



FACULTAD DE NEGOCIOS

TESIS

**IMPLEMENTACIÓN DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD EN LOS
RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE IQUITOS, PERIODO 2022**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADO
EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

AUTORES:

**IVETH MAGALI GUERRA LOZANO
MELITA VICTORIA ZEVALLOS VILLAMAR**

ASESOR:

**LIC. ADM. MANUEL ALEJANDRO VILLACORTA
MALLQUI, MGR.**

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: DESARROLLO SOSTENIBLE DE LAS
ORGANIZACIONES PÚBLICAS Y
PRIVADAS**

IQUITOS – PERÚ

2022

DEDICATORIA

Dedicamos con mucho amor a nuestros padres, por el apoyo incondicional que nos brindaron en cada paso de mi vida, y a todas las personas que estimamos.

A mi asesor por su apoyo y por demostrar su amplio conocimiento de la especialidad durante el desarrollo de esta tesis.

A todos los profesores de la Facultad de Negocio de la Universidad Científica del Perú por su valiosa enseñanza que influyeron en la elaboración de la investigación , nuestra alma mater por acogernos y obtenernos en nuestra etapa universitario los conocimientos para ser unas excelentes profesionales .

Magali Guerra.

Melita Zevallos.

AGRADECIMIENTO

A nuestra familia, por habernos dado la oportunidad de formarnos en esta prestigiosa universidad y haber sido mi apoyo durante todo este tiempo.

De manera especial a nuestro tutor de tesis, por habernos guiado, no solo en la elaboración de este trabajo de titulación, sino a lo largo de nuestra carrera universitaria y habernos brindado el apoyo para desarrollarnos profesionalmente y seguir cultivando mis valores.

A la Universidad Científica del Perú, por habernos brindado tantas oportunidades y enriquecernos en conocimiento.

A mis asesores, profesores y personal de la Universidad Científica del Perú, y que nos acompañaron en cada paso.

Las autoras

ACTA DE SUSTENTACIÓN

Con Resolución Decanal N° 176-2022-UCP-FAC.NEGOCIOS, del 17 de marzo de 2022, se autorizó la sustentación para el día Lunes 21 de marzo de 2022.

Siendo las 12.00 horas del día 21 de marzo se constituyó de modo presencial el Jurado para escuchar la presentación y defensa del informe Final de Tesis IMPLEMENTACIÓN DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD EN LOS RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE IQUITOS, PERIODO 2022.

Presentado por:

GUERRA LOZANO IVETH MAGALI

Para optar el título profesional de Licenciada en Administración de Empresas

ZEVALLLOS VILLAMAR MELITA VICTORIA

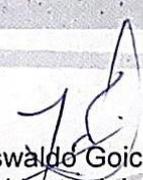
Para optar el título profesional de Licenciada en Administración de Empresas

Luego de escuchar la sustentación y formuladas las preguntas, el Jurado pasó a la deliberación en privado, llegando a la siguiente conclusión:

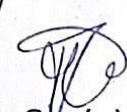
La sustentación es: Aprobado por mayoría

A las 13:25 pm horas culminó el acto público.

En fe de lo cual los miembros del Jurado firman el acta.


Dr. Julio Oswaldo Goicochea Espino
Presidente del Jurado


Lic. Adm. Rosario Adilia Ramirez Paredes, Mgr.
Miembro del Jurado


Lic. TyH Magaly Garcia-Vilchez, Mgr.
Miembro del Jurado

CONSTANCIA DE ORIGINALIDAD DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN DE LA UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL PERÚ - UCP

El presidente del Comité de Ética de la Universidad Científica del Perú - UCP

Hace constar que:

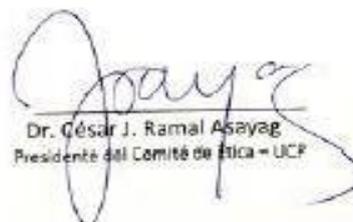
La Tesis titulada:

**"IMPLEMENTACIÓN DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD EN LOS
RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE IQUITOS, PERIODO 2022"**

De los alumnos: **IVETH MAGALI GUERRA LOZANO Y MELITA VICTORIA
ZEVALLOS VILLAMAR**, de la Facultad de Negocios, pasó satisfactoriamente la
revisión por el Software Antiplagio, con un porcentaje de **9% de plagio**.

Se expide la presente, a solicitud de la parte interesada para los fines que
estime conveniente.

San Juan, 01 de Marzo del 2022.



Dr. César J. Ramal Asayag
Presidente del Comité de Ética - UCP

CJRA/ri-a
92-2022

ÍNDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
ACTA DE APROBACIÓN	iv
HOJA DE ANTIPLAGIO.....	v
ÍNDICE DE CONTENIDO	vi
ÍNDICE DE TABLAS	viii
ÍNDICE DE FIGURAS.....	ix
RESUMEN.....	x
ABSTRACT.....	xi
CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO.....	1
1.1. Antecedentes del estudio.....	1
1.2. Bases teóricas	4
1.2.1. El sector restaurantes.....	4
1.2.2. Protocolo de bioseguridad	7
1.3. Definición de términos básicos	13
CAPÍTULO II: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	15
2.1. Descripción del problema	15
2.2. Formulación del problema	17
2.2.1. Problema general	17
2.2.2. Problemas específicos.....	17
2.3. Objetivos	18
2.3.1. Objetivo general.....	18
2.3.2. Objetivos específicos	18
2.4. Variable.....	19
2.4.1. Identificación de las variables	19
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA	20
3.1. Tipo y diseño de investigación	20
3.2. Población y muestra	20
3.3. Técnicas, instrumentos y procedimientos de recolección de datos. 2	
3.4. Procesamiento y de análisis de datos.....	22

CAPITULO IV: RESULTADOS	23
4.1. Resultados por objetivos.....	23
4.1.1. Objetivo general.....	23
4.1.2. Objetivos específicos	24
CAPITULO IV: DISCUSIÒN, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	
36	
4.1. Discusi3n	36
4.2. Conclusiones.....	38
4.3. Recomendaciones.....	39
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	40

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Matriz de operacionalización de variables	19
Tabla 2. Cumplimiento de protocolos	23
Tabla 3. Vigilancia de casos sospechosos	24
Tabla 4. Vigilancia de las medidas de higiene.....	26
Tabla 5. Vigilancia de las medidas preventivas	28
Tabla 6. Acciones de vigilancia de la salud del trabajador.....	33

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Cumplimiento de protocolos.....	23
Figura 2. Vigilancia de casos sospechosos.....	25
Figura 3. Vigilancia de las medidas de higiene	27
Figura 4. . Vigilancia de las acciones de sensibilización	29
Figura 5. Vigilancia de las medidas preventivas.....	31
Figura 6. Acciones de vigilancia de la salud del trabajador	34

RESUMEN

Implementación de protocolos de bioseguridad en los restaurantes de la ciudad de Iquitos, periodo 2022.

Iveth Magali Guerra Lozano.
Melita Victoria Zevallos Villamar.

El objetivo de la presente tesis es describir el cumplimiento de la implementación de protocolos de bioseguridad. El enfoque es cuantitativo, nivel descriptivo y diseño no experimental, de corte transversal, sobre una muestra intencional de 51 restaurantes, ubicados en los distritos de Iquitos, San Juan, Punchana y Belén, de una población de estudio de 150. La técnica de recolección fue la observación; el instrumento de recolección de datos es la ficha de observación. Los resultados en cuanto a la vigilancia de los casos sospechosos de Covid-19, el 88% de los restaurantes ha cumplido, 5% no ha cumplido y 6% está en proceso. En cuanto a las medidas de higiene implementadas, el 99% de los restaurantes ha cumplido, y 1% está en proceso. En cuanto a las acciones de sensibilización de la prevención del contagio del centro de trabajo, el 92% de los restaurantes ha cumplido, 5% no ha cumplido y 3% está en proceso. En cuanto a medidas preventivas implementadas, el 72% de los restaurantes ha cumplido, 2% no ha cumplido y 19% está en proceso. En cuanto a las acciones de vigilancia de la salud del trabajador, el 89% de los restaurantes ha cumplido, 2% no ha cumplido y 9% está en proceso. Se concluye que el 94% de los restaurantes de la ciudad de Iquitos, han cumplido con la implementación de protocolos de bioseguridad contra el Covid-19, el 4% no ha cumplido y solo el 2% está en proceso de implementación.

Palabras claves: bioseguridad, protocolos, restaurante.

ABSTRACT

Implementation of biosafety protocols in restaurants in the city of Iquitos, period 2022.

Iveth Magali Guerra Lozano.

Melita Victoria Zevallos Villamar.

The objective of this thesis is to describe compliance with the implementation of biosafety protocols. The approach is quantitative, descriptive level and non-experimental, cross-sectional design, on an intentional sample of 51 restaurants, located in the districts of Iquitos, San Juan, Punchana and Belén, from a study population of 150. The collection technique it was the observation; the data collection instrument is the observation sheet. The results regarding the surveillance of suspected cases of Covid-19, 88% of the restaurants have complied, 5% have not complied and 6% are in process. Regarding the hygiene measures implemented, 99% of the restaurants have complied, and 1% are in process. Regarding the actions to raise awareness of the prevention of contagion in the workplace, 92% of the restaurants have complied, 5% have not complied and 3% are in process. Regarding preventive measures implemented, 72% of the restaurants have complied, 2% have not complied and 19% are in process. As far as worker health surveillance actions are concerned, 89% of the restaurants have complied, 2% have not complied, and 9% are in process. It is concluded that 94% of the restaurants in the city of Iquitos have complied with the implementation of biosecurity protocols against Covid-19, 4% have not complied and only 2% are in the process of implementation.

Keywords: biosecurity, protocols, restaurants

CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO

1.1. Antecedentes del estudio

(Quispe Ore, 2020), en su tesis *nivel de conocimiento de las normas de bioseguridad en los comerciantes del mercado Santa Rosa de Huaycan, 2020*, tuvo como objetivo determinar la relación de los conocimientos de las normas de bioseguridad y su aplicabilidad. La metodología fue no experimental, descriptiva, de corte transversal, con una muestra de 59 comerciantes del mercado a quienes aplico el instrumento de recolección cuestionario. Concluye que, el nivel de conocimiento de las normas de bioseguridad, 66% nivel alto y 34% nivel intermedio. Con respecto a la aplicabilidad de las normas de bioseguridad, un 81% cumplen un nivel intermedio y 19% un nivel alto. Conclusión: estadísticamente existe una relación directa entre el nivel de conocimientos de las medidas de bioseguridad y la aplicación de las medidas de bioseguridad en el en los comerciantes del mercado “Santa Rosa” Huaycan, 2020.

(Crisostomo Pachas, 2020), en su tesis *Implementación de un Plan de Seguridad y Salud en el Trabajo (PSST) y los contagios de Covid-19 en una industria de alimentos ubicada en el Callao durante el 2020*, tuvo como demostrar que la implementación del PSST previene los contagios de Covid-19. El tipo de investigación fue aplicada, a nivel descriptivo, con diseño transversal. La muestra estuvo constituida por la población total de la empresa en estudio, 253 colaboradores, a quienes aplicó el instrumento por escala de medición de Likert. Concluye que, al bienestar laboral y emocional respecto al PSST implementado, a un nivel de significancia del 5% y mediante la utilización de la prueba Chi-Cuadrado, se demuestra que existe una relación significativa entre el PSST y el bienestar laboral (p -valor=0.0015E-46), de igual manera con el bienestar emocional (p -valor=4,0991E-62).

Además, emplea un método matemático epidemiológico para proyectar la cantidad de contagios en el supuesto caso que la empresa no cuente con protocolos implementados, ello fue comparado con la cantidad real de contagios, a un nivel de significancia del 5% y mediante la utilización de la prueba de Wilcoxon, se establecen diferencias significativas entre la implementación de protocolos de bioseguridad y la cantidad de contagios en la empresa ($p\text{-valor}=0.000292$), los cuales se manifiestan en la comparación de resultados de cantidad de contagios en ambos escenarios, el primer escenario sin protocolos y el segundo con protocolos, obteniendo un porcentaje de contagios del 98.40% y 26.90% respectivamente.

(Martínez Yupanqui, 2021), en su tesis *Implementación de protocolos de bioseguridad en el área de seguridad de la Compañía Minera KOLPA S.A.* tuvo como objetivo medir los riesgos de las producciones de las minas del Perú afectada por el contagio del personal. Su metodología fue análisis estadístico de las personas que se están infectando, la situación de la empresa antes de implementar los protocolos de bioseguridad de acuerdo a los requisitos del decreto de urgencia, la valoración de diagnóstico y un análisis FODA previo que servirá de sustento para la implementación del sistema de gestión de bioseguridad y salud ocupacional. Concluye que, con la implementación de los protocolos de bioseguridad y salud ocupacional se logró disminuir el índice de contagio por COVID-19 por el menor número de contagio que presenta actualmente la Compañía Minera KOLPA S.A., reduciendo los riesgos laborales que afectan la salud de los trabajadores, manteniendo la producción y la rentabilidad de la empresa.

(Bonilla Sucuy, 2020), en su tesis *Afrontamiento que los trabajadores de obra de SEMAICA presentan debido a la pandemia por la Covid-19 y la bioseguridad laboral*, tuvo como objetivo proponer un plan de bioseguridad laboral que permita mejorar el nivel de afrontamiento de los trabajadores de la empresa por medio de datos obtenidos al evaluar dicho nivel y el estado emocional mediante el Test DASS-21. La metodología fue descriptiva, el cuestionario de afrontamiento; la investigación es de tipo correlacional y transversal y de diseño no experimental. Concluye que, el nivel de afrontamiento de los trabajadores fue bajo en 82,76% y medio en un 17,24%, además se determinó que existe una mayor relación entre el nivel de afrontamiento y el estado de estrés que con los estados de ansiedad y depresión, según los estadísticos de Spearman y Pearson. El plan de bioseguridad laboral como propuesta consta de 16 protocolos enfocados en prevención, contención, comunicación y apoyo psicológico.

(Lopez Quevedo & Ruano Conta, 2020), en su tesis *Diseño e Implementación de protocolo de bioseguridad para los trabajadores de Sur Ambiental S.A.S para la prevención, mitigación y preparación como respuesta a la emergencia presentada por el COVID -19*, tuvo como objetivo diseñar e implementar un protocolo de bioseguridad, como mecanismo para salvaguardar la integridad física y garantizar un ambiente sano para el desarrollo de las actividades de la organización, basado en el autocuidado y el cuidado socialmente responsable. Su metodología fue exploratorio – descriptivo. Se concluye que el diseño de un protocolo de bioseguridad es imperativo frente a la situación afrontada por la emergencia sanitaria provocada por la pandemia del COVID-19, además de que el compromiso de la alta gerencia en su implementación garantizó la adecuada disposición y transición al cambio debido a los ajustes en los procedimientos y procesos que permiten mitigar y controlar la transmisión del virus.

1.2. Bases teóricas

1.2.1. El sector restaurantes

El Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI, 2021) dio a conocer que, en el mes de febrero de 2021, el subsector restaurantes (servicios de comidas y bebidas) disminuyó 50,48%, como resultado de la menor actividad de tres de sus cuatro componentes, en el contexto del estado de emergencia sanitaria nacional y de la detección de nuevas variantes del coronavirus, principalmente en tres regiones del país (Loreto, Huánuco y Lima). Por lo cual, se aplicó el Decreto Supremo N° 008-2021-PCM, en el que se dispuso la cuarentena focalizada del 31 de enero al 14 de febrero de 2021, sin embargo, fue prorrogada hasta el 28 de febrero del presente año.

El grupo restaurantes descendió 61,43%. En el segundo mes de 2021, el grupo restaurantes retrocedió 61,43% debido a la menor demanda de la actividad en los rubros de restaurantes, pollerías, comidas rápidas, chifas, cevicherías, café restaurantes, carnes y parrillas, restaurantes turísticos y comida internacional, por el cierre continuo de establecimientos, la reducción de platos ofrecidos y el cambio de giro de algunos negocios.

Cabe indicar que, de acuerdo con la clasificación de las provincias por su nivel de riesgo de contagio, en las regiones con nivel de alerta extremo, solo estuvo permitido el reparto a domicilio y recojo en tienda; mientras que en las de nivel de alerta muy alto, los restaurantes no podían atender al interior del local, pero sí al aire libre y con un aforo de 30%; y en las regiones de nivel de alerta alto se permitió el aforo de 50% en salón y 60% al aire libre. Del mismo modo, disminuyeron los negocios de comida italiana, criolla, japonesa y sandwicherías.

Servicio de bebidas presentó una reducción de 71,75%. En febrero de 2021, el servicio de bebidas se contrajo en 71,75% por la menor actividad en cafeterías, bar restaurantes y juguerías, debido a la poca familiaridad de los comensales con el pedido delivery de estos servicios. En tanto, los establecimientos de discotecas, bares y pubs permanecen cerrados como estrategia para la reducción de contagios por la covid-19.

Suministro de comidas por encargo (catering) bajó 87,20%. En el segundomes del año, el suministro de comidas por encargo (catering) cayó 87,20% influenciado por el mínimo requerimiento en el servicio de preparación y distribución de alimentos para eventos sociales y eventos públicos, debidoda las restricciones emitidas con el fin de reducir el número de afectados porla covid-19.

Otras actividades de servicio de comidas reportaron aumento de 4,66%. Enel mes de análisis, otras actividades de servicio de comidas se incrementaron en 4,66% impulsadas por la actividad de concesionarios de alimentos, en respuesta al aumento de órdenes de servicios dealimentación en comedores de empresas mineras, clínicas, hospitales, embajadas y ministerios, donde se brindó menú balanceado y variado. No obstante, el suministro de comidas para contratistas (servicios de alimentación a empresas de transporte aéreo y terrestre) se redujo por la menor disponibilidad de destinos, debido a la suspensión de los servicios de transporte terrestre en las provincias de nivel de riesgo extremo.

El marco legal de restaurantes.

- a. Ley N° 26842, Ley General de Salud, y sus modificatorias.
- b. Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, y su modificatorias.
- c. Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- d. Decreto Supremo N° 011-2019-MINCETUR, se aprobó el reglamento para la categorización y la calificación turística de restaurantes, con el objeto de establecer las disposiciones administrativas que regulan la categorización de los restaurantes, así como su calificación de “restaurante turístico”; y las funciones del órgano competente en dicha materia.
- e. Resolución Viceministerial 040-2019-MINCETUR/VMT, se aprobaron los formatos señalados en el reglamento para la categorización y la calificación turística de restaurantes, aprobado mediante Decreto Supremo N° 011-2019-MINCETUR, que en anexos I, II y III forman parte integrante de la presente Resolución Viceministerial.

1.2.2. El protocolo de bioseguridad

Las normas sanitarias para restaurantes y servicios en tiempos de Covid-19, son los siguientes:

- a) Ley N° 26842, Ley General de Salud, y sus modificatorias.
- b) Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades.
- c) Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos y sus modificatorias.
- d) Decreto supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- e) Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM.
- f) Decreto Supremo 007-98-SA.
- g) Resolución Directoral N° 003-2020 INACAL/DN.
- h) Decreto Supremo 031-2010-SA.
- i) NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, aprobado por la Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA.
- j) Decreto supremo N° 008-2020-SA, Emergencia sanitaria.
- k) Decreto Supremo N° 044-2020-PCM, Estado de emergencia.
- l) Resolución Ministerial N° 250 – 2020/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con modalidad de servicio a domicilio.

- m) Resolución Ministerial N° 142-2020- PRODUCE.
- n) Resolución Ministerial N° 448-2020/MINSA.
- o) RM-N° 208-2020/PRODUCE, “Protocolo Sanitario de Operación ante elCovid-19 para Restaurantes y Servicios Afines en la Modalidad de Atención en Salón”

La bioseguridad es el conjunto de principios, normas, protocolos, tecnologías y prácticas que se implementan para evitar el riesgo para la salud y el medio ambiente que proviene de la exposición a agentes biológicos causantes de enfermedades infecciosas, tóxicas o alérgicas.

La bioseguridad también es un conjunto de normas, medidas y protocolos que son aplicados en múltiples procedimientos realizados en investigaciones científicas y trabajos docentes con el objetivo de contribuir a la prevención de riesgos o infecciones derivadas de la exposición a agentes potencialmente infecciosos o con cargas significativas de riesgo biológico, químico y/ físicos, como por ejemplo el manejo de residuos especiales, almacenamiento de reactivos y uso de barreras protectoras entre otros.

La palabra bioseguridad está relacionado con el de bioprotección (biosecurity) con el que no debe confundirse, existe una controversia en la aplicación de ambos términos y la esfera de su atención. El concepto de biosafety aparece en EE.UU. donde toma carta de naturaleza en la 1ª edición de la guía BMBL-Biosafety in Microbiological and Biomedical Laboratories, en 1984.

La Organización Mundial de la Salud define bioseguridad o biosecurity de laboratorio como "los principios, tecnologías y prácticas de contención que se implementan para evitar la exposición no intencional a agentes biológicos y toxinas, o su liberación accidental".

El Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo de Madrid define bioseguridad como el conjunto de medidas para la prevención y el control del riesgo biológico en las actividades con manipulación de agentes, muestras o pacientes potencialmente infecciosos. Su objetivo es evitar la liberación del agente biológico dentro y fuera del lugar de trabajo, para proteger al trabajador, a la comunidad o población, al medio ambiente (animales y plantas) y a la muestra o proceso de la contaminación.

De acuerdo con el Comité de Agricultura de la FAO, la bioseguridad "es la utilización inocua y sostenible desde el punto de vista ecológico de todos los productos biológicos y las aplicaciones para la salud humana, la biodiversidad y la sostenibilidad del medio ambiente en apoyo de la mejora de la seguridad alimentaria mundial".

Utilidad de la bioseguridad

De acuerdo a la Organización Mundial de la Salud (OMS), 2021 "la bioseguridad es un enfoque estratégico e integrado para analizar y gestionar los riesgos relevantes para la vida y la salud humana, animal y vegetal y los riesgos asociados para el medio ambiente. Se basa en el reconocimiento de los vínculos críticos entre sectores y en la posibilidad de que las amenazas se muevan dentro de los sectores y entre ellos con consecuencias para todo el sistema".

Atendiendo a su objetivo de eliminar o minimizar la contaminación biológica, cabe destacar tres conceptos en el campo de la bioseguridad:

- a) **Riesgo biológico:** es aquel susceptible de ser producido por una exposición no controlada a agentes biológicos causantes de enfermedades.

- b) **Biocontención:** son las medidas utilizadas para evitar la salida de enfermedades infecciosas de centros de investigación o de cualquier lugar susceptible de originarlas.

- c) **Bioprotección:** es el conjunto de medidas destinadas a reducir el riesgo de pérdida, robo, uso incorrecto o liberación intencional de patógenos o toxinas, incluidas las relativas al acceso a las instalaciones, el almacenamiento de materiales y datos, y las políticas de publicación.

Principios y elementos de la bioseguridad

La bioseguridad es una disciplina compleja y no exenta de peligros, por ello el conjunto de normas y barreras destinadas a prevenir el riesgo biológico derivado de la exposición a agentes biológicos infecciosos es fundamental. De manera general, los principios y elementos de la bioseguridad pueden resumirse en:

- a) **Normas.** Los trabajadores que manipulan agentes biológicos potencialmente infectados deben conocer los riesgos y dominar las prácticas y técnicas requeridas para manejarlos de forma segura.
- b) **Universalidad.** Las medidas de bioseguridad deben ser cumplidas por todos, ya que cualquier persona es susceptible de portar microorganismos patógenos.
- c) **Barreras.** Los elementos utilizados como contención contra la contaminación biológica suelen dividirse en dos grupos: por un lado, la inmunización (vacunas) y, por otro, las barreras primarias — equipos de seguridad: guantes, trajes o mascarillas— y las barreras secundarias — desde áreas de trabajo aisladas hasta lavamanos o sistemas de ventilación.
- d) **Eliminación.** Cualquier residuo generado debe desecharse siguiendo de forma estricta unos procedimientos específicos en función de su tipología.

1.3. Definición de términos básicos

- a. **Casos sospechosos:** toda persona con dos o más de los siguientes síntomas: fiebre (37,5 grados o más), tos, dolor de garganta, dificultad respiratoria, falta de olfato o gusto (anosmia/disgeusia), cefalea, diarrea, vómitos, dolor muscular (mialgia) sin otra enfermedad que explique completamente el cuadro clínico. Este criterio incluye toda enfermedad respiratoria aguda severa. (Resolución Ministerial N° 208-2020/PRODUCE)
- b. **Desinfección:** reducción por medio de sustancias químicas y/o métodos físicos del número de microorganismos presentes en una superficie o en el ambiente, hasta un nivel que no ponga en riesgo la salud.
- c. **Higiene en el lugar de trabajo:** reducen el riesgo de lesiones y mala salud, incluida la incidencia de enfermedades transmisibles y el coste asociado al ausentismo. Pueden contribuir a mejorar la productividad y a mantener la seguridad de los trabajadores, los clientes y las organizaciones. (Resolución Ministerial N° 208-2020/PRODUCE).
- d. **Medidas de higiene:** se define como el conjunto de medidas y normas que deben cumplirse individualmente para lograr y mantener una presencia física aceptable, un óptimo desarrollo físico y un adecuado estado de salud y así poder evitar enfermedades. (Resolución Ministerial N° 208-2020/PRODUCE).
- e. **Medidas preventivas:** mantener ambientes adecuadamente ventilados, evitar aglutinar gente o generar aglomeraciones, entrega oportuna de equipos de protección personal, y propiciar el distanciamiento social en los ambientes de trabajo. (Resolución Ministerial N° 208-2020/PRODUCE)

- f. **Sensibilización de la prevención del contagio del centro de trabajo:** se difunde información sobre coronavirus y medios de protección laboral en lugares visibles, se difunde la importancia del lavado de manos, toser.

- g. **Vigilancia sanitaria:** Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la Autoridad Sanitaria sobre las condiciones sanitarias de las superficies que están en contacto con los alimentos y bebidas, en protección de la salud de los consumidores o estornudar cubriéndose la boca con la flexura del codo, no tocarse el rostro, mantener la distancia social entre otros.(Resolución Ministerial N° 208-2020/PRODUCE)

- h. **Vigilancia de la salud del trabajador:** es el proceso de recolección de información y análisis sistemático que abarca todas las evaluaciones necesarias para proteger la salud los trabajadores, con el objetivo de detectar los problemas de salud relacionadas con el trabajo y controlar los factores de riesgos y prevenir los daños a la salud del trabajador. (Resolución Ministerial N° 208-2020/PRODUCE)

CAPÍTULO II: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

2.1. Descripción del problema

A causa del SARS- Covid-19, la economía del Peru, en especial de nuestra ciudad Iquitos se ha visto directamente afectada. Uno de los sectores mayormente afectados, es el sector turismo, en 2020-2021, la pandemia COVID-19 ha tenido un impacto muy negativo en el sector de restaurantes, provocando una fuerte caída de los ingresos. Todo ello debido al cierre temporal de locales, las restricciones en cuanto a movilidad y aforos y a la pérdida de capacidad de gasto de la población ante el deterioro de la coyuntura económica.

Por tal motivo dichas industrias necesitan contar con un plan de seguridad y salud, dondese incluyan medidas preventivas que prevengan contagios de Covid-19 entre sus colaboradores, ya que, de no contar con medidas preventivas, en primera instancia los colaboradores contagiados dejan de laborar, eso implica retraso en la producción, paradas de planta, incumplimiento con los pedidos de los clientes, desabastecimiento de mercados y supermercados, perjudicando así la oferta de los productos para la población.

Caso contrario, al implementarse medidas de prevención, se minimizan las probabilidades que sean contagiados, se mantiene la productividad de las empresas, contribuyendo a mantener la producción en cantidades estables y sin desabastecer a la población de productos alimenticios.

El protocolo de bioseguridad es nuevo en la gestión de prevención de la vida y seguridad con fines de prevención del contagio masivo en las operaciones. Hay que buscar sus raíces en los inicios del año pasado en China, donde se alertó al mundo, sobre un nuevo virus aún no determinado el origen, pero investigaciones realizadas manifiestan que se produjo en los laboratorios del ejército chino y que para el mundo se tergiversa diciendo que fue desarrollado por consumir murciélago obtenido en los mercados de Wuhan.

Actualmente la psicología de la bioseguridad es un campo emergente en el tema organizacional, y es mediante la aplicación de la mejora continua, la conducta de las personas mejora su capacidad de decisión y comportamiento e incrementa su preponderancia; se aplica a casi todas las interacciones humanas.

Es en el campo de la prevención y la gestión de bioseguridad que demuestra su efectividad y su futuro inmediato es muy promisorio, en cuanto se interrelacione con disciplinas como la ingeniería de seguridad, la higiene industrial, la ergonomía y otras.

De esta manera, se hace imprescindible cumplir rigurosamente con los protocolos de bioseguridad, identificar incidencias y aislarlo inmediatamente, para evitar la paralización de las operaciones y el incremento de costos de hospitalización y consecuente peligro de muerte. Esta realidad obliga a la empresa a establecer mayores controles para garantizar la bioseguridad laboral de sus trabajadores; por lo que la presente investigación está orientada a indagar cuál es la influencia de la implementación de controles críticos de bioseguridad en los riesgos laborales en el mantenimiento de la planta concentradora de la compañía antes mencionada.

2.2. Formulación del problema

2.2.1. Problema general

¿Cómo describir la implementación de protocolos de bioseguridad en los restaurantes de la ciudad de Iquitos, año 2021?

2.2.2. Problemas específicos

¿Cuáles son los casos sospechosos de covid-19 detectados en los restaurantes de la ciudad de Iquitos, año 2021?

¿Cuáles son las medidas de higiene implementadas en los restaurantes de la ciudad de Iquitos, año 2021?

¿Cuáles son acciones de sensibilización de la prevención del contagio del centro de trabajo en los restaurantes de la ciudad de Iquitos, año 2021?

¿Cuáles son las medidas preventivas implementadas en los restaurantes de la ciudad de Iquitos, año 2021?

¿Cuáles son las acciones de vigilancia de la salud del trabajador implementadas en los restaurantes de la ciudad de Iquitos, año 2021?

2.3. Objetivos

2.3.1. Objetivo general

Determinar el uso apropiado de la implementación de protocolos de Bioseguridad en los Restaurantes de la ciudad de Iquitos, año 2020.

2.3.2. Objetivos específicos

- a) Identificar los casos sospechosos de covid-19 que son detectados en los restaurantes de la ciudad de Iquitos, año 2021.
- b) Verificar las medidas de higiene implementadas en los restaurantes de la ciudad de Iquitos, año 2021
- c) Definir las acciones de sensibilización sobre la prevención del contagio en el centro de trabajo en los restaurantes de la ciudad de Iquitos, año 2021.
- d) Analizar las medidas preventivas que son implementadas por los restaurantes de la ciudad de Iquitos, año 2021.
- e) Determinar las acciones de vigilancia de la salud del trabajador implementadas en los restaurantes de la ciudad de Iquitos, año 2021.

2.4. Variable

2.4.1. Identificación de las variables

Tabla 1.
Matriz de operacionalización de variables

Variable	Indicadores	Índices
Implementación de protocolos de bioseguridad	Casos sospechosos	Ficha epidemiológica
		Contactos sospechosos
		Seguimiento de casos por la autoridad
		Seguimiento de clínico a distancia
	Medidas de higiene	Puntos de lavado de mano
		Puntos de alcohol
		Dispensador de alcohol en el ingreso
		Lavado de mano al inicio de actividades
	Sensibilización de la prevención del contagio del centro de trabajo	Información del coronavirus
		Difusión de medidas de higiene
		Uso de mascarilla
		Responder a inquietudes de trabajadores
	Medidas preventivas	Ambientes ventilados
		Distanciamiento de 2 metros
		Medidas de protección a los trabajadores
		Evita conglomeraciones
		Entrega de EPP
		EPP de acuerdo al riesgo
		Uso correcto de EPP
	Vigilancia de la salud del trabajador	Control de temperatura
Evaluación médica		
Registro en el SISCOVID-19		
Aislamiento domiciliario		
Licencia por presentar síntomas		

Fuente: propia

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de investigación

La presente investigación fue de nivel descriptivo, porque buscó describir la variable principal y sus dimensiones o indicadores, además es de tipo cuantitativo porque midieron los resultados con métricas estadísticas y de diseño no experimental, porque no manipulo ningún de las variables que intervienen en el estudio.

Además, fue descriptivo transaccional, porque se analizaron las variables en un momento único o determinado.

3.2. Población y muestra

La población se caracterizó por ser finita y estuvo constituida por la cantidad de 150 restaurantes formales en la ciudad de Iquitos, es en base al tipo de comida que sirven además de su metodología de servicio.

Tipos	Cantidad
Restaurantes de (1 tenedor)	104
Restaurantes de tercera clase (dos tenedores)	27
Restaurantes de segunda clase (tres tenedores)	17
Restaurantes de primera clase (cuatro tenedores)	2
Total	150

Fuente: Produce(2021)

Muestra:

La muestra está conformada por:

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

La muestra de estudio de la presente investigación, es de 51 restaurantes, distribuidos en los cuatro distritos de la ciudad de Iquitos.

El método de muestreo que se utilizó es el no probabilístico, porque no se utilizó el cálculo estadístico para determinar su tamaño, siendo un muestreo por criterio o por conveniencia, porque los elementos de la muestra se eligieron de manera selectiva.

- a) Los criterios de inclusión: Se refiere a los establecimientos de comida que están constituidos formalmente y ubicados en los distritos de Iquitos, Punchana, Belén, San Juan.
- b) Los criterios de exclusión: refiere a los establecimientos de comida informales o aquellos que realizan expendio de platos de comida de manera ambulatoria.

3.3. Técnicas, instrumentos y procedimientos de recolección de datos.

La técnica fue la observación, porque permitió recabar la información de manera directa, donde a través de la observación visual o registro de datos, se recabo la información de primera mano.

El instrumento de recolección de datos, fue la ficha de cotejo, de la variable única descriptivas fue la lista de afirmaciones que comprende de 19 ítems, distribuidos en 5 dimensiones.

El procedimiento de recolección de datos se aplicó a la muestra elegida. Se procedió a coordinar con el administrador o propietario de la empresa, para la autorización y aplicación del instrumento; para ello, se coordinó con anticipación a la fecha y la hora en que se evaluó. La aplicación de los instrumentos se realizó brindando las instrucciones a los participantes y explicarles el objetivo de la observación, terminada la evaluación se procedió a revisar la lista de cotejo si realmente se eligió el casillero de conformidad, no conformidad o en proceso; luego se procedió a colocar un número a cada respuesta e ingresar a una base de datos según cada dimensión y ítems a través de un programa estadístico.

3.4. Procesamiento y de análisis de datos.

Para el procesamiento de los datos se utilizó el análisis descriptivo mediante los programas de Excel o SPSS, y para el análisis se empleó tablas de frecuencias simples y porcentajes, gráficos de barras y circulares. Se aplicó la prueba de hipótesis con el test de prueba binomial, porque permitió averiguar si la variable sigue o no un determinado modelo de probabilidad y porque se estimó inferir los resultado en toda la población de estudio.

CAPITULO IV: RESULTADOS

4.1. Resultados por objetivos

4.1.1. Objetivo general

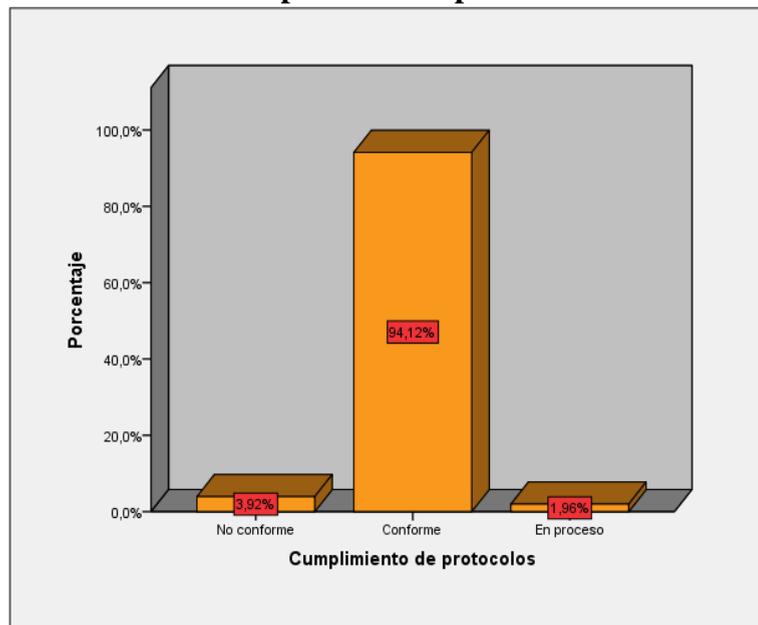
Determinar el uso apropiado de los protocolos de bioseguridad en los restaurantes de la ciudad de Iquitos dentro del año 2021.

Tabla 2
Cumplimiento de protocolos

Observación	Frecuencia	Porcentaje
No conforme	2	4%
Conforme	48	94%
En proceso	1	2%
Total	51	100%

Fuente: elaboración propia

Figura 1
Cumplimiento de protocolos



Fuente: elaboración propia

El 94% de los restaurantes de la ciudad de Iquitos, han cumplido con la implementación de protocolos de bioseguridad, el 4% no ha cumplido y solo el 2% está en proceso.

4.1.2. Objetivos específicos

Objetivo específico 1

Identificar los casos sospechosos de Covid-19 que son detectados en los restaurantes de la ciudad de Iquitos, año 2021.

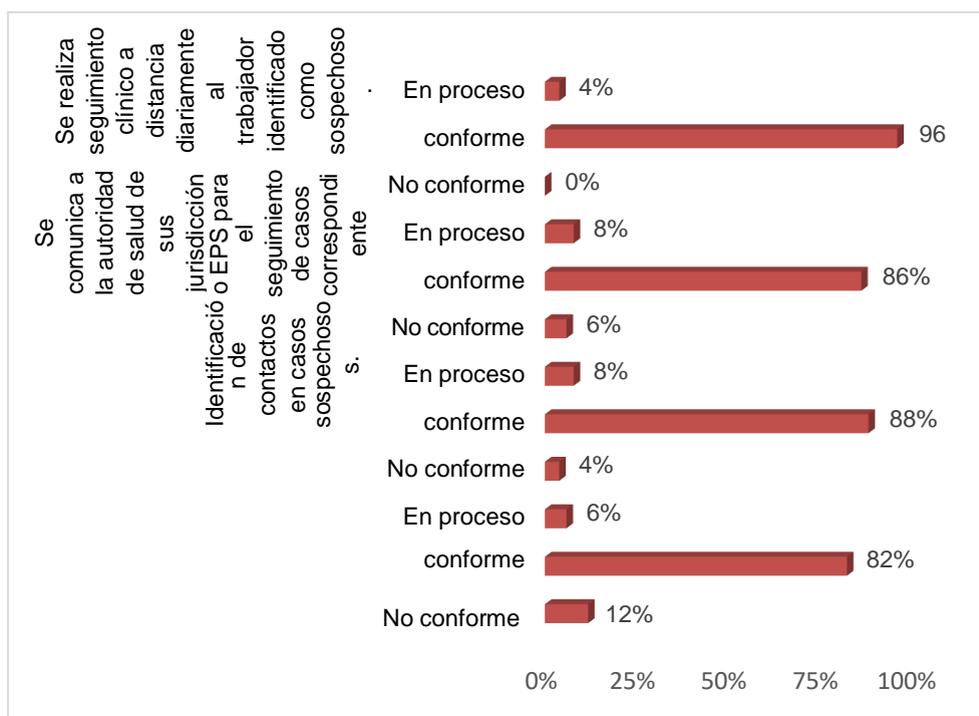
Tabla 3
Vigilancia de casos sospechosos

Vigilancia de casos sospechosos	Observación	Frecuencia	Porcentaje
Aplicación de pruebas serológicas cuando lo ameriten	No conforme	6	12%
	conforme	42	82%
	En proceso	3	6%
	Total	51	100%
Identificación de contactos en casos sospechosos.	No conforme	2	4%
	conforme	45	88%
	En proceso	4	8%
	Total	51	100%
Se comunica a la autoridad de salud de sus jurisdicción o EPS para el seguimiento de casos correspondiente	No conforme	3	6%
	conforme	44	86%
	En proceso	4	8%
	Total	51	100%
Se realiza seguimiento clínico a distancia diariamente al trabajador identificado como sospechoso.	No conforme	0	0%
	conforme	49	96%
	En proceso	2	4%
	Total	51	100%

Fuente: elaboración propia

Figura 2

Vigilancia de casos sospechosos



Fuente: elaboración propia

Se observó que el 82% aplica pruebas serológicas cuando lo ameriten, 12% aun no lo aplica, y 6% manifiesta que esa en proceso. El 88% se observa que identifica contactos en casos sospechosos, 4% no lo hace y 8% este proceso de implementación.

El 86% se comunica a la autoridad de salud de su jurisdicción o EPS para el seguimiento de casos correspondientes, 6% no lo hace, el 8% en proceso de implementación. El 96% realiza seguimiento clínico a distancia diariamente al trabajador identificado como sospechoso y 4% manifiesta que está en proceso.

Objetivo específico 2

Verificar las medidas de higiene implementadas en los restaurantes de la ciudad de Iquitos, año 2021.

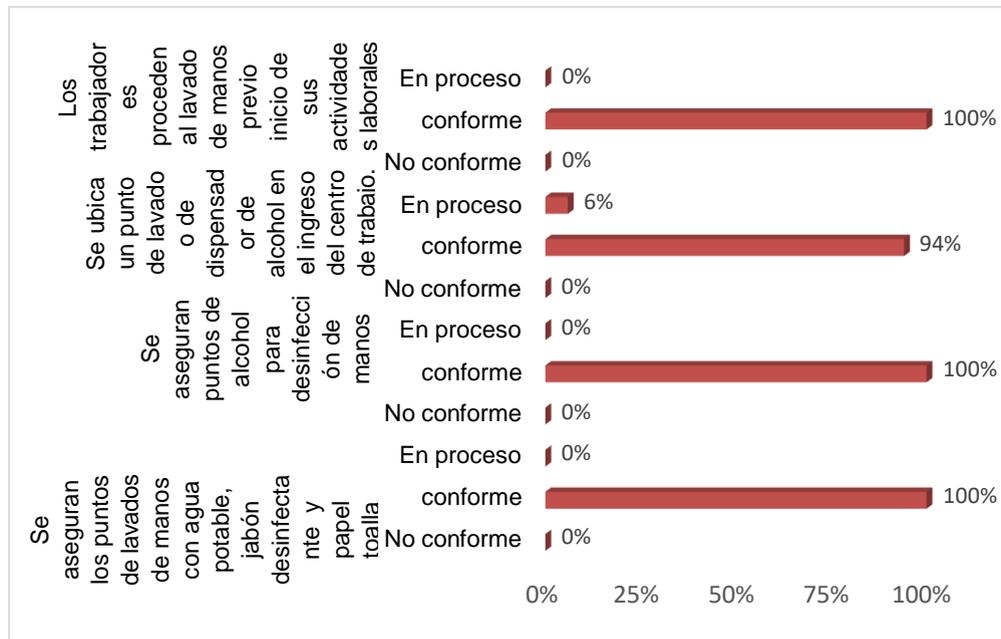
Tabla 4
Vigilancia de las medidas de higiene

Vigilancia de las medidas de higiene	Observación	Frecuencia	Porcentaje
Se aseguran los puntos de lavados de manos con agua potable, jabón desinfectante y papel toalla	No conforme	0	0%
	conforme	51	100%
	En proceso	0	0%
	Total	51	100%
Se aseguran puntos de alcohol para desinfección de manos	No conforme	0	0%
	conforme	51	100%
	En proceso	0	0%
	Total	51	100%
Se ubica un punto de lavado o de dispensador de alcohol en el ingreso del centro de trabajo.	No conforme	0	0%
	conforme	48	94%
	En proceso	3	6%
	Total	51	100%
Los trabajadores proceden al lavado de manos previo inicio de sus actividades laborales	No conforme	0	0%
	conforme	51	100%
	En proceso	0	0%
	Total	51	100%

Fuente: elaboración propia

Figura 3.

Vigilancia de las medidas de higiene



Fuente: elaboración propia

Se observó que el 100% de restaurantes, se aseguran los puntos de lavados de manos con agua potable, jabón desinfectante y papel toalla. En el 100% de restaurantes, se observó puntos de alcohol para desinfección de manos. El 94% se ubica un punto de lavado o de dispensador de alcohol en el ingreso del centro de trabajo, el 6% está en proceso. El 100% de los trabajadores proceden al lavado de manos previo inicio de sus actividades laborales.

Objetivo específico 3

Definir las acciones de sensibilización sobre la prevención del contagio en el centro de trabajo en los restaurantes de la ciudad de Iquitos, año 2021.

Tabla 5

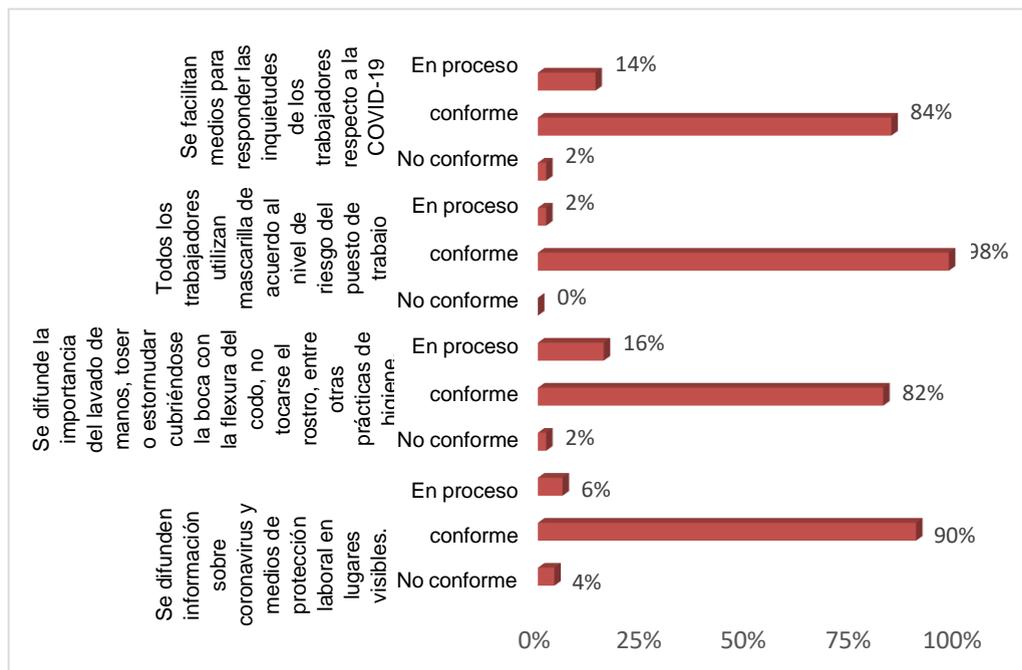
Vigilancia de las acciones de sensibilización

Vigilancia de las acciones de sensibilización	Observación	Frecuencia	Porcentaje
Se difunden información sobre coronavirus y medios de protección laboral en lugares visibles.	No conforme	2	4%
	conforme	46	90%
	En proceso	3	6%
	Total	51	100%
Se difunde la importancia del lavado de manos, toser o estornudar cubriéndose la boca con la flexura del codo, no tocarse el rostro, entre otras prácticas de higiene.	No conforme	1	2%
	conforme	42	82%
	En proceso	8	16%
	Total	51	100%
Todos los trabajadores utilizan mascarilla de acuerdo al nivel de riesgo del puesto de trabajo	No conforme	0	0%
	conforme	50	98%
	En proceso	1	2%
	Total	51	100%
Se facilitan medios para responder las inquietudes de los trabajadores respecto a la COVID-19	No conforme	1	2%
	conforme	43	84%
	En proceso	7	14%
	Total	51	100%

Fuente: elaboración propia

Figura 4.

Vigilancia de las acciones de sensibilización



Fuente: elaboración propia

Se observó que el 90% de restaurantes, difunden información sobre coronavirus y medios de protección laboral en lugares visibles, 6% están en proceso y 4% no lo está. El 82% se difunde la importancia del lavado de manos, toser o estornudar cubriéndose la boca con la flexura del codo, no tocarse el rostro, entre otras prácticas de higiene, 18% están en proceso y 2% no lo está. El 98% de todos los trabajadores utilizan mascarilla de acuerdo al nivel de riesgo del puesto de trabajo, el 2% están en proceso. El 84% facilitan medios para responder las inquietudes de los trabajadores respecto a la COVID-19, 14% están en proceso y 2% no lo está.

Objetivo específico 4

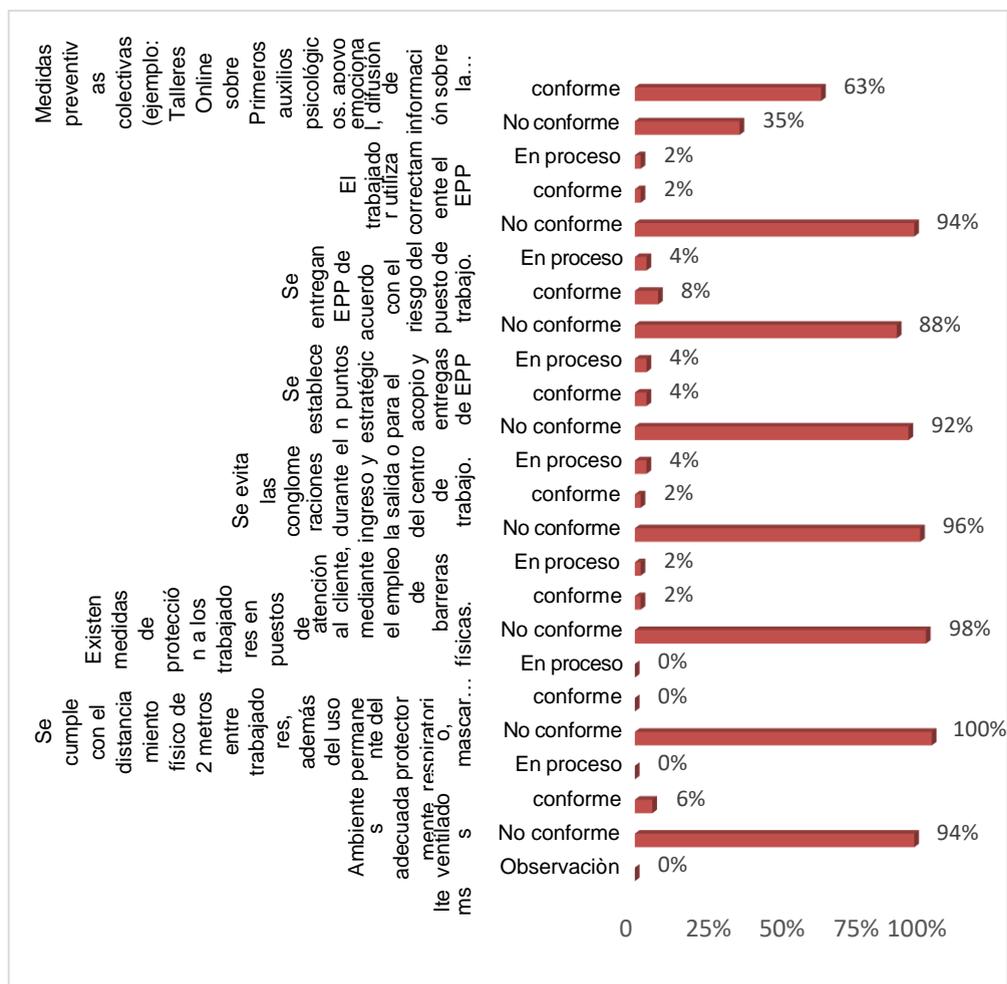
Analizar las medidas preventivas que son implementadas por los restaurantes de la ciudad de Iquitos, año 2021.

Tabla 5
Vigilancia de las medidas preventivas

Vigilancia de las medidas preventivas	Observación	Frecuencia	Porcentaje
Ambientes adecuadamente ventilados	No conforme	0	0%
	conforme	48	94%
	En proceso	3	6%
	Total	51	100%
Se cumple con el distanciamiento físico de 2 metros entre trabajadores, además del uso permanente del protector respiratorio, mascarilla quirúrgica o comunitaria según corresponda	No conforme	0	0%
	conforme	51	100%
	En proceso	0	0%
	Total	51	100%
Existen medidas de protección a los trabajadores en puestos de atención al cliente, mediante el empleo de barreras físicas.	No conforme	0	0%
	conforme	50	98%
	En proceso	1	2%
	Total	51	100%
Se evita las conglomeraciones durante el ingreso y la salida del centro de trabajo.	No conforme	1	2%
	conforme	49	96%
	En proceso	1	2%
	Total	51	100%
Se establecen puntos estratégico para el acopio y entregas de EPP	No conforme	2	4%
	conforme	47	92%
	En proceso	2	4%
	Total	51	100%
Se entregan EPP de acuerdo con el riesgo del puesto de trabajo.	No conforme	2	4%
	conforme	45	88%
	En proceso	4	8%
	Total	51	100%
El trabajador utiliza correctamente el EPP	No conforme	2	4%
	conforme	48	94%
	En proceso	1	2%
	Total	51	100%
Medidas preventivas colectivas (ejemplo: Talleres Online sobre Primeros auxilios psicológicos, apoyo emocional, difusión de información sobre la COVID-19)	No conforme	1	2%
	conforme	18	35%
	En proceso	32	63%
	Total	51	100%

Fuente: elaboración propia

Figura 5
Vigilancia de las medidas preventivas



Fuente: elaboración propia

Se observó que el 94% de restaurantes, de ambientes adecuadamente ventilados y el 6% están en proceso. El 100% cumple con el distanciamiento físico de 2 metros entre trabajadores, además del uso permanente del protector respiratorio, mascarilla quirúrgica o comunitaria según corresponda. El 98% se observa que existen medidas de protección a los trabajadores en puestos de atención al cliente, mediante el empleo de barreras físicas y el 2% está en proceso. El 96% evita las conglomeraciones durante el ingreso y la salida del centro de trabajo, el 2% están en proceso y el 2% no lo hace.

El 92% de los restaurantes establecen puntos estratégicos para el acopio y entregas de EPP, el 4% no lo hace y el otro 4% está en proceso. El 88% de los restaurantes entregan EPP de acuerdo con el riesgo del puesto de trabajo, el 4% no lo hace y el otro 8% está en proceso de hacerlo. El 94% de los trabajadores restaurantes utiliza correctamente el EPP, el 4% no lo hace y el otro 2% está en proceso de hacerlo. El 63% de los restaurantes está en proceso la realización de medidas preventivas, como talleres de primeros auxilios, difusión de información sobre el covid-19 entre otros, el 35% si lo hace y el 2% no lo tiene planeado hacerlo

Objetivo específico 5

Determinar las acciones de vigilancia de la salud del trabajador implementadas en los restaurantes de la ciudad de Iquitos, año 2021.

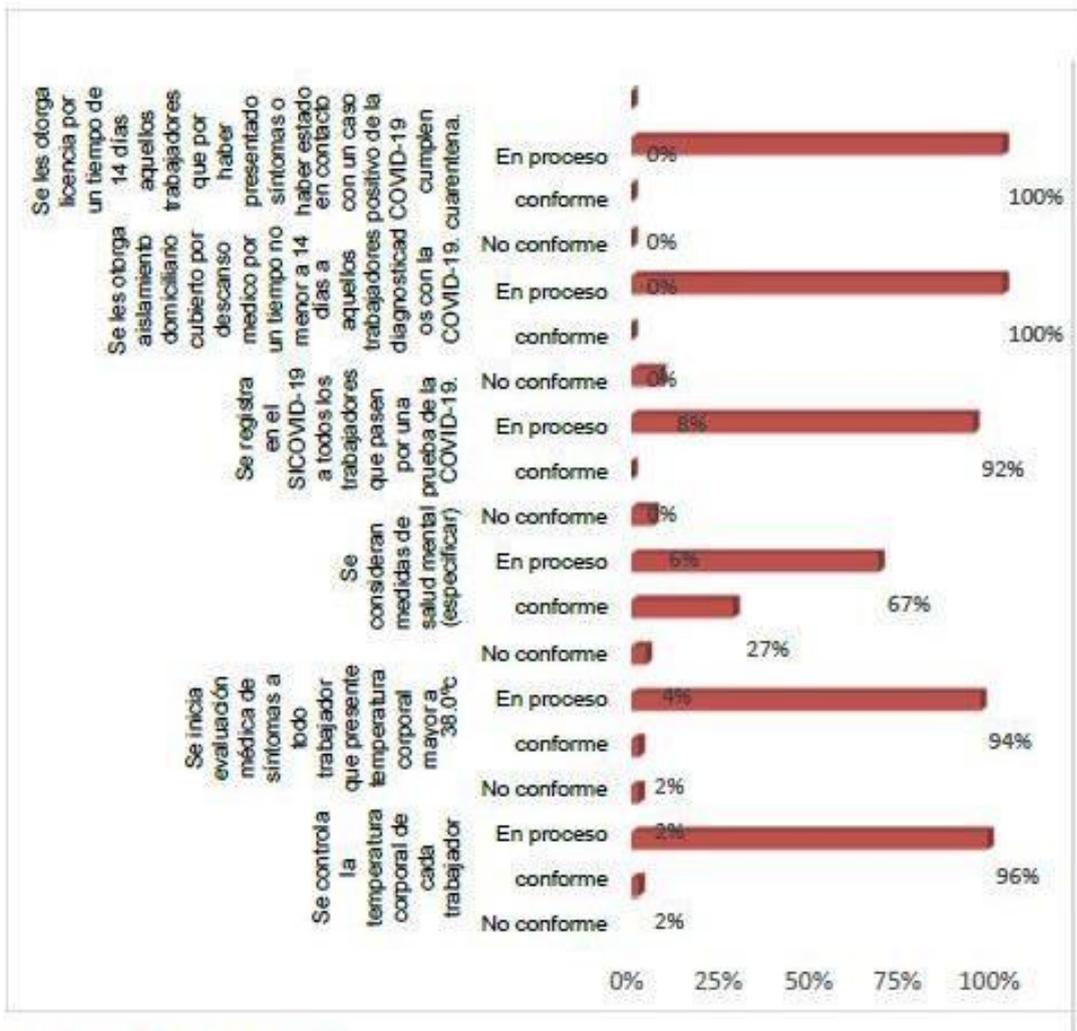
Tabla 6
Acciones de vigilancia de la salud del trabajador

Acciones de vigilancia de la salud del trabajador	Observación	Frecuencia	Porcentaje
Se controla la temperatura corporal de cada trabajador	No conforme	1	2%
	conforme	49	96%
	En proceso	1	2%
	Total	51	100%
Se inicia evaluación médica de síntomas a todo trabajador que presente temperatura corporal mayor a 38.0°C	No conforme	1	2%
	conforme	48	94%
	En proceso	2	4%
	Total	51	100%
Se consideran medidas de salud mental (especificar)	No conforme	14	27%
	conforme	34	67%
	En proceso	3	6%
	Total	51	100%
Se registra en el SICCOVID-19 a todos los trabajadores que pasen por una prueba de la COVID-19.	No conforme	0	0%
	conforme	47	92%
	En proceso	4	8%
	Total	51	100%
Se les otorga aislamiento domiciliario cubierto por descanso médico por un tiempo no menor a 14 días a aquellos trabajadores diagnosticados con la COVID-19.	No conforme	0	0%
	conforme	51	100%
	En proceso	0	0%
	Total	51	100%
Se les otorga licencia por un tiempo de 14 días aquellos trabajadores que por haber presentado síntomas o haber estado en contacto con un caso positivo de la COVID-19 cumplen cuarentena.	No conforme	0	0%
	conforme	51	100%
	En proceso	0	0%
	Total	51	100%

Fuente: elaboración propia

Figura 6

Acciones de vigilancia de la salud del trabajador



Fuente: elaboración propia

Se observó que el 96% de restaurantes, se controla la temperatura corporal de cada trabajador, 2% están en proceso y 2% no lo está. El 67% se inicia evaluación médica de síntomas a todo trabajador que presente temperatura corporal mayor a 38.0°C, 27% están en proceso y 6% no lo está. El 67% se consideran medidas de salud mental, 27% están en proceso y 6% no lo está. El 92% registra en el SICOVID-19 a todos los trabajadores que pasen por una prueba de la COVID-19, el 8% están en proceso.

El 100% se le otorga aislamiento domiciliario cubierto por descanso médico por un tiempo no menor a 14 días a aquellos trabajadores diagnosticados con la COVID y les otorga licencia por un tiempo de 14 días aquellos trabajadores que por haber presentado síntomas o haber estado en contacto con un caso positivo de la COVID-19 cumplen cuarentena.

CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. Discusión

Los resultados obtenidos en el presente estudio tienen validez interna, porque la muestra ha sido suficiente para garantizar la calidad de los resultados, además para determinar el tamaño muestral, se han seguido el método no probabilístico. El instrumento de medición de la variable ha sido elaborado y sugerido por el Ministerio de la Producción para evaluación de los protocolos de bioseguridad, es decir es un instrumento que ha pasado por la revisión de personal especializado en salud y bioseguridad.

También podemos sostener que los resultados logrados en esta investigación poseen validez externa, hasta cierto punto se pueden generalizar los resultados obtenidos en la investigación, en cambio los resultados no se pueden aplicar a otros contextos, porque la evaluación de los protocolos de bioseguridad en otras regiones del país, es diferente, porque poseen mayor cobertura de mayor información, o menor o mayor supervisión por el ente regulador. En cambio el instrumento de medición usado se puede utilizar en otras investigaciones.

(Quispe Ore, 2020), la tesis nivel de conocimiento de las normas de bioseguridad en los comerciantes del mercado Santa Rosa de Huaycan, 2020, concluye que existe estadísticamente una relación directa entre el nivel de conocimientos de las medidas de bioseguridad y la aplicación de las medidas de bioseguridad en el en los comerciantes del mercado “Santa Rosa” Huaycan, 2020. En esta investigación, se buscó una asociación entre nivel de conocimientos de las medidas de bioseguridad y la aplicación de estas, en nuestro estudio solo se pretendió describir la conformidad o no conformidad de la implementación de protocolos de Bioseguridad, con la técnica de la observación, siendo un 94% de los restaurantes de la ciudad de Iquitos, han cumplido con la implementación.

(Crisostomo Pachas, 2020), la presente investigación denominada Implementación de un Plan de Seguridad y Salud en el Trabajo (PSST) y los contagios de Covid-19 en una industria de alimentos ubicada en el Callao durante el 2020. Se concluye que existe diferencias significativas entre la implementación de protocolos de bioseguridad y la cantidad de contagios en la empresas, los cuales se manifiestan en la comparación de resultados de cantidad de contagios en ambos escenarios, el primer escenario sin protocolos y el segundo con protocolos, obteniendo un porcentaje de contagios del 98.40% y 26.90% respectivamente.

En esta investigación se logró demostrar los beneficios de implementar protocolos, y como este disminuye los casos de contagios, cuando existen protocolos, mas no en nuestro estudio solo se pretendió describir el porcentaje de conformidad o no conformidad de la implementación de protocolos de Bioseguridad.

(Martinez Yupanqui, 2021), el presente trabajo de investigación basado en la Implementación de protocolos de Bioseguridad en el área de seguridad de la Compañía Minera KOLPA S.A Con la implementación de los protocolos de Bioseguridad y Salud Ocupacional se logró disminuir el índice de contagio por COVID-19 por el menor número de contagio que presenta actualmente la Compañía Minera KOLPA S.A., reduciendo los riesgos laborales que afectan la salud de los trabajadores, manteniendo la producción y la rentabilidad de la empresa.

En esta investigación se logró demostrar los beneficios de implementar protocolos, y como este disminuye los casos de contagios, y como este afecta a la productividad de la empresa y el bienestar físico, psíquico de los trabajadores. En nuestro estudio solo se pretendió describir la conformidad o no conformidad de la implementación de protocolos de Bioseguridad, y cuanto es porcentaje de avance sobre su implementación.

4.2. Conclusiones

- a) Referente a la vigilancia en casos sospechoso se concluye que en los cuatro aspectos vigilados en todos ellos hay un alto grado de conformidad superando el 80%y algunos llegan al 96%de conformidad. Esto muestra la responsabilidad que están teniendo los restaurantes,
- b) Se concluye que hay un alto grado de responsabilidad que están teniendo los restaurantes en la ciudad, referente a la vigilancia a la medida de higiene la que alcanzan el 100% de conformidad.
- c) Se concluye que el 92% de los restaurantes de la ciudad de Iquitos, han cumplido con las acciones de sensibilización de la prevención de contagios en el centro laboral, en el año 2021, el 5% no ha cumplido y solo el 3% está en proceso de implementación.
- d) Se concluye que el 92% de los restaurantes de la ciudad de Iquitos, han cumplido con las acciones de sensibilización de la prevención de contagios en el centro laboral, en el año 2021, el 5% no ha cumplido y solo el 3% está en proceso de implementación.
- e) Se concluye que el 89% de los restaurantes de la ciudad delquitos, han cumplido con las acciones de vigilancia de la salud del trabajador, en el año 2021, el 2% no ha cumplido y solo el 9% está en proceso de implementación.
- f) Se concluye que el 72% de los restaurantes de la ciudad delquitos, han cumplido con las medidas preventivas, en el año 2021, el 2% no ha cumplido y solo el 19% está en proceso de implementación.

4.3. Recomendaciones

- a) Se recomienda que las instituciones que supervisan el cumplimiento de casos sospechoso resalten a través de medios de comunicación esta responsabilidad que están teniendo los restaurantes y establezcan reconocimientos. Este hecho genera confianza en los clientes para acudir a consumir los productos que ellos comercializan.
- b) Similar a la recomendación anterior a las instituciones supervisoras como es la municipalidad que debe establecer reconocimientos y difundirlo en medios de comunicación tanto locales como nacionales.
- c) Se recomienda que el 5% de los restaurantes de la ciudad de Iquitos, cumplan con las acciones de sensibilización de la prevención de contagios en el centro laboral
- d) Los responsables de cocina deben tener a la mano agua, jabón y desinfectante. Además, deben usar mascarillas descartables que deben ser cambiadas en cada turno o si se humedecen o deterioran.
- e) La distancia entre los bordes de las mesas del salón cuando los comensales se dan la espalda debe ser de 1.5 metros, de no ser posible esto, implementar separadores físicos.
- f) Facilidades para disponer la ropa de trabajo y de diario de manera que unas y otras no entren en contacto.
- g) Se reforzará las medidas de bioseguridad con el personal, para garantizar la norma sanitaria para restaurantes y servicios en tiempos de covid - 19

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bonilla Sucuy, I. P., 2020. *Afrontamiento del Covid-19 y Bioseguridad laboral en la Empresa Semaica*, Bogota: s.n.

Crisostomo Pachas, L. E., 2020. *“Implementación de un plan de seguridad y salud en el trabajo para prevenir los contagios de COVID-19 en una industria de alimentos ubicada en el Callao*, Lima: s.n.

Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), 2021. *Informe tecnico*. Lima: s.n.

Lopez Quevedo, N. & Ruano Conta, L., 2020. *Diseño e Implementación de Protocolo de Bioseguridad para los Trabajadores de Sur*, Bogotá D.C: s.n.

Martinez Yupanqui, V. A., 2021. *“Reducción de Contagios COVID-19 Mediante la Implementación de Protocolos de Bioseguridad en la Compañía Minera Colpa SA*, Huancayo: s.n.

Ministerio de la Producción, 2020. *Resolución Ministerial N° 208-2020/PRODUCE*. Lima: s.n.

Quispe Ore, E. V., 2020. *“Nivel de conocimiento de los protocolos de Bioseguridad por parte de los Comerciantes del Mercado Santa Rosa – Huaycan*, Iquitos: s.n.

Organización Mundial de la Salud. <https://es.wikipedia.org/wiki/Organizacio>

ANEXO N° 01. MATRIZ DE CONSISTENCIA

TÍTULO:	PROBLEMA	OBJETIVOS	INDICADORES	METODOLOGIA
Implementación de protocolos de bioseguridad en los restaurantes de la ciudad de Iquitos, periodo 2022.	PROBLEMA GENERAL	OBJETIVO GENERAL	casos sospechosos	Tipo y diseño: Descriptivo, enfoque cuantitativo Diseño no experimental, de corte transversal Población y muestra Población finita: 150 Restaurantes de la ciudad de Iquitos Muestra:51 Método de muestreo no probabilístico, por criterio Técnica e instrumento: Técnica observación Instrumento: lista de cotejo Procesamiento y análisis de datos: Estadística descriptiva, tablas de frecuencia simples
	¿Cuál es la implementación de protocolos de Bioseguridad en los Restaurantes de la ciudad de Iquitos, año 2021?	Determinar el uso apropiado de la implementación de protocolos de Bioseguridad en los Restaurantes de la ciudad de Iquitos, año 2020.	medidas de higiene implementadas	
	PROBLEMAS ESPECÍFICOS	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	sensibilización de la prevención del contagio del centro de trabajo	
	¿Cuáles son los casos sospechosos de covid-19 detectados en los Restaurantes de la ciudad de Iquitos, año 2021?	Identificar los casos sospechosos de covid-19 detectados en los Restaurantes de la ciudad de Iquitos, año 2021.	medidas preventivas	
	¿Cuáles son las medidas de higiene implementadas en los Restaurantes de la ciudad de Iquitos, año 2021?	Verificar las medidas de higiene implementadas en los Restaurantes de la ciudad de Iquitos, año 2021?		
¿Cuáles son acciones de sensibilización de la prevención del contagio del centro de trabajo en los Restaurantes de la Ciudad de Iquitos, año 2021?	Definir las acciones de sensibilización de la prevención del contagio del centro de trabajo en los Restaurantes de la Ciudad de Iquitos, año 2021?	vigilancia de la salud del trabajador		
¿Cuáles son las medidas preventivas implementadas en los Restaurantes de la Ciudad de Iquitos, año 2021?	Analizar las medidas preventivas implementadas en los Restaurantes de la Ciudad de Iquitos, año 2021?			
¿Cuáles son las acciones de vigilancia de la salud del trabajador implementadas en los Restaurantes de la Ciudad de Iquitos, año 2021?	Determinar las acciones de vigilancia de la salud del trabajador implementadas en los Restaurantes de la Ciudad de Iquitos, año 2021?			

ANEXO N° 02. INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Lista de chequeo de vigilancia de la COVID-19

ELEMENTO	CUMPLE (Si/No/en proceso)	DETALLES/PENDE/POR MEJORAR
Limpieza del centro de labores (DETALLAR ESPACIOS)		
Desinfección del centro de labores (DETALLAR ESPACIOS)		
Se evalúa la condición de salud de todos los trabajadores periódicamente		
1. Toma de temperatura diaria en forma aleatoria		
2. Ficha de sintomatología de la COVID-19		
3. Aplicación de pruebas serológicas cuando lo ameriten		
1. CASOS SOSPECHOSOS		
Aplicación de la ficha epidemiológica de la COVID-19 establecida por MINSA a todos los casos sospechosos en trabajadores de bajo riesgo.		
Identificación de contactos en casos sospechosos.		
Se comunica a la autoridad de salud de sus jurisdicción o EPS para el seguimiento de casos correspondiente		
Se realiza seguimiento clínico a distancia diariamente al trabajador identificado como sospechoso.		
2. MEDIDAS DE HIGIENE		
Se aseguran los puntos de lavados de manos con agua potable, jabón desinfectante y papel toalla		
Se aseguran puntos de alcohol para desinfección de manos		
Se ubica un punto de lavado o de dispensador de alcohol en el ingreso del centro de trabajo.		
Los trabajadores proceden al lavado de manos previo inicio de sus actividades laborales		
Se colocan carteles en las partes superiores de los puntos de lavado para ejecución adecuada del método de lavado correcto o el uso de alcohol para la higiene de manos.		
3. SENSIBILIZACIÓN DE LA PREVENCIÓN DEL CONTAGIO EN EL CENTRO DE TRABAJO		
Se difunden información sobre coronavirus y medios de protección laboral en lugares visibles.		
Se difunde la importancia del lavado de manos, toser o estornudar cubriéndose la boca con la flexura del codo, no tocarse el rostro, entre otras prácticas de higiene.		
Todos los trabajadores utilizan mascarilla de acuerdo al nivel de riesgo del puesto de trabajo		
Se facilitan medios para responder las inquietudes de los trabajadores respecto a la COVID-19		
4. MEDIDAS PREVENTIVAS		
Ambientes adecuadamente ventilados		
Se cumple con el distanciamiento físico de 2 metros entre trabajadores, además del uso permanente del protector respiratorio, mascarilla quirúrgica o comunitaria según corresponda		
Existen medidas de protección a los trabajadores en puestos de atención al cliente, mediante el empleo de barreras físicas.		
Se evita las conglomeraciones durante el ingreso y la salida del centro de trabajo.		
Se establecen puntos estratégico para el acopio y entregas de EPP		

Se entregan EPP de acuerdo con el riesgo del puesto de trabajo.		
El trabajador utiliza correctamente el EPP		
Medidas preventivas colectivas (ejemplo: Talleres Online sobre Primeros auxilios psicológicos, apoyo emocional, difusión de información sobre la COVID-19)		
5. VIGILANCIA DE LA SALUD DEL TRABAJADOR		
Se controla la temperatura corporal de cada trabajador		
Se inicia evaluación médica de síntomas a todo trabajador que presente temperatura corporal mayor a 38.0°c		
Se consideran medidas de salud mental (especificar)		
Se registra en el SICCOVID-19 a todos los trabajadores que pasen por una prueba de la COVID-19.		
Se les otorga aislamiento domiciliario cubierto por descanso medico por un tiempo no menor a 14 días a aquellos trabajadores diagnosticados con la COVID-19.		