



**CARRERA: TECNOLOGÍA SUPERIOR EN
TURISMO**

TEMA:

**“Implementación de Infografías de Bioseguridad para
el Balneario Turístico Choza d’ Mao, Cantón Lago Agrio,
Provincia de Sucumbíos”**

**Trabajo de investigación previo a la aprobación del
tema de proyecto integrador de grado**

**Autor: Ilda Elizabeth Arreaga Rentería
Tutor: Ing. María Fernanda Ortega. Mgtr.**

Nueva Loja 04 de noviembre de 2021

DEDICATORIA

Quiero dedicar todo este esfuerzo y arduo trabajo realizado especialmente a mi hija y mi nieto, quienes son mi fuente de inspiración para continuar hacia adelante en todas las metas propuestas, ellos son quienes dan una razón más de ser a mi vida.

A mi familia y amistades en general que me han apoyado en momentos difíciles, su apoyo ha sido determinante para continuar en el camino del conocimiento y superación personal.

AGRDECIMIENTO

Quiero dar las gracias en primer lugar a dios por darme la oportunidad de vivir y compartir gratas experiencias en diferentes ámbitos de la vida.

A mis familiares, amigos y tutores que con sus conocimientos y consejos han sido un aporte fundamental durante el proceso de formación académica, sin ellos no habría sido posible este logro.

AUTORÍA

Yo, Ilda Elizabeth Arreaga Rentería, autora del presente proyecto integrador de grado, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente



Ilda Elizabeth Arreaga Rentería

Nueva Loja, 04 de noviembre de 2021

Ing. María Fernanda Ortega. Mgtr
Tutor de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, de Quito, por tanto, se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.



Ing. María Fernanda Ortega. Mgtr.

Nueva Loja, 04 de noviembre de 2021

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

Conste por el presente documento la cesión de los derechos en trabajo fin de carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: la **Ing. María Fernanda Ortega, Mgtr** y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y la Sta. Ilda Arreada por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO.- La Sta. Ilda Elizabeth Arreaga Rentería realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Implementación de Protocolo de Bioseguridad para el Balneario Turístico Choza D’ Mao, Cantón Lago Agrio, Provincia de Sucumbíos.”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Administración en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección de la **Ing. María Fernanda Ortega, Mgtr**

DOS.- Es política del Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, que los trabajos fin de carrera se aplique, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad.

TERCERA: Los comparecientes, **Ing. María Fernanda Ortega, Mgtr** en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera y la Sta. Ilda Arreaga, como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: **“Implementación de Protocolo de Bioseguridad para el Balneario Turístico Choza D’ Mao, cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos.”**, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA: aceptación: las partes declaradas que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derecho.



Ing. María Fernanda Ortega, Mgtr



Ilda Arreaga Rentería

ÍNDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA	2
AGRDECIMIENTO	3
AUTORÍA.....	4
CERTIFICACIÓN	5
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	6
ÍNDICE DE GRÁFICOS	13
ÍNDICE DE TABLAS	15
INTRODUCCIÓN	16
Nombre del proyecto	16
Marco contextual – Antecedentes.	16
Análisis macro.....	18
Análisis meso	19
Análisis micro.....	19
Análisis de involucrados	20
Problema de investigación.....	21
Formulación del problema.....	22
Idea a defender.	22
Objeto de estudio.....	22
Campo de acción	22
Justificación.....	23
Objetivos:	23
Objetivo general	23
Objetivos Específicos.....	24

	Síntesis de la introducción.....	24
1.	MARCO TEÓRICO.....	20
1.1	Glosario.....	20
1.1.1	Actividad turística.....	20
1.1.2	Atractivo turístico.....	20
1.1.3	Balneario.....	20
1.1.4	Bar.....	21
1.1.5	Bartender.....	21
1.1.6	Capacidad de carga turística.....	22
1.1.7	Infraestructura turística.....	22
1.1.8	Ocio.....	22
1.1.9	País de residencia.....	23
1.1.10	Piscina.....	23
1.1.11	Pista de baile.....	23
1.1.12	Restaurante.....	24
1.1.13	Señalización.....	24
1.1.14	Turismo de ocio.....	25
1.1.15	Turista.....	25
1.1.16	Historia de los balnearios.....	25
1.1.17	Características de balnearios.....	26
1.1.18	Servicios Turísticos Diversos.....	27
1.1.19	Agente biológico.....	28
1.1.20	Barrera de seguridad.....	28
1.1.21	Bioseguridad o seguridad biológica.....	29

1.1.22	Contaminación.....	29
1.1.23	Descontaminación	29
1.1.24	Desinfección	29
1.1.25	Equipo de protección individual o personal	30
1.1.26	Protocolo de Bioseguridad	30
1.1.27	COVID 19	31
1.2	Marco Legal sobre los balnearios en el Ecuador.....	41
1.2.1	Responsabilidad de la dirección	41
1.2.2	Sistema de gestión de la calidad.....	42
1.2.3	Accesibilidad universal	42
1.2.4	Gestión de la seguridad	43
1.2.5	Gestión de los recursos humanos	44
1.2.6	Protocolo general de bioseguridad para destinos de playas	45
1.2.7	COE Cantonal Lago Agrio	70
2.	DIAGNÓSTICO	71
2.1	Metodología.....	71
2.2	Tipos de investigación.....	71
2.2.1	Investigación teórica.....	71
2.2.2	Investigación aplicada	72
2.2.3	Investigación exploratoria	72
2.2.4	Investigación descriptiva.....	73
2.3	Métodos de investigación.....	73
2.3.1	Cuantitativo	73
2.3.2	Cualitativo	73

2.3.3	Inductivo.....	74
2.4	Técnicas e instrumentos de investigación	74
2.4.1	Observación.....	74
2.4.2	Entrevista.....	74
2.4.3	Encuesta.....	75
2.5	Universo y muestra.....	75
2.5.1	Universo	75
2.5.2	Muestra.....	76
2.6	Resultados obtenidos.....	77
2.7	Análisis e interpretación de resultados de encuesta.	90
2.8	Entrevista con el Ing. Mao Sevilla, Propietario del Balneario Turístico Choza D' Mao	91
2.9	Análisis de Resultados de Entrevista.....	93
3.	PROPUESTA.....	94
3.1	Título de la propuesta	94
3.2	Marco y micro-localización.....	94
3.3	Esquema de la propuesta (viabilidad, impacto, recursos)	96
3.3.1	Viabilidad	96
3.3.2	Impacto	97
3.3.3	Recursos (económico y humano)	98
3.3.4	Presupuesto.....	100
3.4	Desarrollo de la propuesta.....	100
3.5	Ubicación.....	100
3.6	Descripción del atractivo.....	101

3.7	Infografía de Bioseguridad para el Restaurante	107
3.8	Infografía de Bioseguridad para la Piscina.....	109
3.9	Infografía de Bioseguridad para la Pista de Baile	111
3.10	Infografía de Bioseguridad para el Bar	113
3.11	Infografía de Bioseguridad para el parqueadero.....	115
3.12	Infografía de Bioseguridad para la Playa.....	117
3.13	Síntesis del capítulo (mayor información del lugar).....	118
CONCLUSIONES		119
RECOMENDACIONES		120
BIBLIOGRAFÍA		121
ANEXOS		128

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Ilustración 2 Aumento de infectados COVID 19 en el mundo	39
Ilustración 3 Casos y muertes de COVID 19 en Ecuador	40
Ilustración 4 Casos COVID 19 Provincia de Sucumbíos	41
Ilustración 6 Pregunta N° 1, Seleccione su Nacionalidad.....	78
Ilustración 7 Pregunta N° 2 Seleccione el rango de edad al que pertenece	79
Ilustración 8 Pregunta N°3 Seleccione el promedio de veces que usted visita el Balneario Turístico Choza D' Mao al mes	80
Ilustración 9 Pregunta N° 4 ¿Considera usted que el protocolo de bioseguridad está siendo aplicado correctamente en el Balneario Turístico Choza de Mao?	81
Ilustración 10 Pregunta N° 5. Seleccione los medios que usted más utiliza para informarse respecto a las normas de bioseguridad en los establecimientos de distracción	83
Ilustración 11 Pregunta N° 6. ¿Usted se ha contagiado por el COVID -19?	84
Ilustración 12 Pregunta N° 7. ¿Tiene algún familiar o amigo cercano que haya sido víctima del COVID -19.....	85
Ilustración 13 Pregunta N° 8. ¿En la pista de baile del Balneario Turístico Choza D' Mao, se mantiene la distancia de 2m?.....	86
Ilustración 14 Pregunta N° 9. ¿En el restaurante del Balneario Turístico Choza D' Mao, se aplican las normas de bioseguridad y distanciamiento?	87
Ilustración 15 Pregunta N° 10. ¿En el ingreso del Balneario Turístico Choza D' Mao, hay un punto de desinfección?	88
Ilustración 16 Pregunta N° 11. ¿En la piscina del Balneario Turístico Choza de Mao se guarda la distancia de 1,5m?	89
Ilustración 17 Ubicación Geográfica de la Provincia de Sucumbíos	94
Ilustración 18 Ubicación geográfica del Balneario Turístico Choza D' Mao	95
Ilustración 19 Ubicación geográfica del Balneario Turístico Choza D' Mao, Nueva Loja	95
Ilustración 20 Balneario Turístico Choza D' Mao	101

Ilustración 21 Vista aérea Balneario Turístico Choza D' Mao.....	101
Ilustración 22 Restaurante, Balneario Turístico Choza D' Mao.....	102
Ilustración 23 Piscina, Balneario Turístico Choza D' Mao.....	103
Ilustración 24 Pista de baile, Balneario Turístico Choza D' Mao.....	104
Ilustración 25 Bar, Balneario Turístico Choza D' Mao.....	105
Ilustración 26 Playa Río Aguarico, Balneario Turístico Choza D' Mao.....	106
Ilustración 27 Parqueadero, Balneario Turístico Choza D' Mao.....	106
Ilustración 28 Infografía de bioseguridad para turistas en el Restaurante.....	107
Ilustración 29 Infografía de bioseguridad para trabajadores en el Restaurante.....	108
Ilustración 30 Infografía de bioseguridad para turistas en la piscina.....	109
Ilustración 31 Infografía de bioseguridad para trabajadores en la piscina.....	110
Ilustración 32 Infografía de bioseguridad para turistas en la pista de baile.....	111
Ilustración 33 Infografía de bioseguridad para trabajadores en la pista de baile.....	112
Ilustración 34 Infografía de bioseguridad para turistas en el bar.....	113
Ilustración 35 Infografía de bioseguridad para trabajadores en el bar.....	114
Ilustración 36 Infografía de bioseguridad para turistas en el parqueadero.....	115
Ilustración 37 Infografía de bioseguridad para trabajadores en el parqueadero.....	116
Ilustración 38 Infografía de bioseguridad para turistas en la playa.....	117
Ilustración 39 Recopilación de datos in situ Balneario Turístico Choza D' Mao.....	128
Ilustración 40 Entrevista con el propietario del Balneario Turístico Choza de Mao	128
Ilustración 41 Pista de baile.....	129
Ilustración 42 Bar.....	129
Ilustración 43 Piscina de adultos.....	130
Ilustración 44 Señalética de lavado de manos.....	130
Ilustración 45 Señalética, evite aglomeraciones.....	131
Ilustración 46 Señalética preventiva.....	132
Ilustración 47 Señalética Prevención COVID - 19.....	133

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Análisis de involucrados	20
Tabla 2 Problema de investigación	21
Tabla 3 Pregunta N°1 Seleccione su nacionalidad.....	77
Tabla 4 Pregunta N° 2 Seleccione el rango de edad al que pertenece	78
Tabla 5 Pregunta N° 3 Seleccione el promedio de veces que usted visita el Balneario Turístico Choza D' Mao al mes.....	80
Tabla 6 Pregunta N° 4 ¿Considera usted que el protocolo de bioseguridad está siendo aplicado correctamente en el Balneario Turístico Choza de Mao?.....	81
Tabla 7 Pregunta N° 5 Seleccione los medios que usted más utiliza para informarse respecto a las normas de bioseguridad en los establecimientos de distracción.....	82
Tabla 8 Pregunta N° 6 ¿Usted se ha contagiado por el COVID -19?	84
Tabla 9 Pregunta N° 7 ¿Tiene algún familiar o amigo cercano que haya sido víctima del COVID -19?	85
Tabla 10 Pregunta N° 8. ¿En la pista de baile del Balneario Turístico Choza D' Mao, se mantiene la distancia de 2m?	86
Tabla 11 Pregunta N° 9 ¿En el restaurante del Balneario Turístico Choza D' Mao, se aplican las normas de bioseguridad y distanciamiento?	87
Tabla 12 Pregunta N° 10 ¿En el ingreso del Balneario Turístico Choza D' Mao, hay un punto de desinfección?	88
Tabla 13 Pregunta N° 11 ¿En la piscina del Balneario Turístico Choza de Mao se guarda la distancia de 1,5m?	89
Tabla 14 Recursos económicos utilizados.	99
Tabla 15 Presupuesto utilizado	100

INTRODUCCIÓN

Nombre del proyecto

Implementación de Protocolo de Bioseguridad para el Balneario Turístico Choza d' Mao, Cantón Lago Agrio, Provincia de Sucumbíos.

Marco contextual – Antecedentes.

Mucho se ha hablado sobre las afectaciones derivadas de la aparición del coronavirus (COVID-19) en todo el mundo, no solo porque ha provocado una gran cantidad de contagios y muertes, sino también por su impacto en la economía.

Uno de los más afectados es el turismo, basados en la Organización Mundial del Turismo (OMT) que señala que el ingreso de turistas para el año 2020 podría disminuir en un 20% y 30%. Con estos antecedentes Ecuador se vería disminuido en sus principales mercados emisores (EEUU, Perú, Colombia y España), lo que se traduce en una disminución de cerca de 450 mil visitantes internacionales (UTPL, 2020).

El sector turístico de Ecuador estima que perderá mensualmente hasta unos USD 400 millones a causa de la pandemia que obligó al cierre de fronteras en el país, dijo la ministra de Turismo, Rosi Prado. “Se hace unos cálculos (de) entre 300 y 400

millones de dólares mensuales” que perderá el país mientras dure la suspensión de actividades turísticas por el coronavirus. (PRADO, 2020).

Sucumbíos tomó una decisión drástica. El ingreso de visitantes al Cuyabeno, su principal atractivo turístico, quedó restringido desde el 13 de marzo de 2020. Esa decisión también rige para el Parque Nacional Yasuní, por disposición del Ministerio del Ambiente y Agua. En este sitio hay una “restricción completa del ingreso de turistas”.

La medida en la Reserva del Cuyabeno la confirmó el alcalde de Lago Agrio, Abraham Freire el 13 de marzo de 2020. Según él, la decisión se tomó tras la reunión en la mesa de Salud del Comité de Operaciones de Emergencia (COE), para resguardar a las comunidades de esa zona. (El Comercio, 2020)

“Sí, vamos a vernos afectados y aspiramos que desde el Gobierno Nacional se tomen las medidas necesarias para que no sean muchos días”, indicó el Alcalde, quien agregó que este cantón recibe a diario a cerca de 60 visitantes, principalmente extranjeros. En la parroquia Pacayacu, cercana a Cuyabeno, están preocupados ante la alta cantidad de turistas que pasan cada día por esa localidad antes de ingresar al área protegida (El Comercio, 2020).

Para el estudio se tomará como referencia algunos establecimientos de servicios turísticos y las recomendaciones realizadas por entidades de salud

1. El MINTUR (2020) desarrolló un protocolo general de bioseguridad para para turistas, servicios turísticos y Gobiernos Autónomos Descentralizados con el

fin de garantizar que la prestación de servicios sea la más adecuada posible donde el visitante pueda disfrutar de los atractivos a través de las medidas de bioseguridad para evitar contagios entre el turista y el prestador de servicios turísticos.

2. Las Termas de Papallacta han adoptado las medidas de bioseguridad sugeridas por parte de MINTUR y el MSP, gracias a las medidas implementadas por el establecimiento turístico se considera que está en óptimas condiciones para operar y prestar sus servicios a turistas nacionales y extranjeros. Las Termas de Papallacta atiende un adoro del 50% de su capacidad total

3. El Ministerio de Turismo y deportes Argentina al igual que el Ministerio de Turismo del Ecuador ha realizado recomendaciones en cuanto a medidas preventivas, definición y acciones para garantizar el distanciamiento social o distancia de seguridad, procedimientos para la higiene de manos y respiratoria, desinfección de superficies y ambientes. Al igual que las sugerencias para la “Prestación de servicios en balnearios turísticos.

Análisis macro

Según la OMT (2020) La actividad turística ha sido gravemente afectada por el COVID – 19, provocando grandes pérdidas económicas, tomando como ejemplo el mes de mayo donde el número de turistas internacionales se redujo “en un 98% en

comparación con 2019. El Barómetro muestra también un descenso interanual del 56% en las llegadas de turistas entre enero y mayo. Eso significa 300 millones de turistas menos y 320.000 millones de dólares de los EE.UU.

Análisis meso

Según el análisis de la CEPAL (2020) determina que el COVID-19 “Afectará gravemente el PIB del Caribe y América Latina de 8 y 1 puntos porcentuales, respectivamente mientras que el empleo total podría disminuir 9 puntos porcentuales en el Caribe y 2 puntos porcentuales en América Latina.” (CEPAL, 2020). Esto puede aumentar los problemas sociales que aquejan los países Latinoamericanos, incrementando el desempleo y por ende la inseguridad sanitaria de los países

Análisis micro

Según Garrido (2020) en el Ecuador habrá grandes pérdidas económicas a causa del COVID-19, se calcula un promedio de 800 millones de dólares, situación que contribuirá a la pérdida de empleos en el sector turístico del Ecuador.

La pandemia actual ha causado graves efectos en todas las actividades económicas del país, siendo la actividad turística la más golpeada a inicios de la pandemia, ello se evidencia en los centros turísticos que están vacíos, algunos se perdieron, los pocos que logran permanecer se debe al poder adquisitivo que tenían los

propietarios para poder sostenerlo a pesar de no haber registrado movimiento por un tiempo prolongado.

Análisis de involucrados

Tabla 1 Análisis de involucrados

ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS GRUPOS	INTERESES EN LA INVESTIGACIÓN	PROBLEMAS PERCIBIDOS	RECURSOS Y MANDATOS (recursos que aporten y mandatos son leyes, normas a seguir)
Balneario Turístico Choza D' Mao	Garantizar seguridad a los usuarios y trabajadores Cumple con los requisitos necesarios para la apertura del establecimiento turístico	Recursos económicos para la adquisición de nuevos implementos Indisciplina de determinados clientes que no cumplen con el protocolo de bioseguridad	Protocolo de bioseguridad implementado por el MINTUR
Clientes	Poder disfrutar del establecimiento con seguridad	Incumplimiento del protocolo de bioseguridad por parte de los oferentes Incumplimiento de control por parte de los organismos rectores (MINTUR y MSP) hacia los establecimientos turísticos	Protocolo de bioseguridad para los balnearios y sectores húmedos en el Ecuador.
Trabajadores	Realizar el trabajo con el menor riesgo posible Contar con un plan de acción en caso de presentarse inconvenientes	Incumplimiento de las normas d bioseguridad de clientes que solicitan determinados servicios	Ley del trabajador, derechos y obligaciones
Proveedores	Tener referencia de donde se pueda conseguir determinados implementos de vital importancia	Descoordinación de trabajo Ausencia de acuerdos y tratados para la adquisición de materiales necesarios en diversos casos	Derecho mercantil, mutuo acuerdo

Arrega, I. (2021). Análisis de involucrados. Nueva Loja.

Problema de investigación

Tabla 2 Problema de investigación

CAUSAS	DEFINICION DEL PROBLEMA	CONSECUENCIAS
<ul style="list-style-type: none"> - Incremento de contagios - Cierre de negocios de manera obligatoria (cuarentena) - Pérdida de vidas humanas 	<p>Inconsciencia de las personas ante la pandemia del COVID-19</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Colapso de hospitales y centros de salud - Colapso económico en diferentes sectores - Pérdida de empleos - Colapso social
INDICADORES O SÍNTOMAS		
<ul style="list-style-type: none"> - Alto Porcentaje de clientes que cumplen el protocolo de bioseguridad - Porcentaje de cumplimiento con el protocolo de bioseguridad por parte del establecimiento - 75% de aforo permitido de clientes en el establecimiento 		

Arrega, I. (2021). Problema de investigación. Nueva Loja.

Formulación del problema

¿Cómo afecta el incumplimiento de las normas de bioseguridad por parte de los clientes al Balneario Turístico Choza D' Mao?

Idea a defender.

Con la creación del Protocolo de Bioseguridad para el Balneario Turístico Choza D' Mao, se pretende disminuir los contagios de COVID-19 en la ciudad de Nueva Loja a través del cumplimiento de las normas; porque el servicio que se brindará en el establecimiento contará las medidas de bioseguridad para los trabajadores y clientes.

Objeto de estudio.

Protocolo de Bioseguridad y actividad turística.

Campo de acción

Balneario Turístico Choza D' MAO, en la Avenida González Suarez Marañón, sector las Chozas del Aguarico, Cantón Lago Agrio, Provincia de Sucumbíos.

Justificación

La importancia de esta propuesta se ve reflejada en la medida que ayudará al Cliente Interno, a conocer y aplicar de manera adecuada el protocolo de bioseguridad para, prevenir los riesgos biológicos y a su vez mejorar la calidad de atención a los Clientes externos que visitarán el Balneario Turístico Chozas D' MAO, tratando de disminuir la prevalencia e incidencia de contagios de enfermedades, aportando a nivel educativo a los turistas que frecuentan las instalaciones del balneario turístico.

Esta propuesta es de interés porque se presenta como una herramienta que garantizará seguridad sanitaria a sus clientes y por ende esto contribuirá al incremento de turistas que visitan el establecimiento, el incremento progresivo de turistas a su vez permitirá que se genere un dinamismo económico en el sector basado en el cumplimiento del protocolo de bioseguridad en todas las áreas donde presta servicio el establecimiento.

Objetivos:

Objetivo general

- Diseñar infografías Protocolo de Bioseguridad y medidas de prevención para el Balneario Turístico D MAO, en el Cantón Lago Agrio, Provincia de Sucumbíos.

Objetivos Específicos

- Fundamentar teóricamente el desarrollo del Proyecto mediante la recopilación de información en base a fuentes documentales.
- Diagnosticar la situación actual del Balneario Turístico Choza D' Mao, mediante encuestas, entrevistas, observación directa y recopilación de información mediante fichas técnicas
- Diseñar infografías de protocolo de bioseguridad para el Balneario Turístico Choza D' Mao.

Síntesis de la introducción

El presente proyecto plantea Implementar el Protocolo de Bioseguridad para el Balneario Turístico Choza d' Mao, Cantón Lago Agrio, Provincia de Sucumbíos Por este motivo, para su desarrollo se toma como referencia las sugerencias del Ministerio de Turismo, Ministerio de Trabajo y Ministerio de Salud Pública, quienes han elaborado protocolos sanitarios frente a la COVID-19 para preparar la reapertura del sector turístico, esta herramienta ayuda a los balnearios a identificar y analizar los riesgos en sus organizaciones, así como a implementar las mejores prácticas en el servicio, en sus instalaciones y con su personal para hacer frente al virus.

1. MARCO TEÓRICO

1.1 Glosario

1.1.1 *Actividad turística*

“Actividades que llevan a cabo los turistas durante el periodo que dura su viaje en un lugar fuera de su espacio habitual, estas se realizan con fines de ocio, diversión, descanso y otros motivos.” (Entorno Turístico, 2016)

1.1.2 *Atractivo turístico*

“Resultado de un registro valorado que, por sus atributos naturales, culturales y oportunidades para la operación constituyen parte del patrimonio turístico. Es un elemento base para la gestión, planificación, ejecución y evaluación turística del territorio.” (MINTUR, 2018)

1.1.3 *Balneario*

El concepto de balneario se emplea de diferentes maneras de acuerdo a la región geográfica. La primera acepción mencionada por el diccionario de la Real Academia Española (RAE) señala que balneario es un adjetivo que alude a aquello vinculado a un baño público, sobre todo a los que son medicinales.

Balneario también es el nombre que, en el continente europeo, reciben las instalaciones equipadas con baños medicinales y servicios turísticos. Estos balnearios se basan en el uso del agua mineral o termal como herramienta curativa. Diversas afecciones respiratorias, de las articulaciones, dermatológicas y de la digestión, entre otras, pueden tratarse en estos balnearios.

Por lo general los balnearios cuentan con distintas clases de duchas y piscinas para que las personas puedan aprovechar el agua. Cuando estos balnearios no son medicinales, sino que apuntan a lo estético o a la relajación, incluyen sauna, solárium y otras opciones. (Pérez & Merino, 2017)

1.1.4 Bar

Establecimiento donde se consumen bebidas alcohólicas y no alcohólicas, alimentos ligeros como bocaditos, picadas, sandwich, entre otros similares, cuya estructura debe tener una barra o mostrador donde se servirán las bebidas y todo aquello que ordenen los consumidores, para el consumo dentro del establecimiento. No podrá contar con área de baile. (MINTUR, 2018)

1.1.5 Bartender

Es un profesional de la barra, sabe de coctelería, administración de la barra, servicio al cliente y crea experiencias con las bebidas que realiza.

Es una persona que atiende detrás de la barra a los clientes en un hotel, crucero, antro, discoteca y otros lugares con bar. El bartender es un concepto más moderno que involucra más servicio al cliente, una mejor atención detrás de la barra. (Coctelería, 2021)

1.1.6 Capacidad de carga turística

Representa el máximo número de personas que un destino o espacio turístico puede soportar antes que el recurso ambiental se comience a deteriorar de manera inaceptable o la experiencia del visitante se reduzca de manera inaceptable. (Entorno Turístico, 2016)

1.1.7 Infraestructura turística

“Es el conjunto de instalaciones físicas y dotación de bienes y servicios de un país o región destinada a atender visitantes extranjeros.” (Páez, 2021)

1.1.8 Ocio

Se ha de percibir que existan espacios comerciales, para la realización de compras del turista, así como se ha de incluir actividades de playa, deportes extremos y otra clase de atractivos que el cliente percibe para catalogar el turismo de sol y playa como de calidad. (UPSE, 2021)

1.1.9 País de residencia

El país de residencia (habitual) de un hogar o una persona (o de cualquier otra unidad institucional) se determina de conformidad con el centro de interés económico predominante de sus miembros. Si una persona reside (o pretende residir) durante más de un año en un país determinado en el que tiene su centro de interés económico (por ejemplo, en el que para la mayor parte del tiempo), se considera que esta persona es residente en este país. (OMT, 2021)

1.1.10 Piscina

“Reservorio de agua para baños y deportes acuáticos (natación, natación sincronizada, saltos, waterpolo)” (Construmatica, 2010)

1.1.11 Pista de baile

La pista de baile es una configuración diferente y pone al público en una relación involucrada con la acción, la espontaneidad y el movimiento.

La pista de baile no es un lugar en el cual se produce una “experiencia contemplativa” sino una cierta forma de socialidad constituida por la convergencia de relaciones entre sujetos, movimiento corporal y música/sonoridad. (Lenarduzzi, 2016)

1.1.12 Restaurante

Establecimiento donde se elaboran y/o expenden alimentos preparados. En estos establecimientos se puede comercializar bebidas alcohólicas y no alcohólicas. También podrá ofertar servicios de cafetería y, dependiendo de la categoría, podrá disponer de servicio de autoservicio. (MINTUR, 2018)

1.1.13 Señalización

La señalización define toda la comunicación de seguridad vial internacional, que tiende en forma continua a la unificación global de los mensajes (rutas, caminos, aeropuertos, trenes, etc.). El emisor de la señalización es neutro y absolutamente anónimo, sea este público o privado. No se influye en la imagen del entorno. (SPOCH & CONGOPE, 2013)

1.1.13.1 Turismo

El turismo es un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios. Esas personas se denominan viajeros (que pueden ser o bien turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo abarca sus actividades, algunas de las cuales suponen un gasto turístico. (OMT, 2021)

1.1.14 Turismo de ocio

“Es aquel uso voluntariamente elegido del tiempo libre, que tiene como principal objetivo la recreación y, por ende, la satisfacción personal.” (INAP, 2021)

1.1.15 Turista

“Un visitante (interno, receptor o emisor) se clasifica como turista (o visitante que pernocta) si su viaje incluye una pernoctación, o como visitante del día (o excursionista) en caso contrario” (OMT, 2021)

1.1.16 Historia de los balnearios

Etimológicamente la palabra balneario proviene del latín “*balneae*” que significa "baños" y, aunque los romanos lo pusieron definitivamente de moda, su origen se remonta a cientos de años atrás. A nadie le extrañaría pensar que los propios hombres primitivos se bañaran en aguas termales calentadas con el propio calor terrestre, aunque una de las primeras evidencias de la existencia de este tipo de lugares se remonta varios siglos antes del nacimiento de Jesucristo. Alrededor del siglo V a.C., en el valle del Peloponeso, se estableció la ciudad-estado de Epidauro, declarado Patrimonio Mundial de la Unesco en 1988 y que comprende, además de diversos monumentos y templos, un teatro y un balneario. La propia organización otorgó el título de Patrimonio Mundial por

ser un "testimonio excepcional sobre los cultos terapéuticos de la antigüedad grecorromana".

Sin embargo, los romanos fueron los más grandes impulsores de estos centros de esparcimiento y descanso. Allí donde llegaban aquellos grandes conquistadores, instalaban unos "balneae". El hecho de bañarse ya no solo se entendió como sinónimo de pulcritud y limpieza, sino como sitio de recreo donde también se realizaban masajes, incluyendo esencias y aceites especiales para lograr una mejor relajación.

Entre las termas más famosas del mundo están, por descontado, las termas esparcidas por la ciudad de Roma, la capital del imperio. Las termas de Caracalla, las de Diocleciano, las Termas de Nerón o las Termas de Trajano son algunas de ellas, aunque las termas más antiguas que se conocen están en Pompeya, del siglo II a.C. (todavía continúan las excavaciones arqueológicas en la zona) (Flores, 2011)

1.1.17 Características de balnearios

Cada vez son más los lugares que ofrecen tratamientos y sesiones basados en las propiedades del agua. Y aunque los beneficios para la salud que reportan son conocidos desde antiguo, también son muchas las personas que acuden a

ellos simplemente para disfrutar de su tiempo de ocio, ponerse en forma o relajarse durante algunos días.

Balnearios

Legalmente, la denominación «balneario» está reservada para los establecimientos que proporcionan tratamientos médicos con agua mineromedicinal.

Balneario es el conjunto de instalaciones sanitarias cercanas a un manantial de aguas mineromedicinales, que dispone de profesionales sanitarios e instalaciones adecuadas para realizar técnicas terapéuticas basadas en la aplicación de estas aguas. Si no reúne estas tres condiciones (aguas mineromedicinales, profesionales sanitarios e instalaciones adecuadas), no es considerado balneario o estación termal. (Larraiza, s.f.)

1.1.18 Servicios Turísticos Diversos

Se conoce que “la gran parte de turistas de sol y playa se fijan en servicios relacionados con la zona de baño” (Domínguez, 2007), desde el momento de alquilar hamacas o sombrillas, hasta la existencia de bares, restaurantes y otros.

1.1.19 Agente biológico

Significa cualquier microorganismo, virus, sustancia infecciosa, o producto biológico que puede ser diseñado como resultado de la biotecnología, o cualquier componente de cualquiera de tales microorganismos, virus, sustancia infecciosa o producto biológico de origen natural o sintético, capaz de causar:

- Muerte, enfermedad u otro mal funcionamiento en un ser humano, un animal, una planta u otro organismo vivo; o
- El deterioro de los alimentos, el agua, equipos, suministros o materiales de cualquier tipo; o
- La alteración perjudicial del medio ambiente (Asociación Argentina de Microbiología, 2018)

1.1.20 Barrera de seguridad

Impedimento físico diseñado para prevenir el acceso de patógenos, material infeccioso, toxinas u otros bienes relacionados por personal no autorizado (p. ej. puertas cerradas con llave, sistemas de control de accesos o equipos de almacenamiento con sistema de bloqueo por pad) que aumentan la seguridad de una zona de contención para restringirla solamente a personal autorizado. (Asociación Argentina de Microbiología, 2018)

1.1.21 Bioseguridad o seguridad biológica

“Es un conjunto de normas y medidas para proteger la salud del personal, frente a riesgos biológicos, químicos y físicos a los que está expuesto en el desempeño de sus funciones, también a los pacientes y al medio ambiente” (OMS, 2021)

1.1.22 Contaminación

Presencia no deseada de material sobre una superficie (mesada, guantes, manos, etc) o dentro de otros materiales. (Asociación Argentina de Microbiología, 2018)

1.1.23 Descontaminación

Procedimiento que elimina o reduce los agentes biológicos o toxinas a un nivel seguro con respecto a la transmisión de infección u otros efectos adversos. (Asociación Argentina de Microbiología, 2018)

1.1.24 Desinfección

Proceso que reduce el número de microorganismos, pero habitualmente no las esporas bacterianas, sin necesariamente matar o remover de la materia a desinfectar todos los microorganismos. (Asociación Argentina de Microbiología, 2018)

1.1.25 Equipo de protección individual o personal

“Material, incluyendo vestimenta (p. ej. batas, guardapolvos, guantes, respiradores, gafas de seguridad), usado para prevenir la exposición o la contaminación de una persona por sustancias químicas o biológicas.” (Asociación Argentina de Microbiología, 2018)

1.1.26 Protocolo de Bioseguridad

Es un documento que incluye los lineamientos para orientar a la población frente a las medidas que se requieren para mitigar la transmisión del virus, las cuales deben adaptarse a las diferentes actividades y sectores (Santos, 2020)

Características del protocolo de bioseguridad

- Debe existir un programa diseñado en forma particular
- Este programa debe contemplar políticas de bioseguridad
- Responsable de Bioseguridad
- Comité de Bioseguridad.
- Universalidad
- Niveles de Bioseguridad
- Procedimientos (Combol, 2013)

Tipos de protocolo de bioseguridad

Hay dos tipos de protocolo de bioseguridad:

(i) el protocolo general adoptado mediante la Resolución 666 de 2020, y (ii) los protocolos específicos adoptados por el Ministerio de Salud y Protección Social para los diferentes sectores económicos y productivos.

El protocolo general de bioseguridad es aplicable a todas las actividades económicas y sociales, con independencia del sector económico. Asimismo, debe ser implementado de manera obligatoria por todos los empleadores públicos y privados, así como por los contratantes públicos y privados, entre otros.

Por otro lado, los protocolos específicos son complementarios al protocolo general y son aplicables a determinados sectores económicos, de acuerdo con las características y particularidades de cada industria. Hasta la fecha, el Ministerio de Salud ha establecido protocolos específicos para las industrias de manufactura, construcción, transporte, infraestructura del transporte y juegos de suerte y azar. Se espera que se emitan otros protocolos específicos. (Santos, 2020)

1.1.27 COVID 19

Es la enfermedad causada por el nuevo coronavirus conocido como SARS-CoV-2. La OMS tuvo noticia por primera vez de la existencia de este nuevo virus el 31 de

diciembre de 2019, al ser informada de un grupo de casos de «neumonía vírica» que se habían declarado en Wuhan (República Popular China). (OMS, 2020)

Síntomas más habituales del COVID-19:

- Fiebre
- Tos seca
- Cansancio

Síntomas menos frecuentes y que pueden afectar a algunos pacientes:

- Pérdida del gusto o el olfato
- Congestión nasal
- Conjuntivitis (enrojecimiento ocular)
- Dolor de garganta
- Dolor de cabeza
- Dolores musculares o articulares
- Diferentes tipos de erupciones cutáneas
- Náuseas o vómitos
- Diarrea
- Escalofríos o vértigo

Síntomas de un cuadro grave de la COVID-19 se incluyen:

- Disnea (dificultad respiratoria)
- Pérdida de apetito

- Confusión
- Dolor u opresión persistente en el pecho
- Temperatura alta (por encima de los 38° C)

Otros síntomas menos frecuentes:

- Irritabilidad
- Merma de la conciencia (a veces asociada a convulsiones)
- Ansiedad
- Depresión
- Trastornos del sueño
- Complicaciones neurológicas más graves y raras, como accidentes cerebrovasculares, inflamación del cerebro, estado delirante y lesiones neurales.
- Las personas de cualquier edad que tengan fiebre o tos y además respiren con dificultad, sientan dolor u opresión en el pecho o tengan dificultades para hablar o moverse deben solicitar atención médica inmediatamente. De ser posible, llame con antelación a su dispensador de atención de salud, al teléfono de asistencia o al centro de salud para que puedan indicarle el dispensario adecuado. (OMS, 2020)

Personas contagiadas por el COVID - 19

Entre las personas que desarrollan síntomas, la mayoría (alrededor del 80%) se recuperan de la enfermedad sin necesidad de recibir tratamiento

hospitalario. Alrededor del 15% desarrollan una enfermedad grave y requieren oxígeno y el 5% llegan a un estado crítico y precisan cuidados intensivos.

Entre las complicaciones que pueden llevar a la muerte se encuentran la insuficiencia respiratoria, el síndrome de dificultad respiratoria aguda, la septicemia y el choque septicémico, la tromboembolia y/o la insuficiencia multiorgánica, incluidas las lesiones cardíacas, hepáticas y renales.

Rara vez, los niños pueden manifestar un síndrome inflamatorio grave unas semanas después de la infección. (OMS, 2020)

Vacunas contra el COVID-19

Se han hecho públicos a través de comunicados de prensa amplios estudios sobre la eficacia y seguridad de cinco vacunas candidatas, que abarcan las tres vacunas mencionadas y la de Moderna y AstraZeneca, pero solo uno de ellos (el relativo a AstraZeneca) ha dado a conocer los resultados en publicaciones revisadas por homólogos. Prevemos que se publiquen más informes de este tipo en un futuro próximo. Es probable que se presenten vacunas candidatas adicionales a los organismos de reglamentación para su aprobación. Se están desarrollando muchas posibles vacunas candidatas contra la COVID-19.

Una vez que se demuestra que las vacunas son seguras y eficaces, deben ser aprobadas por los organismos nacionales de reglamentación, fabricarse con arreglo a normas precisas y distribuirse. La OMS está colaborando con

asociados de todo el mundo para ayudar a coordinar las etapas clave de este proceso, en particular facilitar el acceso equitativo a vacunas contra la COVID-19 que sean seguras y eficaces para los miles de millones de personas que las necesitarán. Para más información sobre el desarrollo de vacunas contra la COVID-19. (OMS, 2020)

Medidas de protección contra el COVID - 19

Guarde al menos 1 metro de distancia entre usted y otras personas, a fin de reducir su riesgo de infección cuando otros tosen, estornudan o hablan. Mantenga una distancia aún mayor entre usted y otras personas en espacios interiores. Cuanto mayor distancia, mejor.

Convierta el uso de la mascarilla en una parte normal de su interacción con otras personas. Para que sean lo más eficaces posibles, es esencial utilizar, guardar, limpiar y eliminar las mascarillas correctamente.

Indicaciones básicas sobre la manera de ponerse la mascarilla:

- Lávese las manos antes de ponerse la mascarilla, y también antes y después de quitársela y cada vez que la toque.
- Asegúrese de que le cubre la nariz, la boca y el mentón.
- Cuando se quite la mascarilla, guárdela en una bolsa de plástico limpia; si es de tela lávela cada día y si es una mascarilla médica, tírela a un cubo de basura.
- No utilice mascarillas con válvulas.

Indicaciones específicas sobre el tipo de mascarilla que se ha de usar, y en qué circunstancias, en función de la magnitud de la circulación del virus en el lugar en que usted vive, el lugar al que se dirige y quién es usted. (OMS, 2020)

Sugerencias para reforzar la seguridad de su entorno

Evite las 3 “C”: espacios cerrados, congestionados o que entrañen contactos cercanos.

- Se han notificado brotes en restaurantes, ensayos de coros, clases de gimnasia, clubes nocturnos, oficinas y lugares de culto en los se han reunido personas, con frecuencia en lugares interiores abarrotados en los que se suele hablar en voz alta, gritar, resoplar o cantar.
- Los riesgos de contagio con el virus de la COVID-19 son más altos en espacios abarrotados e insuficientemente ventilados en los que las personas infectadas pasan mucho tiempo juntas y muy cerca unas de otras. Al parecer, en esos entornos el virus se propaga con mayor facilidad por medio de gotículas respiratorias o aerosoles, por lo que es aún más importante adoptar precauciones.
- Reúnase al aire libre. Las reuniones al aire libre son más seguras que en interiores, en particular si los espacios interiores son pequeños y carecen de circulación de aire exterior.
- Para más información sobre la manera de organizar actividades tales como reuniones familiares, partidos de fútbol infantiles y celebraciones

familiares, consulte nuestras Preguntas y respuestas sobre las pequeñas reuniones sociales

- Evite lugares abarrotados o interiores, pero si no puede, adopte las siguientes precauciones:
- Abra una ventana. Aumente el caudal de ‘ventilación natural’ en los lugares cerrados.
- La OMS ha publicado Preguntas y respuestas sobre la ventilación y el aire acondicionado, tanto para el público en general como para las personas que gestionan espacios y edificios públicos.
- Utilice una mascarilla. (OMS, 2020)

Normas básicas de la buena higiene

- Lávese periódica y cuidadosamente las manos con un gel hidroalcohólico o con agua y jabón. Esto elimina los gérmenes que pudieran estar en sus manos, incluidos los virus.
- Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca. Las manos tocan muchas superficies en las que podrían coger el virus. Una vez contaminadas, pueden transportar el virus a los ojos, la nariz o la boca. Desde allí el virus puede entrar en el organismo e infectarlo.
- Al toser o estornudar cúbrase la boca y la nariz con el codo flexionado o con un pañuelo. Luego, tire inmediatamente el pañuelo en una papelera con tapa y lávese las manos. Con la observancia de buenas

prácticas de ‘higiene respiratoria’ usted protege a las personas de su entorno contra los virus causantes de resfriados, gripe y COVID-19.

- Limpie y desinfecte frecuentemente las superficies, en particular las que se tocan con regularidad, por ejemplo, picaportes, grifos y pantallas de teléfonos. (OMS, 2020)

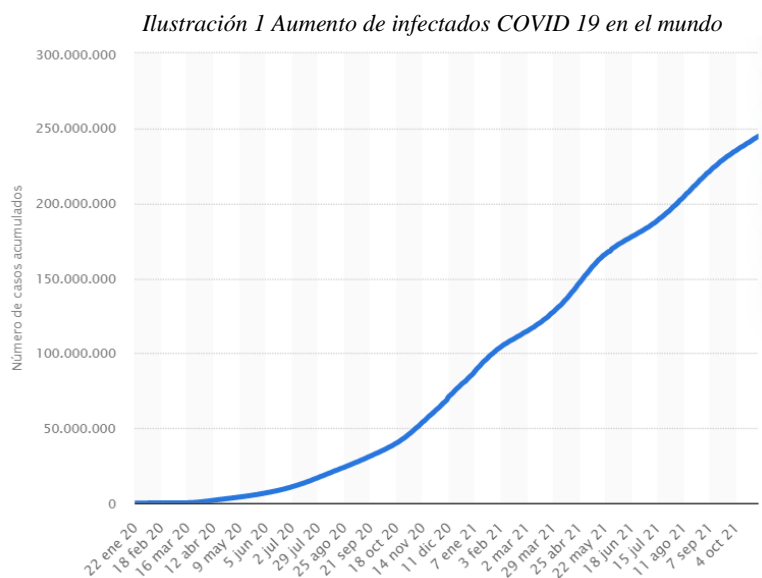
Medidas a tomar en caso de sentirse mal

- Conocer todos los síntomas de la COVID-19. Los síntomas más comunes de la COVID-19 son: fiebre, tos seca y cansancio. Otros síntomas menos frecuentes que pueden afectar a algunos pacientes son: pérdida del gusto o el olfato, dolores, dolor de cabeza, faringoamigdalitis, congestión nasal, ojos enrojecidos, diarrea o erupción cutánea.
- Permanecer en casa en autoaislamiento, aun cuando tenga síntomas leves tales como tos, dolor de cabeza y febrícula, hasta que se recupere. Llame y solicite orientación a su dispensador o servicio telefónico de atención de salud. Pida que alguien le lleve lo que necesite. Si tiene que salir de su casa o necesita que alguien esté con usted, póngase una mascarilla médica para no infectar a otras personas. (OMS, 2020)
- Si tiene fiebre, tos y dificultad para respirar busque atención médica de inmediato. Primeramente, llame por teléfono, si puede, y siga las instrucciones de su autoridad sanitaria local.

- Manténgase actualizado con la información más reciente de fuentes fiables, entre ellas la OMS o las autoridades sanitarias locales y nacionales del lugar en que se encuentre. Las autoridades locales y nacionales y las dependencias de salud pública de su zona están en situación óptima para asesorar a las personas acerca de lo que deben hacer para protegerse. (OMS, 2020)

Casos de COVID – 19 en el Mundo entero

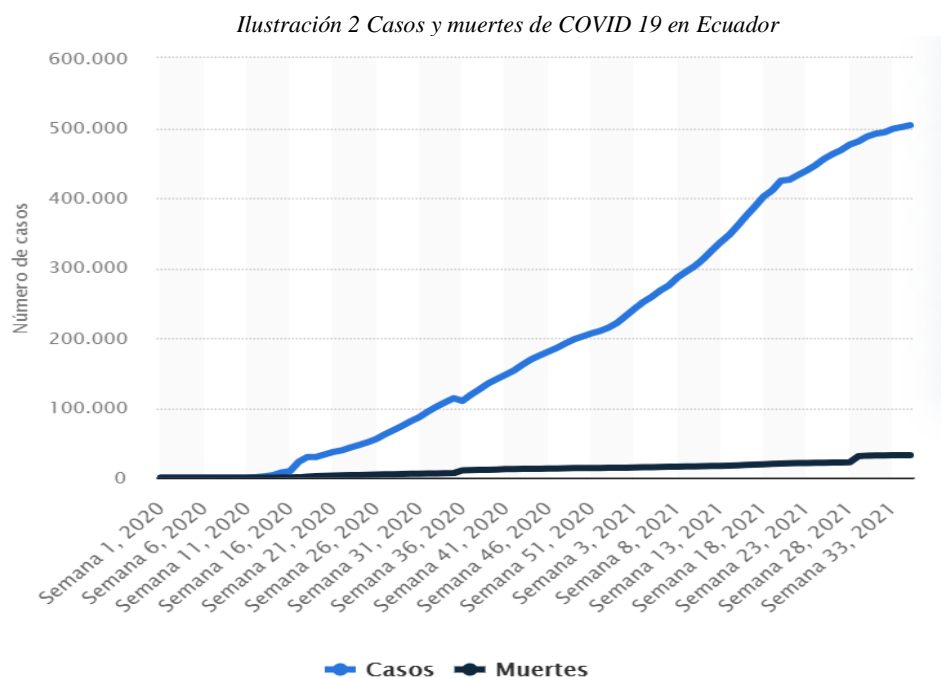
A fecha de 23 de septiembre de 2021, se han registrado en el mundo alrededor de 230,6 millones de casos de coronavirus (SARS-CoV-2). El coronavirus que se originó en la ciudad China de Wuhan se ha extendido a todos los países de la geografía europea y del mundo. (Statista, 2021)



Statista (2021) <https://es.statista.com/estadisticas/1104227/numero-acumulado-de-casos-de-coronavirus-covid-19-en-el-mundo-enero-marzo/>

Casos de COVID – 19 en el Ecuador

Hasta el momento, el Instituto Nacional de Investigación en Salud Pública (INSPI) ha tomado 1'821.662 muestras para RT-PCR COVID-19 de las cuales 507.858 son casos confirmados con pruebas PCR y 32.720 fallecidas (confirmados COVID-19). El 29 de febrero de 2020 se confirmó el primer caso de coronavirus. El 13/03/2020 se activó el COE Nacional para la coordinación de la emergencia, el 11 de marzo de 2020 se declara el Estado de Emergencia Sanitaria en el Sistema Nacional de Salud. (MSP, 2021)



Statista (2021) <https://es.statista.com/estadisticas/1110063/numero-casos-muertes-covid-19-ecuador/>

Casos de COVID – 19 en la provincia de Sucumbíos

Ilustración 3 Casos COVID 19 Provincia de Sucumbíos

SUCUMBIOS	CASCALES	280
	CUYABENO	305
	GONZALO PIZARRO	321
	LAGO AGRIO	3289
	PUTUMAYO	282
	SHUSHUFINDI	1356
	SUCUMBIOS	166
	Total	5999

Fuente: MSP (2021) https://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/2021/09/INFOGRAFIA-MEDIOS-23_Sept_2021.pdf

1.2 Marco Legal sobre los balnearios en el Ecuador.

1.2.1 Responsabilidad de la dirección

La dirección del balneario, es la encargada (por sí misma o a través de las personas en las que delegue) de asumir las funciones de planificación, organización, gestión de los recursos, comercialización, control y mejora continua de la organización para asegurar que los servicios prestados se ajustan a los objetivos de calidad. (INEN, 2014)

1.2.2 Sistema de gestión de la calidad

El balneario debe implantar un sistema de gestión de la calidad documentado y actualizado que incluya al menos:

- Esta norma.
 - Manual de la calidad, que cubra los aspectos básicos de esta norma y extienda a todo el balneario la política de gestión de la calidad.
 - Procedimientos o instrucciones de trabajo requeridos en esta norma que complementen al manual.
 - Registros de la calidad expresamente requeridos por esta norma, que demuestren que se realizan todas las actividades descritas en la norma y en los procedimientos internos.
 - La documentación que exija la legislación vigente que le sea de aplicación.
- (INEN, 2014)

1.2.3 Accesibilidad universal

La dirección del balneario es la responsable del cumplimiento de toda la legislación vigente en materia de accesibilidad.

El establecimiento debe contar con información descriptiva y objetiva del grado de accesibilidad que presenta, e identificar cuáles son las instalaciones, productos y servicios a los que pueden acceder y utilizar las personas con discapacidad y/o necesidades especiales.

Todo el personal de recepción y reservas del balneario debe poder facilitar dicha información. (INEN, 2014)

1.2.4 Gestión de la seguridad

La dirección del balneario debe definir y hacer cumplir las medidas necesarias para ofrecer el máximo nivel de seguridad. Dichas medidas deben cubrir como mínimo:

- Prevención de riesgos y accidentes.
- Seguridad alimentaria y sanitaria, de personas y bienes, de edificaciones e instalaciones.
- Protección contra incendios y gestión de emergencias. Además, el balneario debería contemplar un protocolo de evacuación de personas con discapacidad u otras necesidades especiales.

La dirección debe garantizar la seguridad de las personas e instalaciones por lo que debe dotar al balneario de los mecanismos adecuados para hacer frente a posibles situaciones de riesgo. El balneario debe conservar originales o copias de las certificaciones correspondientes a las inspecciones que debe pasar y que justifican el cumplimiento de la legislación vigente que afecta a la seguridad y a la salud de los clientes y empleados. (INEN, 2014)

1.2.5 Gestión de los recursos humanos

La gestión de los recursos humanos incluye la planificación, ejecución y control de todos los procesos relacionados con el personal del balneario. La dirección debe ejercer el liderazgo en todos estos procesos para alcanzar altos niveles de motivación en la plantilla.

La dirección del balneario debe designar una o varias personas que asuman la responsabilidad sobre todos los servicios del balneario en su ausencia (noches, fines de semana, vacaciones, etc.).

Todo el personal adscrito a los diferentes servicios que se prestan debe conocer el contenido de las partes de la norma que le afectan y su modo de aplicación en el balneario. El responsable de cada uno de los servicios debe colaborar con la dirección en difundir entre todo el personal a su cargo la política y los objetivos de la calidad de la empresa.

El responsable de cada uno de los servicios debe colaborar con la dirección, en la medida y forma en que cada empresa establezca, en la elaboración de los registros y documentos que requiera esta norma, informando a todo el personal a su cargo sobre el modo de aplicación en el balneario. (INEN, 2014)

1.2.6 Protocolo general de bioseguridad para destinos de playas

El protocolo aplica a los diversos usuarios y actores vinculados con zonas de playa utilizadas para fines turísticos, deportivos o de recreación y su cadena de valor a nivel nacional, incluyendo concesionarios de zonas marino-costeras, propietarios de residencias, empresas y comercios, servidores públicos, navegantes, bañistas, deportistas, artistas, niños, adultos mayores y más personas de grupos vulnerables. Así como Gobiernos Autónomos

Descentralizados y otros organismos competentes, quien se encargarán de la implementación del protocolo y su cumplimiento. (MINTUR, MSP, MPCIP, MAA, & ECU 911, 2020)

Estacionamientos y Áreas adyacentes.

- Ubicar señalética en lugares estratégicos como estacionamientos, que contenga las medidas de bioseguridad y prevención de los visitantes, así como el manejo de desechos.
- Incrementar la acción policial y de los GADS que tiene a cargo la competencia de tránsito, de control de circulación vehicular y uso de espacio público en las zonas aledañas a la playa. Así como el apoyo de Capitanía de Puerto, FF.AA. para ejercer el control en las playas.

Entidades de gestión de áreas adyacentes a las playas deberán:

- Proceder con la planificación espacial para las zonas de estacionamiento de acuerdo a las disposiciones del COE Nacional y la semaforización respectiva.
- Asegurar la publicación de letreros con las instrucciones de higiene y seguridad en lugares claramente visibles, y que estén ubicados en los accesos a las playas.
- Desinfectar obligatoriamente, en cada cambio de usuario, los equipos utilizados por los bañistas y usuarios en la zona de playa; como sillas, mesas, carpas, implementos de recreación, duchas, baterías sanitarias.
- Asegurar el cumplimiento de los protocolos definidos por la Autoridad Sanitaria para la limpieza y desinfección.
- Los GAD deberán definir la frecuencia de limpieza y recolección de residuos en la zona de playas y sus alrededores, que garantice un manejo seguro de los desechos sólidos.
- EL GAD deberá proveer de contenedores para residuos que tengan funda, tapa y sean accionados con pedal.

Responsables:

- Los responsables de organizar el espacio de estacionamiento y de las zonas adyacentes, son los GAD Municipales. Los GAD Municipales son los responsables de elaborar la zonificación y delimitación de playas, definiendo capacidad de carga, zonas de baño, la ubicación de las diferentes áreas de arena para colocación de parasoles, carpas, sillas; así como definir los espacios para la ubicación de los equipos de playa y brindar las capacitaciones a las asociaciones que brindan servicios en la zona de playas y áreas adyacentes. Los

GAD deberán realizar la división del área de playa conforme la zonificación establecida por el criterio técnico unificado emitido por las autoridades de controlen territorio, la cual determinará el aforo máximo de visitantes en estas áreas. Sobre los horarios de apertura, observar lo establecido por las autoridades de control en territorio, conforme los lineamientos del COE Nacional. (MINTUR, MSP, MPCIP, MAA, & ECU 911, 2020)

Acceso a la zona de baño.

- Se determinará la capacidad de ocupación potencial para las playas, teniendo en cuenta la seguridad de los usuarios y la protección de la salud, así como el distanciamiento físico.
- Para evitar la afluencia excesiva en la zona de playa, se deberá delimitar la ocupación, y establecer corredores unidireccionales para la movilidad de los transeúntes, incluido el frente de playa respectivo. Se podrán utilizar letreros con todos los lineamientos al respecto.
- Se utilizará las zonas de uso público previamente autorizadas por el COE Cantonal, en concordancia con las disposiciones de reapertura del COE Nacional.
- La forma de difundir esta información en las playas se armonizará a nivel cantonal generar estrecha articulación entre los diferentes actores turísticos y se adaptará a cada zona de baño.

- La responsabilidad de señalar el estado de ocupación y control de las playas estará a cargo de los GAD Municipales en coordinación con los diferentes niveles de Gobierno y participación del sector privado y comunitario.
- Se debe definir una vía de circulación en los accesos y corredores en la playa, a menos que sea físicamente imposible.
- En las playas con más de una entrada, solo se habilitará un sitio para tal efecto, se deberá identificar una entrada y un área de salida, claramente visible e identificada desde el área de estacionamiento, cuando existiese.
- En áreas de paso estrechas, se puede realizar una división longitudinal, preferiblemente en el piso, para permitir el tráfico unidireccional y derecho. En caso de playas de gran extensión, se buscará el mecanismo de sectorización que permita un rápido acceso y salida de la playa, evitando congestionar los accesos y la aglomeración de personas.
- En las playas donde el espacio lo permita, se deben delimitar corredores de circulación con tres metros de ancho.
- La circulación en áreas de cruce implica la obligación de usar sandalias y mantener el distanciamiento físico de dos metros entre cada usuario, evitando paradas de acceso.
- Se debe promover la incorporación de señalética con medidas de bioseguridad y prevención, número de emergencia; fácilmente visibles. (MINTUR, MSP, MPCIP, MAA, & ECU 911, 2020)

Uso de la playa o del área definida para el baño.

- El distanciamiento físico de dos metros debe observarse entre cada visitante, o entre personas que no pertenecen al mismo grupo.
- Se pueden definir corredores de circulación, paralelos y perpendiculares a la línea costera o al margen de acuerdo con el área disponible y las condiciones de cada playa, para desalentar la circulación aleatoria en áreas ocupadas.
- En cualquier playa (con excepción de las que forman parte del SNAP, las mismas que son administradas por el MAAE) se deberá considerar los mecanismos de parcelas de arena, los parasoles de los usuarios que están solos o en grupo, deben ser al menos a 3 metros de los parasoles de otros usuarios que están solos o en grupo.
- En las áreas de playa debe garantizarse una distancia de al menos 3 metros entre parasoles, carretas de venta o carpas, contados desde su límite exterior y 3 metros entre filas, esto será regla por cada GAD municipal.
- En la delimitación de espacios de playas se debe considerar: cuadrantes de 4 metros por 4 metros para cada tienda (carpa); y 3 metros por 3 metros para cada parasol; dejando una distancia de 3 metros entre cuadrantes.
- Se prohíbe la instalación de tiendas (carpas) para grupos que superen las 6 personas a fin de evitar concentración de personas dentro de las zonas de playa.
- En las playas con una alta afluencia de usuarios y donde la hidrodinámica sedimentaria ha reducido el área útil en la playa, el GAD puede determinar la

reducción del área para garantizar la necesidad de mantener la distancia de seguridad física entre los usuarios de la playa.

- En acciones de higiene, debe priorizarse el uso de productos amigables con el medio ambiente.
- En playas con sitios de desove de tortugas o anidación de fauna local, se deberá privilegiar su protección y la sostenibilidad del sistema, buscando otros mecanismos de organización del espacio. (MINTUR, MSP, MPCIP, MAA, & ECU 911, 2020)

Equipamiento de baño (sillas anfibia, pedales, toboganes, duchas, hamacas, etc.)

- Los equipos flotantes para el baño solo se pueden instalar si son esenciales para prevenir riesgos asociados con la seguridad en el baño, siempre observando el distanciamiento entre personas establecido, cuyo control depende del socorrista.
- En el monitoreo de personas con discapacidad física, deberá observarse el cumplimiento de higiene y seguridad, a saber, limpieza de sillas anfibia, después de cada uso, usuario y acompañante.
- En caso de alquiler de sillas anfibia, éstas deben ser llevadas y desinfectadas después de cada uso. Se debe utilizar los equipos de protección personal para realizar la misma y deberá hacerse con productos desinfectantes que cuenten con Registro Sanitario o Notificación Sanitaria Obligatoria emitida por la Agencia Nacional de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria, ARCSA. Se

prohíbe realizar la desinfección en zona de playa o dentro del agua, por lo que se recomienda ubicar sitios apropiados para el efecto.

- Se deberá establecer un área delimitada y señalizada para la venta en la zona de la playa donde se permitirá el trabajo por parte de grupos organizados, siempre que se respeten las normas y directrices de higiene y seguridad definidas por el COE Cantonal y en todo momento se deberá garantizar el distanciamiento físico de dos metros.
- Los vendedores deberán usar mascarilla y pantalla facial, visera al contactar a los usuarios. No podrán andar descalzos. x La capacidad o permisos de operación de comerciantes autónomos dentro de la zona de playa, será estrictamente definido por el GAD Municipal.
- Para la venta de alimentos y bebidas en la zona de la playa se deberá contar con el protocolo respectivo el mismo que deberá ser presentado por los grupos organizados y que sean previamente calificados por el GAD Municipal. (MINTUR, MSP, MPCIP, MAA, & ECU 911, 2020)

Instalaciones sanitarias incluidas o no en la playa.

- Deben definirse protocolos de higiene para instalaciones sanitarias, incluidos o no en la zona de playa; de lo contrario, deben cerrarse. El calzado es obligatorio en las instalaciones sanitarias y en todos los accesos a la zona de playa. De igual manera será obligatorio en estas instalaciones la higiene de manos, el uso de una mascarilla dentro de la misma, distanciamiento entre personas de dos

metros, la información debe estar disponible sobre el número máximo de usuarios siempre observando el distanciamiento físico, de acuerdo con las pautas definidas por el COE Nacional, los usuarios deben esperar su turno afuera, manteniendo distancias seguras, de preferencia pintar los espacios correspondientes que delimiten el distanciamiento respectivo.

- Se debe aumentar la frecuencia de limpieza y desinfección de esos sitios, utilizando productos de aseo presentes en el mercado.
- Se debe garantizar el suministro de jabón líquido para el lavado de manos, y de gel desinfectante con alcohol antiséptico al 70 % para su desinfección, que tenga Registro Sanitario o Notificación Sanitaria Obligatoria de la ARCSA. (MINTUR, MSP, MPCIP, MAA, & ECU 911, 2020)

Gestión de residuos.

- Implementar campañas para que los usuarios regresen a sus domicilios los desechos de manera responsable.
- En la zona de playa y adyacentes se contará con contenedores disponibles para depositar residuos (o alternativamente soportes de bolsas) con tapa y accionados con pedal.
- En el área que rodea los contenedores, se debe colocar una red de seguridad para, en situaciones de mayor intensidad del viento, evite la dispersión de residuos, especialmente mascarillas, toallas húmedas, viseras y guantes, que pueden ser proyectados; sin perjuicio que estos desechos es preferible que los visitantes los trasladen a sus domicilios.

- Los contenedores deben tener bolsas resistentes, tapa y ser accionados con pedal.
- Se deberá realizar una mayor frecuencia de recolección de desechos, asegurando que el llenado de las bolsas no exceda 2/3 de su capacidad, para evitar no solo la dispersión de residuos, sino también el contacto de usuarios con residuos. Si es necesario, se deben colocar más contenedores para el almacenamiento de desperdicios.
- Al recoger los desechos, las bolsas deben cerrarse inmediatamente con un nudo, abrazadera o corbata, evitando el contacto de los trabajadores con los residuos. Los desechos nunca deben ser manipulados, ni tampoco ser exprimidos para sacar el aire.
- La higiene de los contenedores de residuos debe cumplir con los procedimientos de limpieza y desinfección para superficies, definidas por el GAD.
- Las áreas que rodean los contenedores también deben desinfectarse y en caso de haber residuos en estos deben ser recolectados con el equipo apropiado y bajo estrictas medidas de bioseguridad.
- Se debe realizar una inspección diaria de la playa para verificar la existencia de residuos dispersos y su recolección por parte de la Empresa de Gestión de Desechos del GAD correspondiente.
- Los trabajadores responsables de recoger los desechos en la playa y limpiarlos deben usar equipo de protección personal al abrir y manipular contenedores.
(MINTUR, MSP, MPCIP, MAA, & ECU 911, 2020)

Los paneles de información en la entrada de las playas deben tener

- Ubicación de los servicios y equipos disponibles, es decir, la ubicación del socorrista, estación de rescate, área de baño, direcciones de circulación, acceso a la playa (zona de entrada y salida), estacionamiento, lugares de puntos ecológicos, o deberán adaptarse a cada situación;
- Horario de apertura de servicios, equipos y del ingreso a la playa. Reglas de comportamiento (sociales y ambientales), las cuales deberán observar siempre lo establecido en casa color de semaforización. x Contactos telefónicos en caso de emergencia.
- Enlace a páginas oficiales: SNGRE, autoridad ambiental competente, Ministerio de Turismo. (MINTUR, MSP, MPCIP, MAA, & ECU 911, 2020)

Recomendaciones para toda persona antes de salir de casa

- Higiene personal diaria
- Cabello recogido
- Fortalecer la higiene y desinfección de manos dentro y fuera del establecimiento, lavarse las manos con abundante agua y jabón durante al menos 40 segundos cada que se requiera, así como también después de estornudar, toser o limpiarse la nariz, se sugiere la desinfección con alcohol gel al 70% posterior a la limpieza.
- No utilizar joyas como: anillos, aretes, collares, pulseras, etc.

- Se realice el cambio de prendas de vestir por el uniforme de trabajo o ropa de trabajo en el establecimiento, siempre observando el lavado y desinfección de manos.
- Utilizar mascarilla permanentemente.
- Mantener distancia entre las personas de al menos dos metros.
- Llevar un dispensador de alcohol gel al 70% de uso personal.
- No tocarse el rostro.
- En caso de presentar sintomatología relacionada con la COVID-19, abstenerse de salir de la casa, notificar inmediatamente al empleador, no ir al lugar de trabajo y seguir el procedimiento establecido por las unidades de talento humano.
- Evitar saludos que impliquen contacto físico.
- Al toser o estornudar cubrirse con el ángulo interno del codo, incluso si está utilizando mascarilla. (MINTUR, Ministerio de Gobierno y MSP, 2020)

Desplazamientos al lugar de trabajo y retorno a su hogar

- En los desplazamientos hacia y desde el lugar de trabajo, se deberá guardar la distancia interpersonal y uso permanente de mascarilla.
- Siempre que pueda, es preferible en esta situación el transporte individual.
- Lavado de manos antes y después de hacer uso de los medios de transporte. (MINTUR, Ministerio de Gobierno y MSP, 2020)

Requisitos del Establecimiento Lugar de trabajo

El empleador debe:

- Evaluar y monitorear el estado de salud de los trabajadores diariamente con frecuencia" es competencia de un doctor o médico ocupacional; por lo tanto, lo que corresponde es monitorear la temperatura, y cumplimiento de medidas de higiene y distancia social de 2 metros. Se debe realizar la lectura de temperatura (termómetro infrarrojo) al personal al inicio y fin de la jornada de trabajo, y llevar el registro correspondiente. Si la temperatura de la persona está por encima de los treinta y ocho (38) grados centígrados no podrá ingresar al establecimiento.
- Identificar previamente los establecimientos de salud más cercanos a la empresa.
- Solicitar el retorno a casa del personal con signos o síntomas de COVID-19 o similares (fiebre, dificultad respiratoria, tos seca). El área ocupada por la persona con síntomas de sospecha, deberá ser limpiada y desinfectada luego de ser desocupada. Caso confirmado: Caso que cumple criterio de confirmación por laboratorio: PCR o test de diagnóstico positivo de antígeno o anticuerpos. Caso probable: Caso de infección respiratoria aguda grave con criterio clínico y radiológico compatible con un diagnóstico de COVID-19 no confirmado. Caso posible o sospechoso: Caso con infección respiratoria aguda leve al que no se le ha realizado prueba de diagnóstico microbiológico.

- Brindar información básica sobre las medidas y normas de seguridad con relación a la emergencia sanitaria por COVID-19, con una frecuencia definida. La información deberá contener la siguiente temática: a. Definición de caso sospechoso; b. Definición de contacto; c. Acciones a seguir frente a cada caso; d. Protección para la atención al público; e. Medidas personales y colectivas de protección y prevención; f. Información oportuna y precisa, transparente, acerca de la evolución de la pandemia en cada centro o local de trabajo; g. Canales de comunicación expeditos y ágiles; h. Disponer de dispensador/es de solución desinfectante al ingreso y/o en áreas estratégicas dentro del establecimiento; i. Colocar un mecanismo de desinfección de calzado para el personal y personas usuarias; j. Y demás información actualizada que considere necesaria;
- El empleador o su delegado deberá designar un área de vestuario para el personal, área que deberá limpiarse y desinfectarse de manera constante. La periodicidad de la limpieza y desinfección de estas áreas dependerá del nivel de afluencia que tenga el lugar, a fin de minimizar riesgo biológico.
- Promover los buenos hábitos de higiene dentro del establecimiento
- Cada establecimiento deberá proveer al personal de los equipos de protección personal (mascarillas) e higiene y desinfección, necesarios para poder seguir las recomendaciones individuales, adaptándose a cada actividad concreta. Guantes en caso de ser necesario, estos están recomendado únicamente para el personal de limpieza.

- Con carácter general, es necesario mantener un aprovisionamiento e inventario adecuado de jabón líquido, pañuelos desechables y alcohol o gel al 70 %, mismos que deben contar con Registro Sanitario o Notificación Sanitaria Obligatoria emitida por la Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), Doctor Leopoldo Izquieta Pérez; así como también, deben contar bolsas para el manejo de desechos y la gestión de los mismos.
- Se recomienda adaptar en el área de lavado y desinfección de manos los siguientes implementos: dispensador de jabón líquido, dispensador de papel toalla o secadora de manos, dispensador de alcohol gel al 70 %.
- Incorporar una cartilla de control actualizada de limpieza de baterías sanitarias y/o baños.
- Se debe contar con recipientes con funda, tapa y accionados por pedal, para la correcta disposición de toallas de papel y mascarillas desechables.
- Para estos casos (bares y discotecas) la disposición sobre el distanciamiento, en espacios abiertos y espacios cerrados, deberá mantener una distancia de al menos 2 metros entre persona y persona, incluido los empleados.
- Observar las disposiciones emitidas por el Ministerio de Trabajo sobre el retorno progresivo del personal y sus horarios, mismas que serán analizadas por el propietario o administrador del establecimiento.
- Dar cumplimiento a las disposiciones emitidas por las autoridades correspondientes sobre salud y seguridad en el trabajo (riesgos laborales). Cumplir con la normativa establecida para la manipulación de alimentos y su

procesamiento, emitida por la autoridad sanitaria correspondiente. (MINTUR, Ministerio de Gobierno y MSP, 2020)

Meseros:

- Deberán limitar la comunicación oral a lo necesario.
- De preferencia se recomienda adoptar un medio (ejemplo: menú digital u otros medios telemáticos) que facilite la toma de pedidos con comunicación hablada reducida.
- Lavar y desinfectar sus manos en base a las pausas definidas en su jornada laboral
- Bolígrafos de uso personal y desinfectarlos con mayor frecuencia. Se recomienda mantener un bolígrafo para uso exclusivo de clientes, el cual deberá ser desinfectado después de cada uso.
- Desinfectar los menús/cartas/bolígrafo después de cada uso. Desinfectar mesas, sillas, barras antes y después de la permanencia de un usuario.
- Verificar el distanciamiento entre las personas usuarias entre sus mesas de 2 metros.

Cajeros:

- Deberán tomar las medidas de precaución en cuanto al manejo de dinero, prefiriendo medios de pagos electrónicos. De preferencia si es pago electrónico permitir el usuario inserte la tarjeta en data fast.

- Usar un medio de desinfección de manos con mayor frecuencia (ejemplo: alcohol gel, paños húmedos, toallas/papel con soluciones desinfectantes, etc.)
- Lavar y desinfectar sus manos en base a las pausas definidas en su jornada laboral y de acuerdo al numeral 3 del literal II
- Bolígrafos de uso personal y desinfectarlos con mayor frecuencia. Se recomienda mantener un bolígrafo para uso exclusivo de clientes, el cual deberá ser desinfectado después de cada uso.
- Solicitar a los usuarios facilitar la exposición de los documentos / información, sin establecer contacto y manteniendo distancia entre el personal del local y el usuario.
- Se recomienda utilizar medios de pago electrónico (transferencias bancarias, tarjetas de débito o crédito, etc.). Evitar el pago de dinero en efectivo. Incorporar sistema de venta mediante cover.
- Se recomienda utilizar facturación electrónica.
- Evitar la firma de recibos, voucher, facturas, etc. 3.

Guardias de seguridad:

- Deberán limitar la comunicación oral cada vez que sea necesario.
- Desinfectar las zonas de trabajo frecuentemente de acuerdo con la afluencia de personal que se tenga el lugar.
- Cumplir con la norma de bioseguridad en el uso de mascarillas en buen estado.

Bar tender:

- Lavar y desinfectar sus manos con alcohol o alcohol gel al 70 % permanentemente.
- Usar un medio de desinfección de manos con mayor frecuencia (ejemplo: alcohol gel al 70 %, toallas/papel con soluciones desinfectantes, etc.).
- Utilizar mascarilla, la misma que debe encontrarse en buen estado.
- Desinfectar las zonas de trabajo frecuentemente.
- Lavar luego de su utilización y de manera frecuente las herramientas de barra.
- Llevar un registro de limpieza de barra.
- Clasificar los desechos biodegradables conforme la normativa vigente. (MINTUR, Ministerio de Gobierno y MSP, 2020)

Requisitos de limpieza y desinfección de instalaciones

- Con base en la realidad de cada establecimiento, deberán contar con los debidos procedimientos de limpieza antes de la apertura al público y llevar los registros relacionados como garantía del cumplimiento.
- Cada establecimiento deberá crear una frecuencia de limpieza que se ajuste a la realidad de su operación.
- Se debe de establecer con qué frecuencia se debe de realizar la limpieza, no se puede dejar a libre elección, caso contrario el riesgo biológico está latente.

- Las superficies del baño y el sanitario deben limpiarse y desinfectarse al menos cuatro veces al día y según la frecuencia del uso, se deberá llevar el registro diario de limpieza y desinfección. Se deberá observar lo establecido en el Reglamento Sustitutivo para el control del funcionamiento de los servicios y baterías sanitarias en los establecimientos turísticos.
- Se recomienda utilizar desinfectantes como el hipoclorito de sodio al 0.1% o alcohol al 70% para la limpieza de los objetos, superficies y materiales de uso constante; así como las superficies del baño (o cualquier otro objeto sobre el que se estornude o tosa).
- Los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección deben ser reutilizables de preferencia, caso contrario lavados con abundante agua y jabón para asegurar su limpieza, los mismos deben estar limpios y desinfectados cada vez que se utilicen.
- Se deberá realizar limpieza y desinfección constante de superficies que tengan un alto grado de manipulación, así como la limpieza de: a. Computadores, pantallas, mouse, teclado. b. Puertas, manubrios, interruptores de luz. c. Llaves de agua, dispensadoras de jabón y desinfectante, dispensadoras de papel, secadores de manos. d. Superficies de trabajo. e. Menús, bolígrafos. f. Counters, mesas, sillas. g. Lavabos, mesones, equipos de cocina. h. Baños y vestidores. i. Sistema de aire (ductos o equipos de enfriamiento). j. Otras que se consideren de riesgo.

- Se deberá realizar limpieza y desinfección constante de superficies, máquinas dispensadoras, picaportes de puertas, entre otros, y en general, cualquier superficie que esté expuesta a los clientes como empleados. Desinfección a través de purificadores de aire
- Cada establecimiento deberá definir los químicos a utilizar autorizados por el Ministerio de Salud y el ARCSA.
- Los establecimientos deberán establecer una frecuencia de cambio de paños, que NO comprometa la inocuidad de los alimentos y la salud de las personas.
- El personal de limpieza debe lavar sus manos antes y después de realizar las tareas de limpieza y desinfección, así mismo se deben utilizar guantes de pvc, mascarilla, delantal de caucho y seguir las recomendaciones del fabricante de los insumos a utilizar
- El administrador del establecimiento de alimentos y bebidas: bares y discotecas, mantendrá un estricto control del cumplimiento de este protocolo a través del registro de limpieza y desinfección de las áreas destinadas a la preparación de alimentos y bebidas, el mismo que deberá ser revisado en los controles realizados por las autoridades competentes en control sanitario.
- Las veces de la realización de la limpieza y desinfección de las baterías sanitarias va a depender del horario de atención al público, se recomienda establecer que la limpieza y desinfección hacer cada dos horas, pudiendo incrementar la frecuencia de la limpieza y desinfección dependiendo de la afluencia de las personas (MINTUR, Ministerio de Gobierno y MSP, 2020)

Requisitos de herramientas de bar:

- Con base en la realidad de cada establecimiento, se deberán levantar procedimientos de limpieza de utensilios, vajilla y mantelería, y se deberán llevar los registros relacionados como garantía del cumplimiento. Se recomienda la utilización de vajillas e implementos desechables, de ser el caso
- La vajilla, cubiertos y cristalería utilizada no es necesario desecharla, pero sí lavarla en lavavajillas o a mano usando guantes desechables con agua caliente y detergente, después de su uso debe dejarlos secar por separado. No dejar al aire libre, colocar en estanterías desinfectadas y eliminar los guantes y realizar lavado de manos. Se debe incluir en este proceso la vajilla, cubiertos y cristalería que no se haya usado, pero haya podido estar en contacto con las manos de los clientes.
- Mesas, mantelería, individuales lavables a. Aumentar la frecuencia de cambio entre usuarios b. Eliminar los residuos y rociar solución desinfectante sobre las superficies después de la limpieza o antes del siguiente cliente. (MINTUR, Ministerio de Gobierno y MSP, 2020)

Requisitos para el manejo de proveedores:

- Con base en la realidad de cada establecimiento, antes de la apertura se debe de contar con estos procedimientos de manejo de proveedores, así como los horarios para el cumplimiento de su trabajo.

- En lo posible los establecimientos deberán optar por proveedores que garanticen el cumplimiento de las normas de bioseguridad dictadas por el COE Nacional. Se recomienda solicitar lo siguiente: a. Uso de mascarilla al momento de la entrega. b. Los guantes deben estar en buenas condiciones. El uso de guantes no le exime de realizar el lavado de manos frecuentemente. c. Desinfección de calzado en pediluvio que se encontraran en los ingresos.
- Si no se cuenta con proveedores específicos, y las compras se hacen en un lugar de expendio colectivo (Ejemplo: mercados, supermercados, etc.) deberán tomarse las medidas necesarias para prevenir la contaminación durante la compra y una vez en el establecimiento. Se sugiere: a. Uso de mascarilla y guantes al momento de hacer las compras b. Desinfección de las compras una vez que lleguen al establecimiento c. Cambio de vestimenta y desinfección de calzado una vez que se ingrese al establecimiento. (MINTUR, Ministerio de Gobierno y MSP, 2020)

Requisitos para el cliente:

- Seguir las normas establecidas por el COE Nacional y COE Cantonal.
- Utilizar mascarilla, la cual debe encontrarse en buen estado.
- Se debe contar con señalética, clara acerca de uso de mascarilla, distanciamiento de 2 metros, lavado y desinfección de manos. Dicha señalética deberá cumplir con lo establecidos en la norma INEN.

- Promover la forma de pago a través de medios digitales como: tarjetas de crédito, débito, transferencias u otros aplicativos. 5. Cumplir con las normas de higiene y sanitización al ingreso del establecimiento. 6. Mantener la distancia de al menos dos metros entre personas, en establecimientos ubicados tanto en espacios abiertos como en espacios cerrados.
- Se observarán los horarios restringidos para la atención a personas usuarias, conforme las disposiciones del COE Cantonal. Se recomienda utilizar mecanismos de reserva previa de mesas, además se velará por un consumo responsable de alcohol.
- Colocar a los clientes en mesas separadas manteniendo el distanciamiento social.
- Previo al ingreso del cliente, debe tomársele la temperatura mediante un dispositivo electrónico de medición a distancia y advertirle que su permanencia dentro del establecimiento estará condicionada al empleo obligatorio de mascarilla y el cumplimiento de las medidas de bioseguridad dispuestas por la autoridad.
- No se permitirá el ingreso de menores de edad o indocumentados, lo que se comprobará con la exigencia de presentación de documento de identidad válido y vigente, previo al ingreso al establecimiento.
- Prohibición de fumar, tanto dentro del establecimiento en los espacios cerrados, como en los espacios abiertos, si el local tuviese esa disposición espacial.

- En el caso de incumplimiento reiterado de las normas de seguridad al interior del establecimiento, se solicitará la salida del o los clientes infractores.
- En el caso de incumplimiento de las medidas de seguridad sanitaria por parte de los asistentes al local, el propietario o administrador, suspenderá temporal o definitivamente las actividades, con el fin de precautelar las condiciones de operación adecuadas, y conforme las normativas dispuestas por la autoridad
- No se permitirá el ingreso de clientes con bebidas o alimentos adquiridos fuera del local.
- No se impedirá el ingreso de los servidores públicos competentes de control y vigilancia, para determinar el cumplimiento óptimo de las medidas de seguridad establecidas por la autoridad. (MINTUR, Ministerio de Gobierno y MSP, 2020)

Requisitos para el manejo de desechos:

- El personal encargado de manipular los desechos deberá poseer conocimiento previo de los procedimientos de seguridad para tal efecto, para lo cual el jefe inmediato o su delegado deberá garantizar dicha capacitación.
- Para el buen manejo de residuos, los establecimientos deberán contar con contenedores con tapas, fundas y accionados con pedal. Deberá asegurar el número de implementos suficientes acorde a su operación.
- Los desechos que se generen como guantes, pañuelos, mascarillas, se deben eliminar en una funda de plástico en un tacho de basura (preferiblemente con

tapa y pedal de apertura) dispuesto en el lugar; estos desechos no deben considerarse para actividades de recuperación y posterior reúso o reciclaje.

- Observar las disposiciones establecidas para la disposición de desperdicios, emitidas por las autoridades competentes. (MINTUR, Ministerio de Gobierno y MSP, 2020)

Acciones necesarias previas al inicio de operaciones

- Contar con los permisos de funcionamiento correspondientes y a disposición de la autoridad de control competente cuando les sean requeridos, entre estos: a. Permiso de Actividad Económica. b. Permiso de Bomberos. c. Registro Turístico. d. Patente Municipal. e. Certificado Ambiental. f. Tasa de Seguridad Ciudadana. g. Cumplir requerimientos contemplados en la normativa en general
- Colocar en el establecimiento rotulado visible de número de emergencia 9-1-1.
- 3. Establecer señalética que indique se mantenga la distancia entre personal y personas usuarias.
- Se recomienda colocar mampara de acrílico en las barras, cajas de los establecimientos.
- Redistribución del aforo del local de acuerdo con las recomendaciones de distanciamiento social (dos (2) metros de distancia entre mesas en espacios cerrados y espacios abiertos). Considerar que esta acción definirá un nuevo aforo del local, además de las limitaciones de ocupación del mismo.

- La disposición de las mesas debería ser de tal forma que las distancias entre el respaldo de silla a silla, de una mesa a otra sea superior a dos metros en espacios abiertos, y espacios cerrados.
- En relación a las pistas de baile se deberá respetar el distanciamiento social entre parejas de 2 metros como mínimo.
- Ubicación de pediluvio en zona de ingreso.
- Contar con un termómetro para la toma de temperatura para el ingreso del personal y personas usuarias.
- La no utilización de aires acondicionados por ser una fuente de propagación del virus.
- Los establecimientos deberán observar los horarios permitidos por las autoridades de control competentes.
- Actividades complementarias como mesas de billar, dardos, futbolines, presentación de bandas en vivo, proyectar partidos de fútbol están restringidas hasta nuevas disposiciones planteadas por el COE Nacional o COE Cantonal.
- Se deberá dar cumplimiento estricto de las normativas locales en relación a decibeles permitidos para el uso de equipos de amplificación de música, considerar la importancia de que las personas usuarias de estos establecimientos puedan hablar sin gritar y puedan mantener distancia.
- Evitar el uso de barras y fomentar el uso de las mesas, de tal forma que se evite la exposición directa entre empleados y clientes. (MINTUR, Ministerio de Gobierno y MSP, 2020)

1.2.7 COE Cantonal Lago Agrio

Tras el análisis de la situación epidemiológica que vive la provincia Sucumbíos y específicamente el cantón Lago Agrio, el COE Cantonal tomó las siguientes resoluciones de manera unánime

- Prohibir todo tipo de reuniones y concentraciones de gente incluidas las velaciones.
- Exhortar a las instituciones públicas para que suspendan la atención al público.
- Cierre de parques, canchas, piscinas, gimnasios y suspensión de campeonatos.
- Cierre de lugares de expendio de bebidas alcohólicas incluidas las playas de los ríos del cantón.
- Control del aforo respectivo en lugares públicos y privados.
- Control y sanción a fiestas clandestinas y quienes las resoluciones del COE. (Ecovisión, 2021)

2. DIAGNÓSTICO

2.1 Metodología

Para el desarrollo del proyecto integrador de grado se han utilizado diferentes lineamientos e instrumentos para el proceso investigativo tales como: investigación teórica, aplicada, exploratoria y descriptiva; mismas que han permitido determinar el cumplimiento del protocolo de bioseguridad en el establecimiento turístico; en torno a los datos obtenidos se considera la factibilidad de crear infografías de bioseguridad, mismo que garantice seguridad sanitaria en el establecimiento turístico.

2.2 Tipos de investigación

2.2.1 *Investigación teórica*

“Tiene por objetivo la generación de conocimiento, sin importar su aplicación práctica. En este caso, se recurre a la recolección de datos para generar nuevos conceptos generales.” (Significados, 2021)

Aplicación: en el desarrollo de la fundamentación teórica de proyecto investigativo.

2.2.2 Investigación aplicada

“En este caso, el objetivo es encontrar estrategias que puedan ser empleadas en el abordaje de un problema específico. La investigación aplicada se nutre de la teoría para generar conocimiento práctico” (Significados, 2021)

Aplicación: la investigación realizada hacia los clientes internos y externos de establecimiento turístico respecto del cumplimiento de las normas de bioseguridad sugeridas por las entidades de salud, dando como resultado la necesidad de implementar un protocolo de bioseguridad.

2.2.3 Investigación exploratoria

Se utiliza cuando el objetivo de hacer una primera aproximación a un asunto desconocido o sobre el que no se ha investigado lo suficiente. Esto permitirá decidir si efectivamente se pueden realizar investigaciones posteriores y con mayor profundidad. (Significados, 2021)

Aplicación: las encuestas realizadas para medir la percepción de clientes respecto a al cumplimiento de las normas de bioseguridad en el balneario turístico.

2.2.4 Investigación descriptiva

Como su título lo indica, se encarga de describir las características de la realidad a estudiar con el fin de comprenderla de manera más exacta. En este tipo de investigación, los resultados no tienen una valoración cualitativa, solo se utilizan para entender la naturaleza del fenómeno.

Aplicación: la segmentación de un público adulto que visita el balneario turístico y las preferencias que éste presenta para informarse respecto a las medidas de bioseguridad.

2.3 Métodos de investigación

2.3.1 Cuantitativo

Se enfoca en la medición de los resultados cuantificables.

Aplicación: analizar cuantitativamente los datos obtenidos de las encuestas y datos facilitados por el administrador del establecimiento.

2.3.2 Cualitativo

Se enfoca en la cualidad y calidad de los resultados.

Aplicación: se analiza la información obtenida de las encuestas, donde se considera el criterio de los clientes.

2.3.3 Inductivo

A partir de observaciones particulares generaliza los hechos.

Aplicación: se llega a un consenso general en base a las respuestas más frecuentadas por los clientes del establecimiento turístico.

2.4 Técnicas e instrumentos de investigación

Para el desarrollo del presente proyecto integrador de grado se consideró las siguientes técnicas:

2.4.1 Observación

Observa, registra y analiza los hechos para sacar conclusiones. Descripción del lugar

2.4.2 Entrevista

Dialogo entre dos personas. Tipo de entrevista. Guía de la entrevista a ejecutar. Preguntas a realizar.

Aplicación: Se realizó la entrevista con el propietario del Balneario Turístico Chozas D' Mao con el fin de realizar un primer acercamiento, solicitar el permiso

respectivo para hacer el estudio y que facilite datos necesarios para tener una base sobre la cual se desarrolle la investigación. Para su aplicación se utilizó instrumentos como: nota de apuntes, celular para filmar y fotografiar.

2.4.3 Encuesta

Registro de respuestas con ayuda de un cuestionario. Tipo de encuesta y Modelo de encuesta a ejecutar (luego lo coloca al final del trabajo)

Aplicación: Se realizó a los visitantes o turistas que llegan al Balneario Turístico Choza D' Mao de manera virtual y presencial. Para ello se utilizó la plataforma Google forms donde se desarrolló las preguntas y se compartió el link a los visitantes o turistas; además se imprimió las mismas encuestas formuladas en Google forms para realizarlas directamente al visitante o turista, y para la tabulación de datos se utilizó el programa Excel donde se juntaron ambos datos obtenidos de forma presencial y virtual.

2.5 Universo y muestra

2.5.1 Universo

De acuerdo a un dato estadístico proporcionado por la administración del Balneario Turístico Choza D' Mao (2021), se calcula que diariamente ingresa un promedio de 165 visitantes.

2.5.2 Muestra

En este trabajo existe un universo definido, se tomó como sujetos de estudio a personas de distintas edades, quienes son mayores de edad y visitan el Balneario Turístico Chozas D' Mao. Se toma en cuenta solo a este target mayor de edad porque son personas autónomas y pueden decidir por sí mismos seleccionar el establecimiento turístico que consideren de acuerdo a sus gustos y criterios propios.

Fórmula para obtener la muestra de la población

$$n = \frac{N * (Z)^2 * P * Q}{(e)^2 * (N - 1) + (Z)^2 * P * Q}$$

Dónde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

$$n = \frac{165 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (165 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{158,466}{1,3704}$$

$$n = 115$$

Para obtener el resultado de la muestra se realiza un cálculo basado en el dato facilitado por el propietario del establecimiento, donde se menciona que el Balneario Turístico Choza D' Mao recibe un promedio de 165 visitantes por día, a este valor se lo multiplica por el nivel de confianza elevado al cuadrado, la proporción de defectos esperados y la probabilidad negativa, al resultado obtenido se lo divide por el resultado final que se obtenido del error de estimación elevado al cuadrado por la resta de la muestra menos uno, más el nivel de confianza elevado al cuadrado por la proporción de defectos esperados y la probabilidad negativa.

2.6 Resultados obtenidos

A continuación, se da a conocer los resultados obtenidos a través de las encuestas realizadas a los visitantes del Balneario Turístico Choza D' Mao.

Pregunta N°1

Tabla 3 Pregunta N°1 Seleccione su nacionalidad

Seleccione su nacionalidad		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Nacional	114	99,13%
Extranjero	1	0,87%
TOTAL	115	100%

Arreaga, I. (2021). *Pregunta 1. Nueva Loja.*

Ilustración 4 Pregunta N° 1, Seleccione su Nacionalidad



Arreaga, I. (2021). Pregunta 1. Barra Circular. Nueva Loja.

Análisis: La mayor cantidad de visitantes que llegan al Balneario Turístico Choza D' Mao son de nacionalidad ecuatoriana, lo cual indica que la infografía de bioseguridad debe estar enfocado para ecuatorianos.

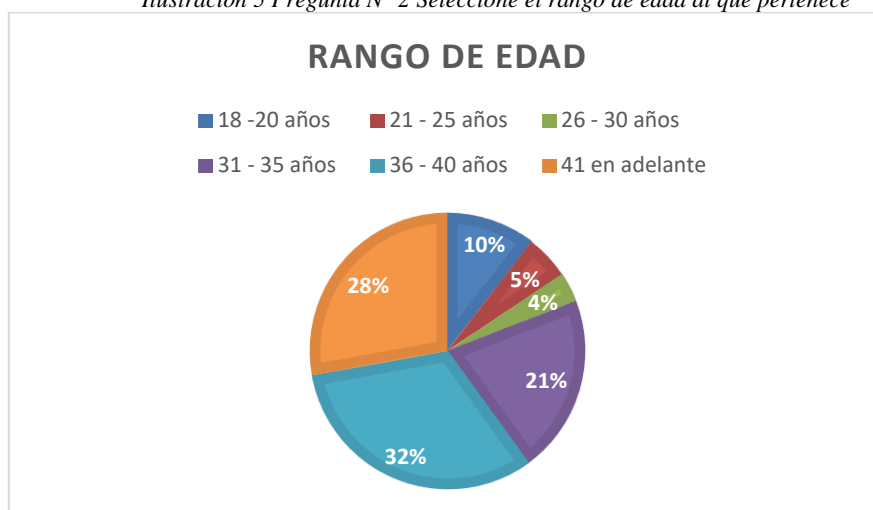
Pregunta N° 2

Tabla 4 Pregunta N° 2 Seleccione el rango de edad al que pertenece

Seleccione el rango de edad al que pertenece		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
18 -20 años	12	10%
21 - 25 años	6	5%
26 - 30 años	4	4%
31 - 35 años	24	21%
36 - 40 años	37	32%
41 en adelante	32	28%
TOTAL	115	100%

Arreaga, I. (2021). Pregunta 2. Nueva Loja.

Ilustración 5 Pregunta N° 2 Seleccione el rango de edad al que pertenece



Arreaga, I. (2021). Pregunta 2. Barra Circular. Nueva Loja.

Análisis: El grupo etario que más visita el Balneario Turístico Choza D' Mao, está comprendido en un rango de 36 a 40 años, seguido del grupo etario que sobrepasa los 41 años, seguido se encuentra el grupo etario comprendido de 21 a 35 años y en menor escala el grupo etario que se puede considerar como joven. Analizando estos datos obtenidos se debe considerar que en el balneario Turístico Choza D' Mao es indispensable la aplicación de la infografía debido que el grupo etario que más frecuenta las instalaciones son adultos, mismos que han sido considerados como más vulnerables ante el COVID – 19.

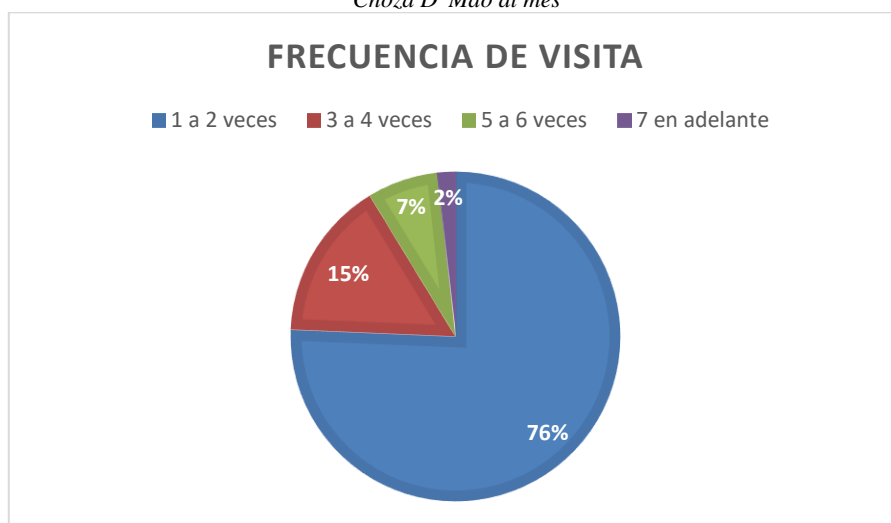
Pregunta N° 3

Tabla 5 Pregunta N° 3 Seleccione el promedio de veces que usted visita el Balneario Turístico Choza D' Mao al mes

Seleccione el promedio de veces que usted visita el Balneario Turístico Choza D' Mao al mes		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
1 a 2 veces	87	75%
3 a 4 veces	18	15%
5 a 6 veces	8	7%
7 en adelante	2	2%
TOTAL	115	100%

Arreaga, I. (2021). Pregunta 3. Nueva Loja.

Ilustración 6 Pregunta N°3 Seleccione el promedio de veces que usted visita el Balneario Turístico Choza D' Mao al mes



Arreaga, I. (2021). Pregunta 3. Barra Circular. Nueva Loja.

Análisis: La mayor parte de la población visita el Balneario Turístico Choza D' Mao un promedio de una a dos veces por mes, seguido por una frecuencia de tres a cuatro veces, mientras un minúsculo grupo de personas visita de un promedio de cinco

a seis veces y un porcentaje muy pequeño asiste de siete a más veces el establecimiento, lo cual denota que es un sitio bastante frecuentado, por lo cual la implementación de la infografía de protocolo de bioseguridad es necesario.

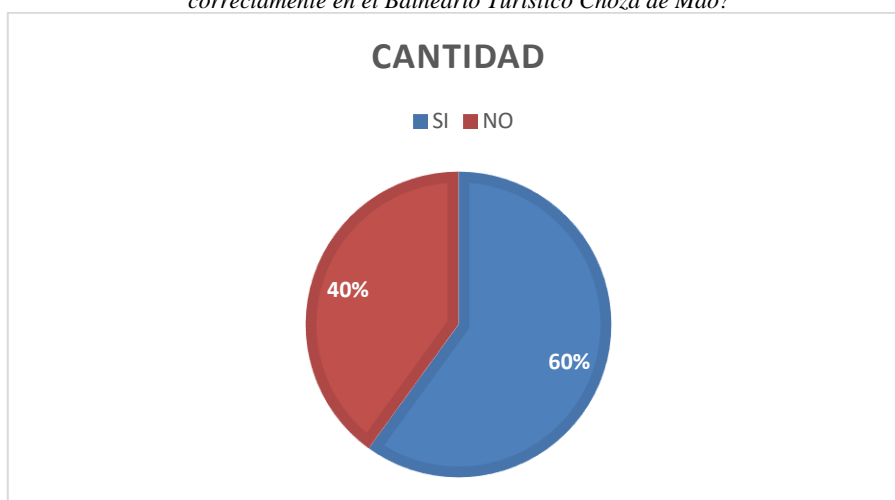
Pregunta N° 4

Tabla 6 Pregunta N° 4 ¿Considera usted que el protocolo de bioseguridad está siendo aplicado correctamente en el Balneario Turístico Choza de Mao?

¿Considera usted que el protocolo de bioseguridad está siendo aplicado correctamente en el Balneario Turístico Choza de Mao?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	69	60,00%
NO	46	40,00%
TOTAL	115	100%

Arreaga, I. (2021). Pregunta 4. Nueva Loja.

Ilustración 7 Pregunta N° 4 ¿Considera usted que el protocolo de bioseguridad está siendo aplicado correctamente en el Balneario Turístico Choza de Mao?



Arreaga, I. (2021). Pregunta 4. Barra Circular. Nueva Loja.

Análisis: Un 60% de los visitantes considera que en el Balneario Turístico Choza D' Mao se está aplicando correctamente el protocolo de bioseguridad, mientras que un 46% de los habitantes considera lo contrario.

Basado en estos detalles se puede considerar que el Balneario Turístico Choza D' Mao aplica varias normas, pero no en su totalidad, lo cual genera mayor confianza en los visitantes a diferencia de otros establecimientos donde no se aplica el protocolo de bioseguridad.

Pregunta N° 5

Tabla 7 Pregunta N° 5 Seleccione los medios que usted más utiliza para informarse respecto a las normas de bioseguridad en los establecimientos de distracción

¿Seleccione los medios que usted más utiliza para informarse respecto a las Normas de bioseguridad en los establecimientos de distracción?				
Medio	Porcentaje	f	fr	%
Facebook	84,35%	97	0,28	27
WhatssaApp	43,48%	50	0,14	14
Instagram	48,70%	56	0,16	16
Televisión	66,09%	76	0,22	22
Radio	51,30%	59	0,17	17
Periódico	12,17%	14	0,04	4
TOTAL	306%	352	1,00	100

Arreaga, I. (2021). Pregunta 5. Nueva Loja.

Ilustración 8 Pregunta N° 5. Seleccione los medios que usted más utiliza para informarse respecto a las normas de bioseguridad en los establecimientos de distracción



Arreaga, I. (2021). Pregunta 5. Barra Circular. Nueva Loja.

Análisis: Debido que esta pregunta es de opción múltiple donde los encuestados podían seleccionar las opciones que más consideran se realizó una regla de frecuencia para poder determinar el porcentaje de la suma total, basado en los datos obtenidos se considera que las personas que visitan el Balneario Turístico Choza D' Mao se informan a través de Facebook (27%), Televisión (22%), Radio (17%), Instagram (16%) y WhatsApp (14%).

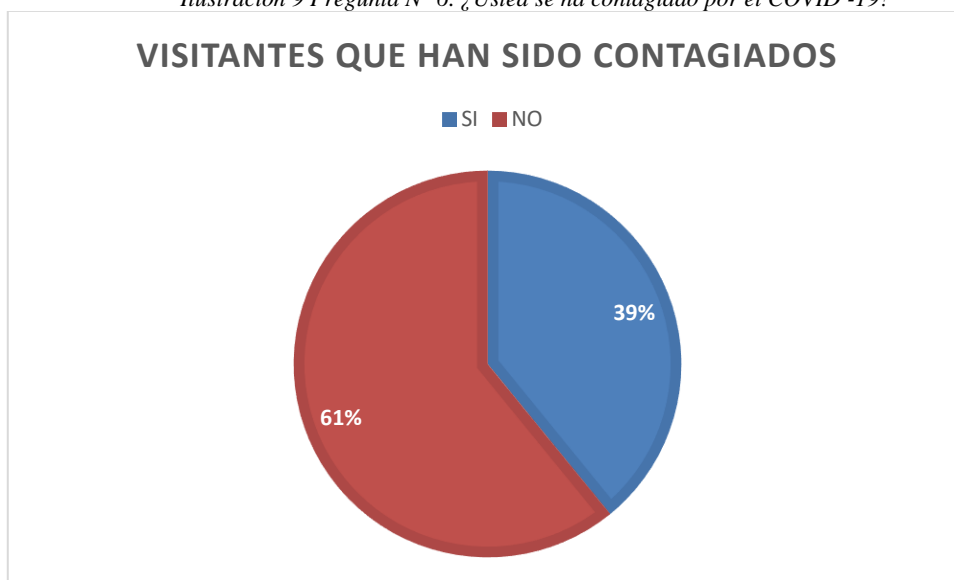
Pregunta N° 6

Tabla 8 Pregunta N° 6 ¿Usted se ha contagiado por el COVID -19?

¿Usted se ha contagiado por el COVID -19?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	45	39%
NO	70	61%
TOTAL	115	100%

Arreaga, I. (2021). Pregunta 6. Nueva Loja.

Ilustración 9 Pregunta N° 6. ¿Usted se ha contagiado por el COVID -19?



Arreaga, I. (2021). Pregunta 6. Barra Circular. Nueva Loja.

Análisis: El 61 de los visitantes que frecuenta el Balneario Turístico Choza D' Mao no ha sido contagiado por COVID – 19, mientras que un 39% si, lo cual indica que la población adulta que visita este establecimiento turístico ha sabido cuidarse y acatar los protocolos de bioseguridad sugeridos por las entidades de sanitarias.

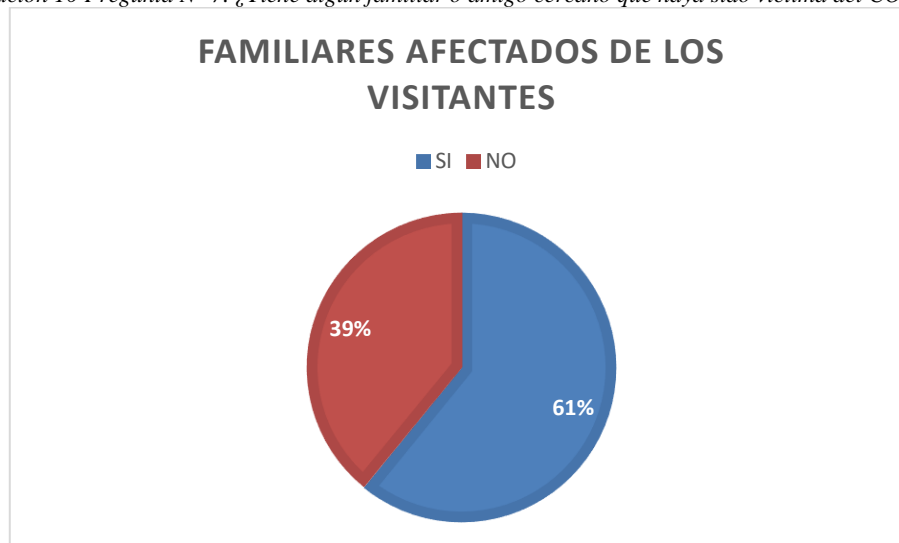
Pregunta N° 7

Tabla 9 Pregunta N° 7 ¿Tiene algún familiar o amigo cercano que haya sido víctima del COVID -19?

¿Tiene algún familiar o amigo cercano que haya sido víctima del COVID -19?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	70	61%
NO	45	39%
TOTAL	115	100%

Arreaga, I. (2021). Pregunta 7. Nueva Loja.

Ilustración 10 Pregunta N° 7. ¿Tiene algún familiar o amigo cercano que haya sido víctima del COVID -19



Arreaga, I. (2021). Pregunta 7. Barra Circular. Nueva Loja.

Análisis: El 61% ha tenido familiares que han sido víctimas del COVID-19, mientras que el 39% asegura que en su círculo familiar o de amistades no ha existido víctimas. Estos datos prueban que la población en términos generales ha seguido las recomendaciones brindadas por los organismos de salud.

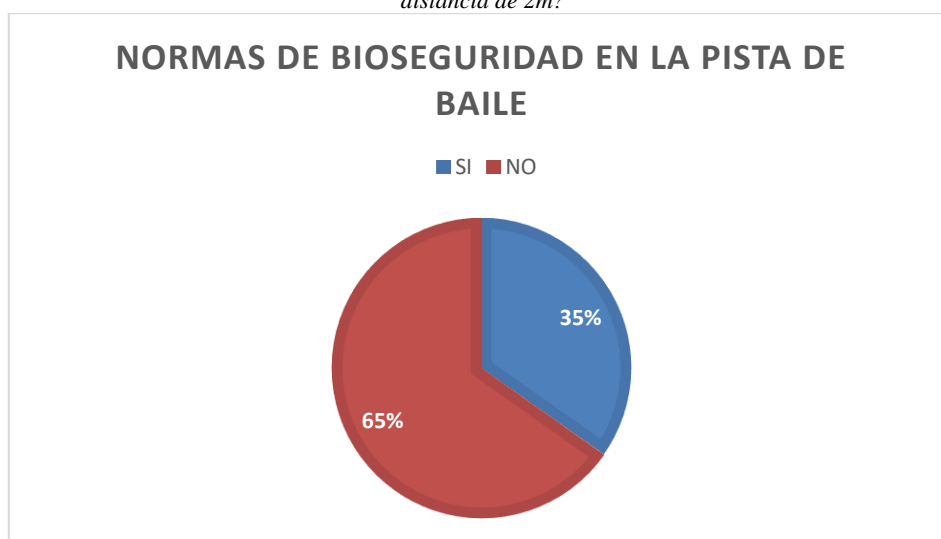
Pregunta N° 8

Tabla 10 Pregunta N° 8. ¿En la pista de baile del Balneario Turístico Choza D' Mao, se mantiene la distancia de 2m?

¿En la pista de baile del Balneario Turístico Choza D' Mao, se mantiene la distancia de 2m?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	40	35%
NO	75	65%
TOTAL	115	100%

Arreaga, I. (2021). Pregunta 8. Nueva Loja.

Ilustración 11 Pregunta N° 8. ¿En la pista de baile del Balneario Turístico Choza D' Mao, se mantiene la distancia de 2m?



Arreaga, I. (2021). Pregunta 8. Barra Circular. Nueva Loja.

Análisis: el 65% de los encuestados considera que el protocolo de bioseguridad en la pista de baile del Balneario Turístico Choza D' Mao es correctamente aplicado, mientras que el 35% considera que no, lo cual denota que en términos generales se sigue las recomendaciones sanitarias y es una razón por la cual las personas acuden con frecuencia a este establecimiento.

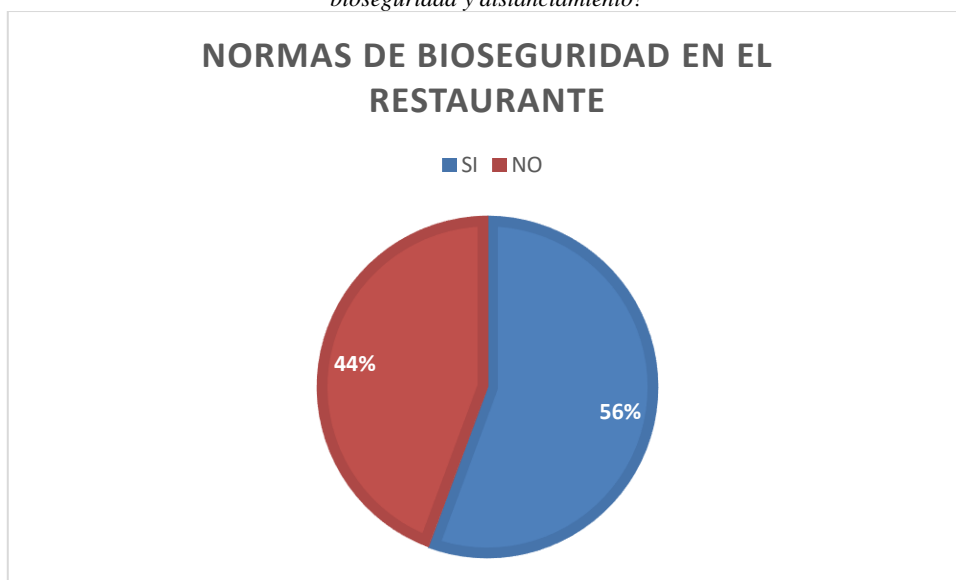
Pregunta N° 9

Tabla 11 Pregunta N° 9 ¿En el restaurante del Balneario Turístico Chozza D' Mao, se aplican las normas de bioseguridad y distanciamiento?

¿En el restaurante del Balneario Turístico Chozza D' Mao, se aplican las normas de bioseguridad y distanciamiento?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	64	56%
NO	51	44%
TOTAL	115	100%

Arreaga, I. (2021). Pregunta 9. Nueva Loja.

Ilustración 12 Pregunta N° 9. ¿En el restaurante del Balneario Turístico Chozza D' Mao, se aplican las normas de bioseguridad y distanciamiento?



Arreaga, I. (2021). Pregunta 9. Barra Circular. Nueva Loja.

Análisis: El 56% de los encuestados afirma que en el Balneario Turístico Chozza D' Mao si se aplican las normas de bioseguridad en el área de restaurante, mientras un 44% no está de acuerdo con las medidas tomadas por el establecimiento.

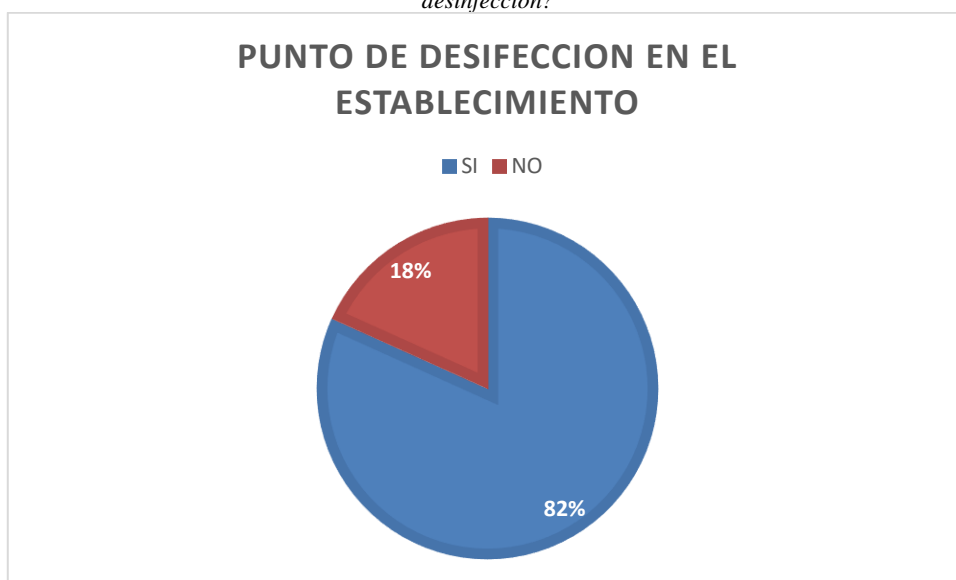
Pregunta N° 10

Tabla 12 Pregunta N° 10 ¿En el ingreso del Balneario Turístico Choza D' Mao, hay un punto de desinfección?

¿En el ingreso del Balneario Turístico Choza D' Mao, hay un punto de desinfección?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	94	82%
NO	21	18%
TOTAL	115	100%

Arreaga, I. (2021). Pregunta 10. Nueva Loja.

Ilustración 13 Pregunta N° 10. ¿En el ingreso del Balneario Turístico Choza D' Mao, hay un punto de desinfección?



Arreaga, I. (2021). Pregunta 10. Barra Circular. Nueva Loja.

Análisis: El 81,74% de los encuestados consideran que en el Balneario Turístico Choza D' Mao si existe un punto de desinfección previo al ingreso al establecimiento, mientras que el 18,26% considera que no.

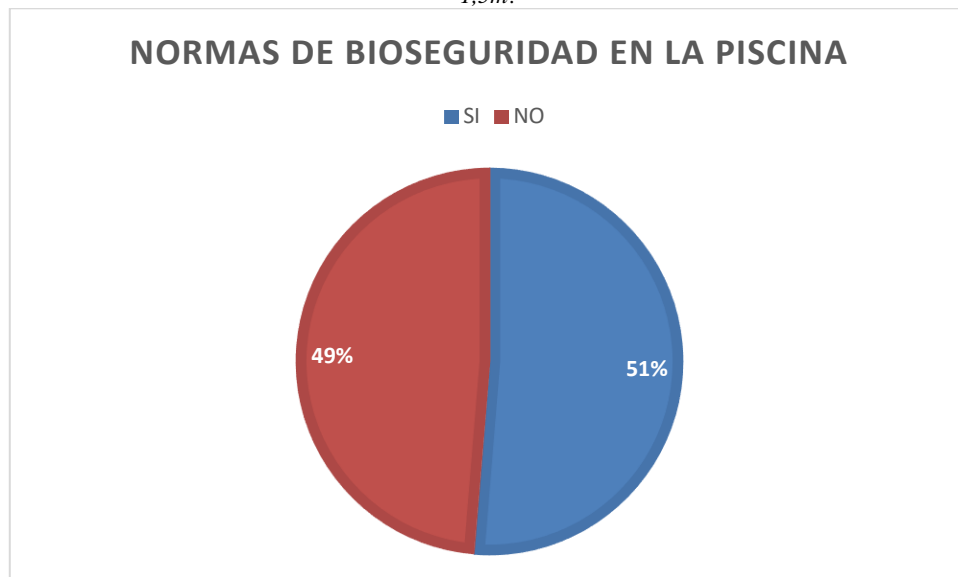
Pregunta N° 11

Tabla 13 Pregunta N° 11 ¿En la piscina del Balneario Turístico Choza de Mao se guarda la distancia de 1,5m?

¿En la piscina del Balneario Turístico Choza de Mao se guarda la distancia de 1,5m?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	59	51%
NO	56	49%
TOTAL	115	100%

Arreaga, I. (2021). Pregunta 11. Nueva Loja.

Ilustración 14 Pregunta N° 11. ¿En la piscina del Balneario Turístico Choza de Mao se guarda la distancia de 1,5m?



Arreaga, I. (2021). Pregunta 11. Barra Circular. Nueva Loja.

Análisis: El 51% de los encuestados consideran que en el Balneario Turístico Choza D' Mao si existe un punto de desinfección previo al ingreso al establecimiento, mientras que el 49% considera que no.

2.7 Análisis e interpretación de resultados de encuesta.

A través de los datos obtenidos se palpa que gran parte de la población que visita el Balneario Turístico Choza D' Mao es nacional, el promedio de edad que más frecuenta este establecimiento bordea un rango de edad de 36 a 40 años, el establecimiento es visitado en promedio de una a dos veces por la mayor cantidad que visita este lugar, la mayor cantidad de ellos considera que en el establecimiento si se cumple con los protocolos de bioseguridad claramente que existe un desconocimiento parcial por parte de los visitantes respecto a las medidas de bioseguridad que se deben tomar, como también incumplimiento por parte del propietario.

Dado que no se cumple con la normativa de distanciamiento, aforo considerando de tamaño de establecimiento y la cantidad de personas permitidas por metro cuadrado.

Se palpa con claridad que un gran número de visitantes no ha sido contagiado por el COVID -19, mientras que en mayor proporción sus familiares o amigos cercanos si han sido afectados por el virus.

2.8 Entrevista con el Ing. Mao Sevilla, Propietario del Balneario Turístico Choza D' Mao

1. ¿Cuál es el aforo de?

Bar 50%

Piscina 50%

Comedor 50%

Pista de baile: 50%

2. ¿Cuál es el horario de atención?

Se trabaja todos los días desde las 10:00 am hasta las 22:00.

3. ¿Existe registro de ingreso y salida de clientes?

No existe.

4. ¿Cuáles son los días más visitados?

Los días viernes, sábados y domingos suelen ser más visitados y en ocasiones cuando los feriados se extienden los días varían.

5. ¿Cuáles son las medidas de bioseguridad que se toma en el bar, piscina, comedor y pista de baile

En todas las áreas existe un punto de desinfección, alcohol y jabón para que los clientes y trabajadores utilicen.

6. ¿A qué plan de contingencia se está acogiendo el establecimiento?

El establecimiento se rige al COE Cantonal.

7. ¿Ha recibido capacitación sobre protocolos de bioseguridad por parte de alguna entidad pública o privada?

No se ha tenido ninguna capacitación por parte de ninguna entidad ni organismo en temas de bioseguridad.

8. ¿El establecimiento está afiliado a alguna organización o gremio?

El establecimiento está afiliado a la cámara de turismo.

9. ¿Qué entidades regulan las operaciones del establecimiento?

El municipio del cantón Lago Agrio, Ministerio de Turismo, Ministerio de Salud Pública y Ministerio de Interior.

10. ¿Está vacunado?

Si.

11. ¿Conoce usted como puede afectar la propagación del virus (COVID-19) si no se toman las medidas adecuadas?

Solo se sabe que la situación acarrea grandes daños en las familias.

2.9 Análisis de Resultados de Entrevista.

Se evidencia que en el establecimiento se cumple con ciertas normas de bioseguridad, pero no con todas ellas, para demostrarlo hay que hacer el cálculo de cada área, es así que se determina que el aforo de las instalaciones debería ser la siguiente:

- **Bar** Tiene un total de 38 sillas, por lo tanto, la cantidad permitida debe ser 19 personas.
- **Piscina** La piscina para adultos tiene 18 metros cuadrados, considerando que cada adulto ocupa 2 metros cuadrados el aforo normal de esta piscina es de 9 personas, menos el 50% del aforo total lo cual da 4,5 o 5 personas adultas.
- **La piscina** de niños tiene 6 metros cuadrados considerando que cada niño ocupa 1,5 metros cuadrados el aforo normal de esta piscina es de 4 niños menos el 50% del aforo permitido da como resultados que solo debe haber 2 niños, lo cual no se cumple
- **Comedor** Tiene un total de 30 sillas, por lo tanto, la cantidad permitida debe ser 15 personas.
- **Pista de baile:** Tiene un total de 66 sillas, por lo tanto, la cantidad permitida debe ser 33 personas.

3. PROPUESTA

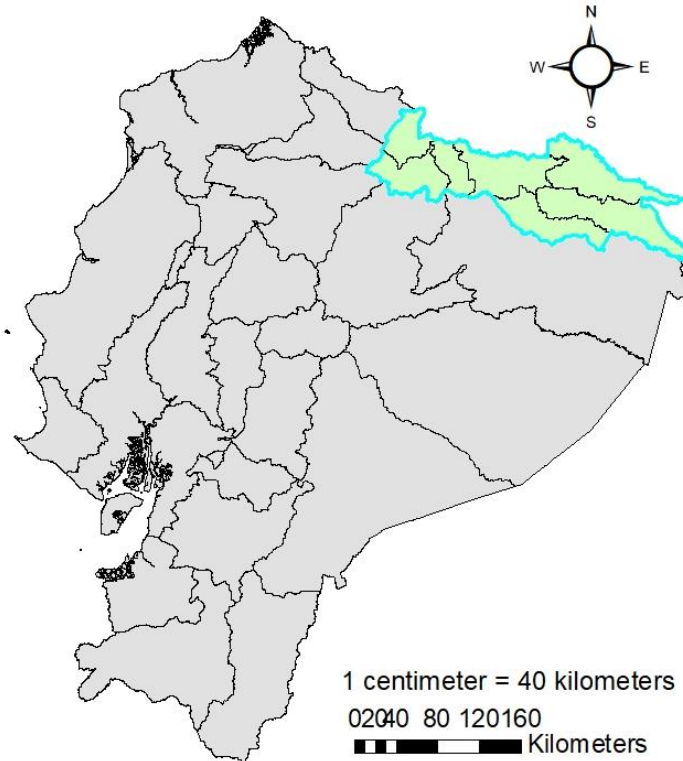
3.1 Título de la propuesta

Implementación de Protocolo de Bioseguridad para el Balneario Turístico Choza D' Mao, Cantón Lago Agrio, Provincia de Sucumbíos

3.2 Marco y micro-localización

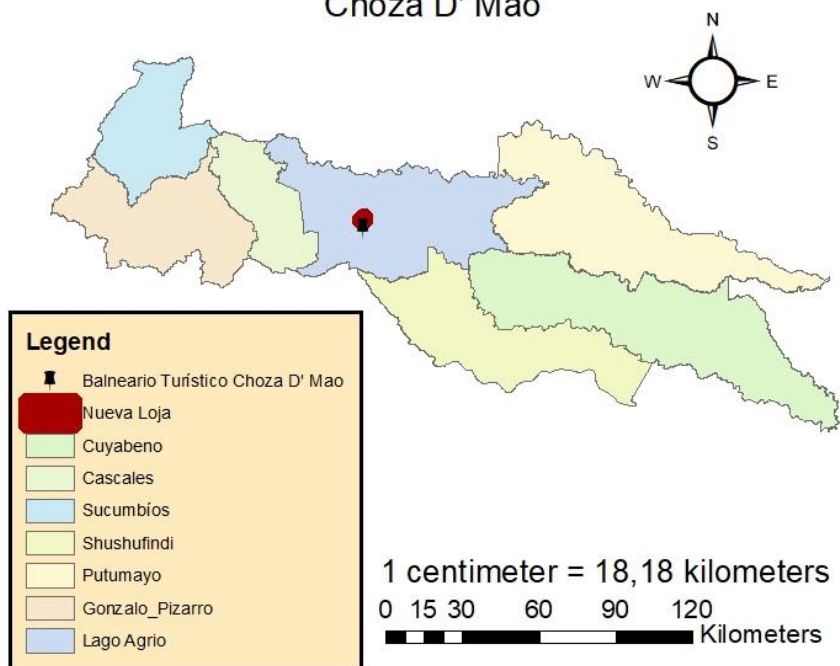
El Balneario Turístico Choza D' Mao está ubicado en la Provincia de Sucumbíos, Cantón Lago Agrio, ciudad Nueva Loja en la Avenida González Suarez Marañón.

Ilustración 15 Ubicación Geográfica de la Provincia de Sucumbíos
Ubicación Geográfica de Sucumbíos



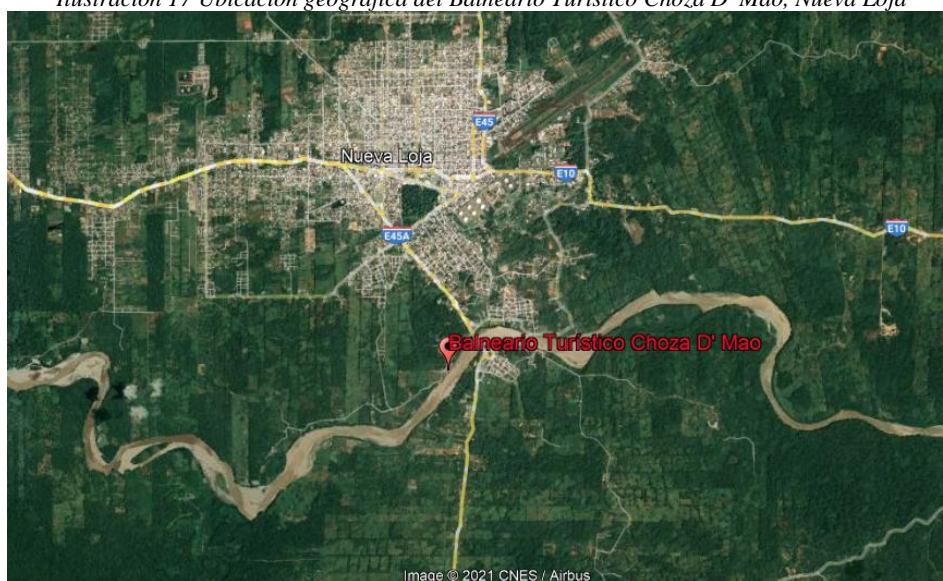
Arreaga, I. (2021). *Mapa de ubicación geográfica de la provincia de Sucumbíos.*

Ilustración 16 Ubicación geográfica del Balneario Turístico Choza D' Mao
**Ubicación geográfica del Balneario Turístico
 Choza D' Mao**



Arreaga, I. (2021). *Ubicación geográfica del Balneario Turístico Choza D' Mao, provincia de Sucumbíos*

Ilustración 17 Ubicación geográfica del Balneario Turístico Choza D' Mao, Nueva Loja



Google Earth. (2021). *Ubicación geográfica del Balneario Turístico Choza D' Mao, ciudad de Nueva - Loja*

3.3 Esquema de la propuesta (viabilidad, impacto, recursos)

La propuesta que se plantea es diseñar infografías de Protocolo de Bioseguridad para el Balneario Turístico Choza D' Mao, Cantón Lago Agrio, Provincia de Sucumbíos

Diseñar de infografías permitirá que cada visitante cumpla con el protocolo de bioseguridad adoptando una conducta respetuosa y responsable con el fin de que todos los visitantes puedan disfrutar del lugar de manera segura y confiable. El diseño de infografía de protocolo de bioseguridad se realizó con la finalidad de proporcionar información relevante clara, precisa y concisa sobre los procedimientos que se deben tomar tanto para el turista como para el colaborador del establecimiento, de tal manera que se genere flujo turístico de manera responsable. Inicialmente se recopiló información general de las normativas emitidas por parte del MINTUR y las normativas sugeridas por el COE nacional y cantonal.

3.3.1 Viabilidad

El proyecto planteado es viable debido que la pandemia aún no ha sido erradicada, por tanto, es importante tomar las medidas necesarias en espacios donde hay afluencia de personas indistintamente la procedencia y edad de los mismos.

Además, con la implementación de las infografías de bioseguridad el establecimiento contará con normas a seguir en cada área de servicio del

establecimiento, esto permitirá que el Balneario Turístico Choza D' Mao, brinde seguridad a los usuarios en las instalaciones del mismo y además proteja a sus colaboradores (trabajadores).

3.3.2 Impacto

El proyecto planteado busca generar un impacto positivo en los diferentes ámbitos sociales, partiendo de seguridad

Social

En el ámbito social se pretende resguardar la integridad y seguridad (salud) de los clientes internos y externos del Balneario Turístico Choza D' Mao.

Ambiental

En el ámbito ambiental se considera el tratamiento de residuos orgánicos e inorgánicos, tomando especial consideración aquellos desechos donde los clientes han hecho uso de algunos artículos como vasos, sorbetes, cucharas plásticas, platos, servilletas, etc.

Cultural

A través de las infografías se pretende tomar las medidas necesarias donde los clientes internos y externos toman consciencia de la importancia de cuidarse a sí mismos manteniendo las debidas medidas de bioseguridad que son básicas y necesarias.

Económico

Si bien la idea central de la propuesta planteada es diseñar infografías de Protocolo de bioseguridad, su aplicación contribuirá a que el Balneario Turístico Choza D' Mao ofrezca mayor garantía y seguridad en temas de salubridad esto hará que las personas opten por visitar con más frecuencia este sitio que si cumple con las normas de protección de bioseguridad y por ende genere mejores ingresos económicos.

3.3.3 Recursos (económico y humano)

Para el desarrollo del presente proyecto de estudio ha sido necesario la colaboración técnica y humana de un grupo de personas directas e indirectas al proyecto investigativo, al igual que el uso de herramientas y materiales de trabajo para desarrollar el proyecto.

Económico

Se considera recurso económico a aquellos bienes utilizados y la compra de materiales y herramientas para el desarrollo del proyecto investigativo a continuación se detalla en la tabla.

Tabla 14 Recursos económicos utilizados.

MATERIAL	UNIDAD	CANTIDAD
EQUIPOS	Cámara	1
	Saldo Celular	3
	Laptop	1
SUMINISTROS	Impresiones	1
	Copias	1
	Diseño gráfico	1
	Empastado	1
	Esfero	1
	Lápiz	1
	Papel	1
	Internet	1
TRANSPORTE	Pasajes	10
ALIMENTACIÓN	Alimentación	10

Arreaga, I. (2021). *Recursos económicos utilizados. Nueva Loja.*

Humano

- Estudiante: Ilda Elizabeth Arreaga Rentería
- Tutora de Proyecto integrador de Grado: Ing. María Fernanda Ortega.
- Entrevistado: Ing. Mao Sevilla, propietario Balneario Turístico Choza D' Mao
- Encuestados: Turistas que llegaron visitaron el Balneario Turístico Choza D' Mao 2021

3.3.4 Presupuesto

Tabla 15 Presupuesto utilizado

MATERIALES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
EQUIPOS	Cámara	1	10	10
	Saldo Celular	1	3	3
	Laptop	1	25	25
SUMINISTROS	Impresiones	20	0,1	2
	Copias	80	0,05	4
	Diseño gráfico	1	5	5
	Empastado	1	45	45
	Esfero	1	0,35	0,35
	Lápiz	1	0,25	0,25
	Papel	1	5	5
	Internet	1	10	10
TRANSPORTE	Pasajes	4	3,5	14
ALIMENTACIÓN	Alimentación	4	3,5	14
DERECHOS DE GRADO	Proyecto integrador de grado	1	300	300
TOTAL				337,6

Arreaga, I. (2021). *Presupuesto utilizados. Nueva Loja.*

3.4 Desarrollo de la propuesta

3.5 Ubicación

El Balneario Turístico Choza D' Mao, se ubica al sur de la ciudad de Nueva Loja, en la Av. González Suárez Marañón, sector Las Chozas

Ilustración 18 Balneario Turístico Choza D' Mao



Google earth. (2021). *Balneario Turístico Choza D' Mao. Nueva Loja.*

3.6 Descripción del atractivo

Ilustración 19 Vista aérea Balneario Turístico Choza D' Mao



Infoturismo. (2020). <https://infocentrocac2015.wixsite.com/perla-sucumbios/parques-y-reservas>.

El Balneario Turístico Choza D' Mao está construido a riveras del Río Aguarico, el balneario cuenta con seis áreas bien diferenciadas para el desarrollo de diferentes actividades:

- **Restaurante:** Cuenta con un espacio amplio, tiene una longitud de 10 metros de largo por dos metros de ancho, se encuentra ubicado al final del complejo y cerca de él las piscinas.

Ilustración 20 Restaurante, Balneario Turístico Choza D' Mao

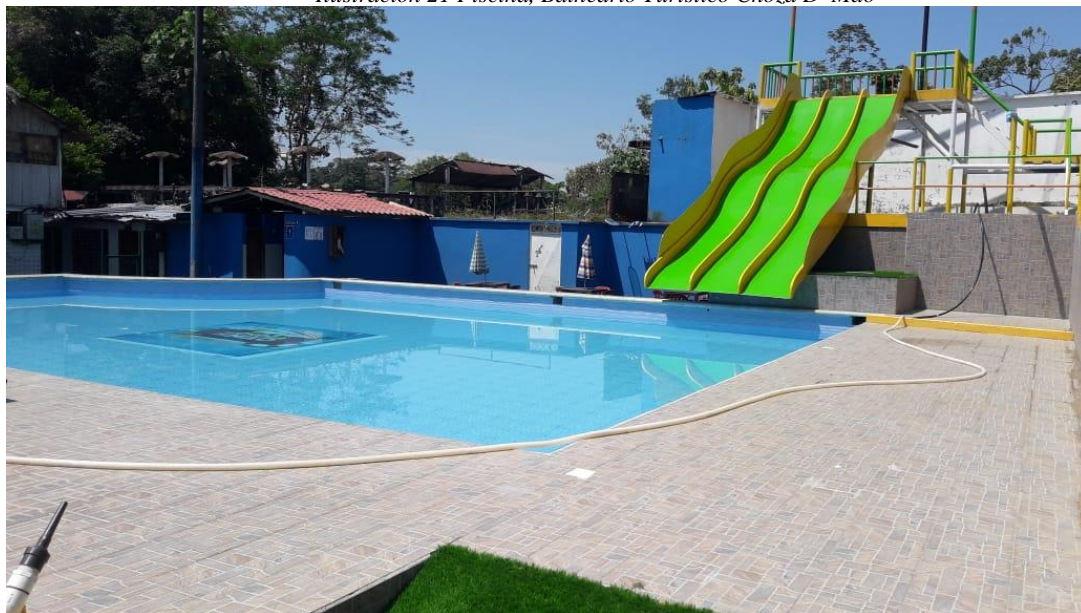


Lago Agrio Turismo. (2020). <https://lagoagrioturismo.blogspot.com/2020/06/centros-de-entretenimiento-y-balnearios.html>.

- **Piscina:** Existen dos piscinas una de ellas para adultos y otra para niños. El diámetro de la piscina para adultos es 6 metros de largo por 3 metros

de ancho y una profundidad de 2 m, mientras que la piscina de niños tiene una longitud de 3 metros de largo por 2 metros de ancho y una profundidad de 0,60 centímetros.

Ilustración 21 Piscina, Balneario Turístico Chozas D' Mao



Arreaga, I. (2021).Piscina, Balneario Turístico Chozas D' Mao.

- **Pista de baile:** el Balneario turístico cuenta con cuatro pistas de baile dos de ellas en planta baja y dos en planta alta, las pistas de baile que se encuentran en la planta baja son más grandes, tienen 10 sillas

Ilustración 22 Pista de baile, Balneario Turístico Chozas D' Mao



Youtube. (2021). <https://www.youtube.com/watch?v=Fu1S4R5IUZA>

- **Bar:** existen dos áreas que atienden a los clientes con bebidas exclusivamente alcohólicas, razón por la cual este sitio se encuentra alejado del área de restaurante y piscina debido que es una zona para personas adultas y no para niños.

Ilustración 23 Bar, Balneario Turístico Chozo D' Mao



Arreaga, I. (2021). Bar, Balneario Turístico Chozo D' Mao.

- **Playa:** se encuentra al lado sur de las instalaciones donde las personas que deseen tomar un baño en el Río Aguarico pueden hacerlo a través de varios pasos intermedios.

Ilustración 24 Playa Río Aguarico, Balneario Turístico Choza D' Mao



Mapio. (2021). <https://mapio.net/pic/p-18757788/>

- **Parqueadero:** Se encuentra localizado frente a las instalaciones, del balneario.

Ilustración 25 Parqueadero, Balneario Turístico Choza D' Mao



Facebook. (2021). https://m.facebook.com/watch/?ref=watch_permalink

3.7 Infografía de Bioseguridad para el Restaurante

Ilustración 26 Infografía de bioseguridad para turistas en el Restaurante

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA TURISTAS EN EL RESTAURANTE





1

Previo al ingreso debe utilizar los implementos sanitarios del establecimiento (punto de desinfección)

2

Lavar manos con agua y jabón líquido

3

Antes de seleccionar una mesa y sillas donde tomará sus alimentos, verifique que estén limpias y desinfectadas.

4

Llevar siempre la mascarilla, al momento de servirse los alimentos, la mascarilla debe guardarla (funda por preferencia) y cubrirla, no debe colocarla sobre la mesa donde se servirá los alimentos.

5

Mantenga la distancia con demás grupos de personas que se encuentran en el sitio.

NUEVA LOJA 2021

BALNEARIO TURÍSTICO CHOZA D' MAO

Ilustración 27 Infografía de bioseguridad para trabajadores en el Restaurante

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA TRABAJADORES EN EL RESTAURANTE



BALNEARIO TURÍSTICO CHOZA D' MAO

1

2

3

4

5



Previo al ingreso debe utilizar los implementos sanitarios del establecimiento (punto de desinfección)

Aumento de la frecuencia de lavado de manos con una duración mínima de cuarenta (40) segundos en cada lavada.

Utilizar mascarilla quirúrgica (cubrir boca y nariz), guantes y protección para el cabello.

Evitar el contacto directo con clientes y sus pertenencias ajenas.

En caso de haber mantenido contacto con un usuario confirmado de COVID 19, debe cumplir con aislamiento obligatorio.

NUEVA LOJA 2021

3.8 Infografía de Bioseguridad para la Piscina

Ilustración 28 Infografía de bioseguridad para turistas en la piscina

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA TURISTAS EN LA PISCINA



BALNEARIO TURÍSTICO CHOZA D' MAO



- 1

Previo al ingreso debe utilizar los implementos sanitarios del establecimiento (punto de desinfección)
- 2

Los implementos traídos (mochilas, sombrillas, etc) por el cliente deben pasar por un proceso de desinfección.
- 3

El visitante deberá utilizar zapatillas o chanclas para movilizarse externamente de la piscina.
- 4

El visitante debe tomar una ducha antes de ingresar a la piscina y después de salir.
- 5

Se prohíbe escupir en el piso y más aún en la piscina.
- 6

Dentro de la piscina deberá mantener una distancia de dos metros con personas que no son de su grupo.

NUEVA LOJA 2021

Ilustración 29 Infografía de bioseguridad para trabajadores en la piscina

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA TRABAJADORES EN LA PISCINA



BALNEARIO TURÍSTICO CHOZA D' MAO



1

Vaciar la piscina en el horario que no haya atención al público.

2

Preparar los equipos y materiales como bombas y los productos a utilizar.

3

Una vez vaciada la piscina lavar con agua toda la superficie

4

Aplicar detergente por todas las superficies de la piscina y enjuagar.

5

Desinfectar con productos las superficies de las piscinas.

6

Proceder a llenar la piscina. El valor de pH y de cloro de las piscinas debe mantenerse controlada con un kit de medición.

7

Verificar cambio de filtros.

NUEVA LOJA 2021

3.9 Infografía de Bioseguridad para la Pista de Baile

Ilustración 30 Infografía de bioseguridad para turistas en la pista de baile

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA TURISTAS EN LA PISTA DE BAILE





- 1

Cumplir con las normas de higiene y sanitización al ingreso del establecimiento.
- 2

Portar siempre una mascarilla en buenas condiciones.
- 3

Mantener la distancia de al menos dos metros entre personas (grupos de personas que no conoce).
- 4

Lavar periódicamente sus manos con abundante agua y jabón.
- 5

Prohibición de fumar dentro del establecimiento.
- 6

No ingresar con alimentos o bebidas traídas de otros sitios.

BALNEARIO TURÍSTICO CHOZA D' MAO

NUEVA LOJA 2021

Ilustración 31 Infografía de bioseguridad para trabajadores en la pista de baile



3.10 Infografía de Bioseguridad para el Bar

Ilustración 32 Infografía de bioseguridad para turistas en el bar

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA TURISTAS EN EL BAR





- 1

Cumplir con las normas de higiene y sanitización al ingreso del establecimiento..
- 2

Portar siempre una mascarilla en buenas condiciones.
- 3

Mantener la distancia de al menos dos metros entre personas (grupos de personas que no conoce)
- 4

Prohibición de fumar dentro del establecimiento.
- 5

Lavar sus manos con abundante agua y jabón, especialmente cuando haya manipulado dinero por concepto de pago o cambio.
- 6

No ingresar con alimentos o bebidas traídas de otros sitios.

NUEVA LOJA 2021

BALNEARIO TURÍSTICO CHOZA D' MAO

Ilustración 33 Infografía de bioseguridad para trabajadores en el bar

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA TRABAJADORES EN EL BAR



BALNEARIO TURÍSTICO CHOZA D' MAO



1

Tomar las medidas de precaución en cuanto al manejo de dinero, prefiriendo medios de pagos electrónicos.

2

Usar un medio de desinfección de manos con mayor frecuencia (ejemplo: alcohol gel, paños húmedos, toallas/papel con soluciones desinfectantes, etc.).

3

Lavar y desinfectar sus manos en base a las pausas definidas en su jornada laboral.

4

Se recomienda mantener un esfero para uso exclusivo de clientes, el cual deberá ser desinfectado después de cada uso.

5

Mantener el distanciamiento debido con los usuarios

6

Se recomienda utilizar medios de pago electrónico (transferencias bancarias, tarjetas de débito o crédito, etc.)

NUEVA LOJA 2021

3.11 Infografía de Bioseguridad para el parqueadero

Ilustración 34 Infografía de bioseguridad para turistas en el parqueadero

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA TURISTAS EN EL PARQUEADERO



- 1

Usar mascarilla.
- 2

Evitar saludar al guardia con la mano.
- 3

Mantener la distancia con demás usuarios.
- 4

Usar los puntos de desinfección antes de ingresar al establecimiento.



BALNEARIO TURÍSTICO CHOZA D' MAO

NUEVA LOJA 2021

Ilustración 35 Infografía de bioseguridad para trabajadores en el parqueadero

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA TRABAJADORES EN EL PARQUEADERO



BALNEARIO TURÍSTICO CHOZA D' MAO



- 1 Usar mascarilla.
- 2 Deberán limitar la comunicación oral con los usuarios
- 3 Cumplir con las normativas de bioseguridad en el uso de mascarillas y guantes
- 4 Direccionar al usuario respecto a las instalaciones del establecimiento.

NUEVA LOJA 2021

3.12 Infografía de Bioseguridad para la Playa

Ilustración 36 Infografía de bioseguridad para turistas en la playa

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA TURISTAS EN EL RIO





1

2

3

4

Usar mascarilla.

Mantener la distancia con grupos de personas

Usar zapatillas

No compartir bebidas.

BALNEARIO TURÍSTICO CHOZA D' MAO

NUEVA LOJA 2021

Arreaga, I. (2021). *Infografía de biodeguridad, Balneario Turístico Choza D' Mao.*

3.13 Síntesis del capítulo (mayor información del lugar)

En el presente capítulo se describe la propuesta planteada que parte con argumentos técnicos que determinan que la implementación de infografías de Protocolo de bioseguridad para el Balneario Turístico Chozas D' Mao es factible considerando que la pandemia aún no termina, razón por la cual es necesario establecer normas de cuidado para el visitante y el trabajador del establecimiento, posterior a ello se da a conocer el impacto que generará la implementación de las infografías en los diferentes ámbitos de la ciudad de Nueva Loja.

Dentro del capítulo también se considera el análisis de los recursos utilizados para el desarrollo del presente Proyecto integrador de grado donde se considera el talento humano y los recursos materiales que se utilizaron su ejecución.

Posterior a ello también se consideró una breve descripción del Balneario Turístico Chozas D' Mao, donde se da a conocer su ubicación geográfica, los servicios que brinda y las instalaciones que posee el establecimiento para posteriormente realizar las infografías que se deben aplicar en cada área ya sea para el cliente como para el trabajador.

CONCLUSIONES

- Una vez finalizado el proyecto de estudio se concluye que la implementación de infografías de protocolo de bioseguridad es necesario e importante para el Balneario Turístico Chozas D' Mao debido que la pandemia aún es un tema que preocupa a la sociedad del mundo entero, aplicar las normas evitará que los contagios se produzcan de manera masiva y además la operación continua del establecimiento turístico no solo da garantía y seguridad a los clientes y trabajadores sino se presenta como un modelo a seguir por otros establecimientos turísticos, de esta manera se considera que el esparcimiento y el disfrute de un tiempo libre aún es posible siempre y cuando se tomen todas las medidas de bioseguridad.
- El Balneario Turístico Chozas D' Mao cumple con algunas normativas y sugerencias dadas por las entidades de salud, pero falta aplicar las normas para con los trabajadores y visitantes.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda al propietario y los administradores del Balneario Turístico Chozas de Mao, aplicar el Manual de Protocolo de Bioseguridad en su establecimiento, dado que es un instrumento que permite seguir laborando normalmente con responsabilidad y en consecuencia se puede seguir generando ingresos económicos que benefician al sector turístico de la ciudad.
- Se recomienda al propietario y los administradores del Balneario Turístico Chozas de Mao trabajar coordinadamente con diferentes entidades de salud para capacitar el personal de trabajo en temas de bioseguridad, debido que el trabajo que se desarrolla en el establecimiento requiere contacto directo con los clientes.

BIBLIOGRAFÍA

- Asociación Argentina de Microbiología. (2018). *Glosario de bioseguridad y biocustodia*. Obtenido de Documento PDF AAM:
https://aam.org.ar/src/img_up/29052018.0.pdf
- Capítulo III: Aplicación de la Competitividad Sistémica en el análisis del sector turismo en el balneario de Huanchaco*. (s.f.). Obtenido de
http://www.biblioteca.udep.edu.pe/bibvirudep/tesis/pdf/1_121_203_79_1125.pdf
- CASTILLA, M. (2004). *Guía para la formulación de proyectos de investigación*. Editorial Magisterio.
- CEPAL. (20 de 07 de 2020). <https://www.cepal.org>. Obtenido de <https://www.cepal.org>: <https://www.cepal.org/es/noticias/turismo-sera-sectores-economicos-mas-afectados-america-latina-caribe-causa-covid-19>
- CFT. (2020). *Protocolo COVID-19 para balnearios*. Buenos Aires: Ministerio de Turismo y deportes Argentina.
- Coctelería. (02 de Abril de 2021). *Bartender ¿Qué es? ¿Cuál es la diferencia con un barman?* Obtenido de Blog coctelería.com:
<https://www.cocteleria.com.mx/blog/bartender/que-es-un-bartender/#titulo-1>
- Combol, A. (2013). *Bioseguridad*. Obtenido de Higiene:
<http://www.higiene.edu.uy/parasito/course/bioseg.pdf>
- Comercio. (21 de 08 de 2020). <https://www.elcomercio.com>. Obtenido de <https://www.elcomercio.com>:

<https://www.elcomercio.com/actualidad/balnearios-papallacta-protocolos-reapertura-covid19.html>

comercio, E. (s.f.). Obtenido de <https://www.elcomercio.com/actualidad/hoteles-afluencia-balnearios-turismo-covid19.html>

Construmatica. (23 de Junio de 2010). *Piscina*. Obtenido de Página web constumatica.com:

<https://www.construmatica.com/construpedia/Piscina#Definici.C3.B3n>

DATATUR. (2020). *Glosario*. Obtenido de Gobierno de México: <https://www.datatur.sectur.gob.mx/SitePages/Glosario.aspx>

Ecovisión. (19 de Abril de 2021). *Resoluciones del COE Cantonal de Lago Agrio emitidas el 19 de abril del 2021*. Obtenido de Página web Ecovisión: <https://ecovisiondigital.com/2021/04/19/resoluciones-del-coe-cantonal-de-lago-agrio-emitidas-el-19-de-abril-del-2021/>

El Comercio. (13 de Marzo de 2020). *Cancelaciones en los hoteles y baja afluencia en los balnearios*. Obtenido de Página web El Comercio: <https://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador/hoteles-afluencia-balnearios-turismo-covid19.html>

Entorno Turístico. (27 de Enero de 2016). *Actividades Turísticas*. Obtenido de Página web [entorno](http://entornoturistico.com) turístico: <https://www.entornoturistico.com/explandict/actividades-turisticas/>

Flores, J. (04 de Noviembre de 2011). *¿Desde cuando existen spas, termas y balnearios?* Obtenido de [Muy Historia](http://MuyHistoria.com):

<https://www.muyhistoria.es/curiosidades/preguntas-respuestas/idesde-cuando-existen-spas-termas-y-balnearios>

García, A., & Albuquerque, F. (Junio de 2003). *Turismo Cultural y el de Sol y playa*.

Obtenido de Universidad Politécnica de Cartagena:

<https://www.redalyc.org/pdf/398/39801106.pdf>

Garrido, C. (23 de 04 de 2020). <https://www.uide.edu.ec>. Obtenido de

<https://www.uide.edu.ec>: <https://www.uide.edu.ec/situacion-del-turismo-ante-el-covid-19/>

HISOUR. (s.f.). *Bioseguridad*. Obtenido de Página hisour.com:

<https://www.hisour.com/es/biosecurity-40259/>

ICONTEC. (2021). *¿Qué es un protocolo de bioseguridad?* Obtenido de Página web

[icontec.com: https://www.icontec.org/que-es-un-protocolo-bioseguridad/](https://www.icontec.org/que-es-un-protocolo-bioseguridad/)

INAP. (2021). *Conceptos básicos de la actividad turística*. Obtenido de Instituto

Nacional de Aprendizaje (Costa Rica): [https://www.ina-](https://www.ina-pidte.ac.cr/mod/book/view.php?id=15600&chapterid=736&lang=en)

[pidte.ac.cr/mod/book/view.php?id=15600&chapterid=736&lang=en](https://www.ina-pidte.ac.cr/mod/book/view.php?id=15600&chapterid=736&lang=en)

INAP. (2021). *Definición de excursionista*. Obtenido de Página web Instituto Nacional

de Aprendizaje: [https://www.ina-](https://www.ina-pidte.ac.cr/mod/book/view.php?id=15600&chapterid=735)

[pidte.ac.cr/mod/book/view.php?id=15600&chapterid=735](https://www.ina-pidte.ac.cr/mod/book/view.php?id=15600&chapterid=735)

INEN. (2014). *Establecimientos Balnearios. Requisitos para la prestación del servicio*.

Obtenido de NTE INEN 2929:

https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/nte_inen__2929.pdf

- Larraiza, L. (s.f.). *Diferencia entre balnearios y spa*. Obtenido de Blog Leirelarraiza
Tendencias sobre Hotelería y Turismo:
<https://leirelarraiza.com/operativa/diferencia-entre-balnearios-y-spa/>
- Lenarduzzi, V. (2016). *La pista de baile: Escena de la comunicación contemporánea*.
Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires.
- MINTUR. (2018). *Manual de atractivos turísticos*. Obtenido de Página web Ministerio
de Turismo del Ecuador:
<https://servicios.turismo.gob.ec/descargas/InventarioAtractivosTuristicos/MANUAL-ATRATIVOS-TURISTICOS.pdf>
- MINTUR. (05 de Octubre de 2018). *Reglamento turístico de alimenots y bebidas*.
Obtenido de Registro Oficial Edición Especial 575:
https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf
- MINTUR. (2020). *Protocolo general de bioseguridad para destinos de playas*. Quito:
Ministerio de Turismo.
- MINTUR, Ministerio de Gobierno y MSP. (2020). *Protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: bares y discotecas al momento de su apertura en el contexto de la pandemia por la COVID 19*.
Obtenido de Ministerio de Turismo del Ecuador:
<https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/PROTOCOLO-BIOSEGURIDAD-DE-BARES-Y-DISCOTECAS-FINAL.pdf>
- MINTUR, MSP, MPCIP, MAA, & ECU 911. (2020). *Protocolo general de bioseguridad para destinos de playas*. Obtenido de Ministerio de Turismo del

Ecuador: <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/Protocolo-de-bioseguridad-para-destino-de-playas-FINAL.pdf>

Monografias Plus. (s.f.). *Turismo de sol y playa*. Obtenido de Monografias.com:

<https://www.monografias.com/docs/Turismo-De-Sol-y-Playa-P3TG7JYMZ>

MSP. (24 de Noviembre de 2021). *Actualización de casos de coronavirus en Ecuador*.

Obtenido de Ministerio de Salud Pública del Ecuador:

<https://www.salud.gob.ec/actualizacion-de-casos-de-coronavirus-en-ecuador/>

Muñeton, H. (27 de Abril de 2020). <https://marketingactivo.com/analisis-para-la-reactivacion-del-turismo-en-ecuador/2020/04/27/>.

OMS. (07 de Octubre de 2020). *Brote de enfermedad por coronavirus (COVID-19):*

orientaciones para el público. Obtenido de Organización Mundial de la Salud:

<https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>

OMS. (10 de Noviembre de 2020). *Información básica sobre la COVID-19*. Obtenido

de Organización Mundial de Salud:

<https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/question-and-answers-hub/q-a-detail/coronavirus-disease-covid-19>

OMS. (2021). *Bioseguridad*. Obtenido de Higiene:

<http://www.higiene.edu.uy/parasito/course/bioseseg.pdf>

OMT. (29 de 07 de 2020). <https://www.unwto.org>. Obtenido de Organización Mundial

del Turismo: <https://www.unwto.org/es/news/el-impacto-de-la-covid-19-en-el-turismo-mundial-queda-patente-en-los-datos-de-la-omt-sobre-el-coste-de-la-paralisis>

- OMT. (2021). *Glosario de términos de turismo*. Obtenido de Página web Organización Mundial de Turismo: <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>
- Orús, A. (24 de Septiembre de 2021). *COVID-19: número de muertes por país en 2021*. Obtenido de Statista: <https://es.statista.com/estadisticas/1095779/numero-de-muertes-causadas-por-el-coronavirus-de-wuhan-por-pais/>
- Páez, G. (01 de Octubre de 2021). *Infraestructura turística*. Obtenido de Economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/infraestructura-turistica.html>
- Pérez, J., & Merino, M. (2017). *Balneario*. Obtenido de Página web definicion.de: <https://definicion.de/balneario/>
- Planeta, R. (27 de Mayo de 2020). Obtenido de <https://riosdelplaneta.com/rio-aguarico/>
- PRADO, R. (22 de mayo de 2020). Obtenido de <https://www.elcomercio.com/tendencias/perdidas-sector-turistico-ecuador-coronaviru>
- Ramírez, C. (s.f.). *SERVICIOS TURÍSTICOS*. Obtenido de Documento PDF Universidad Tecnológica Nacional: <http://utntyh.com/wp-content/uploads/2017/09/Servicios-Tur%C3%ADsticos.pdf>
- RAMÍREZ, M. (2018). *Modelos y estrategias de enseñanzas para ambientes innovadores*. Digital del Tecnológico de Monterrey.
- Santos, C. (06 de Mayo de 2020). *Protocolos de bioseguridad y la recuperación*. Obtenido de Página web [asuntoslegales.com](https://www.asuntoslegales.com): <https://www.asuntoslegales.com.co/consultorio/protocolos-de-bioseguridad-y-la-recuperacion-3001804>

SPOCH & CONGOPE. (2013). *Señalética Turística en áreas rurales*. Obtenido de

Documento PDF: <http://www.congope.gob.ec/wp-content/uploads/2014/08/Se%C3%B1al%C3%A9ticaTuristica-en-areas-rurales-17-07-2013.pdf>

Statista. (23 de Septiembre de 2021). *Número acumulado de casos de coronavirus en el mundo desde el 27 de enero de 2020 hasta el 23 de septiembre de 2021*.

Obtenido de Página web Statista: <https://es.statista.com/estadisticas/1104227/numero-acumulado-de-casos-de-coronavirus-covid-19-en-el-mundo-enero-marzo/>

Statista. (24 de Septiembre de 2021). *Número de casos confirmados de coronavirus en el mundo a fecha de 24 de septiembre de 2021, por país*. Obtenido de Página

web Statista: <https://es.statista.com/estadisticas/1091192/paises-afectados-por-el-coronavirus-de-wuhan-segun-los-casos-confirmados/>

UPSE. (Junio de 2021). *El Turismo de sol y playa: Impacto turístico en los ecosistemas de la comuna Ayangue, para mejorar la gestión de la actividad turística en la provincia de Santa Elena*. Obtenido de Revista Científica y Tecnológica UPSE:

<https://incyt.upse.edu.ec/ciencia/revistas/index.php/rctu/article/view/494/447#:~:text=El%20turismo%20de%20sol%20y%20playa%20se%20define%20como%20E2%80%9Caquel,bien%20existen%20diversos%20esfuerzos%20para>

UTPL. (29 de Abril de 2020). Obtenido de <https://noticias.utpl.edu.ec/la-pandemia-por-covid-19-puede-afectar-en-un-30-a-los-ingresos-del-turismo-nacional>

ANEXOS

Ilustración 37 Recopilación de datos in situ Balneario Turístico Choza D' Mao



Ilustración 38 Entrevista con el propietario del Balneario Turístico Choza de Mao



Ilustración 39 Pista de baile



Ilustración 40 Bar



Ilustración 41 Piscina de adultos



Ilustración 42 Señalética de lavado de manos



Ilustración 43 Señalética, evite aglomeraciones



Ilustración 44 Señalética preventiva



Ilustración 45 Señalética Prevención COVID - 19

