero no es agradable, ni higiénico, las aguas residuales que bordean los restaurantes afectan el desarrollo del proceso de restauración. Resultado de la entrevista se evidenció que 12 de los 16 propietarios de locales consideran que los malos olores de aguas servidas o de alcantarillas, en esas condiciones reciben muy pocos clientes, que manifiestan su incomodidad. No obstante, algunos manifestaron que se planteó el tema con las autoridades y que se está trabajando en base a lo expuesto. La Secretaría Técnica del Mar, en diciembre del 2015, trató temas relacionados sobre la posible solución al tratamiento de aguas residuales de Manta.

El análisis de Pérez-Cordón, Rosales, Valdez, Vargas-Vásquez & Cordova (2008) en su estudio sobre el grado de contaminación en muestras de agua y alimentos en diferentes distritos de la provincia Trujillo, de Perú reafirma la importancia de identificar áreas donde se requieran investigaciones urgentes sobre inocuidad de los alimentos, evitando los impactos negativos del consumo de alimentos sobre las personas, está investigación tiene relevancia al llamar la atención del desarrollo de la producción de alimentos en los restaurantes de Playita Mía. Por lo que, se conoció que varias entidades nacionales y del cantón se reunieron en las oficinas de la Secretaría Técnica del Mar y plantearon la conformación de un comité técnico asesor que apoye las actividades a desarrollar de manera conjunta para abordar esta problemática (Mar, 2015).

Hacer énfasis en que se apliquen las normas del HACCP, las BPM y el Codex alimentarius, así como las ISO, en los restaurantes de Playita Mía, en Manta, favorecería al sector turístico. Una vez que se comiencen

con capacitaciones en temas afines a la investigación, la calidad del servicio pudiera elevarse notablemente. Los beneficios de la aplicación de estas normas significan el mejoramiento de la calidad de los productos y los servicios ofrecidos, y oportunidad para la creación de nuevos negocios.

Los resultados del presente estudio coinciden con los obtenidos por Oliveira (2007), en la ciudad de Mealhada, Portugal. Dicha investigación resultó en un 86 % de la población encuestada considera la gastronomía una atracción, por lo que se necesita garantizar calidad en el servicio, que incluye la garantía de elaboraciones ajustadas a las normas de calidad. La ciudad de Manta es reconocida por su gastronomía y esta se vincula a la ubicación que poseen los restaurantes. Ambos estudios coinciden en que una oferta gastronómica de calidad constituye uno de los factores que determina la elección de los destinos turísticos.

Como recomendaciones finales se plantea:

1. Capacitar al personal que labora en centros turísticos de índole restaurantes, en temas sobre, normas de calidad, seguridad alimentaria y manipulación de alimentos.
2. Aplicar las normas ISO, HACCP, BPM y Codex alimentarius, lo cual garantiza mayor calidad en los servicios.
3. Controlar periódicamente los establecimientos turísticos que expenden alimentos y bebidas.

La aplicación de las normas certifica el desarrollo turístico de la zona. Recomendando a los establecimientos que cumplen con las mismas y otorgándoles un lugar en el mercado turístico-hotelero-restaurantero.

Estudios anteriormente mencionados reflejan la importancia de aplicar normas de seguridad alimentaria y la correcta manipulación de alimentos en empresas hoteleras y restaurantes. Esto hace que se impulse el turismo en ciudades con características y atributos turísticos

Como resultado del análisis de la situación del caso y tomando en consideración la necesidad imperiosa de reestructurar las metodologías empleadas por las instituciones gastronómicas de la zona objeto de estudio, se recomienda dictar capacitaciones en coordinación con instituciones de enseñanza superior, los gobiernos provinciales y cantonales y el ministerio del turismo con el objetivo de que los trabajadores de los restaurantes de Playita Mía apliquen procedimientos correctos de manipulación de los alimentos y normas adecuadas para la higiene personal. Asimismo, implementar medidas de control interno que garanticen la salud de los trabajadores y clientes, asegurando la calidad del servicio de alimentos y bebidas; estos controles sistémicos y aplicaciones de normas a su vez garantizarán el desarrollo social, económico y turístico de la ciudad de Manta.

Referencias bibliográficas

- Betancourt-Ramírez, J. B., Aldana-de-Vega, L., & Gómez-Betancourt, G. (2014). Servicio, ambiente y calidad de restaurantes en Bogotá. Estudio comparativo de empresa familiar y empresa no familiar. *Entramado*, 10(2), 60-74.
- Capetillo, V. (2013). *Marketingderestaurantes.com. Normas de higiene para tu restaurante: principal síntoma de éxito o fracaso*. <http://marketingderestaurantes.com/TipsRestaurantes/3-normas-de-higiene-para-tu-restaurante-principal-sintoma-de-exito-o-fracaso/>
- Castañeda-Ruelas, G. M., & Jiménez-Edeza, M. (2017). Participación del personal de cocina en la diseminación de microorganismos en

Higiene y manipulación de los alimentos en los restaurantes de Playita Mía de la ciudad de Manta

Viera Manzo, Fernández Sanabria, Caballero Mero, Loo Caicedo, Cabrera Chávez



- comedores de escuelas de tiempo completo. *salud pública de méxico*, 59, 212-213.
- Ecotravel. (2014). *Información de la ciudad de Manta*.
<http://www.ecotravel.com/ecuador/ciudades-destinos/manta.php>
- FAO. (2009). *Hazard Analysis and Critical Control Points*.
<http://www.fao.org/home/es/>
- González, C. E. (2010). *La-evaluacion-de-los-proveedores-de-alimentos-en-restaurante-importancia-y-relevancia*.
<http://www.gestionrestaurantes.com/la-evaluacion-de-los-proveedores-de-alimentos-en-restaurante-importancia-y-relevancia/>
- Jiménez, A. S. (2005). Seguridad alimentaria y nutricional: Una mirada global. *Revista Cubana de Salud Pública*, 31(3), 0-0.
- Kopper, G. C. G. (2009). *Enfermedades Transmitidas por alimentos y su impacto socioeconómico*.
- Mar, S. T. (2015). *Posible solución al tratamiento de aguas residuales de Manta*. <http://www.secretariamar.gob.ec/posible-solucion-al-tratamiento-de-aguas-residuales-de-Manta>
- Oliveira, S. (2007). La importancia de la gastronomía en el turismo. Un ejemplo de Mealhada-Portugal. *Estudios y perspectivas en turismo*, 16(3), 261-280.
- OPS/OMS. (2015). *Principios generales de Higiene de los Alimentos del Codex*. <http://www.paho.org>.
https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10562:2015-principios-generales-de-higiene-de-los-alimentos-del-codex&Itemid=41271&lang=es
- Pérez, S. G. M. C., Belmonte, C. S., & Martínez, C. J. (1998). Estudio microbiológico de los alimentos elaborados en comedores colectivos de alto riesgo. *Revista Española de Salud Pública* 72(1), 67 - 75.
- Pérez-Cordón, G., Rosales, M. J., Valdez, R. A., Vargas-Vásquez, F., & Cordova, O. (2008). Detección de parásitos intestinales en agua y alimentos de Trujillo, Perú. *Revista Peruana de Medicina Experimental y Salud Pública*, 25(1), 144-148.
- Pla, L. C. (2009). *Definir un modelo de autoevaluación que mida la eficacia de los procesos operativos del restaurante*.
<http://www.gestionrestaurantes.com>
- Solano, P. J. (2008). *BPM en la industria de alimentos*.
<http://pablojavierbastidas.blogspot.com.>
- Torres, R. S., & Príncipe, N. (2013). *Evaluación de la calidad del servicio de restaurantes en el Plan de Desarrollo Concertado 2009-2021 de la provincia de Huaraz, Perú*.