

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN**  
**CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA**  
**MODALIDAD: PRESENCIAL**

Proyecto de investigación previo a la obtención del título de Licenciado en Turismo y Hotelería

**Tema:**

---

**LA BIOSEGURIDAD EN LA OFERTA HOTELERA DEL CANTÓN**  
**LATACUNGA**

---

**AUTORA:** Yugcha Casa Gisella Maribel

**TUTOR:** Ing. Mg. Diego Fernando Melo Fiallos

**Ambato-Ecuador**

**2020**

**APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O  
TITULACIÓN**

**CERTIFICA:**

Yo, Ing. Diego Fernando Melo Fiallos Mg con C.I 1803017365 en mi calidad de tutor del Trabajo de Graduación o Titulación sobre el tema " LA BIOSEGURIDAD EN LA OFERTA HOTELERA DEL CANTÓN LATACUNGA", desarrollado por la egresada Gisella Maribel Yugcha Casa, considero que dicho informe investigativo, reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios, por lo que autorizo la presentación del mismo ante el Organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por parte de la Comisión designada por el H. Consejo Directivo.

Ing. Diego Fernando Melo Fiallos Mg  
TUTOR

## **TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN**

### **AUTORÍA DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN**

Dejo constancia de que el presente informe es el resultado de la investigación de la autora, quien, basado en la experiencia profesional, en los estudios realizados durante la carrera, revisión bibliográfica y de campo, ha llegado a las conclusiones y recomendaciones descritas en la investigación. Las ideas, opiniones y comentarios específicos en este informe, son de exclusiva responsabilidad de la autora.



Yugcha Casa Gisella Maribel

C.I 050441898-9

AUTORA

## DERECHOS DE AUTOR

Autorizo a la Universidad Técnica de Ambato, para que haga de esta tesis o parte de ella un documento disponible para su lectura, consulta y procesos de investigación.

Cedo los derechos en línea patrimoniales de mi tesis con fines de difusión pública; además apruebo la reproducción de esta tesis, dentro de las regulaciones de la Universidad, siempre y cuando esta reproducción no suponga una ganancia económica y se realice presentando mis derechos de autor.

Ambato, marzo del 2021



Yugcha Casa Gisella Maribel

C.I 050441898-9

AUTORA

## APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

El tribunal de receptor del Trabajo de Investigación presidido por el Doctor Segundo Víctor Hernández del Salto, Magister e integrado por la Ingeniera González Sánchez Angelica María, Magister y la Ingeniera Sonia Paola Armas Arias Magister; designados por la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato, para receptor el Trabajo de Investigación con el tema: "**LA BIOSEGURIDAD EN LA OFERTA HOTELERA DEL CANTÓN LATACUNGA**", elaborado y presentado por la Srta. Yugcha Casa Gisella Maribel, para optar por el Grado Académico de Licenciada en Turismo y Hotelería; una vez escuchada la defensa oral del Trabajo de Investigación el Tribunal aprueba y remite el trabajo para uso y custodia en las bibliotecas de la UTA.

-----  
Ing. González Sánchez Angelica María, Mg.

Miembro del tribunal de grado

-----  
Ing. Sonia Paola Armas Arias, Mg.

Miembro del tribunal de grado

## **DEDICATORIA**

El presente trabajo de investigación está dedicado a mis padres Martha Casa y Luis Yugcha por ser quienes me han apoyado y motivado día a día en mis estudios; y a mis hermanos quienes al igual que mis padres siempre han estado dándome fuerzas para cumplir con mis metas y sobre todo han sabido ser mi pilar fundamental para este logro alcanzado.

Gisella Maribell Yugcha Casa

## **AGRADECIMIENTO**

En primer lugar, agradezco a Dios por permitirme culminar con esta meta anhelada, quiero expresar mi agradecimiento a mi madre y mi padre por todo su esfuerzo, dedicación, amor y paciencia; por otorgarme lo necesario para culminar la carrera y sobre todo por creer en mi durante esta trayectoria.

También extendiendo mis agradecimientos a la Universidad Técnica de Ambato, en especial a la Carrera de Turismo y Hotelería por haberme acogido como una más de sus estudiantes, a los docentes por todos los conocimientos y experiencias que han compartido conmigo, finalmente por manifestar mis más sentidos agradecimientos a mi tutor Ing. Mg. Diego Fernando Melo Fiallos por toda ser tolerante sobre todo por incentivar y haber guiado hasta el final del desarrollo de esta investigación.

Gisella Maribel Yugcha Casa

## ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN .	i
TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN .....	ii
DERECHOS DE AUTOR .....	iii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO .....	iv
DEDICATORIA .....	v
AGRADECIMIENTO .....	vi
ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS .....	vii
ÍNDICE DE TABLAS .....	ix
ÍNDICE DE GRÁFICOS .....	xi
ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS .....	xiii
RESUMEN EJECUTIVO .....	xiv
ABSTRACT (SUMMARY) .....	xv
INTRODUCCIÓN .....	1
CAPÍTULO I .....	2
MARCO TEÓRICO.....	2
La bioseguridad.....	2
Oferta hotelera.....	11
1.2    Objetivos: .....	12
1.2.1 Objetivo General.....	12
1.2.2 Objetivos Específicos.....	12
CAPÍTULO II .....	35
METODOLOGÍA .....	35



2.1	Materiales .....	35
2.2	Métodos.....	40
CAPÍTULO III.....		44
RESULTADO Y DISCUSIÓN.....		44
3.1.	Análisis de los resultados. ....	44
3.2	Verificación de hipótesis.....	65
CAPÍTULO IV.....		70
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....		70
PROPUESTA .....		73
Bibliografía: .....		92
ANEXOS .....		95
Anexo 1 – Carta compromiso del Municipio de Latacunga .....		95
Anexo 2 – Carta compromiso del MINTUR.....		96
Anexo 3- Encuesta Realizada .....		97
Anexo 4 - Fichas de verificación de la implementación del protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alojamiento.....		104
Anexo 5- Fotos de inspección.....		107
Anexo 6- Requisitos – Oficio .....		108
Anexo 7- Requisitos – Protocolos de bioseguridad que se han aplicado y se estén aplicando al establecimiento.....		109
Anexo 8- Requisitos – Copia del registro turístico.....		112
Anexo 9- Requisitos – Respaldos de al menos una participación en capacitaciones, talleres, cursos, webinars, etc.....		113
Anexo 10- Producto final – Implementación del sello .....		114

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1</b> Clasificación de Alojamientos turísticos .....	14
<b>Tabla 2</b> Alojamientos en Latacunga.....	15
<b>Tabla 3</b> Establecimientos hoteleros de Latacunga .....	17
<b>Tabla 4</b> Establecimientos por estrellas.....	19
<b>Tabla 5</b> Caso de establecimientos .....	26
<b>Tabla 6</b> Cumplimiento de protocolos para hosterías.....	26
<b>Tabla 7</b> Cumplimiento de protocolos para Hoteles.....	28
<b>Tabla 8</b> Cumplimiento de protocolos para Hostales .....	29
<b>Tabla 9</b> Cumplimiento de protocolos para Refugio .....	30
<b>Tabla 10</b> Acta de control protocolo de Alojamiento.....	35
<b>Tabla 11</b> Técnicas e Instrumentos.....	41
<b>Tabla 12</b> Tipos de investigación .....	41
<b>Tabla 13</b> Descripción de la fórmula.....	42
<b>Tabla 14</b> Detalle de la formula.....	43
<b>Tabla 15</b> Pregunta 1 .....	44
<b>Tabla 16</b> Pregunta 2 .....	45
<b>Tabla 17</b> Pregunta 3 .....	47
<b>Tabla 18</b> Pregunta 4 .....	48
<b>Tabla 19</b> Pregunta 5 .....	50
<b>Tabla 20</b> Pregunta 6 .....	51
<b>Tabla 21</b> Pregunta 7 .....	55
<b>Tabla 22</b> Pregunta 8 .....	56
<b>Tabla 23</b> Pregunta 9 .....	57
<b>Tabla 24</b> Pregunta 10 .....	59
<b>Tabla 25</b> Pregunta 11 .....	60
<b>Tabla 26</b> Pregunta 12 .....	61
<b>Tabla 27</b> Hipótesis .....	65
<b>Tabla 28</b> Valores Observados .....	67
<b>Tabla 29</b> Cálculo de Valores esperados .....	67

**Tabla 30** Valores esperados ..... 67

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 1</b> Correcta colocación de mascarilla quirúrgica.....	4
<b>Gráfico 2</b> Cuestionario de sintomatología La COVID-19 al huésped .....	6
<b>Gráfico 3</b> Manejo de desechos .....	8
<b>Gráfico 4</b> desinfección de manos .....	9
<b>Gráfico 5</b> Lavado de manos .....	10
<b>Gráfico 6</b> Porcentaje de Alojamientos en Latacunga.....	16
<b>Gráfico 7</b> Comparativo anual del cantón Latacunga-categoría 1 estrella .....	20
<b>Gráfico 8</b> Comparativo anual del cantón Latacunga-categoría 2 estrella. ....	21
<b>Gráfico 9</b> Comparativo anual del cantón Latacunga-categoría 3 estrella .....	22
<b>Gráfico 10</b> Comparativo anual del cantón Latacunga-categoría 4 estrella .....	23
<b>Gráfico 11</b> Cumplimiento de protocolos para hosterías.....	27
<b>Gráfico 12</b> Cumplimiento de protocolos para Hoteles.....	28
<b>Gráfico 13</b> Cumplimiento de protocolos para Hostales.....	30
<b>Gráfico 14</b> Cumplimiento de protocolos para Refugio.....	31
<b>Gráfico 15</b> Pregunta 1 .....	44
<b>Gráfico 16</b> Pregunta 2 .....	46
<b>Gráfico 17</b> Pregunta 3 .....	47
<b>Gráfico 18</b> Pregunta 4.....	49
<b>Gráfico 19</b> Pregunta 5 .....	50
<b>Gráfico 20</b> Pregunta 6 - limpieza .....	52
<b>Gráfico 21</b> Pregunta 6 - categoría de estrellas .....	52
<b>Gráfico 22</b> Pregunta 6 - servicio y amabilidad en el trato .....	53
<b>Gráfico 23</b> Pregunta 6 - Aparcamiento .....	53
<b>Gráfico 24</b> Pregunta 6 - tamaño de habitación.....	54
<b>Gráfico 25</b> Pregunta 7 .....	55
<b>Gráfico 26</b> Pregunta 9 .....	58
<b>Gráfico 27</b> Pregunta 10.....	59
<b>Gráfico 28</b> Pregunta 11 .....	60
<b>Gráfico 29</b> Pregunta 12 .....	62
<b>Gráfico 30</b> Flujograma de inspección .....	63

<b>Gráfico 31</b> Flujograma de envío de documentación .....	64
<b>Gráfico 32</b> Distribución Chi Cuadrado $\chi^2$ .....	66
<b>Gráfico 33</b> Probabilidad superior a 0,05 .....	69
<b>Gráfico 34</b> Protocolos generales para el uso de equipos de bioseguridad .....	75
<b>Gráfico 35</b> Certificado de registro turístico .....	78
<b>Gráfico 36</b> Capacitaciones, talleres, cursos, .....	79
<b>Gráfico 37</b> Términos y condiciones del sello "Safe Travels" .....	80
<b>Gráfico 38</b> Logo- Hotel Nacional .....	86
<b>Gráfico 39</b> Fichas de verificación de la implementación del protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alojamiento .....	87
<b>Gráfico 40</b> Fotos de inspección.....	90
<b>Gráfico 41</b> Sello Safe Travels by WTTC.....	91

**ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS**

<b>Fotografía 1</b> Hotel Nacional LTG .....	31
<b>Fotografía 2</b> Protocolos de ingreso-Hotel Nacional LTG .....	33
<b>Fotografía 3</b> Distanciamiento en el piso-Hotel Nacional LTG.....	34

## RESUMEN EJECUTIVO

**TEMA:** “LA BIOSEGURIDAD EN LA OFERTA HOTELERA DEL CANTÓN LATAACUNGA”

**AUTOR:** Gisella Maribel Yugcha Casa

**TUTOR:** Ing. Mg. Diego Fernando Melo Fiallos

El presente proyecto de investigación tiene como propósito implementar el sello “*Safe Travels*” en los establecimientos hoteleros del cantón Latacunga, considerando el caso de estudio el Hotel Nacional LTG, debido a que fue el establecimiento que cumple con los requisitos solicitados para el otorgamiento de tan digno reconocimiento. El Hotel Nacional LTG cumple con las medidas de bioseguridad establecida para los huéspedes que desean hospedarse en un lugar seguro, considerado a través de la ficha de verificación de la implementación del protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alojamiento que otorga el MINTUR. Asimismo, con ayuda de la creación de nuevas estrategias que mejoran el bienestar del turista, tal es el caso del sello que concede el organismo (WTTC) *World Travel Tourism Council*.

Por medio de esta indagación se recopila la información del hotel Nacional LTG, incluso se identifica los alojamientos que postularon para obtener el sello, además esta investigación es de carácter cuantitativo, correlacional, aplicada y descriptiva, de la misma forma se identifica como tipo de investigación documental, de campo y con la utilización de una muestra finita.

Finalmente, se denomina a este proyecto relevante para la divulgación del correcto uso de protocolos de bioseguridad en alojamientos adaptados como consecuencia de La COVID-19 tal es el caso del Hotel Nacional LTG quien recibe el sello.

**Descriptor:** Latacunga, sello *safe travels*, *World Travel & Tourism Council*, bioseguridad, La COVID-19

**ABSTRACT (SUMMARY)**

**TITLE:** “LA BIOSEGURIDAD EN LA OFERTA HOTELERA DEL CANTÓN LATACUNGA”

**AUTHOR:** Gisella Maribel Yugcha Casa

**DIRECTED BY:** Ing. Mg. Diego Fernando Melo Fiallos

The present research project aims to implement the "*Safe Travels*" seal in the hotel establishments of the Latacunga canton, considering the case study of the Hotel Nacional LTG, because it was the establishment that met the requirements requested for the granting of such dignified recognition. The National LTG Hotel complies with the established biosafety measures for guests who wish to stay in a safe place, considered through the verification sheet of the implementation of the general protocol of biosecurity measures for accommodation establishments granted by the MINTUR. Also, with the help of the creation of new strategies that improve the well-being of tourists, such is the case of the "*Safe Travels*" seal granted by the agency (WTTC) *World Travel Tourism Council*.

By means of this inquiry the information of the National LTG hotel is collected, even the accommodations that applied to obtain the seal are identified, in addition this research is quantitative, correlational, applied and descriptive, In the same way it is identified as a type of documentary research, field and with the use of a finite sample.

Finally, this project is called relevant for the dissemination of the correct use of biosecurity protocols in adapted accommodation as a consequence of COVID-19 such is the case of the National LTG Hotel which receives the seal.

**Descriptors:** Latacunga, sello *safe travels*, World Travel & Tourism Council, biosafety, La COVID-19



## INTRODUCCIÓN

El presente trabajo investigativo trata sobre la bioseguridad en la oferta hotelera del cantón Latacunga. Su respectiva planificación, está diseñada por capítulos los cuales son:

**Capítulo I.-** Identifica la relevancia e interés de la bioseguridad en la oferta hotelera del Cantón Latacunga. Asimismo, en este capítulo explica acerca del interés y la importancia de los protocolos de bioseguridad y por consiguiente la obtención del sello *safe travels* para los alojamientos turísticos de la ciudad de Latacunga.

El desarrollo de esta investigación está explicado en tres objetivos planteados:

Investigar la bioseguridad aplicada en los establecimientos hoteleros del cantón Latacunga, el segundo analizar la oferta hotelera del cantón Latacunga y el tercero que implementar la bioseguridad a través del sello *safe travels* WTTC en la oferta hotelera del cantón Latacunga.

**Capítulo II.-** Metodología de la Investigación, se detalla generalidades de la investigación con el fin de plasmar las ideas y propósitos más claros del cómo se realizó, se describe los materiales utilizados, tales como las fichas de verificación de la implementación del protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alojamiento, establecida por el Ministerio de Turismo y otros requisitos para obtener el sello *Safe Travels* otorgando a los establecimientos hoteleros un sello de seguridad que pretenden mejorar su oferta hotelera.

**Capítulo III.-** Análisis de Resultados, dentro de este apartado se analiza los resultados de la recolección de datos que dieron como resultado de la investigación realizada; a través de tabulación, gráficas y análisis en cada una de las preguntas.

**Capítulo IV.-** Conclusiones y recomendaciones siendo estos el resultado de la investigación de las limitantes que se presentaron en el proceso.

## CAPÍTULO I

### MARCO TEÓRICO

En el presente capítulo se reúne información teórica de diferentes fuentes bibliográficas que ayudan a entender de mejor manera los antecedentes del tema propuesto a través del desarrollo de las variables planteadas y la descripción de los objetivos planteados.

#### 1.1 Antecedentes Investigativos

El desarrollo del actual trabajo se fundamenta en la revisión bibliográfica de varios antecedentes investigativos y en la recopilación de resultados teóricos sobre temas relacionados a la investigación “La bioseguridad en la oferta hotelera del cantón Latacunga”, para lo cual se han considerado las siguientes referencias:

#### La bioseguridad

Con relación al **Manual de bioseguridad** alude el interés de la bioseguridad al cual se especifica como “una doctrina de comportamiento encaminada a lograr actitudes y modificar conductas que disminuyan el riesgo del trabajador de la salud de adquirir infecciones en el medio laboral” (López, Romero, Mendez, Santiago, & Ugas, 2020, pág. 4), es decir, para el bienestar de las personas ya sea en el ámbito laboral o personal es necesario e importante seguir ciertas normas de comportamiento que ayudan a mejorar la calidad de vida a través de las medidas de prevención y protocolos para evitar riesgos en la salud de los pobladores. Por otra parte, (El Gobierno de Todos, 2020, pág. 4) con relación a la aprobación de **Protocolo General para el Uso de Equipos de Bioseguridad y Medidas Sanitarias para Establecimientos de Alojamiento , al momento de su reapertura, en el contexto de la Emergencia Sanitaria por La COVID-19** sostiene que la bioseguridad es “la aplicación de conocimientos, técnicas y equipamientos para prevenir a personas, laboratorios, áreas hospitalarias y medio ambiente de la exposición a agentes potencialmente infecciosos o considerados de riesgo biológico”

Reposa la investigación denominada “**Medidas de bioseguridad para la cadena de hoteles Salinas, cantón Salinas**”, elaborada por (Pozo, 2020) la cual establece los protocolos de Bioseguridad para implementar la confianza por parte del establecimiento hacia los turistas que se alojan en Salinas y por tanto utilizar las medidas de higiene y limpieza que componen las normas aplicadas en cada una de las áreas de los hoteles tal cual para evitar los contagios por La COVID-

19 y adaptarse a la nueva realidad. Igualmente, determina el aforo máximo de los espacios comunes para evitar contagios y respetar el distanciamiento social y por consiguiente asegurar el bienestar de sus empleados por medio de la aplicación de los protocolos.

Asimismo, alude la existencia del trabajo académico elaborado por (Castillo, Champion, & Mamani, 2017) con el tema “**Nivel de conocimientos y aplicación de los principios de bioseguridad de la enfermera en el centro quirúrgico de una clínica privada de Lima junio 2017**”, en la que se establece como la aplica las barreras protectoras para evitar el contagio entre personas y objetos que podrían estar contagiados por tanto se establece como norma general la utilización de guantes quirúrgicos, gafas, mascarilla N95, gorra y botas con los cuales se evita la propagación de La COVID-19 y sobre todo precautela la vida de las personas mayores quienes son considerados las personas más vulnerables en esta pandemia.

Además, se toma en cuenta los procedimientos y técnicas de bioseguridad los mismos que se mantienen vigentes, en vista de ello, se debe tomar en cuenta que aún se encuentra en plena fase de contagio comunitario por tanto se busca aplacar la curva de contagio a través de la aplicación de protocolos, los cuales se encuentran en constante cambio porque este virus es nuevo y aún se encuentra en indagación constante para determinar los protocolos a seguir y prevenir infecciones manifiesta (Badanian, 2020) en el artículo nombrado como **Bioseguridad en odontología en tiempos de pandemia La COVID-19**.

Por otra parte, (Díaz & Toro, 2020) en el artículo denominado como **SARS-CoV-2/La COVID-19: el virus, la enfermedad y la pandemia** establece que en diciembre 2019 en la ciudad de Wuhan – China inició y se expandió rápidamente primero en China y luego por todo el mundo afectando en gran parte y de forma agresivamente a adultos entre los 30 y 79 años, los primeros casos fueron de quienes trabajaban o visitaron esta ciudad. El 11 de marzo de 2020, La organización Mundial de la Salud declaró al SARS-CoV-2/La COVID-19 como pandemia por tanto todos los países tomaron medidas para evitar la propagación, tal es el caso del cierre de las escuelas, centros de diversión, entre otros lugares que implican aglomeración, además se aplicaron protocolos establecidos por OMS para evitar el contagio.

**Protocolo general para el uso de equipos de bioseguridad y medidas sanitarias para establecimientos de alojamiento turístico, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por La COVID-19** (MINISTERIO DE TURISMO, 2020) en esta normativa se identifica los lineamientos generales y lineamientos específicos que se encuentran en la ficha de verificación de la implementación del protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alojamiento. Con relación a los lineamientos generales se estipula que los establecimientos hoteleros cumplen con el horario de apertura dispuesto por el COE Nacional, el aforo del establecimiento el cual debe mantener una distancia de 2 metros, se debe tomar en cuenta las guías y planes generales para el retorno progresivo que dispone el COE Nacional y sobre todo se toma importancia a los trabajadores más vulnerables que no deber retornar a sus labores presenciales sino realizar a través de las herramientas tecnológicas.

### **Relativamente los lineamientos específicos se enfocan en:**

Manejo de medidas de protección para el personal se correlaciona con el uso correcto de los equipos de protección personal para evitar el contagio para lo cual se recomienda al personal del establecimiento el uso de ropa limpia, unas y cabello corto, uso correcto de mascarilla, uso de prendas de vestir de manga larga entre otro que evitan la propagación del virus al momento de salir de casa sobre evitar tocarse el rostro o cualquier parte de su cuerpo. (MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR, 2020)

**Gráfico 1** Correcta colocación de mascarilla quirúrgica



**Fuente:** MSP, (2020)

Además, bajo esta normativa se evita la aglomeración de los huéspedes en las habitaciones, restaurant y pasillos por otra parte en el caso de existir algún caso sospechoso de La COVID-19 se debe realizar el aislamiento preventivo que mencionan los protocolos para establecimientos de alojamiento turísticos en posibles casos sospechosos de La COVID-19.

### **Protocolos de llegada al establecimiento**

En este apartado se identifica que lo huéspedes al ingreso del establecimiento están en la obligación de cumplir el distanciamiento, contar con la mascarilla quirúrgica correctamente colocada, además, el hotel debe dotar al cliente con alcohol y gel necesario para la desinfección del mismo, igualmente el establecimiento debe colocar una ficha de sintomatología y en caso de sospecha frente a la propagación del La COVID-19, asimismo (MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR, 2020) a través de una reunión por medios tecnológicos se establece la aplicación de **protocolo para establecimientos de alojamiento turísticos en posibles casos sospechosos de La COVID-19** el cual fue implementado tiempo después para evitar la propagación entre los turistas nacionales e internacionales que viajan en Ecuador y con el propósito de mejorar la economía del mismo.

En el caso de sospecha dichos establecimientos están en la necesidad de llamar al 9-1-1 para seguir las recomendaciones de los expertos en la salud y estos identificarán la existencia de más casos sospechosos en los establecimientos hoteleros.

### **Recepción de los huéspedes en el lobby**

Para cumplir este apartado a cabalidad se propone quitar temporalmente las revistas y periódicos del lobby, la desinfección constante del huésped, de las llaves de las habitaciones y sobre todo del dinero en efectivo de ser el caso, por otra parte, para precautelar la vida de los clientes se utiliza constantemente el equipo de protección y se realiza el cuestionario de sintomatología a los huéspedes en el que consta de nombre, fecha, edad, sexo, lugar de proveniencia, lugar y fecha de nacimiento, documento de identidad, y una serie de

**Gráfico 2** Cuestionario de sintomatología La COVID-19 al huésped

CUESTIONARIO DE SINTOMATOLOGÍA COVID-19 AL HUÉSPED			
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO			
Formulario No.		Fecha:	
Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:
Lugar de proveniencia:	Lugar y fecha de nacimiento:		Documento de Identidad:
Contacto de emergencia:	Nombre del contacto y parentesco:		Número del contacto:
ENCUESTA (MARQUE CON UNA X)	SI	NO	COMENTARIOS
Presenta usted alguno de estos síntomas:			
Dificultad para respirar moderada a grave (no puede decir frases completas) o extrema (respira con dificultad o se queda sin aliento al hablar)			
Fiebre o sentirse fiebrados (escalofríos, sudoración)			
Tos			
Dolores musculares, dolores corporales o dolor de cabeza			
Cansancio o fatiga			
Náuseas, vómitos o diarrea			
¿Ha tomado o está tomando algún medicamento antiviral o antibiótico para algún proceso respiratorio en los últimos 14 días?			
¿Ha acudido a algún médico por alguna sintomatología respiratoria en los últimos 14 días?			
¿Ha estado en contacto con personas expuestas a síntomas respiratorios infecciosos, como tos, fiebre?			
¿Ha realizado viajes internacionales previos en los últimos 14 días? (Especifique)			
¿En los últimos 14 días ha tenido contacto con algún familiar de otro país con riesgo COVID-19?			



Fuente: MSP, (2020)

### **Servicio técnico y mantenimiento**

Es esta normativa el establecimiento debe verificar el funcionamiento de los equipos, dispensadores de jabón y gel, la limpieza de las baterías sanitarias y en el caso de contar con aire acondicionado debe verificar su funcionamiento.

### **Servicio de alimentación**

Para la recepción de los alimentos los proveedores deben entregar estos productos a dos metros atrás de la puesta de recepción para posteriormente ser desinfectados por el personal correctamente equipado. Por otra parte, las personas encargadas del servicio de alimentación están en la obligación de desinfectar constantemente los utensilios, trampas de grasa, desagües entre otros para evitar la propagación del virus.

Los establecimientos que tiene habilitado el comedor deben evitar las aglomeraciones es decir se recomienda colocar las mesas a 2 metros en espacio cerrados y a 1 metro en espacios abiertos, para el bienestar de todos es obligatorio realizar la desinfección después de cada servicio de todos los elementos utilizados para este.

### **Limpieza y desinfección**

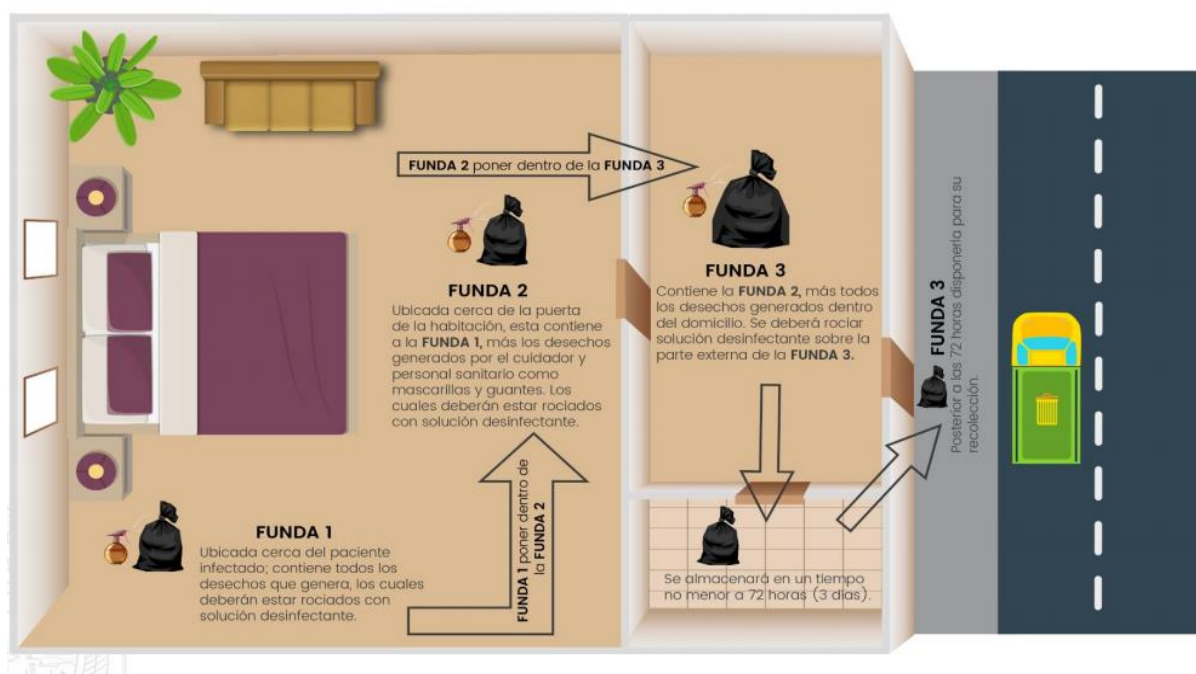
Para la desinfección del ambiente el personal encargado de la limpieza utiliza el quipo apropiado y toallas para la limpieza que posterío al uso serán lavadas con abundante agua y jabón, además la persona encargada de la limpieza está en la obligación de tomar una ducha después de la actividad laboral, por otra parte, en el caso de limpieza a las habitaciones de los establecimientos de Alojamiento Turístico que tengan algún posibles Casos Sospechosos de La COVID-19 se realizara la desinfección oportuna de las habitación y el desecho en fundas plásticas rojas del material de limpieza para evitar contagios. Al mismo tiempo, se recomienda realizar horarios para realizar la limpieza de las áreas de establecimiento, es decir, de las habitaciones, baterías sanitarias y cocina de ser el caso.

### **Manejo de desechos**

Los desechos generados por pacientes sospechosos de La COVID-19 es decir guantes, mascarillas, pañuelos serán desechados en funda plástica cuando se haya llenado las tres cuartas partes en un basurero preferentemente con tapa, posteriormente debe ser rociado con una mezcla de 3

cucharadas de cloro líquido en un litro de agua y colocado la segunda funda, nuevamente se rosea con la solución y se coloca la tercera funda finalmente esta basura es almacenada en un lugar fuera de alcance de niños y mascotas por 3 días para ser recolectado posterior a esto la persona encargada de sacar la basura deberá realizar una completa higiene de manos. (Servicio Nacional de Gestión de Riesgos y Emergencia, 2020)

**Gráfico 3** Manejo de desechos



**Fuente:** MSP, (2020)



Gráfico 4 desinfección de manos

# ¿Cómo desinfectarse las manos?

¡Desinfectese las manos por higiene! Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias

**⌚ Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos**

**1a**  
Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;

**1b**  
Frótese las palmas de las manos entre sí;

**2**  
Frótese las palmas de las manos entre sí;

**3**  
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;

**4**  
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;

**5**  
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;

**6**  
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;

**7**  
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;

**8**  
Una vez secas, sus manos son seguras.

**Organización Mundial de la Salud** | **Seguridad del Paciente** | **SAVE LIVES**  
UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA | **Clean Your Hands**

La Organización Mundial de la Salud ha tomado todas las precauciones necesarias para asegurar la información contenida en este documento. Sin embargo, el usuario público de este texto es responsable de su uso. El uso de este documento es a título informativo. Consulte al sector la responsabilidad de la información y del uso del material. La Organización Mundial de la Salud no podrá ser considerada responsable de los daños que pudieran ocasionar su utilización. La OMS ignora e no hace responsable a nadie de los daños físicos, psicológicos o de cualquier otro tipo que pudieran ocasionar su utilización.

Organización Mundial de la Salud, Octubre 2010

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

*lenta* | *Redes para la vida* | **EL GOBIERNO DE TODOS**

Fuente: MSP, (2020)

Gráfico 5 Lavado de manos

# ¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

**⌚ Duración de todo el procedimiento: 40-50 segundos**

- 

**0** Mójese las manos con agua;
- 

**1** Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;
- 

**2** Frótese las palmas de las manos entre sí;
- 

**3** Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;
- 

**4** Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;
- 

**5** Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;
- 

**6** Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;
- 

**7** Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;
- 

**8** Enjuáguese las manos con agua;
- 

**9** Séquese con una toalla desechable;
- 

**10** Sírvese de la toalla para cerrar el grifo;
- 

**11** Sus manos son seguras.


**Organización Mundial de la Salud**

**Seguridad del Paciente**  
 UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

**SAVE LIVES**  
 Clean Your Hands

La Organización Mundial de la Salud se reserva todos los derechos reservados para cualquier uso no autorizado en este documento. Sin embargo, el presente material se distribuye en garantía de que el uso que se haga de él no implique responsabilidad alguna por parte de la Organización Mundial de la Salud ni podrá ser considerado responsable de los daños que pudieran ocasionarse al utilizarlo. La OMS agradece a sus miembros, colaboradores de OMS, PNUD, su red de socios y su personal del Programa de Control de Infecciones, su participación activa en la elaboración de este material.

Organización Mundial de la Salud, Octubre 2010

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA





Fuente: MSP, (2020)

## **Oferta hotelera**

Con relación a la oferta hotelera se estima pertinente la investigación denominada **la arquitectura del turismo. Los orígenes de la oferta hotelera en Málaga** (Heredia, 2000) menciona que en el siglo XVIII en Europa se construyeron nuevas carreteras facilitando el transporte y mejorando el turismo por parte de hombres adinerados que reclamaban alojamientos de calidad por tanto aparece las fondas, las casas de pupilos y hoteles que se encontraban llenas de extranjeros. La aparición de estos alojamientos incentivó a la creación de transporte para los viajeros que recorrían España en busca de aventura y nuevas costumbres que plasmaron en libros para que otros lo lean y decidan conocer estos lugares.

Reposa la indagación sobre el **análisis de la oferta y promociones en el sector Hotelero: El caso Tabasco en México** realizado por (López & Guzmán) hace alusión a la oferta hotelera que se encuentra en Tabasco, al ser moderno, amplio y vasto para atender a gran cantidad de turistas que buscan alojarse en los establecimientos hoteles y las categorías por las cuales se encuentra dividido en hoteles de 1, 2, 3, 4 y 5 estrellas.

Además de eso, en la investigación titulada: **“Las prácticas de turismo sostenible y su aporte dentro de la oferta de los servicios turísticos de las Hosterías del cantón Pallatanga provincia de Chimborazo.”**

En cuanto a la oferta de los servicios turísticos se puede entender que son aquellas prestaciones de servicios que pueden brindar una empresa o un servidor turístico hacia los turistas. En cuanto a la oferta de los servicios turísticos de las hosterías son todos los diferentes servicios turísticos que la hostería posee para brindarle al turista a cambio de dinero (Carrillo, 2015)

Por tanto, se relaciona a la oferta hotelera al tomar en cuenta la clasificación de alojamientos las cuales son: Hotel, Hostal, Hostería, Hacienda Turística, Lodge, Resort, Refugio, Campamento Turístico y Casa de Huéspedes identificadas en REGLAMENTO DE ALOJAMIENTO TURISTICO, (2016)

Finalmente se establece conclusión del tema de investigación designado por (Xavier, 2015) bajo el tema **“Análisis de la oferta y la demanda del Sector Hotelero del Cantón Limón Indanza”** menciona que de los datos obtenidos existe un total de 5150 establecimientos hoteleros, de los cuales 75 de ellos se encuentran en la provincia de Morona Santiago por lo que 7 de las

empresas son de Limón Indanza, representando el 0,14% de la planta hotelera del Ecuador y un 9.33% a nivel de la provincia.

## **1.2 Objetivos:**

### **1.2.1 Objetivo General**

Identificar la bioseguridad en la oferta hotelera del cantón Latacunga

### **1.2.2 Objetivos Específicos**

#### ***OBJETIVO 1 Investigar la bioseguridad aplicada en los establecimientos hoteleros del cantón Latacunga***

(OMS, 2005) define la bioseguridad como “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”, para lo cual se ha implementado los protocolos de bioseguridad conjuntamente con el Ministerio de Turismo salvaguardando la vida de los turistas nacionales y extranjeros que visitan la ciudad y desean ser atendidos correctamente.

Además, la aplicación correcta de la bioseguridad preocupa a la población para lo que (OPS y OMS, s.f.) la Organización Panamericana de Salud y Organización Mundial de la salud “el 25 de mayo de 2005, la 58 Asamblea Mundial de la Salud aprobó la Resolución WHA58.29, Reforzamiento de la bioseguridad en el laboratorio”, mencionando la importancia de la contención de agentes y toxinas microbiológicos en los laboratorios por consiguiente esto previene los brotes de enfermedades tal es el caso de síndrome respiratorio agudo severo (SRAS) el mismo que es considerado como una enfermedades infecciosas conocida, que después de no instituir un problema de salud, aparecen cobrando proporciones epidémicas que puede afectar la vida en todo el mundo. (Comisión A, 2005)

Por consiguiente, se crea nuevas estrategias para mejorar el bienestar del turista, tal es el caso del sello “*Safe Travels*” que concede el organismo (WTTC) *World Travel Tourism Council*. La entrega de este sello por primera vez en Ecuador se realizó el 15 de agosto del 2020, este reconocimiento se otorga a los destinos que cumplen con todos los requisitos de bioseguridad para prevenir contagios de La COVID-19, y así ofrecer a los turistas un lugar de visita seguro y confiable, al mismo tiempo cabe recalcar que este sello es gratuito.

Todos puede adquirirlo siempre y cuando cumpla con las exigencias que menciona el (Ministerio de Turismo, 2020) exclusivamente para los establecimientos turísticos y enviarlos al correo [safetravels@turismo.gob.ec](mailto:safetravels@turismo.gob.ec) en el orden que se pide, por consiguiente, este remite a la oficina MINTUR Latacunga notificando la aprobación de su requerimiento, finalmente accede al sello *Safe Travels*.

Por otra parte, (World Travel & Tourism Council, 2020, pág. 2) menciona que “el Sello busca brindar consistencia y tranquilidad a los consumidores para acelerar la recuperación de Viajes y Turismo luego de la pandemia de La COVID-19”, por tanto, esto ayuda y beneficia a cada uno de los establecimientos hoteleros que acceden a este sello.

Según Loyola, (2020) afirma que la presidenta y CEO del Consejo Nacional de Viajes y Turismo establece que "La coordinación y alineación dentro del sector de viajes y turismo es vital para garantizar que se implementen medidas globales sólidas para ayudar a restablecer la confianza y que sean adoptadas conjuntamente por los gobiernos y el sector privado". Gloria Guevara presidenta de WTTC se preocupa por la crisis que atraviesan los establecimientos turísticos en todo el mundo y pide coordinación para implementar nuevas medidas como es el Sello *Safe Travels* que pretende otorgar confianza en los turistas para que sigan viajando.

### ***OBJETIVO 2 Analizar la oferta hotelera del cantón Latacunga***

Existen diferentes aspectos para clasificar a los establecimientos hoteleros que brindan el servicio de alojamiento tales son los parámetros que van desde el número de habitaciones, el servicio, las estrellas que posee, su ubicación, entre otros, por otra parte (REGLAMENTO DE ALOJAMIENTO TURISTICO, 2016, Art.12 ) menciona que los establecimientos hoteleros se clasifican en Hotel (H), Hostal (HS), Hostería (HT), Hacienda Turística (HA), Lodge (L), Resort (RS), Refugio (RF), Campamento Turístico (CT) y Casa de Huéspedes (CH) los mismos que cumplen con servicios específicos.

**Tabla 1** *Clasificación de Alojamientos turísticos*

<b>ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
A. Hotel	Cuenta con instalaciones para ofrecer servicio de hospedaje en habitaciones privadas con cuarto de baño y aseo privado, cuenta con el servicio de alimentos y bebidas. Deberá contar con mínimo de 5 habitaciones.
B. Hostal	Cuenta con instalaciones para ofrecer el servicio de hospedaje en habitaciones privadas o compartidas con cuarto de baño y aseo privado o compartido, pueden prestar servicio de alimentos y bebidas. Deberá contar con un mínimo de 5 habitaciones.
C. C1. Hostería	Ofrecer el servicio de hospedaje en habitaciones o cabañas privadas, con cuarto de baño y aseo privado, presta el servicio de alimentos y bebidas, cuenta con jardines, áreas verdes, zonas de recreación y deportes, estacionamiento. Deberá contar con un mínimo de 5 habitaciones.
C2. Hacienda Turística	Ofrecer el servicio de hospedaje en habitaciones privadas con cuarto de baño y aseo privado y/o compartido conforme a su categoría, localizadas dentro de parajes naturales o áreas cercanas a centros poblados.
C3. Lodge	Cuenta con instalaciones para ofrecer el servicio de hospedaje en habitaciones o cabañas privadas, con cuarto de baño y aseo privado y/o compartido conforme a su categoría.
D. Resort	Es un complejo turístico que cuenta con instalaciones para ofrecer el servicio de hospedaje en habitaciones privadas con cuarto de baño y aseo privado, que tiene como propósito principal ofrecer actividades de recreación, diversión, deportivas y/o de descanso, en el que se privilegia el entorno natural.
E. Refugio	Cuenta con instalaciones para ofrecer el servicio de hospedaje en habitaciones privadas y/o compartidas, con cuarto de baño y aseo privado y/o compartido; dispone de un área de estar, comedor y cocina y puede proporcionar otros servicios complementarios. Se encuentra localizado generalmente en montañas.

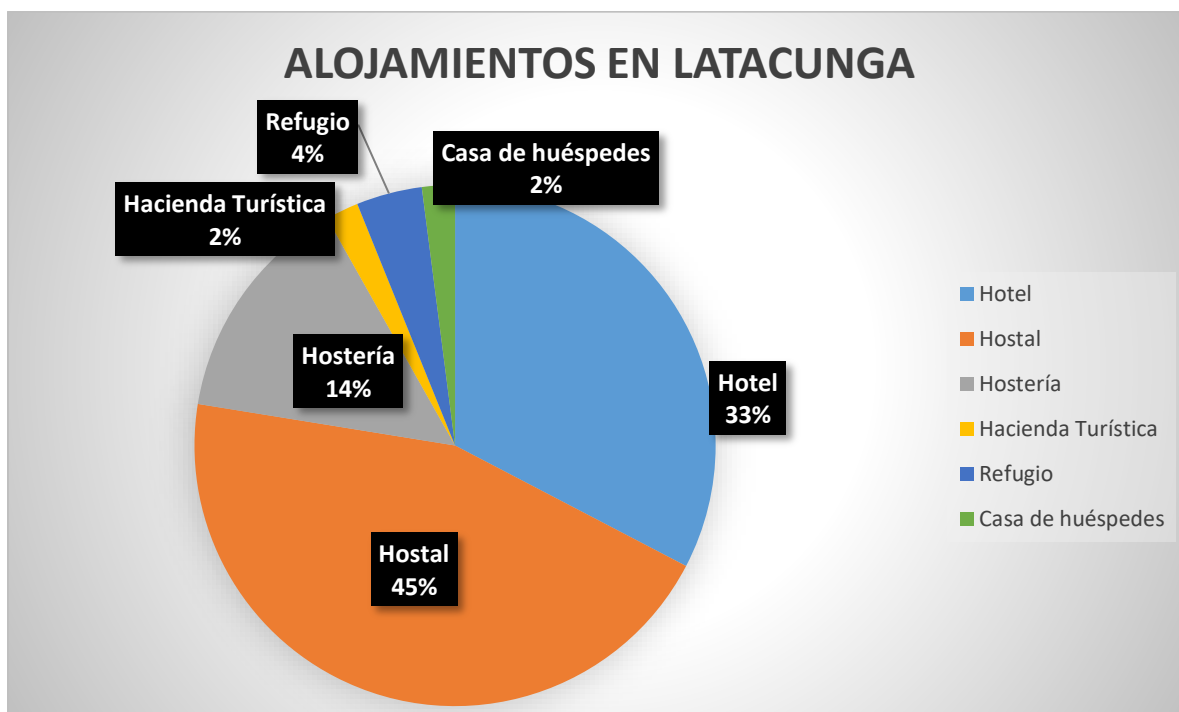
F.	Campamento turístico	Cuenta con instalaciones para ofrecer el servicio de hospedaje para pernoctar en tiendas de campaña.
G.	Casa de huéspedes	Establecimiento de alojamiento turístico para hospedaje, que se ofrece en la vivienda

**Elaborado por:** Yugcha G, (2020)

**Tabla 2** Alojamientos en Latacunga

<b>ALOJAMIENTO</b>	<b>N<sup>a</sup></b>	<b>PORCENTAJE</b>
<b>TURÍSTICO</b>		
Hotel	16	33%
Hostal	22	45%
Hostería	7	14%
Hacienda Turística	1	2%
Refugio	2	4%
Casa de huéspedes	1	2%
<b>TOTAL</b>	<b>49</b>	<b>100%</b>

**Elaborado por:** Yugcha G, (2020)

**Gráfico 6** Porcentaje de Alojamientos en Latacunga

**Elaborado por:** Yugcha G, (2020)

**Fuente:** MINTUR (2020)

Los establecimientos hoteleros del cantón Latacunga se encuentran clasificados en: 16 Hoteles que representa el 33%, 22 Hostales siendo el 45%, 7 con relación a Hosterías la cual representa el 14%, 1 Hacienda Turística representado por 2%, 2 Refugios consta como el 4% y finalmente 1 Casa de Huéspedes denominado el 2% de 49 establecimientos, siendo este el 100% de los establecimientos hoteleros que poseen la ciudad de Latacunga, por tanto, el cantón Latacunga posee en mayor cantidad hostales destinados para turistas nacionales. Por tanto, se detalla los Alojamiento hoteleros y la clasificación a la cual pertenecen.



**Tabla 3** *Establecimientos hoteleros de Latacunga*

<b>NOMBRE COMERCIAL</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>CLASIFICACIÓN</b>
Quinta Colorada	Alojamiento	Hostería
Ritzor	Alojamiento	Hotel
Llactacunga	Alojamiento	Hostal
Refugio de montaña Cotopaxi cara Sur	Alojamiento	Refugio
San Luis	Alojamiento	Hotel
Makroz	Alojamiento	Hotel
Makroz Colonial	Alojamiento	Hotel
Los Rieles	Alojamiento	Hostal
Villa de Tacvnga	Alojamiento	Hotel
El Alamo	Alojamiento	Hostal
Sunrise	Alojamiento	Hostal
Endamo	Alojamiento	Hotel
Mak in house	Alojamiento	Hostal
Rosita Latacunga	Alojamiento	Hostal
Balcones del Río	Alojamiento	Hotel
Fantasia	Alojamiento	Hostal
San Rafael	Alojamiento	Hostal
Loreto Hotel	Alojamiento	Hotel
Rosim	Alojamiento	Hostal
Cotopaxi	Alojamiento	Hostal
El Balcon	Alojamiento	Hostal
Los Andes Hostal	Alojamiento	Hostal
Tiana	Alojamiento	Hostal
Santiago	Alojamiento	Hostal
Los Ilinizas	Alojamiento	Hotel
Cotopaxi Jose	Alojamiento	Refugio
Ribas		
Hostel Sendero de	Alojamiento	Hostal
Volcanes		
Caribbean Real	Alojamiento	Hotel
Joshed	Alojamiento	Hotel
Mirador cotopaxi	Alojamiento	Hostal
J.f Imperio	Alojamiento	Hostal

---

Campo Verde	Alojamiento	Hostal
Rondador	Alojamiento	Hostal
Cotopaxi		
Cuscungo	Alojamiento	Hostal
Cotopaxi		
La Cienega	Alojamiento	Hostería
San Agustin Plaza	Alojamiento	Hotel
Jimmy - L	Alojamiento	Hotel
Cabañas los	Alojamiento	Hostal
Volcanes		
Central	Alojamiento	Hostal
Hato Verde	Alojamiento	Hostería
San Joaquin	Alojamiento	Hostería
La casa de Simon	Alojamiento	Hostería
Cotopaxitour	Alojamiento	Hostería
El Rey san	Alojamiento	Hotel
Nicolas		
Rodelu	Alojamiento	Hotel
Hacienda la	Alojamiento	Casa de huéspedes
Vaqueria		
Cuello de Luna	Alojamiento	Hostería
San Agustin de	Alojamiento	Hacienda turística
Callo		
Nacional LTG	Alojamiento	Hotel

---

**Fuente:** MINTUR (2020)

**Elaborado por:** Yugcha G, (2020)

Por otra parte, (Turismo en Cifras, 2020) asegura que existen un declive de la tasa de ocupación con relación a establecimientos de categoría 1 estrella, 2 estrellas, 3 estrellas y con relación a la categoría 4 estrellas se encuentra registro hasta el año 2019 en el cual se asimila un incremento en el mes de abril del 22%.

**Tabla 4** Establecimientos por estrellas

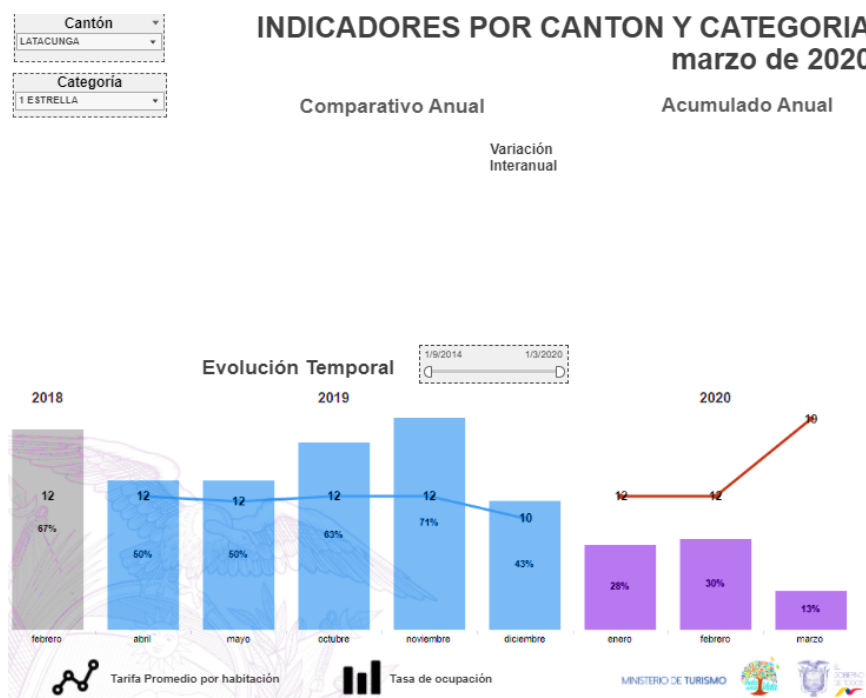
<b>ESTABLECIMIENTOS POR ESTRELLAS</b>	<b>CUENTA DE PARROQUIA</b>
<b>1 Estrellas</b>	<b>10</b>
Eloy Alfaro (San Felipe)	3
La Matriz	3
San Buenaventura	1
San Juan De Pastocalle	1
Tanicuchí	2
<b>2 Estrellas</b>	<b>23</b>
Eloy Alfaro (San Felipe)	4
Ignacio Flores (Parque Flores)	3
Juan Montalvo (San Sebastián)	2
La Matriz	12
Latacunga, Cabecera Cantonal Y Capital	1
Provincial	
San Juan De Pastocalle	1
<b>3 Estrellas</b>	<b>11</b>
La Matriz	4
Mulaló	2
San Juan De Pastocalle	2
Tanicuchí	2
Toacaso	1
<b>4 Estrellas</b>	<b>2</b>
La Matriz	1
Tanicuchí	1
<b>Categoría Única</b>	<b>3</b>
Mulaló	2
San Juan De Pastocalle	1
<b>Total General</b>	<b>49</b>

Elaborado por: MINTUR (2020)

Con reacción a los establecimientos de alojamiento se puede establecer que existen 10 establecimientos que corresponden a 1 estrella, de los cuales se encuentra ubicados en Eloy Alfaro, la matriz, San Buenaventura, San Juan de Pastocalle y la parroquia Tanicuchí, además pertenece 23 establecimientos de 2 estrellas ubicados en las parroquias de Eloy Alfaro, Ignacio Flores, Juan

Montalvo, La Matriz, Latacunga y San Juan de Pastocalle, también se identifican 11 establecimientos de 3 estrellas los cuales se encuentran ubicados en La matriz, Mulaló, San Juan de Pastocalle, Tanicuchí y la parroquia de Toacaso, así mismo se identifica 2 establecimientos de 4 estrellas situado en la parroquia La Matriz y Tanicuchí y finalmente se encuentra 3 establecimientos denominadas como Categoría Única en Mulaló y San Juan de Pastocalle, con un total de 49 establecimientos de los cuales la mayor parte se identifica como alojamientos de 2 estrellas.

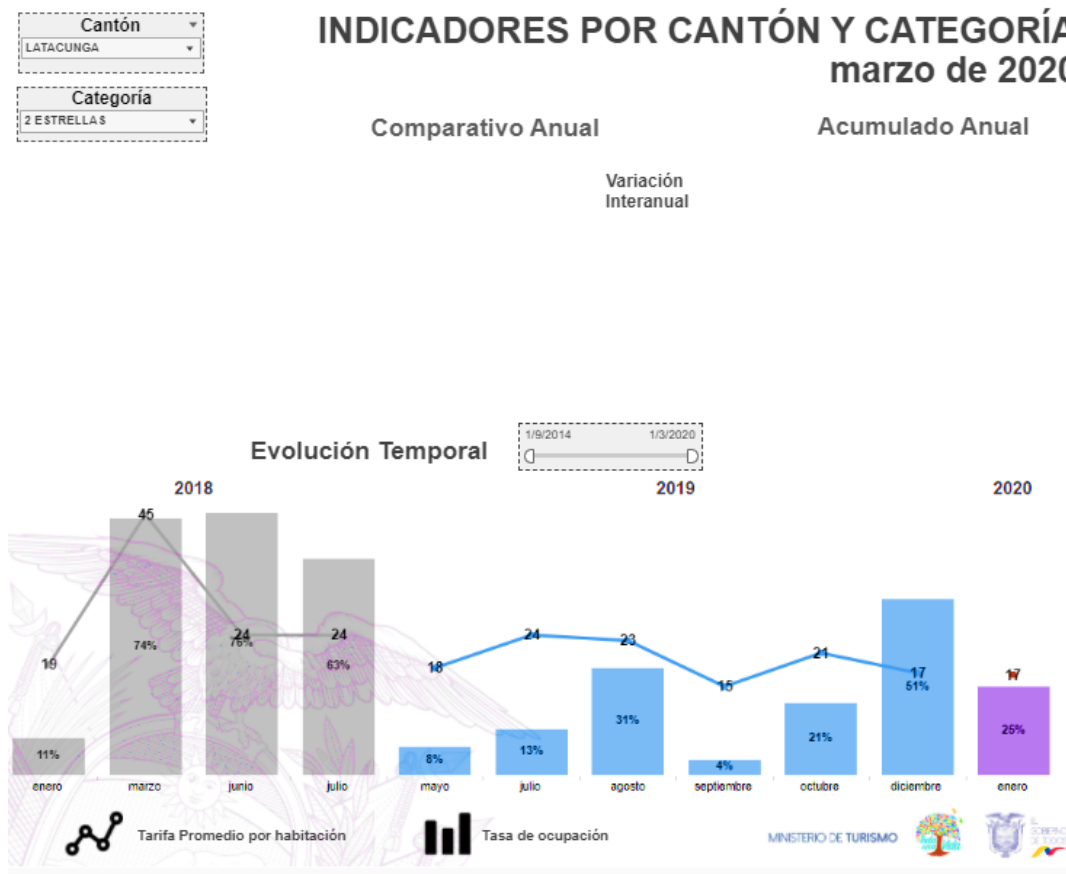
**Gráfico 7** Comparativo anual del cantón Latacunga-categoría 1 estrella



**Fuente:** MINTUR (2020)

La tarifa promedio por habitación en los establecimientos de una estrella del cantón Latacunga se mantiene en 12 los meses de abril, mayo, octubre, noviembre del año 2019 y en el mes de diciembre se observa un declive al 10, también la tasa de ocupación se identifica del 50% en el mes de abril y mayo, en octubre incrementa al 63% en noviembre se observa el porcentaje más alto del 71% y finalmente en diciembre del 43% siendo este el porcentaje de la tasa ocupacional más bajo en el año 2019.

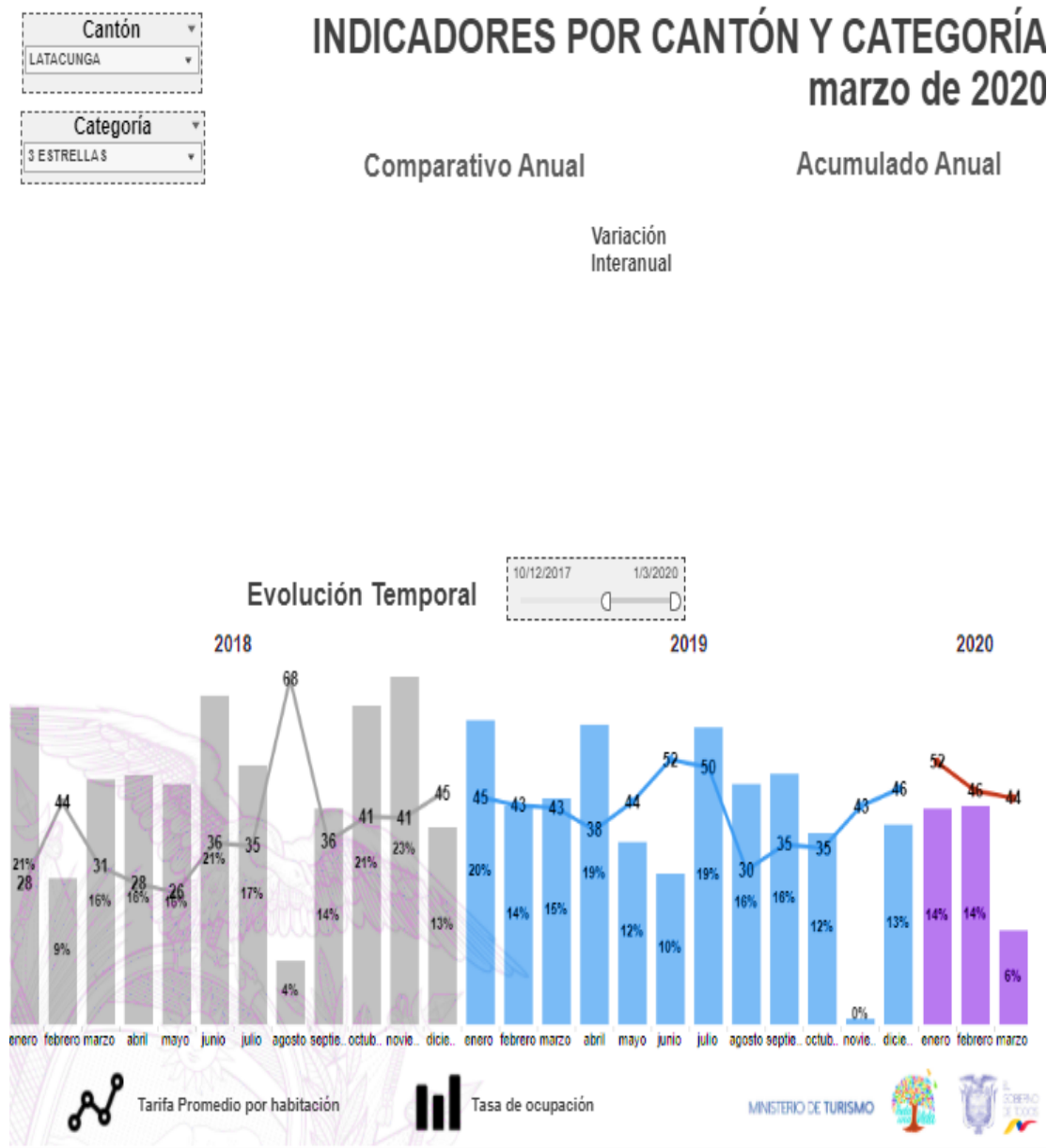
**Gráfico 8** Comparativo anual del cantón Latacunga-categoría 2 estrella.



**Fuente:** MINTUR (2020)

Los establecimientos hoteleros de dos estrellas correspondientes a la ciudad de Latacunga se identifica la tarifa promedio por habitación de 18 en el mes de mayo, 24 en el mes de junio, 23 en el mes de agosto, se observa un desnivel en el mes de septiembre con 15, en octubre de 21 y finalmente en diciembre de 17 la tarifa promedio, Asimismo, la tasa de ocupación se observa un declive en el mes de septiembre con un 4% y un incremento en el mes de diciembre del año 2019 del 61%.

**Gráfico 9** Comparativo anual del cantón Latacunga-categoría 3 estrella

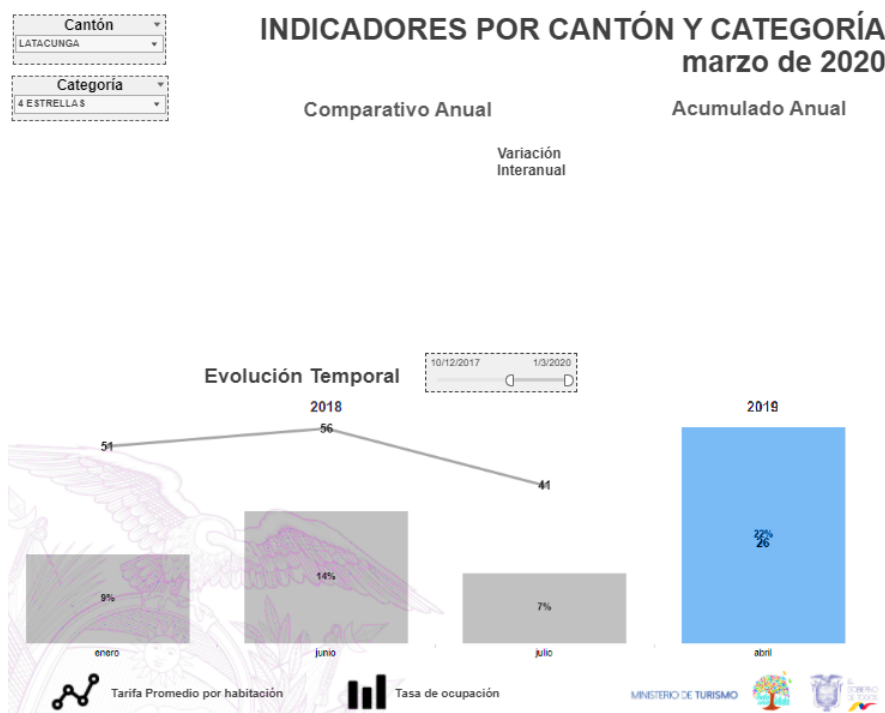


**Fuente:** MINTUR (2020)

La tasa de ocupación en el año 2019 se observa con mayor porcentaje en el mes de enero con un 20%, precedido de los meses de abril y julio, continuo con 16% se encuentra el mes de agosto y septiembre continuo se asemeja al mes de marzo con 15%, el mes de febrero con 14%, diciembre con 13%, mayo y octubre con 12%, junio con el 10%. Finalmente, noviembre no

presenta ningún porcentaje. Por otra parte, la tarifa promedio por habitación más alta se registra en el mes de julio con 50 y el más bajo en el mes de agosto con 30 de acuerdo a la categoría de 3 estrellas.

**Gráfico 10** Comparativo anual del cantón Latacunga-categoría 4 estrella



**Fuente:** MINTUR (2020)

Los establecimientos de categoría 4 estrellas de la ciudad de Latacunga se identifica en el año 2019 en el mes de abril con el 22% de tasa ocupacional y 26 de tarifa promedio por habitación.

Centro Europeo de Posgrado, (2020) sostiene que las ofertas turísticas deben ser “únicas, muy especiales o suficientemente atractivas para diferenciarse o destacar sobre otros destinos” para que de esta manera estos establecimientos turísticos sean reconocidos debido a sus destacados servicios que no se puede encontrar en otro establecimiento siendo reconocido y por ende ganando la fidelidad del cliente.

***OBJETIVO 3 Implementar la bioseguridad a través del sello safe travels WTTC en la oferta hotelera del Hotel Nacional LTG***

Se implementa el sello *Safe Travels* a través del cumplimiento de requisitos establecidos por el MINTUR, cada establecimiento envía los requisitos y estos son postulados para la obtención del sello, el mismo que es totalmente gratuito.

Los requisitos para los Establecimientos Turísticos son;

1. Suscribir y enviar al correo [safetravels@turismo.gob.ec](mailto:safetravels@turismo.gob.ec) “LA APLICACIÓN AL SELLO “*SAFE TRAVELS*” ANTE EL MINISTERIO DE TURISMO COMO AUTORIDAD DE DESTINO EN ECUADOR” formato para establecimiento con los siguientes anexos:
2. Protocolos de bioseguridad que se han aplicado y se estén aplicando al establecimiento. (Obligatorio)
3. Copia del registro turístico. (Obligatorio)
4. Respaldos de al menos una participación en capacitaciones, talleres, cursos, webinars, etc. realizadas en temas de bioseguridad. (Solo se tomarán en cuenta las capacitaciones impartidas por empresas avaladas por Instituciones o Empresas Públicas o por las mismas Instituciones/Emresas Públicas). (Obligatorio) (Ministerio de Turismo, 2020)

Además, se debe tomar en cuenta el modelo de solicitud para establecimientos hoteleros que instituye el MINTUR, conjuntamente con los requisitos para enviar y suscribir al correo [safetravels@turismo.gob.ec](mailto:safetravels@turismo.gob.ec) para lo cual se recomienda al representante legal del establecimiento leer detenidamente los términos y condiciones del sello “*Safe Travels*”, posterior al envío remite la aceptación de la documentación y se reporta al Ing. Luis Choloquina funcionario de la oficina técnica de Cotopaxi quien realizará la constatación de los protocolos de bioseguridad y enviará un reporte del cumplimiento de los mismos a las autoridades encargadas quienes finalmente remitirán el sello *safe travels* al establecimiento turístico, para lo cual se detalla el modelo de solicitud para establecimientos hoteleros.



**APLICACIÓN AL SELLO “SAFE TRAVELS”  
PARA ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS.  
ANTE EL MINISTERIO DE TURISMO COMO AUTORIDAD DE  
DESTINO EN ECUADOR**

Latacunga 24/12/2020

Señores  
Ministerio de Turismo  
Dirección de Acreditación y Control

Atención: [safetravels@turismo.gob.ec](mailto:safetravels@turismo.gob.ec)

De mis consideraciones:

Yo, Chango Yucailla Erika Liliana, en mi calidad de Representante Legal o propietario del establecimiento de alojamiento turístico hotel Nacional LTG con RUC 1805106703001 que cuenta con su respectivo registro turístico, el mismo que adjunto, declaro que he leído y conozco los Términos y Condiciones<sup>1</sup>, que constan en los enlaces de la WTTC, por lo cual solicito voluntariamente se confiera a mi representada el sello “SAFE TRAVELS”, por intermedio de Ministerio de Turismo al ser autoridad de destino en el Ecuador; para lo cual me permito adjuntar el (los) Protocolos de Bioseguridad que se encuentra(n) implementado(s) en mi establecimiento, los cuales se fundamentan en los protocolos emitidos por el Ministerio de Turismo, así como los respaldos de participación en eventos (capacitaciones, talleres, charlas, webinars, etc.) en temas de bioseguridad y/o correspondientes a los referidos protocolos que han sido implementados.

**Nota:** El establecimiento ya fue inspeccionado por técnicos del MINTUR

Atentamente,

.....

ERIKA LILIANA CHANGO YUCAILLA

C.C.: 1805106703

Correo electrónico: [hotelnacional@outlook.es](mailto:hotelnacional@outlook.es)

Teléfono: 032660422

---

<sup>1</sup> **Términos y condiciones:** <https://wtcc.org/SafeTravels-Stamp-Terms-Conditions>

**Tabla 5** Caso de establecimientos

<b>CATEGORIAS</b>	<b>N° DE ESTABLECIMIENTOS</b>	<b>PORCENTAJE</b>
No están dispuestos	18	37%
Cumplen con requisitos	19	39%
No cumplen con requisitos	7	14%
No hay atención	5	10%
Total	49	100%

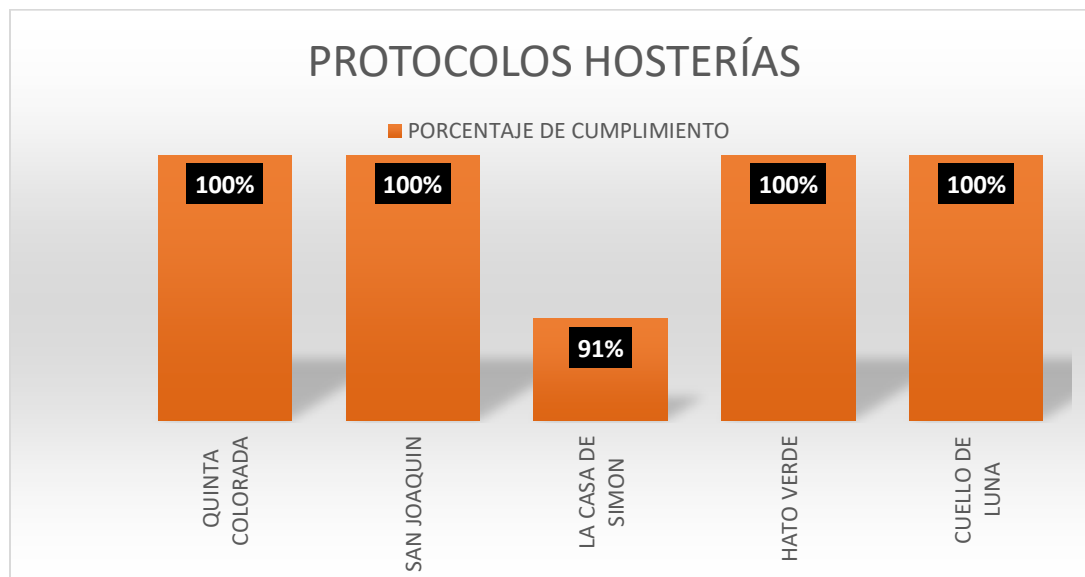
**Elaborado por:** Yugcha, G (2020)

Existe un total de 49 establecimientos hoteleros correspondiente al 100% en la ciudad de Latacunga, de los cuales el 37% de los establecimientos se identifican como no dispuestos a implementar el sello, 39% de alojamientos cumplen con los requisitos para implementarlo, 14% no cumplen con los requisitos y finalmente 10% se encuentran cerrados es decir no hay atención.

**Tabla 6** Cumplimiento de protocolos para hosterías

<b>HOSTERÍA</b>	<b>N° PROTOCOLOS CUMPLIDOS</b>	<b>PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO</b>
Quinta Colorada	81	100%
San Joaquín	76	94%
La casa de Simón	74	91%
Hato Verde	81	100%
Cuello de Luna	81	100%

**Elaborado por:** Yugcha, G (2020)

**Gráfico 11** Cumplimiento de protocolos para hosterías

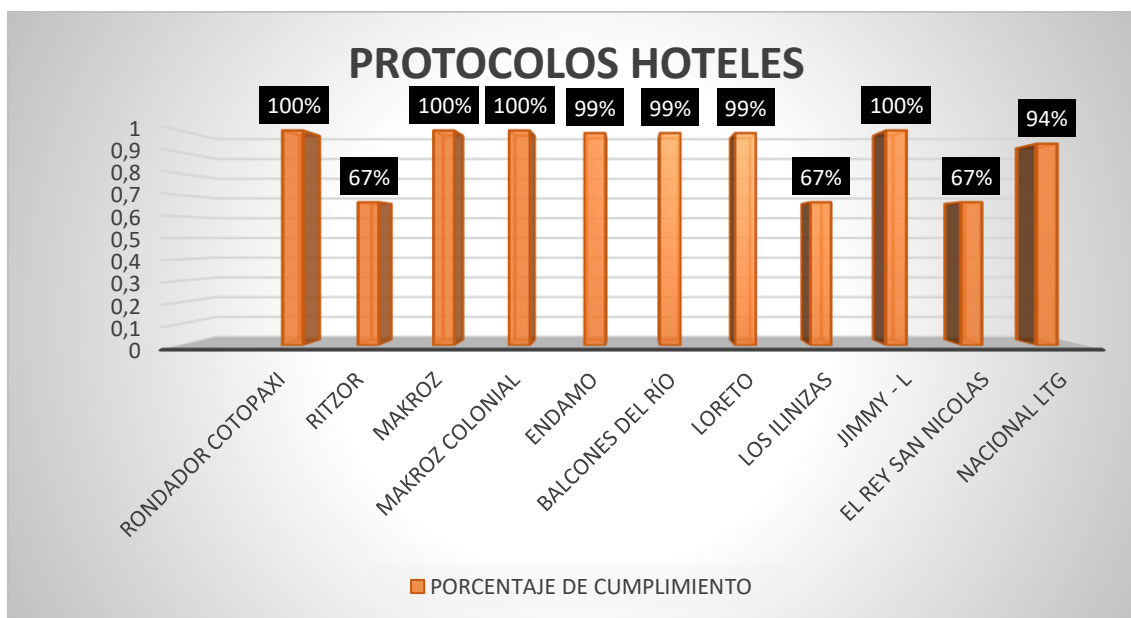
Elaborado por: Yugcha, G (2020)

Con relación al cumplimiento de protocolos se identifica que la hostería Quinta Colorada, Hostería Hato Verde y Hostería Cuello de Luna cumple el 100% de los protocolos, mientras que la hostería San Joaquín cuenta con el 94% y finalmente la Hostería La casa de Simón se mantiene con el 91% aunque el porcentaje restante de ambas se menciona como protocolos que no aplica para dichos establecimientos.

**Tabla 7** Cumplimiento de protocolos para Hoteles

HOTELES	Nº PROTOCOLOS CUMPLIDOS	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
Rondador Cotopaxi	81	100%
Ritzor	54	67%
Makroz	81	100%
Makroz Colonial	81	100%
Endamo	80	99%
Balcones del Río	80	99%
Loreto	80	99%
Los Ilinizas	54	67%
Jimmy - L	81	100%
El Rey San Nicolas	54	67%
Nacional LTG	76	94%

**Elaborado por:** Yugcha, G (2020)

**Gráfico 12** Cumplimiento de protocolos para Hoteles

**Elaborado por:** Yugcha, G (2020)

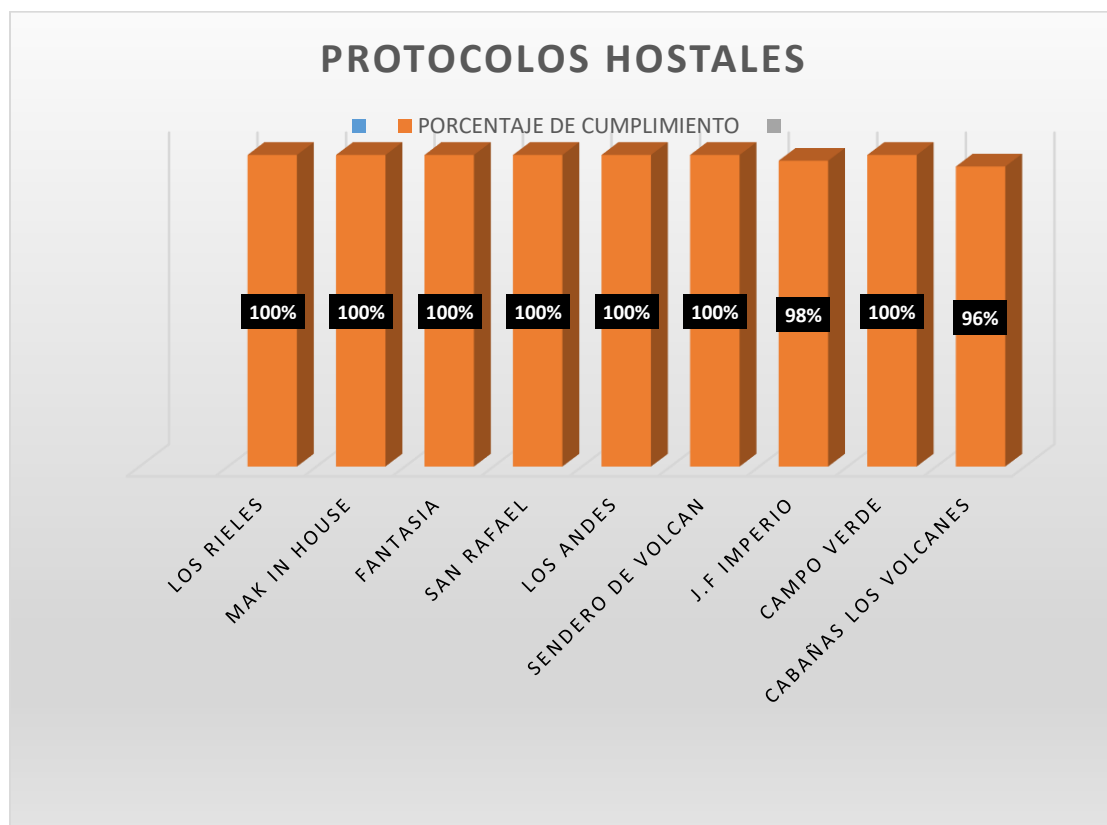
Lo que respecta al cumplimiento de protocolos de los hoteles de la ciudad de Latacunga se identifica cuatro hoteles que cumplen con el 100% de estas normas los cuales son Rondador

Cotopaxi, Makroz, Makroz Colonial y Jimmy-L también se determina alojamientos que muestran el 99% de practica en protocolos es decir, Hotel Endamo, Balcones del Rio y Loreto Hotel, por consiguiente se identifica al Hotel Nacional LTG con el 94% de cumplimiento y finalmente se encuentra al hotel Ritzor, Los Ilinizas y el Rey San Nicolas establecimientos que exponen el 67% del total.

**Tabla 8** Cumplimiento de protocolos para Hostales

<b>HOSTAL</b>	<b>N° PROTOCOLOS CUMPLIDOS</b>	<b>PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO</b>
Los Rieles	54	100%
Mak in House	54	100%
Fantasía	54	100%
San Rafael	54	100%
Los Andes	54	100%
Sendero de Volcán	54	100%
J.F Imperio	53	98%
Campo Verde	54	100%
Cabañas los Volcanes	52	96%

**Elaborado por:** Yugcha, G (2020)

**Gráfico 13** Cumplimiento de protocolos para Hostales

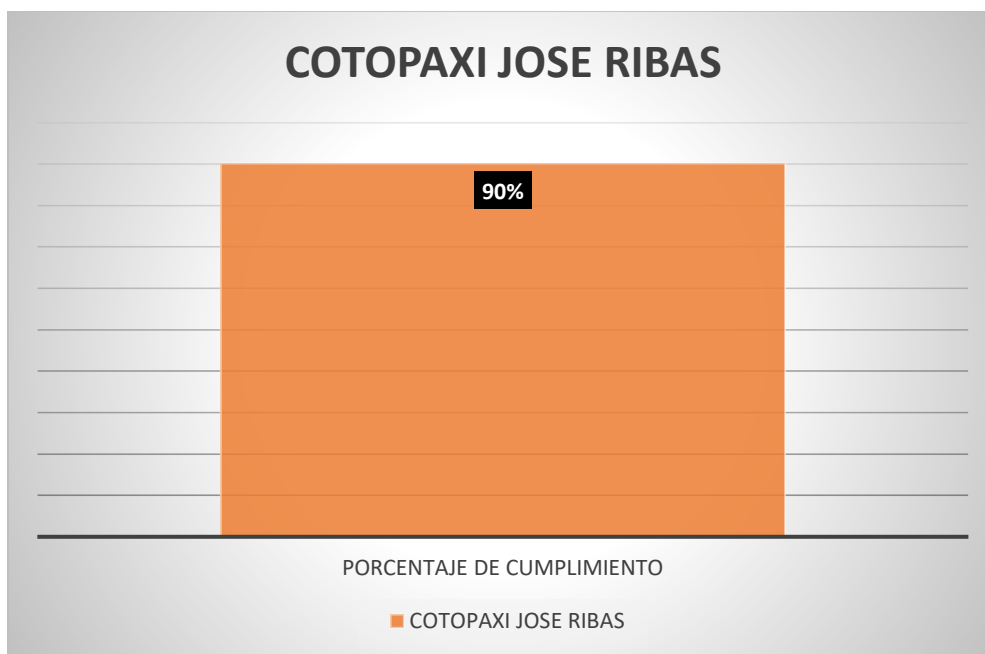
**Elaborado por:** Yugcha, G (2020)

Para verificar los protocolos en los hostales se toma en cuenta 54 protocolos debido a que los hostales no proporcionan servicio de alimentación, por tanto, se identifica los Hostales como: los Rieles, Mak in House, Fantasía, San Rafael, Los Andes, Sendero de Volcán y Campo Verde cumplen 100% de los protocolos establecidos por las autoridades competentes, J.F Imperio se encuentra con 98% de cumplimiento y finalmente Cabaña los Volcanes con 96%.

**Tabla 9** Cumplimiento de protocolos para Refugio

REFUGIO	Nº PROTOCOLOS CUMPLIDOS	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
COTOPAXI JOSE RIBAS	73	90%

**Elaborado por:** Yugcha, G (2020)

**Gráfico 14** Cumplimiento de protocolos para Refugio

**Elaborado por:** Yugcha, G (2020)

Finalmente, se identifica a los establecimientos que se ha realizado la inspección y cumplen con todos los requisitos para la implementación del sello *safe travels*, por lo tanto, se detalla a continuación los establecimientos que fueron acreedores al sello de seguridad, siendo 19 establecimientos que cumplen con todas las pautas establecidas para este proceso de lo cual se toma en cuenta al Hotel Nacional LTG de categoría 2 estrellas, el mismo que se encuentra ubicado en la provincia de Cotopaxi, cantón Latacunga, parroquia La Matriz, en la calle Antonio Clavijo y José de Sucre, este posee un total de 23 habitaciones y su propietaria es Erika Liliana Chango Yucailla.

Este establecimiento hotelero posee un total del 94% de los protocolos revisados, el 6% restante corresponde a los protocolos que no aplica, es decir, de 81 protocolos identificados en la ficha de verificación de la implementación del protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alojamiento únicamente cumple 76.

*Fotografía 1 Hotel Nacional LTG*






Fotografía 2 Protocolos de ingreso-Hotel Nacional LTG

 HOTEL NACIONAL

## PROTOCOLO DE INGRESO

Estimados clientes, por su seguridad, se debe cumplir con lo siguiente:

- 

1 Usa mascarilla en todo momento.
- 

2 Toma de temperatura y limpieza de calzado, previo al ingreso.
- 

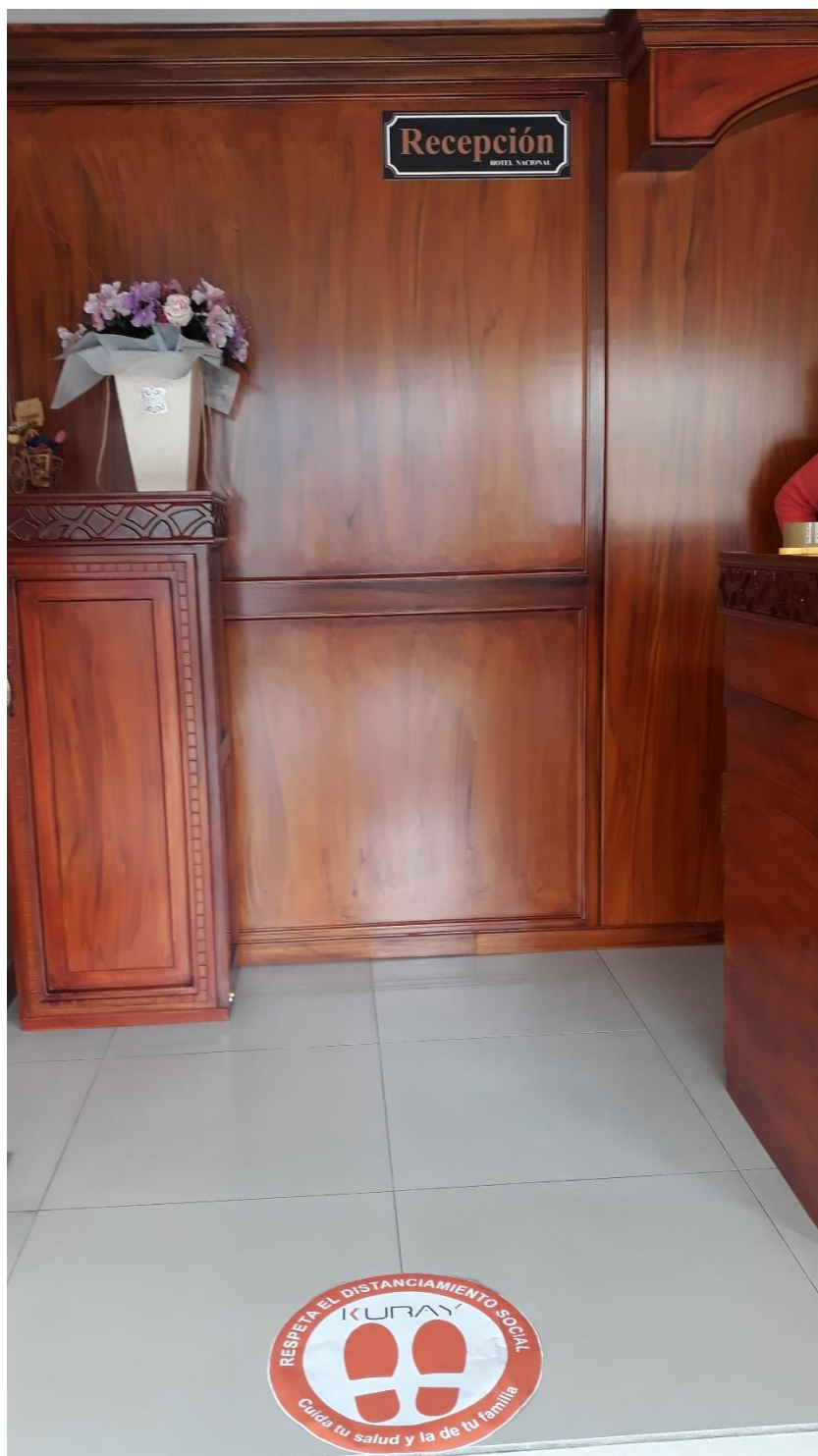
3 Usa gel antibacterial.
- 

4 Mantén una distancia de 2 metros entre personas.

Recuerda que a este virus lo paramos todos

Atendemos las 24 horas • Internet de fibra óptica • Tv-cable • Garage

*Fotografía 3 Distanciamiento en el piso-Hotel Nacional LTG*



## CAPÍTULO II METODOLOGÍA

En este capítulo se especifica la metodología utilizada en la investigación, los resultados y el análisis descriptivo de los 49 establecimientos hoteleros que se encuentran en el cantón de Latacunga, caso de estudio Hotel Nacional LTG. (Ministerio de Turismo, 2020)

### 2.1 Materiales

**Tabla 10** Acta de control protocolo de Alojamiento

MINISTERIO DE TURISMO				
<b>VERIFICACIÓN DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO GENERAL DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO.</b>				
Día: _____ Mes: _____ Año: _____ Hora: _____				
Nombre del establecimiento: _____				
Clasificación del establecimiento: _____ Categoría del establecimiento: _____				
Nombre del propietario: _____				
Calle principal: _____ Numeración: _____				
Dirección Intersección: _____				
Número de Habitaciones (capacidad): _____ Número de habitaciones ocupadas: _____ Número de huéspedes alojados: _____				
Número de Mesas habilitadas en comedor al %: _____ Número de Plazas habilitadas en comedor al % : _____				
Número de personas laborando al momento de la inspección: _____				
<b>LINEAMIENTOS GENERALES</b>				
No.	Establecimiento	CUMPLE	NO CUMPLE	
1	El establecimiento cumple con los horarios de atención establecidos por el COE Nacional.			
2	El aforo del establecimiento cumple con las disposiciones de aglomeración determinados de acuerdo a la semaforización de la localidad y se encuentra debidamente rotulado.			
3	El establecimiento cuenta con un rotulado visible de número de emergencia 9-1-1 o 171.			

<b>Nota:</b> El uso de guantes es opcional, ya que su uso por ningún motivo excluye el lavado de manos frecuente y la desinfección con alcohol gel al 70%.			
<b>LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS</b>			
<b>No.</b>	<b>Manejo de elementos de Protección al personal de Trabajo</b>	<b>CUMPLE</b>	<b>NO CUMPLE</b>
4	El establecimiento cuenta con registros periódicos de control de temperatura a sus empleados.		
5	Cuenta con medios informativos, sobre las medidas y normas de seguridad relacionadas con la emergencia sanitaria por COVID-19 (infografías en el establecimiento en lugares visibles para el personal del establecimiento).		
6	Se realiza un control del uso de equipos de protección personal al ingreso y salida del personal.		
7	Cuenta con dispensador/es de solución desinfectante para el personal del establecimiento.		
8	Tiene un mecanismo de desinfección de calzado para el personal y los usuarios al ingreso del establecimiento.		
9	Cuenta con un área de vestuario exclusivo para el personal del establecimiento.		
10	El establecimiento provee de los equipos de protección personal (mascarillas, guantes), e higiene (jabón, pañuelos desechables y alcohol en gel), para realizar sus actividades diarias.		
11	El personal utiliza los equipos de protección personal (mascarillas, guantes) e higiene, durante sus labores diarias.		
12	El personal del establecimiento no debe utilizar joyas (anillos, aretes collares, pulseras, etc).		
13	Cuenta con bolsas para el manejo de desechos y la gestión de los mismos.		
14	Cuenta con medios informativos que promueven la distancia entre personal y los clientes.		
15	Cuenta con horarios de alimentación de personal que eviten la aglomeración en el comedor.		
16	Cuenta con registros de control de uso de equipos de protección personal al llegar al establecimiento.		
<b>No.</b>	<b>Protocolos al arribo al establecimiento</b>	<b>CUMPLE</b>	<b>NO CUMPLE</b>
17	Cuenta con medios informativos, sobre las medidas y normas de seguridad relacionadas con la emergencia sanitaria por COVID-19 (infografías en el establecimiento en lugares visibles para el personal del establecimiento) para huéspedes.		
18	Se realiza un control del uso de equipos de protección personal al ingreso y salida de los huéspedes.		
19	Cuenta con dispensador/es de solución desinfectante para el uso de huéspedes del establecimiento.		
20	Cuenta con medios informativos visibles que señalen el proceso de ingreso y registro de huéspedes.		
21	Cuenta con señalética de distanciamiento en el piso fuera del establecimiento.		
22	Se realiza proceso de desinfección de equipaje y equipos electrónicos de los huéspedes.		
23	Cuenta con un registro de ingreso de personas al establecimiento (nombre completo, número de teléfono y correo electrónico).		
<b>Medidas de Información al viajero</b>			
	Cuenta con medios informativos en áreas comunes y habitaciones con información de:		
24	Números de emergencia 171 y 911.		

25	Síntomas de alerta, medidas de precaución y medidas de respuesta frente a la propagación del COVID-19.		
26	Medidas de protección básicas para evitar el contagio del COVID-19.		
27	Medios de comunicación oficiales del país, páginas web, redes sociales y líneas de contacto de emergencia.		
28	Establecimientos de salud, hospitales y farmacias cercanos al establecimiento de alojamiento turístico.		
29	Medidas de uso correcto de Equipos de Protección Personal (EPP).		
30	Se cuenta con equipos de protección personal para huéspedes en caso de requerirlos.		
<b>Recepción de huéspedes en el Lobby</b>			
31	El personal del establecimiento informa a los huéspedes sobre las medidas de protección básicas y propagación del COVID-19.		
32	Existen revistas o periódicos en el Lobby del establecimiento.		
33	Se realizan procesos de desinfección frecuentes de mostradores y de manera obligatoria antes y después de la atención de huéspedes.		
34	Cuenta con tachos de basura con funda y tapa accionados con pedal.		
35	Se realizan procesos de desinfección de llaves antes y después de entregarlas a los huéspedes.		
36	Cuenta con medio de pago electrónicos y/o en línea.		
37	Cuenta con procesos determinados de manejo de dinero en efectivo.		
<b>Servicio técnico y mantenimiento</b>			
38	Cuenta con registros de control y mantenimiento de equipos del establecimiento.		
39	Cuenta con registro de verificación de abastecimiento y funcionamiento de los dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel desechable.		
40	Cuenta con registros de control de limpieza y desinfección de baños y baterías sanitarias del establecimiento.		
41	Cuenta con registro de control y mantenimiento de equipos y filtros de aire acondicionado de ser el caso.		
<b>Servicio de alimentación</b>			
<b>Recepción y almacenamiento de alimentos</b>			
42	La entrega de productos se la realiza a dos (2) metros de la puesta de recepción. Verificar si se cuenta con señalización.		
43	Se verifica que proveedores cuenten con equipo de protección personal al momento de entrega de los productos.		
44	Los proveedores cuentan con una política y procedimientos de prevención de contagio COVID-19. verificar si existen.		
45	Se realizan procesos de desinfección de los productos previo al ingreso al establecimiento.		
<b>Manipulación de alimentos</b>			
46	El personal encargado de la manipulación de alimentos cuenta con equipos de protección personal.		
47	Cuenta con medios informativos, sobre las medidas y normas de seguridad relacionadas con la emergencia sanitaria por COVID-19 dentro de la cocina.		

48	Cuenta con medios informativos sobre el correcto lavado de manos y uso de mascarilla.		
49	Cuenta con registros de desinfección total de cocina realizados al inicio de operaciones del día y cada dos (2) horas.		
50	Cuenta con registros de desinfección de utensilios y superficies de preparación antes y después de manipular alimentos.		
51	Cuenta con registros de limpieza y desinfección de los desagües de la cocina, trampa de grasa y demás elementos con grasa de ser caso.		
<b>Comedor y bares</b>			
52	El personal que trabaja en las áreas de bar y/o comedor cuenta con equipos de protección personal.		
53	Cuenta con medios informativos, sobre las medidas y normas de seguridad relacionadas con la emergencia sanitaria por COVID-19 en comedores y/o bar.		
54	Cuenta con dispensador/es de solución desinfectante para el uso de huéspedes del establecimiento en el área de comer y bar.		
55	Se realizan procesos de lavado y desinfección de vajillas y cubertería frecuente durante el día.		
56	Se realizan procesos de lavado y desinfección de manteles y servilletas.		
57	Se realizan cambios de mantelería después de cada uso de huéspedes.		
58	Cuenta con mecanismos de ventilación natural en comedor y/o bar.		
59	El aforo de comedor y/o bar del establecimiento cumple con las disposiciones de aforo determinados de acuerdo a la semaforización de la localidad y se encuentra debidamente rotulado.		
60	La disposición de las mesas del establecimiento cumple con el distanciamiento superior a 1 metro en espacios abiertos, y superior a 2 metros en espacios cerrados.		
61	Cuenta con medios que faciliten la toma de pedidos motivando la comunicación hablada reducida (ejemplo: papel- menú impreso (desechable), medio digital u otros) .		
62	Cuenta con procesos de limpieza y desinfección de cartas/menús.		
63	Cuenta con medio de pago electrónicos y/o en línea.		
64	Cuenta con procesos determinados de manejo de dinero en efectivo.		
<b>Servicio de Room Service</b>			
65	El personal que trabaja en room service cuenta con equipos de protección personal.		
66	El personal que realiza room service se aplica desinfectante en las manos antes y después de cada servicio.		
67	El servicio de room service se lo realiza a distancia entre el personal y el huésped, al momento de hacer la entrega del pedido.		
68	Se aplica desinfectante en las manos del huésped antes y después de entregar el pedido.		
<b>Limpieza y desinfección</b>			
<b>Medidas de desinfección de ambientes</b>			
69	El personal que realiza la limpieza y desinfección de ambientes cuenta con equipos de protección personal.		
70	Cuenta con procesos de limpieza y desinfección de habitaciones antes y después del uso de huéspedes.		
71	Cuenta con procesos de limpieza y desinfección de equipos y menaje en habitación de huéspedes.		

72	Cuenta con procesos de limpieza y desinfección de ropa de cama, y toallas de habitación de huéspedes.		
73	Las habitaciones cuentan con mecanismos de ventilación natural.		
74	Cuenta con horarios de limpieza y desinfección de las diferentes áreas del establecimiento.		
<b>Manejo de Desechos</b>			
75	Los desechos que se generen como guantes, pañuelos, mascarillas, son eliminados en una funda de plástico en un tacho de basura preferiblemente con tapa y pedal de apertura.		
76	Cuenta y cumple procesos de desecho de basura de acuerdo a lo dispuesto por la autoridad municipal, cantonal o sanitaria competente.		
<b>Gerencia y Manejo Organizacional</b>			
77	Cuenta con registros de atención de incidencias dentro del establecimiento.		
78	Se informa frecuentemente al personal de las medidas de prevención y sanitarias establecidas por la Autoridad Sanitaria Nacional.		
79	Cuenta con registros de control de cumplimiento de procesos en las diferentes áreas del establecimiento.		
80	Se realizan capacitaciones al personal de protocolos adecuados de gestión.		
81	Cuenta con aprovisionamiento necesario de jabón, pañuelos desechables y alcohol en gel para uso del personal y huéspedes.		
<b>Nota:</b> El uso de guantes es opcional, ya que su uso por ningún motivo excluye el lavado de manos frecuente y la desinfección con alcohol gel al 70%.			

Funcionario MINTUR:..... Firma:.....

Propietario: ..... Firma:.....

Otro funcionario participante:..... Firma:.....

**Fuente:** MINTUR (2020)

### **Descripción de la ficha**

Esta ficha está comprendida bajo los parámetros establecidos por el Ministerio de Turismo para medir el nivel de cumplimiento con relación a los protocolos de bioseguridad que se implementa en cada uno de los alojamientos, para lo cual esta ficha es tomada en cuenta como uno de los requisitos para la obtención del sello “*Safe travels*”

En la parte superior de la ficha se aprecia el nombre del MINISTERIO DE TURISMO además de los logos del actual gobierno, precedido por un cuadro de información en el que se coloca:

Día, mes, año y hora de la inspección

Nombre del establecimiento clasificación y categoría del mismo

Nombre del propietario

Dirección (calle principal e intersección) del establecimiento

Número de Habitaciones (capacidad), número de habitaciones ocupadas y número de huéspedes Alojados al momento del registro.

Número de mesas habilitadas en comedor y número de plazas habilitadas en comedor.

Número de personas laborando al momento de la inspección

Por otra parte, los protocolos que se revisan se encuentran divididos en lineamientos generales y lineamientos específicos, no obstante, los lineamientos específicos se encuentran divididos en: Manejo de elementos de protección al personal de trabajo, protocolos al arribo al establecimiento, medidas de información del viajero, recepción de huéspedes en el lobby, servicio técnico y mantenimiento, servicio de alimento, limpieza y desinfección, la gerencia y manejo organizacional.

## **2.2 Métodos**

Por el tipo de investigación, el presente estudio reúne las condiciones metodológicas para ser nombrada una investigación aplicada y descriptiva, en virtud de utilizar conocimientos Turísticos y Hoteleros, a fin de aplicarlas mediante la obtención del sello *safe travels* que otorga la entidad *World Travel Tourism Council*, WTTC, en los establecimientos hoteleros ubicados en el cantón Latacunga.



## Técnicas e Instrumentos:

**Tabla 11** Técnicas e Instrumentos

<b>TÉCNICAS E INSTRUMENTOS</b>	Fichaje	Observación estructurada	Observación no estructurada
<b>DETALLE</b>	Ficha de verificación de la implementación del protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alojamiento.	Lista de cotejo	Diario de campo, registro documental, registro documental fotográfico.

**Elaborado por:** Yugcha G, (2020)

**Fuente:** (Hernández , Fernández, & Baptista, 2010)

Está basada en los siguientes tipos de investigación:

**Tabla 12** Tipos de investigación

<b>TIPOS DE INVESTIGACIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
Cuantitativa	(Hernández , Fernández, & Baptista, 2010, pág. 4) considera que “Usa la recolección de datos para probar hipótesis, con base en la medición numérica y el análisis estadístico, para establecer patrones de comportamiento y probar teorías“ para este tipo de estudio se realiza encuestas y a través de tabulación se establece los resultados.
Investigación Correlacional	Se realiza la investigación correlacional para realizar un análisis entre la variable de pendiente y la variable independiente y establecer la relación entre las mismas, es decir entre la bioseguridad y la oferta hotelera del cantón Latacunga.

**Elaborado por:** Yugcha G, (2020)

**Fuente:** (Hernández , Fernández, & Baptista, 2010)

Para identificar la variante de la modalidad de investigación se establece las siguientes:

### **Modalidad de campo**

Esta investigación se ejecuta en el propio sitio donde se localiza el objeto de estudio de la que se obtiene información, es decir, mediante la visita a cada establecimiento y la inspección de la ficha de verificación de la implementación del protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alojamiento.

### **Investigación documental – bibliográfica**

Se buscará información en diversos documentos científicos, artículos de revistas, libros, páginas oficiales relacionados al turismo y hotelería, además, se toma en cuenta los diferentes enfoques, teorías, conceptualizaciones de varios autores al obtener la información necesaria de acuerdo al tema de estudio.

### **Método de muestreo**

De acuerdo con el registro de feriado en hoteles del Ministerio de Turismo (2019) la cantidad de personas que se alojaron en los establecimientos de la ciudad de Latacunga es de 1893 turistas Nacionales y 1060 turistas extranjeros con un total de 2953 turistas reportados en el Ministerio de Turismo de la cual se realiza el muestreo para la población a ser encuestada de acuerdo al cálculo de muestro finita.

**Tabla 13** Descripción de la fórmula

<b>Descripción de la fórmula</b>	
n=	Tamaño de muestra
N=	Tamaño de población o muestra
Z=	Parámetro estadístico que depende el nivel de confianza (NC) 80%
e=	Error de estimación máximo aceptado 4%
p=	probabilidad de que ocurra el evento estudiado 80%
q= (1-p)	Probabilidad de que no ocurra el evento estudiado 20%

**Elaborado por:** Yugcha, G (2020)

### Aplicación de la formula

Tabla 14 Detalle de la formula

Parámetro	Insertar Valor
N	2.953
Z	1,645
P	80%
Q	20%
E	4%

Elaborado por: Yugcha, G (2020)

$$n = \frac{N * Z_{\alpha}^2 * p * q}{e^2 * (N - 1) + Z_{\alpha}^2 * p * q}$$

$$n = \frac{2953 * 1,645_{\alpha}^2 * 0,8 * 0,2}{0,04^2 * (2953 - 1) + 1,645_{\alpha}^2 * 0,8 * 0,2}$$

$$n = 248$$

Para aplicar dicha encuesta se lo realiza mediante la aplicación de la online google forms.

## CAPÍTULO III

### RESULTADO Y DISCUSIÓN

Para el desarrollo de la presente investigación se realizó la inspección de los establecimientos por medio de la ficha de verificación de la implementación del protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alojamiento, anexo 4, además se brindó asesoría para el envío de la documentación.

#### 3.1. Análisis de los resultados.

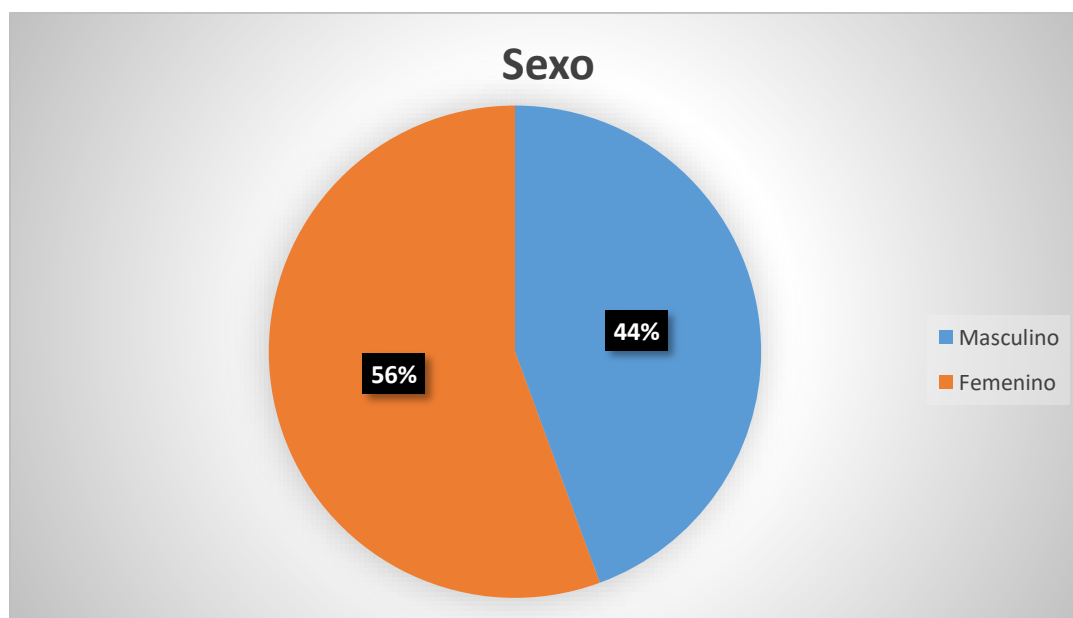
##### PREGUNTA 1.- Sexo

**Tabla 15** Pregunta 1

SEXO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Masculino	110	44
Femenino	138	56
Total	248	100

**Elaborado por:** Yugcha, G (2021)

**Gráfico 15** Pregunta 1



**Elaborado por:** Yugcha, G (2021)

### **Análisis**

De acuerdo con la gráfica de las 248 personas encuestadas que corresponden al 100% se identifica que el 44% correspondiente a 110 personas encuestadas son de sexo Masculino mientras que el 56% es decir 138 personas pertenecen al sexo femenino.

### **Discusión**

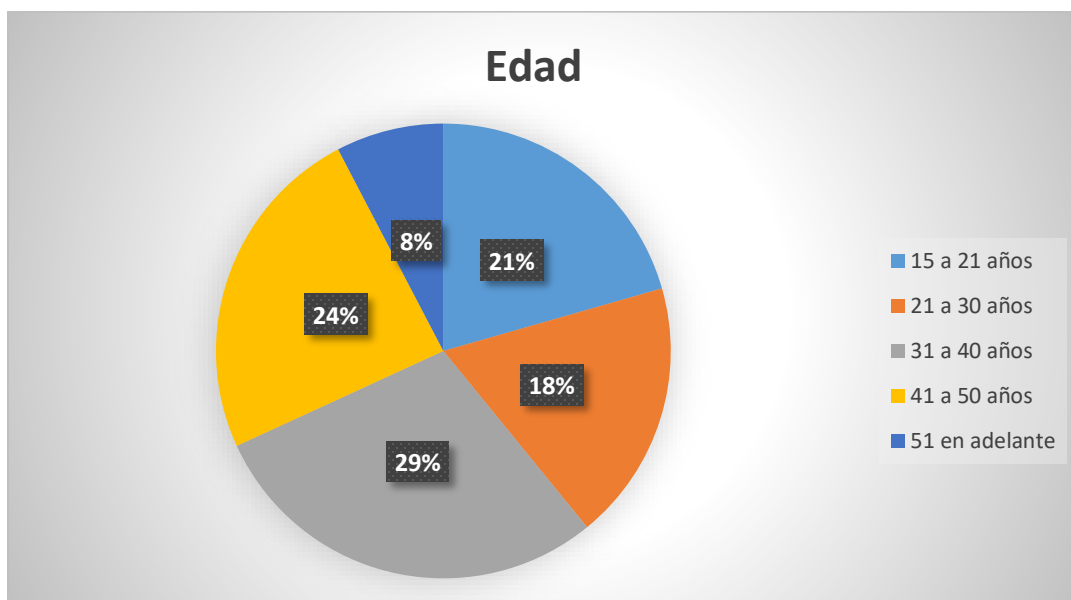
Con relación a los resultados obtenidos en la encuesta se identifica que la mayor parte de la población encuestada es de sexo femenino

### **PREGUNTA 2.- Edad**

**Tabla 16** Pregunta 2

<b>EDAD</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
15 a 21 años	51	21%
21 a 30 años	46	19%
31 a 40 años	72	29%
41 a 50 años	60	24%
51 en adelante	19	8%
Total	248	100%

**Elaborado por:** Yugcha, G (2021).

**Gráfico 16** Pregunta 2

Elaborado por: Yugcha, G (2021).

### **Análisis**

De acuerdo con la población encuestada de 248 personas corresponden al 100% se identifica que el 21% de las 51 personas corresponde a 15 a 21 años, 19% se identifica a 46 personas de 21 a 30 años, 29 % se denomina a 72 personas de 31 a 40 años, 24% del total de personas encuestadas corresponde a 60 personas de 41 a 50 años y finalmente 8% de los encuestados se denomina como 19 personas de 51 años en adelante

### **Discusión**

Teniendo en cuenta los resultados obtenidos se puede identificar que la mayor parte de las personas encuestadas corresponden a individuos de 31 a 40 años y la menos parte de los individuos se encuentran relacionada a personas de 51 años en adelante.

### PREGUNTA 3.- ¿Cuál es el motivo por el que se hospeda en el cantón Latacunga?

Tabla 17 Pregunta 3

MOTIVO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Amabilidad del personal.	34	14%
Cumplimiento de protocolos	78	32%
Buena ubicación	60	24%
Tranquilidad y comodidad.	59	24%
Habitaciones con baños	8	3%
Buena Comida	9	4%
Total	248	100%

Elaborado por: Yugcha, G (2021).

Gráfico 17 Pregunta 3



Elaborado por: Yugcha, G (2021).

### **Análisis**

La población encuestada de 248 personas correspondiente al 100% señala que las 34 personas es decir el 14% contestaron que se hospedan en el cantón Latacunga por la amabilidad del personal, 78 personas correspondiente al 32% mencionan que se hospedan por el cumplimiento de los protocolos, 60 personas relacionadas con 24% indican que se hospedaron por su buena ubicación, 59 personas correspondiente al 24% indican que se hospedan por la tranquilidad y comodidad que ofrecen estos establecimientos, 8 personas señaladas con el 3% se alojan por las habitaciones que poseen baño en la habitación y finalmente 9 personas correspondiente al 4% se hospedan en Latacunga por la buena comida que ofrece.

### **Discusión**

La mayor parte de encuestados debido a la pandemia consideran que se hospedan en Latacunga por el cumplimiento de los protocolos siendo esta parte fundamental para salvaguardar la vida de los turistas ya sea nacionales o extranjeros que visiten esta ciudad, por otra parte, los turistas también se alojan por la buena ubicación, comodidad y tranquilidad que ofrecen estas instalaciones.

### **PREGUNTA 4.- ¿Qué tan a menudo se aloja en un establecimiento hotelero que cumple con los protocolos de bioseguridad?**

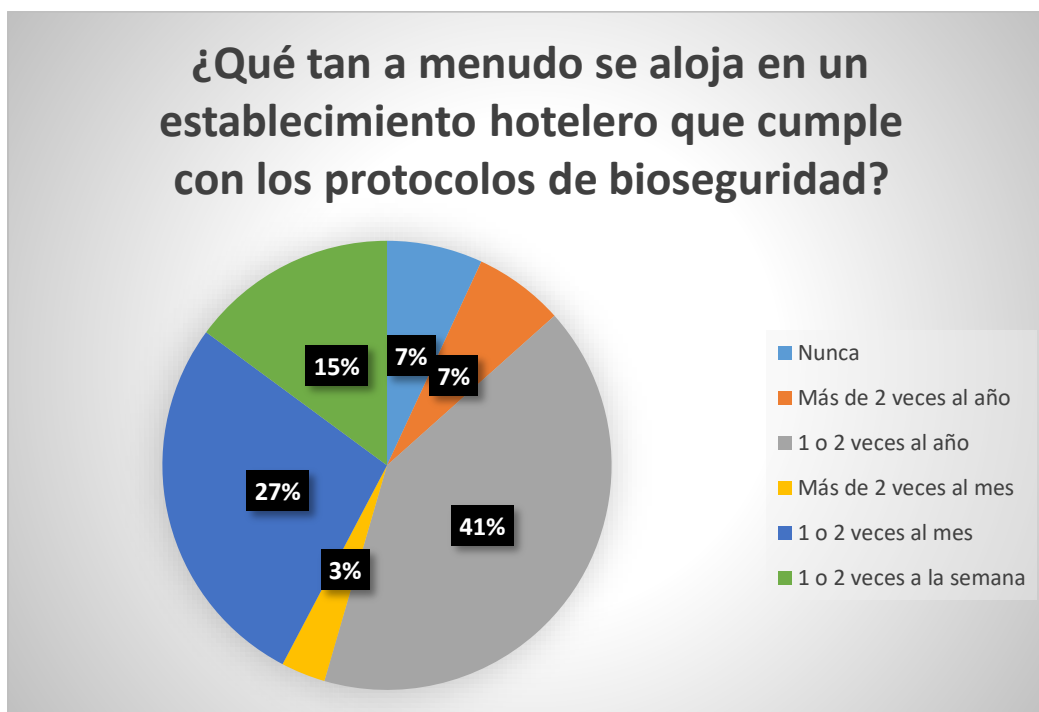
**Tabla 18** Pregunta 4

	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Nunca	17	7%
Más de 2 veces al año	16	7%
1 o 2 veces al año	102	41%
Más de 2 veces al mes	8	3%
1 o 2 veces al mes	68	27%
1 o 2 veces a la semana	37	15%
Total	248	100%

**Elaborado por:** Yugcha, G (2021)



Gráfico 18 Pregunta 4



Elaborado por: Yugcha, G (2021)

### Análisis

La población encuestada de 248 siendo esta el 100% determina que 102 personas (41%) señala que se alojan en un establecimiento que cumpla con los protocolos de bioseguridad 1 o 2 veces al año, 68 personas (27%) de las personas encuestadas dicen que se alojan 1 o 2 veces al mes, 37 personas (15%) encuestadas marcan que se hospedan 1 o 2 veces a la semana, 16 personas (7%) expresa que se hospeda más de 2 veces al año, igualmente el 7% revela que nunca se hospeda en establecimientos hoteleros y finalmente 8 personas (3%) dicen que se hospedan más de 2 veces al mes.

### Discusión

Se expresa que los huéspedes debido a la pandemia en su gran mayoría viajan 1 o 2 veces al año y al mes para evitar contagios, Además de eso, se identifica un mínimo porcentaje en los encuestados que se alojan más de 2 veces al mes en los establecimientos que aplican los protocolos de bioseguridad.

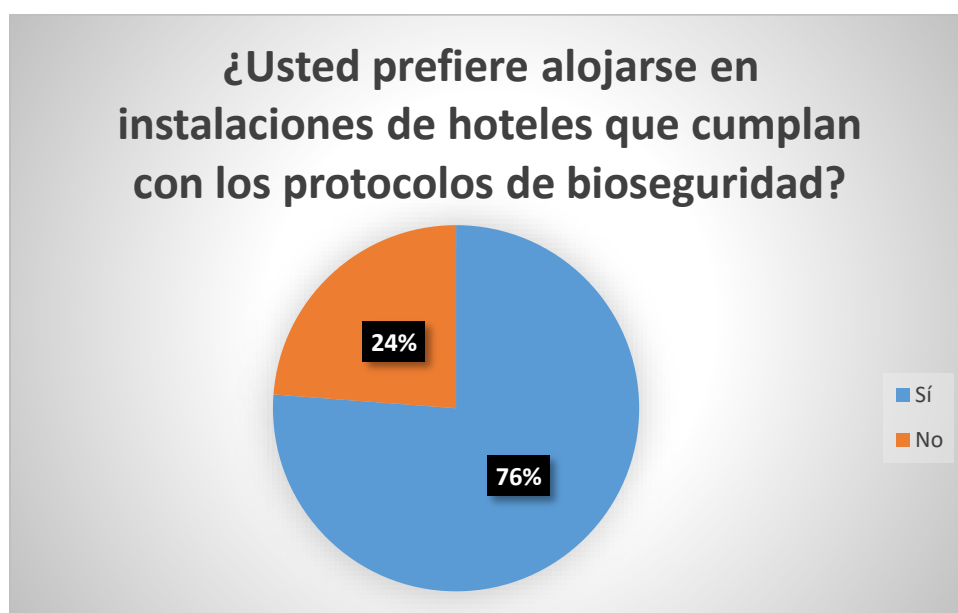
**PREGUNTA 5.- ¿Usted prefiere alojarse en instalaciones de hoteles que cumplan con los protocolos de bioseguridad?**

**Tabla 19** Pregunta 5

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sí	189	76%
No	59	24%
Total	248	100%

**Elaborado por:** Yugcha, G (2021)

**Gráfico 19** Pregunta 5



**Elaborado por:** Yugcha, G (2021)

**Análisis**

Se identifica que del 100% de personas encuestadas, 76% corresponde a las personas que prefieren alojarse en hoteles que cumplan con los protocolos de bioseguridad y 24% de los encuestados no toman en cuenta las medidas de bioseguridad, es decir, 189 personas responden que prefieren alojarse en hoteles que cumplan con los protocolos de bioseguridad y que 59 personas responden que no toman en cuenta las medidas de bioseguridad de un total de 248 personas encuestadas.

## Discusión

La mayor parte de los encuestados manifiestan que prefieren alojarse en hoteles que cumplan con los protocolos de bioseguridad para el bienestar de los turistas.

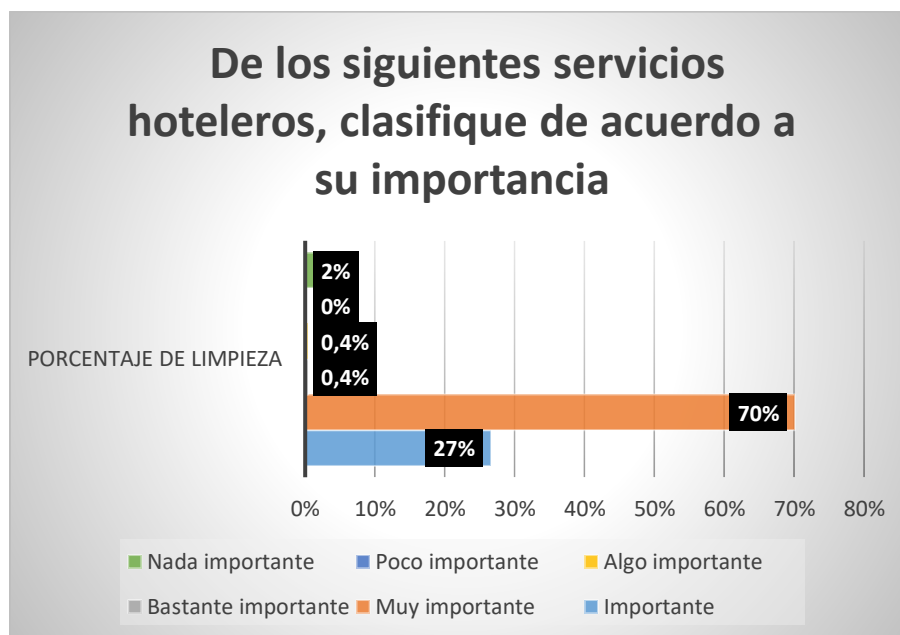
### PREGUNTA 6.- De los siguientes servicios hoteleros, clasifique de acuerdo a su importancia

Tabla 20 Pregunta 6

	LIMPIEZA	PORCENTAJE	CATEGORÍA DE ESTRELLAS	PORCENTAJE	SERVICIO Y AMABILIDAD EN EL	PORCENTAJE	APARCAMIENTO	PORCENTAJE	TAMAÑO DE LA HABITACIÓN	PORCENTAJE
Importante	66	27%	134	54%	113	46%	80	32%	107	43%
Muy importante	174	70%	70	28%	107	43%	100	40%	98	40%
Bastante importante	1	0,4%	7	3%	12	5%	1	0%	3	1%
Algo importante	1	0,4%	2	1%	5	2%	5	2%	6	2%
Poco importante		0%	14	6%	3	1%	32	13%	22	9%
Nada importante	6	2%	21	8%	8	3%	30	12%	12	5%
Total	248	100%	248	100%	248	100%	248	100%	248	100%

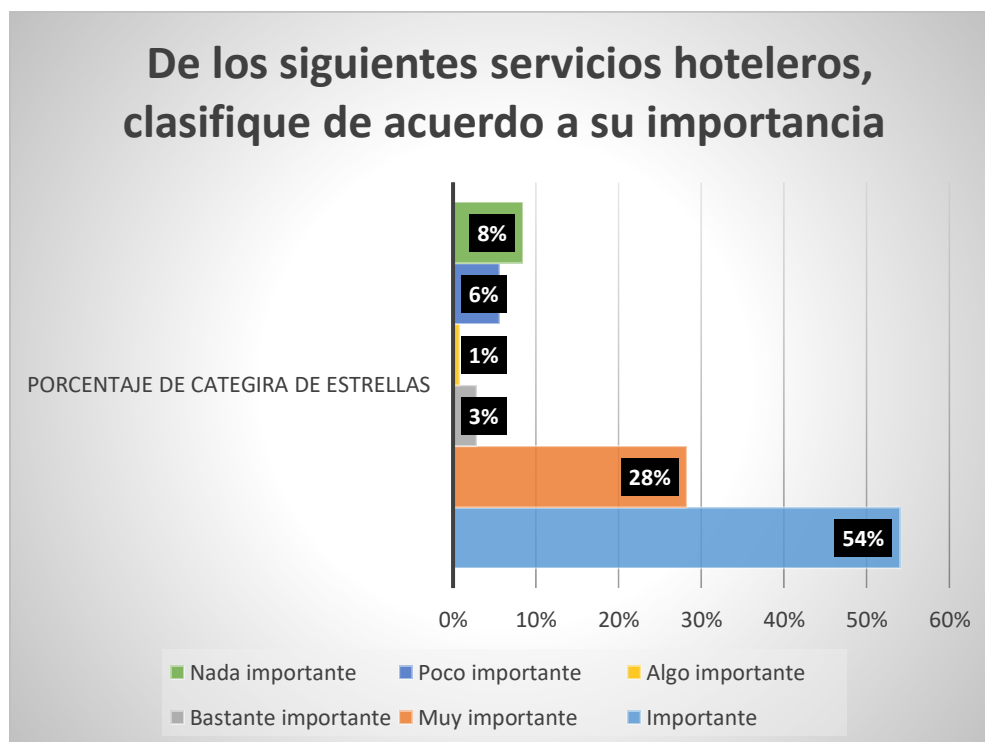
Elaborado por: Yugcha, G (2021).

Gráfico 20 Pregunta 6 - limpieza



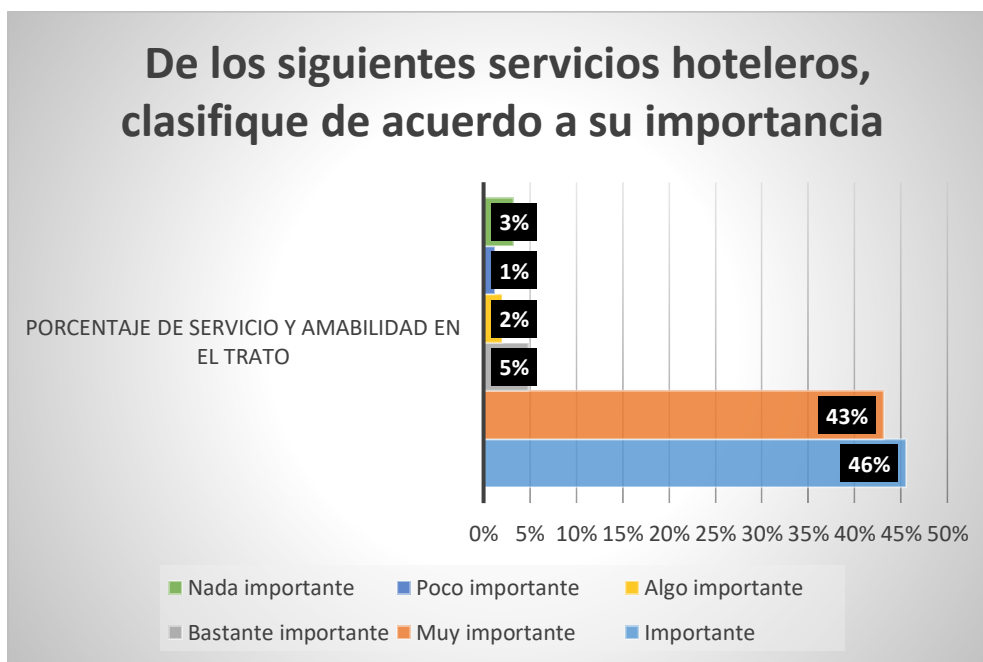
Elaborado por: Yugcha, G (2021).

Gráfico 21 Pregunta 6 - categoría de estrellas



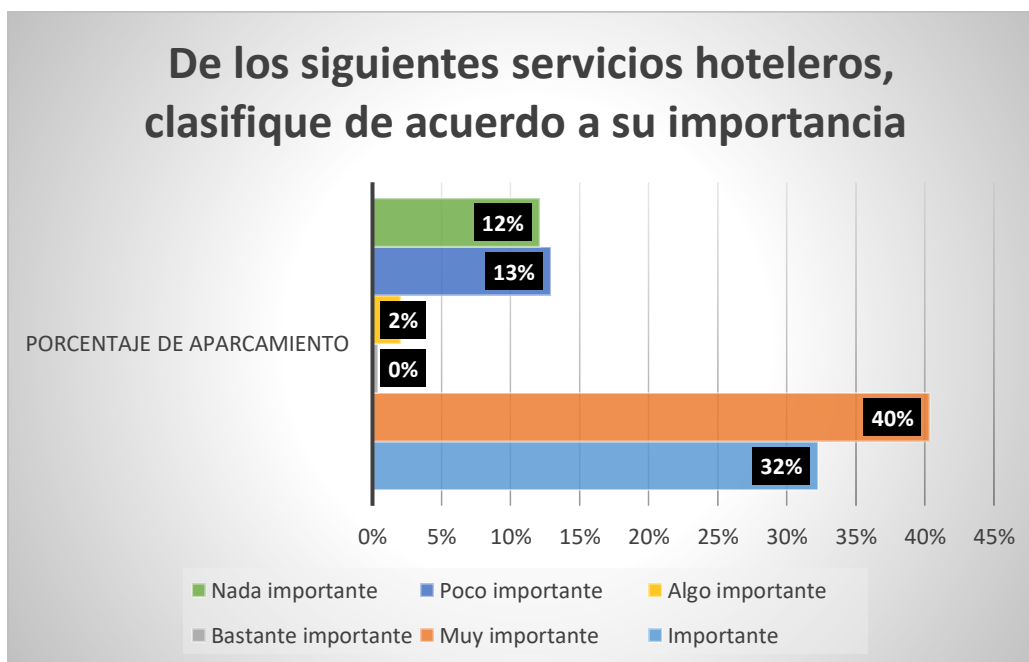
Elaborado por: Yugcha, G (2021).

**Gráfico 22** Pregunta 6 - servicio y amabilidad en el trato



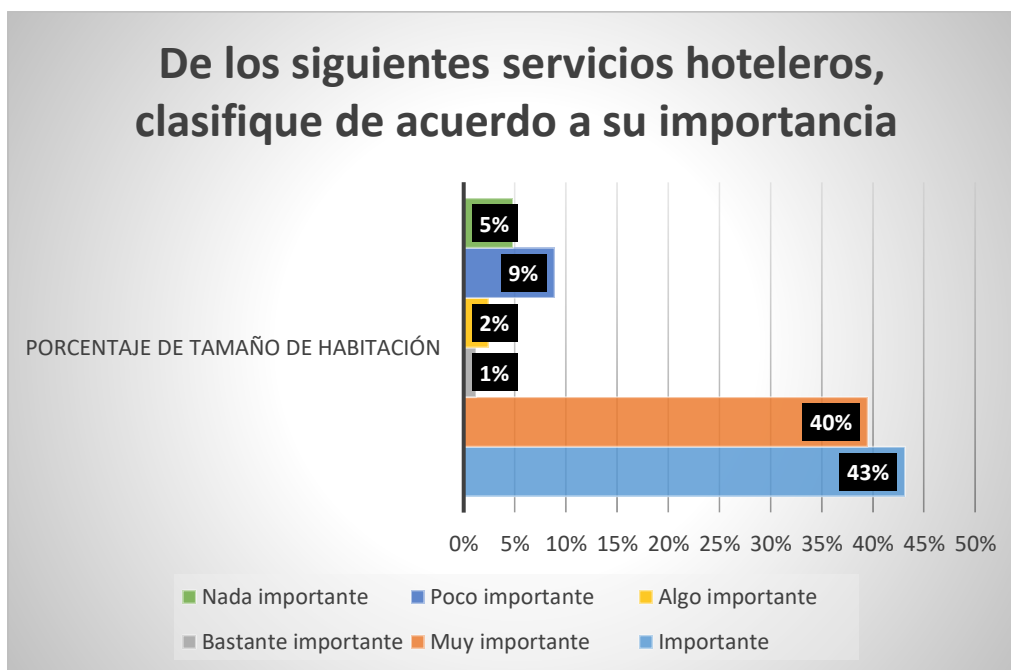
Elaborado por: Yugcha, G (2021).

**Gráfico 23** Pregunta 6 - Aparcamiento



Elaborado por: Yugcha, G (2021).

**Gráfico 24** Pregunta 6 - tamaño de habitación



**Elaborado por:** Yugcha, G (2021)

### **Análisis**

Con relación al servicio de limpieza se identifica 70% (174 personas) como Muy importante, mientras que el servicio de categoría de estrellas 54% (134 personas) como importante también en el servicio y amabilidad al huésped del 46% (113 personas) como importante, además el servicio de aparcamiento cuenta con 40% (100 personas) como Muy importante y finalmente el servicio del tamaño de la habitación 43% (107 personas) como Muy importante.

### **Discusión**

En su gran parte de las personas encuestadas manifiestan que la limpieza es el servicio con más importancia para que el turista se hospede en un establecimiento de la ciudad de Latacunga.

**PREGUNTA 7.- ¿Los establecimientos hoteleros modernizados están en la capacidad de mantener sus instalaciones libres de virus?**

**Tabla 21** Pregunta 7

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sí	218	88%
No	30	12%
Total	248	100%

**Elaborado por:** Yugcha, G (2021)

**Gráfico 25** Pregunta 7



**Elaborado por:** Yugcha, G (2021)

**Análisis**

Según 248 personas encuestadas correspondiente al 100% se manifiesta que 218 personas (88%) consideran que los hoteles modernizados están en la capacidad de mantener sus instalaciones libres de virus, mientras que 30 personas (12%) consideran que estos establecimientos no están en la capacidad de mantener sus instalaciones libres de virus.

## Discusión

Según manifiestan la mayor parte de las personas encuestadas los hoteles lujosos o modernizados están en la capacidad de mantener sus áreas libres de virus puede ser por los sistemas de limpieza que utilizan.

### PREGUNTA 8.- ¿Todos los establecimientos hoteleros brindan Alcohol, gel y mascarillas a los huéspedes?

Tabla 22 Pregunta 8

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sí	206	83%
No	42	17%
Total	248	100,0

Elaborado por: Yugcha, G (2021)



Elaborado por: Yugcha, G (2021)

## Análisis

Manifiestan las 206 personas encuestadas correspondientes al 83% que los establecimientos hoteleros si brindan alcohol, gel y mascarillas para los huéspedes mientras que 42 personas, 17% de la población encuestada menciona que los establecimientos hoteleros no



brindan alcohol, gel y mascarillas, por lo cual se observa un total de (100%) 248 personas encuestadas

### **Discusión**

La mayor parte de las personas encuestadas consideran que los establecimientos hoteleros si ofrecen de alcohol, gel y mascarillas para los huéspedes que visitan dichos establecimientos para evitar la propagación del virus.

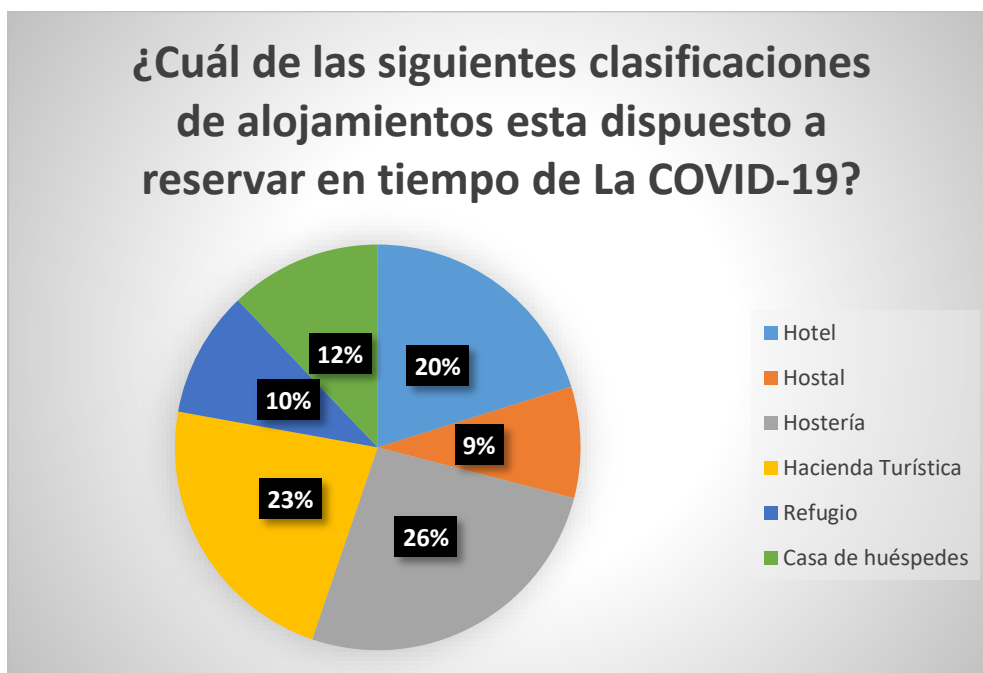
### **PREGUNTA 9.- ¿Cuál de las siguientes clasificaciones de alojamientos está dispuesto a reservar en tiempo de La COVID-19?**

**Tabla 23** Pregunta 9

	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Hotel	50	20%
Hostal	22	9%
Hostería	65	26%
Hacienda Turística	56	23%
Refugio	25	10%
Casa de huéspedes	30	12%
Total	248	100%

**Elaborado por:** Yugcha, G (2021)

Gráfico 26 Pregunta 9



Elaborado por: Yugcha, G (2021)

### Análisis

En tiempo de La COVID-19 en los alojamientos que están dispuestos a reservar son: primer lugar con 26% las hosterías seguido por hacienda turística con 23% luego 20% en hoteles, 12% en casa de huéspedes, 10% en refugios, y finalmente 9% en hostales.

### Discusión

Por lo general las personas buscan establecimientos hoteleros confiables para realizar sus reservas por tanto según las personas encuestadas indica que la mayor parte decide hacer sus reservas en hosterías y en menor cantidad identifican a los hostales para realizar reservas.

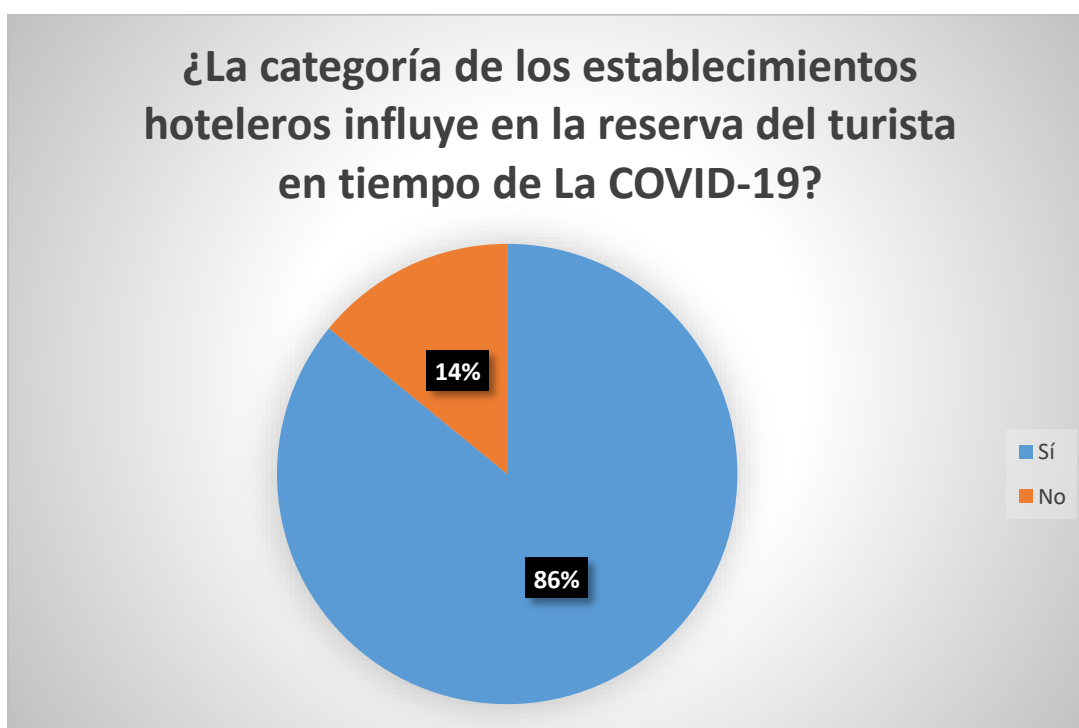
**PREGUNTA 10.- ¿La categoría de los establecimientos hoteleros influye en la reserva del turista en tiempo de La COVID-19?**

**Tabla 24** Pregunta 10

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sí	213	86%
No	35	14%
Total	248	100

**Elaborado por:** Yugcha, G (2021)

**Gráfico 27** Pregunta 10



**Elaborado por:** Yugcha, G (2021)

**Análisis**

Por tanto, las 248 personas encuestadas corresponden al 100% de los cuales el 86% (213 encuestados) de la población se indica que la categoría de los establecimientos hoteleros influye para que un turista realice reserva en tiempo de La COVID-19, más que nada el 14% (35 encuestados) de la población expresa su desacuerdo.

## Discusión

De la población encuestada se identifica que la mayor parte se encuentra de acuerdo que la categoría de los establecimientos influye para que un huésped realice su reserva en tiempo de La COVID-19.

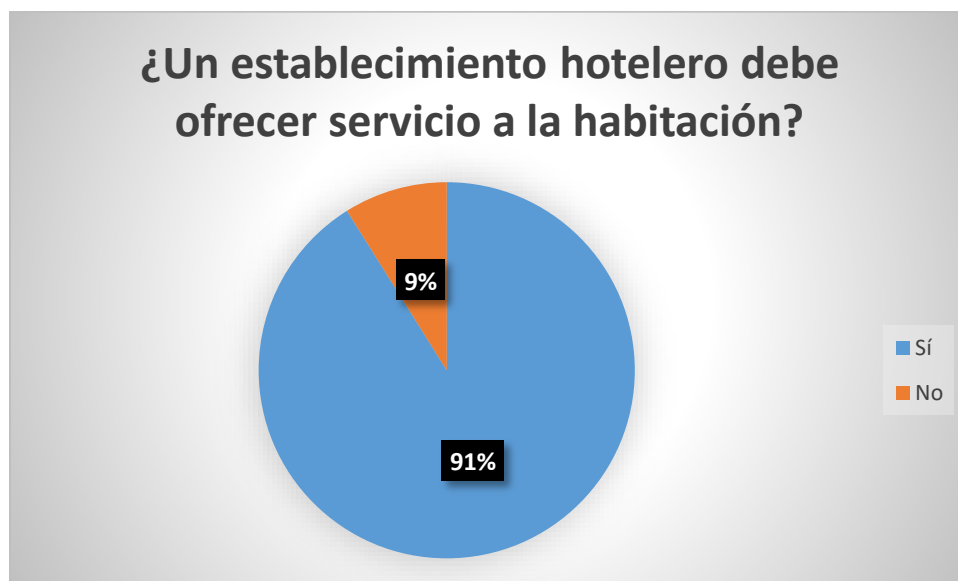
### PREGUNTA 11.- ¿Un establecimiento hotelero debe ofrecer servicio a la habitación?

Tabla 25 Pregunta 11

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sí	226	91%
No	22	9%
Total	248	100%

Elaborado por: Yugcha, G (2021)

Gráfico 28 Pregunta 11



Elaborado por: Yugcha, G (2021)

## Análisis

Del 100% de la población encuestada siendo este 248 el 91% correspondiente a 226 personas están de acuerdo que los establecimientos deben ofrecer servicio a la habitación que evite

la propagación del virus, no obstante, únicamente el 9% es decir 22 encuestados manifiestan su desacuerdo con reacción al servicio a la habitación.

### **Discusión**

Casi el 100% de la población manifiesta estar de acuerdo con el servicio a la habitación para los huéspedes disminuyendo la posibilidad de contagio, aunque una mínima parte considera que no se debe ofrecer este servicio

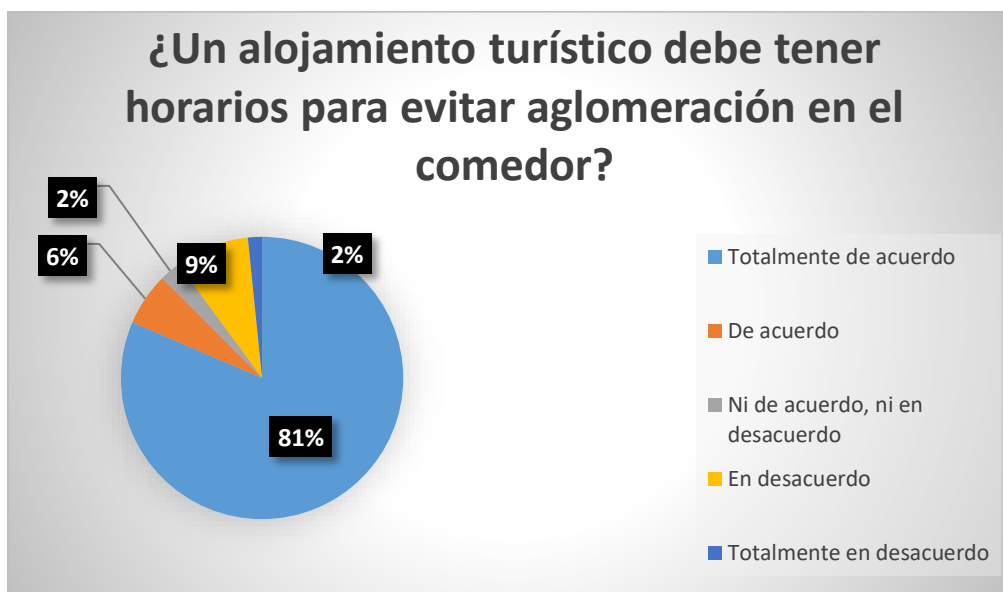
### **PREGUNTA 12.- ¿Un alojamiento turístico debe tener horarios para evitar aglomeración en el comedor?**

**Tabla 26** Pregunta 12

	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Totalmente de acuerdo	202	81%
De acuerdo	15	6%
Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	6	2%
En desacuerdo	21	9%
Totalmente en desacuerdo	4	2%
<b>Total</b>	<b>248</b>	<b>100%</b>

**Elaborado por:** Yugcha, G (2021)

Gráfico 29 Pregunta 12



Elaborado por: Yugcha, G (2021)

### Análisis

La población encuestada corresponde a 248 (81%) de los cuales 202 personas (82%) están totalmente de acuerdo, 15 personas (6%) están de acuerdo, 6 personas (2%) están ni de acuerdo, ni en desacuerdo, 21 personas (9%) están en desacuerdo y finalmente 4 personas (2%) están en desacuerdo.

### Discusión

Una vez desarrollada la encuesta del total de la muestra se identifica que la mayor parte está totalmente de acuerdo que los establecimientos hoteleros deben contar con horario para evitar la aglomeración en el comedor ya sea desayuno, almuerzo o merienda.

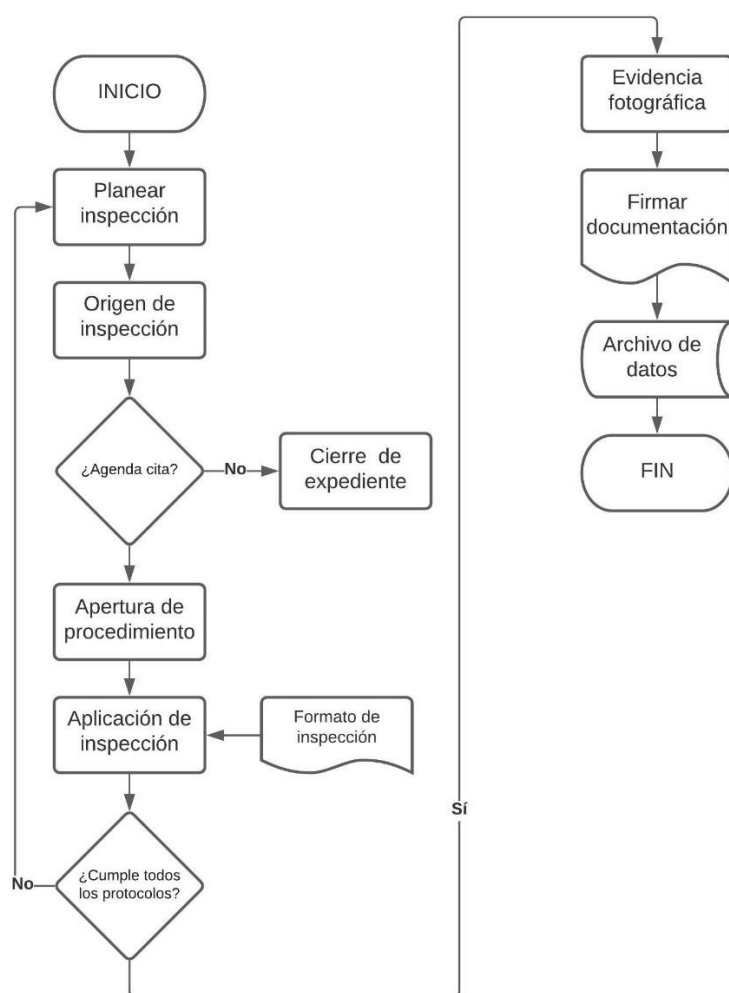
## RESULTADOS OBTENIDOS

De acuerdo a la investigación realizada se ha identificado que en la actualidad por la que se atraviesa por la pandemia por COVID-19, la bioseguridad forma parte fundamental de la oferta hotelera en el Cantón Latacunga, además se pudo determinar de una manera clara en nuestro objeto de estudio que en este caso son los turistas considerados también como huéspedes prefieren alojarse en una hostería que cumpla con los protocolos necesarios para evitar los contagios por

COVID-19 que implica instalaciones cien por ciento sanitizadas, que cuente con los recursos como alcohol, gel antibacterial, mascarillas durante su estancia, y lo más importante personal capacitado y cumpliendo con las medidas de bioseguridad para afrontar la pandemia.

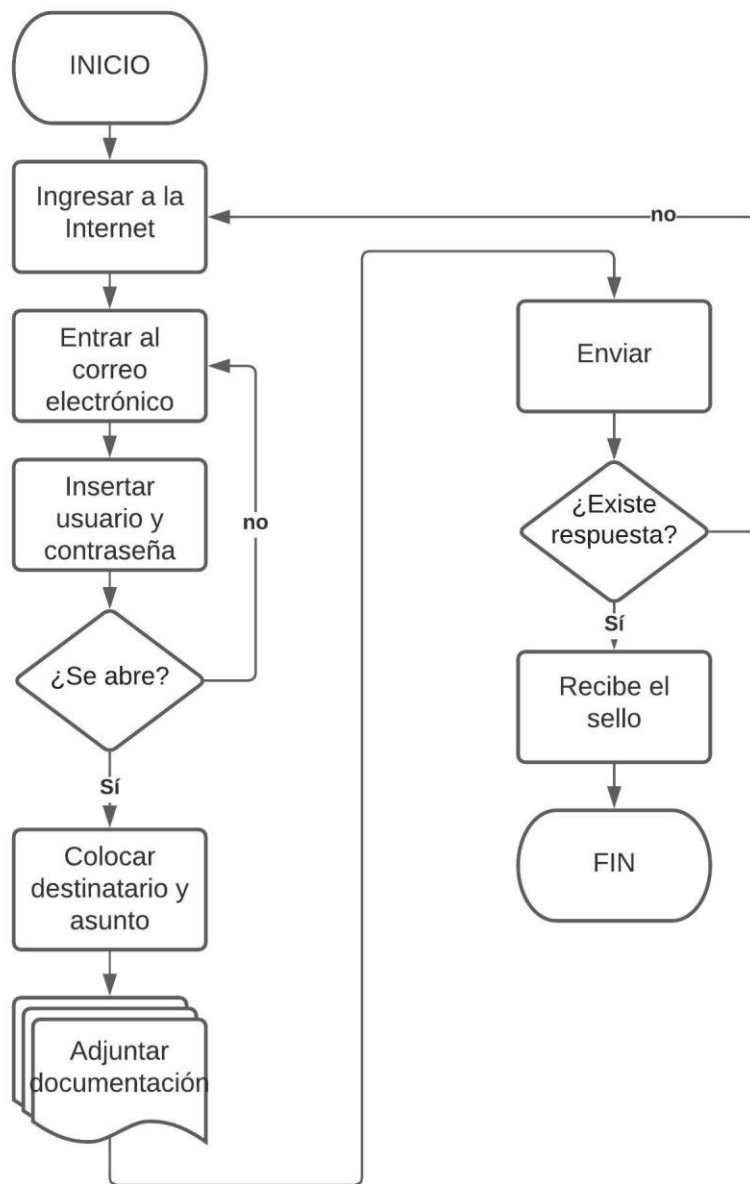
De ahí nace la importancia de que el Hotel Nacional LTG., obtenga el sello *safe travels* WTTC ante el ministerio de turismo pues se convierte en un respaldo de cumplimiento con los parámetros y protocolos de bioseguridad establecidos por la autoridad competente, que garantiza confiabilidad y seguridad al turista al momento de elegir un sitio de alojamiento en la situación actual.

**Gráfico 30** Flujograma de inspección



**Elaborado por:** Yugcha, G (2021)

**Fuente:** MINTUR (2021)

**Gráfico 31** Flujograma de envío de documentación

**Elaborado por:** Yugcha, G (2021)

**Fuente:** MINTUR (2021)



### 3.2 Verificación de hipótesis

Para la verificación de la hipótesis primero nos planteamos las dos variables dentro del estudio, en este caso la variable independiente y la dependiente que nos ayudaran a definir y estructurar la hipótesis a comprobar mediante el método del Chi cuadrado.

**Variable independiente:** La bioseguridad

**Variable dependiente:** el turista

En base a las cuales se propone las siguientes hipótesis:

**Tabla 27** Hipótesis

---

**H1** La bioseguridad como parte de la oferta hotelera del Cantón Latacunga es **INDEPENDIENTE** de la decisión de alojamiento del turista o huésped.

---

**H0** La bioseguridad como parte de la oferta hotelera del Cantón Latacunga es **DEPENDIENTE** a la decisión de alojamiento del turista o huésped.

---

**Elaborado por:** Yugcha G, (2021)

Cálculo del Ji cuadrado

Una vez identificada la hipótesis a comprobar con el chi cuadrado seguimos el paso 2: en el que se define el nivel de significancia para la prueba estadística el cual es:

$$\alpha = 0,05$$

Posterior al nivel de significancia se procede a calcular los grados de libertad (gl) para la prueba el cual es igual a: (r= # filas, c= # columnas)

$$gl = (r-1) (c-1)$$

$$gl = (2-1) (2-1)$$

$$gl = (1) (1)$$

$$gl = 1$$

En este caso el grado de libertad es igual a **1**.

Como siguiente paso se va establecer el valor de crítico del Ho (hipótesis nula) para la distribución  $X^2$ , en base a los valores calculados de alfa y grados de libertad, se realiza la consulta en la tabla de distribución de probabilidad. Para esta investigación tomamos en cuenta que los valores  $gl = 1$  y  $\alpha = 0,05$  siendo este valor igual a 3,8415)

Gráfico 32 Distribución Chi Cuadrado  $\chi^2$ 

P = Probabilidad de encontrar un valor mayor o igual que el chi cuadrado tabulado,  $\nu$  = Grados de Libertad

$\nu/p$	0,001	0,0025	0,005	0,01	0,025	0,05	0,1	0,15	0,2	0,25	0,3	0,35	0,4	0,45	0,5
1	10,8274	9,1404	7,8794	6,6349	5,0239	3,8415	2,7055	2,0722	1,6424	1,3233	1,0742	0,8735	0,7083	0,5707	0,4549
2	13,8150	11,9827	10,5965	9,2104	7,3778	5,9915	4,6052	3,7942	3,2189	2,7726	2,4079	2,0996	1,8326	1,5970	1,3863
3	16,2660	14,3202	12,8381	11,3449	9,3484	7,8147	6,2514	5,3170	4,6416	4,1083	3,6649	3,2831	2,9462	2,6430	2,3660
4	18,4662	16,4238	14,8602	13,2767	11,1433	9,4877	7,7794	6,7449	5,9886	5,3853	4,8784	4,4377	4,0446	3,6871	3,3567
5	20,5147	18,3854	16,7496	15,0863	12,8325	11,0705	9,2363	8,1152	7,2893	6,6257	6,0644	5,5731	5,1319	4,7278	4,3515
6	22,4575	20,2491	18,5475	16,8119	14,4494	12,5916	10,6446	9,4461	8,5581	7,8408	7,2311	6,6948	6,2108	5,7652	5,3481
7	24,3213	22,0402	20,2777	18,4753	16,0128	14,0671	12,0170	10,7479	9,8032	9,0371	8,3834	7,8061	7,2832	6,8000	6,3458
8	26,1239	23,7742	21,9549	20,0902	17,5345	15,5073	13,3616	12,0271	11,0301	10,2189	9,5245	8,9094	8,3505	7,8325	7,3441
9	27,8767	25,4625	23,5893	21,6660	19,0228	16,9190	14,6837	13,2880	12,2421	11,3887	10,6564	10,0060	9,4136	8,8632	8,3428
10	29,5879	27,1119	25,1881	23,2093	20,4832	18,3070	15,9872	14,5339	13,4420	12,5489	11,7807	11,0971	10,4732	9,8922	9,3418
11	31,2635	28,7291	26,7569	24,7250	21,9200	19,6752	17,2750	15,7671	14,6314	13,7007	12,8987	12,1836	11,5298	10,9199	10,3410
12	32,9092	30,3182	28,2997	26,2170	23,3367	21,0261	18,5493	16,9893	15,8120	14,8454	14,0111	13,2661	12,5838	11,9463	11,3403
13	34,5274	31,8830	29,8193	27,6882	24,7356	22,3620	19,8119	18,2020	16,9848	15,9839	15,1187	14,3451	13,6356	12,9717	12,3398
14	36,1239	33,4262	31,3194	29,1412	26,1189	23,6848	21,0641	19,4062	18,1508	17,1169	16,2221	15,4209	14,6853	13,9961	13,3393
15	37,6978	34,9494	32,8015	30,5780	27,4884	24,9958	22,3071	20,6030	19,3107	18,2451	17,3217	16,4940	15,7332	15,0197	14,3389
16	39,2518	36,4555	34,2671	31,9999	28,8453	26,2962	23,5418	21,7931	20,4651	19,3689	18,4179	17,5646	16,7795	16,0425	15,3385
17	40,7911	37,9462	35,7184	33,4087	30,1910	27,5871	24,7690	22,9770	21,6146	20,4887	19,5110	18,6330	17,8244	17,0646	16,3382
18	42,3119	39,4220	37,1564	34,8052	31,5264	28,8693	25,9894	24,1555	22,7595	21,6049	20,6014	19,6993	18,8679	18,0860	17,3379
19	43,8194	40,8847	38,5821	36,1908	32,8523	30,1435	27,2036	25,3289	23,9004	22,7178	21,6891	20,7638	19,9102	19,1069	18,3376
20	45,3142	42,3358	39,9969	37,5663	34,1696	31,4104	28,4120	26,4976	25,0375	23,8277	22,7745	21,8265	20,9514	20,1272	19,3374
21	46,7963	43,7749	41,4009	38,9322	35,4789	32,6706	29,6151	27,6620	26,1711	24,9348	23,8578	22,8876	21,9915	21,1470	20,3372
22	48,2676	45,2041	42,7957	40,2894	36,7807	33,9245	30,8133	28,8224	27,3015	26,0393	24,9390	23,9473	23,0307	22,1663	21,3370
23	49,7276	46,6231	44,1814	41,6383	38,0756	35,1725	32,0069	29,9792	28,4288	27,1413	26,0184	25,0055	24,0689	23,1852	22,3369
24	51,1790	48,0336	45,5584	42,9798	39,3641	36,4150	33,1962	31,1325	29,5533	28,2412	27,0960	26,0625	25,1064	24,2037	23,3367
25	52,6187	49,4351	46,9280	44,3140	40,6465	37,6525	34,3816	32,2825	30,6752	29,3388	28,1719	27,1183	26,1430	25,2218	24,3366
26	54,0511	50,8291	48,2898	45,6416	41,9231	38,8851	35,5632	33,4295	31,7946	30,4346	29,2463	28,1730	27,1789	26,2395	25,3365
27	55,4751	52,2152	49,6450	46,9628	43,1945	40,1133	36,7412	34,5736	32,9117	31,5284	30,3193	29,2266	28,2141	27,2569	26,3363
28	56,8918	53,5939	50,9936	48,2782	44,4608	41,3372	37,9159	35,7150	34,0266	32,6205	31,3909	30,2791	29,2486	28,2740	27,3362
29	58,3006	54,9662	52,3355	49,5878	45,7223	42,5569	39,0875	36,8538	35,1394	33,7109	32,4612	31,3308	30,2825	29,2908	28,3361

Entonces el valor crítico es:

$$X^2_{1,0,05} = 3,8415$$

Para continuar con el proceso de la chi cuadrada se calcula el valor para el estadístico de contraste ( $X^2$ ), hasta este punto se tiene los datos de los valores observados los cuales se detalla a continuación:

**Tabla 28** Valores Observados

<b>Turista</b>	<b>Con Bioseguridad</b>	<b>Sin Bioseguridad</b>	<b>TOTAL</b>
<b>Hombre</b>	89	21	110
<b>Mujer</b>	100	38	138
<b>TOTAL</b>	189	59	248

**Elaborado por:** Yugcha G, (2021)

En base a los valores observados que se detallan en la Tabla 28 se realiza el cálculo de los valores esperados como el producto aritmético entre sus valores marginales dividido por el total de observaciones así:

**Tabla 29** Cálculo de Valores esperados

<b>Turista</b>	<b>Con Bioseguridad</b>	<b>Sin Bioseguridad</b>	<b>TOTAL</b>
<b>Hombre</b>	(189*110)/248	(59*110)/248	110
<b>Mujer</b>	(189*138)/248	(59*138)/248	138
<b>TOTAL</b>	189	59	248

**Elaborado por:** Yugcha G, (2021)

Luego tendremos que los valores esperados son:

**Tabla 30** Valores esperados

<b>Turista</b>	<b>Con Bioseguridad</b>	<b>Sin Bioseguridad</b>
<b>Hombre</b>	83,83	26,16
<b>Mujer</b>	105,16	32,83

**Elaborado por:** Yugcha G, (2021)

Una vez identificados los valores esperados se valida el supuesto de que menos del 20% de las celdas en la tabla tiene valores esperados  $\leq 5$ . En este caso se cumple el supuesto y no es necesario acudir a una prueba exacta como el test exacto de Fisher, y se procede a calcular con los datos de la tabla 30 el valor de  $X^2$  en base a la fórmula:

$$X^2 = \sum_{i=1}^k \left[ \frac{(O_i - E_i)^2}{E_i} \right]$$

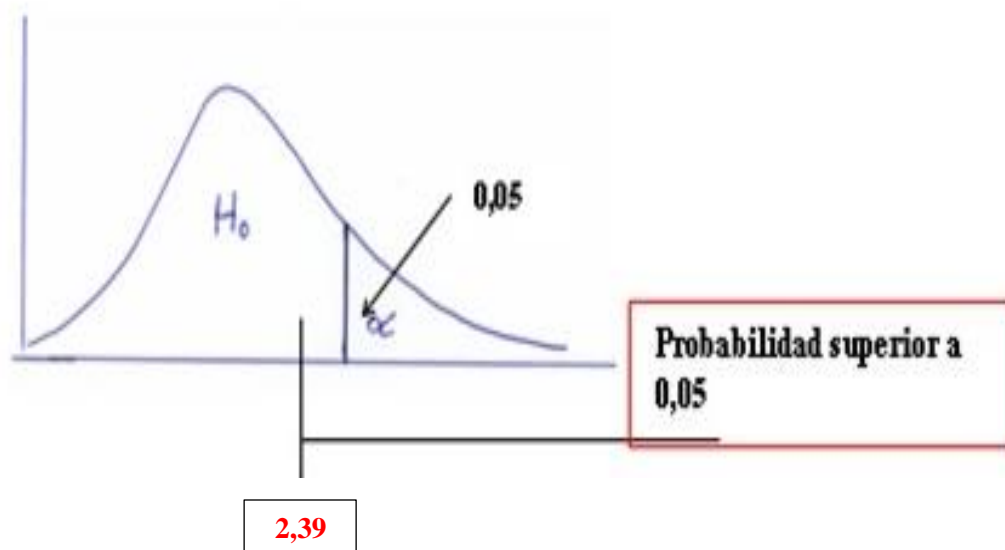
$$X_{1;0,05}^2 = \frac{(89 - 83,83)^2}{83,83} + \frac{(100 - 105,16)^2}{105,16} + \frac{(21 - 26,16)^2}{26,16} + \frac{(38 - 32,83)^2}{32,83}$$

$$X_{1;0,05}^2 = 0,31 + 0,25 + 1,02 + 0,81$$

$$X_{1;0,05}^2 = 2,39$$

De acuerdo al valor crítico que es 3,84 se compara el valor del estadístico de prueba que nos dio como resultado (2,39), vemos que este valor se encuentra a la izquierda es decir es menor que 3,84 desplazado hacia el centro de la curva y que, por lo tanto, la probabilidad de valores mayores a él es muy superior al nivel de significación  $\alpha=0,05$ .

**Gráfico 33** Probabilidad superior a 0,05



### Decisión

De acuerdo a la regla de decisión establecida ( $H_0: Sig > 0,05$ ;  $H_1: Sig \leq 0,05$ ), se acepta la hipótesis nula. Esto significa que los datos observados se ajustan a la distribución teórica, por lo que, las diferencias observadas no son estadísticamente significativas, y como resultado de este trabajo investigativo determina que “La bioseguridad como parte de la oferta hotelera del Cantón Latacunga es **DEPENDIENTE** a la decisión de alojamiento del turista o huésped” lo que dirige a la implementación del sello *safe travels* al Hotel Nacional LTG.

## CAPÍTULO IV

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### CONCLUSIONES

- Los establecimientos hoteleros de la ciudad de Latacunga se encuentran pasando por una mala racha debido a la pandemia denominada La COVID-19 que afecta en gran parte al sector turístico y hotelero, por tanto la WTTC establece el sello *safe travels* como un mecanismo que ofrece seguridad al turista para viajar y sobre todo hospedarse en establecimientos hoteleros, igualmente establece normas de bioseguridad que ayudan a frenar esta pandemia al punto de presenciar casos fortuito que afecta a estas empresas para lo cual estarán en la capacidad de actuar ante las adversidad de forma responsable.
- En la ciudad de Latacunga se localizan 49 establecimientos registrados en el catastro turístico del ministerio de turismo en el que se identifica que del 100% el 33% corresponde a Hoteles, 45% son Hostales, 14% corresponden a Hosterías, 2% pertenece a Hacienda Turística, 4% Refugio y finalmente 2% casa de huéspedes, además cada uno de ellas ofrecen servicios que impactan al huésped para que se aloje asimismo la aplicación del sello *safe travels* ayuda a los establecimientos para su promoción en diferentes redes al tener todos los protocolos de bioseguridad en vigencia.
- Finalmente, con la asistencia del funcionario de la oficina técnica de Cotopaxi y la participación del Hotel Nacional LTG se identifica el cumplimiento de las medidas de bioseguridad tanto por parte de los propietario como de los empleados del Hotel, los cuales cumplen con las medidas de bioseguridad determinadas en el documento Protocolo General para el Uso de Equipos de Bioseguridad y Medidas Sanitarias para Establecimientos de Alojamiento, al momento de su reapertura, en el contexto de la Emergencia Sanitaria por La COVID-19 para la obtención del sello *safe travels*. Por ello, se acepta la hipótesis nula en la que los datos observados se ajustan a la distribución teórica, es decir, las diferencias observadas no son estadísticamente significativas debido a que una vez identificados los valores esperados se valida la hipótesis en el que menos del 20% de las celdas en la tabla tiene valores esperados  $\leq 5$ , igualmente esta investigación es cuantitativo, correlacional,

aplicada y descriptiva, simultáneamente se distingue por su tipo de investigación documental, de campo y con el manejo de una muestra finita teniendo como resultado de este trabajo investigativo “La bioseguridad como parte de la oferta hotelera del Cantón Latacunga es **DEPENDIENTE** a la decisión de alojamiento del turista o huésped” lo que valida la implementación del sello *safe travels* en el Hotel Nacional LTG.

## RECOMENDACIONES

- Promover capacitaciones dirigida a establecimientos y sus empleados que fomenten el correcto uso de la mascarilla, lavado de manos y sobre todo el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad implementados, para salvaguardar la vida de los turistas ya sean nacionales o extranjeros y sobre todo de los empleados en cada establecimiento hotelero del cantón Latacunga.
- Fortalecer a los establecimientos hoteleros a través de talleres, capacitaciones, etc. dirigidos por las plataformas digitales con el fin de orienten a la superación contra las afectaciones económicas que conllevó la pandemia posterior a esto adaptarse y mejorar la oferta hotelera post-COVID-19.
- Se recomienda a todos los propietarios de los establecimientos hoteleros examinar el archivo Protocolo General para el Uso de Equipos de Bioseguridad y Medidas Sanitarias para Establecimientos de Alojamiento, al momento de su reapertura, en el contexto de la Emergencia Sanitaria por La COVID-19 en el cual se encuentra detallado el correcto lavado de manos, uso de mascarilla y otras medidas de bioseguridad para establecimientos hoteleros que debe seguir para que el turista se sienta satisfecho. Por lo tanto, sabiendo el gran potencial que ofrece el MINISTERIO DE TURISMO y GAD DE LATACUNGA se recomienda trabajar en la verificación constante de los protocolos en los establecimientos hoteleros del cantón.



## **PROPUESTA**

Implementar la bioseguridad a través del sello safe travels WTTC en la oferta hotelera del Hotel Nacional LTG

Los requisitos establecidos por el MINTUR para obtener el sello *Safe Travels* se detalla a continuación los requerimientos que el Hotel Nacional LTG remitió, cabe recalcar que este es totalmente gratuito.

Los requisitos que remite el Hotel a safetravels@turismo.gob.ec son;

1. Suscribir y enviar al correo safetravels@turismo.gob.ec “LA APLICACIÓN AL SELLO “*SAFE TRAVELS*” ANTE EL MINISTERIO DE TURISMO COMO AUTORIDAD DE DESTINO EN ECUADOR” formato para establecimiento:

**Anexo 6**

**APLICACIÓN AL SELLO “SAFE TRAVELS”  
PARA ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS.  
ANTE EL MINISTERIO DE TURISMO COMO AUTORIDAD DE  
DESTINO EN ECUADOR**

Latacunga 24/12/2020

Señores  
Ministerio de Turismo  
Dirección de Acreditación y Control

Atención: [safetravels@turismo.gob.ec](mailto:safetravels@turismo.gob.ec)

De mis consideraciones:

Yo, Chango Yucailla Erika Liliana, en mi calidad de Representante Legal o propietario del establecimiento de alojamiento turístico hotel Nacional LTG con RUC 1805106703001 que cuenta con su respectivo registro turístico, el mismo que adjunto, declaro que he leído y conozco los Términos y Condiciones<sup>2</sup>, que constan en los enlaces de la WTTC, por lo cual solicito voluntariamente se confiera a mi representada el sello “SAFE TRAVELS”, por intermedio de Ministerio de Turismo al ser autoridad de destino en el Ecuador; para lo cual me permito adjuntar el (los) Protocolos de Bioseguridad que se encuentra(n) implementado(s) en mi establecimiento, los cuales se fundamentan en los protocolos emitidos por el Ministerio de Turismo, así como los respaldos de participación en eventos (capacitaciones, talleres, charlas, webinars, etc.) en temas de bioseguridad y/o correspondientes a los referidos protocolos que han sido implementados.

**Nota:** El establecimiento ya fue inspeccionado por técnicos del MINTUR

Atentamente,

.....

ERIKA LILIANA CHANGO YUCAILLA

C.C.: 1805106703

Correo electrónico: [hotelnacional@outlook.es](mailto:hotelnacional@outlook.es)

Teléfono: 032660422

---

<sup>2</sup> **Términos y condiciones:** <https://wtcc.org/SafeTravels-Stamp-Terms-Conditions>

2. Protocolos de bioseguridad que se han aplicado y se estén aplicando al establecimiento. (Obligatorio) **Anexo 7**

**Gráfico 34** Protocolos generales para el uso de equipos de bioseguridad

**PROTOCOLO GENERAL PARA EL USO DE  
EQUIPOS DE BIOSEGURIDAD Y MEDIDAS  
SANITARIAS PARA ESTABLECIMIENTOS  
DE ALOJAMIENTO TURÍSTICO, AL  
MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL  
CONTEXTO DE LA EMERGENCIA  
SANITARIA POR COVID-19**

**MTT6-PRT-006**

[Versión 2.0]

**AÑO 2020**

MINISTERIO DE TURISMO

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y  
VIGILANCIA SANITARIA







AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL DE LA  
BIOSEGURIDAD Y CUARENTENA PARA GÁLAPAGOS

	<b>Protocolo General para el Uso de Equipos de Bioseguridad y Medidas Sanitarias para Establecimientos de Alojamiento , al momento de su reapertura, en el contexto de la Emergencia Sanitaria por Covid-19</b>	SNGRE-PRT-006
		Página 2 de 28

**REGISTRO DE REVISIÓN Y APROBACIÓN DEL DOCUMENTO**

Acción	Nombre / Cargo	Institución	Firma
<b>Elaborado por:</b>	Alejandra Ojeda Asistente Viceministerio de Turismo	MINTUR	
	Mesa Técnica de Trabajo 2 Salud y Atención Prehospitalaria	Mesa Técnica de Trabajo 2 Salud y Atención Prehospitalaria	
	Xavier Quintero Director Técnico de Elaboración, Evaluación y Mejora Continua de Normativa Protocolos y Procedimientos	ARCSA	
	Karla Aroca Andree Analista de Elaboración, Evaluación y Mejora Continua de Normativa, Protocolos y Procedimientos 1 Analista de Elaboración, Evaluación y Mejora Continua de Normativa, Protocolos y Procedimientos 1	ARCSA	
	Washington Jaya Director de Normativa y Prevención	ABG	
<b>Revisado por:</b>	Gabriela Rojas Garcés Directora de Bienestar Turístico	MINTUR	

	<b>Protocolo General para el Uso de Equipos de Biosseguridad y Medidas Sanitarias para Establecimientos de Alojamiento , al momento de su reapertura, en el contexto de la Emergencia Sanitaria por Covid-19</b>	SNGRE-PRT-006
		Página 3 de 28

	Patricio Cargua Subsecretario de Regulación y Control	MINTUR	 Firmado electrónicamente por: <b>PATRICIO HERIBERTO CARGUA VILLALVA</b>
	María Eulalia Mora Coordinadora Zonal 6	MINTUR	 Firmado electrónicamente por: <b>MARIA EULALIA MORA</b>
	Ursula TroyaNiza Coordinadora Zonal 5	MINTUR	
	Carlos Orozco Coordinador Zonal 1	MINTUR	
	Mónica Páez Coordinadora Zonal Insular	MINTUR	 Firmado electrónicamente por: <b>MONICA ALEXANDRA PAEZ ESPINOSA</b>
<b>Aprobado por:</b>	Ricardo Zambrano Viceministro de Turismo	MINTTUR	



3. Copia del registro turístico. (Obligatorio) **Anexo 8****Gráfico 35** Certificado de registro turístico**MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR****CERTIFICADO DE REGISTRO No. XLATAJ00003963**

El Ministerio de Turismo del Ecuador, en uso de las atribuciones previstas en la Ley de Turismo y sus Reglamentos; y, una vez que ha verificado el cumplimiento de todos los requisitos según la actividad turística a registrar, concede el presente Certificado de Registro No. XLATAJ00003963 al establecimiento:

**NACIONAL LTG**

Actividad: ALOJAMIENTO  
 Clasificación: HOTEL  
 Categoría: 2 ESTRELLAS  
 Propietario: CHANGO YUCAILLA ERIKA LILIANA  
 Representante: CHANGO YUCAILLA ERIKA LILIANA  
 R.U.C.: 1805106703001  
 Dirección: ANTONIO CLAVIJO,44,JOSE DE SUCRE  
 Ciudad: LATACUNGA  
 Cantón: LATACUNGA  
 Provincia: COTOPAXI

El propietario o representante legal del establecimiento deberá cumplir estrictamente con las disposiciones legales vigentes, la infracción a cualquiera de estas normas, será sancionada de conformidad con la Ley.

LATACUNGA

viernes 18 octubre 2019

COORDINADOR

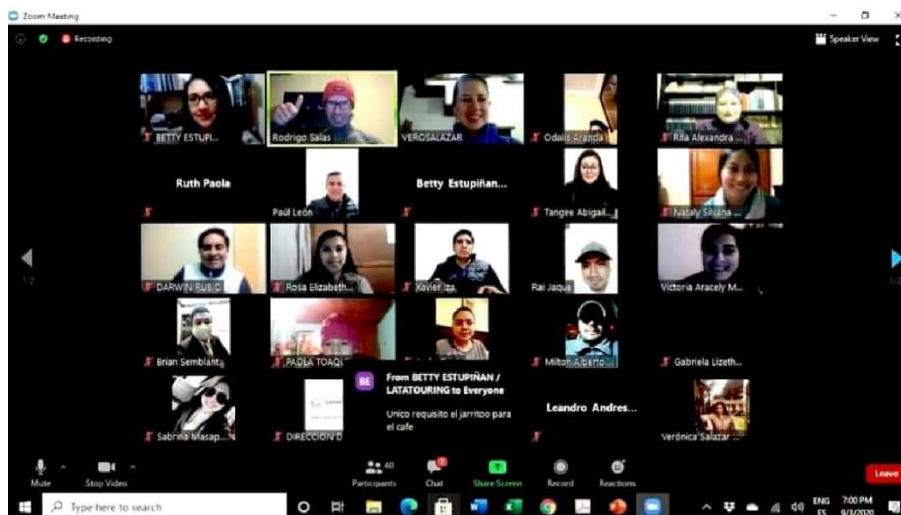
Catalina Guerrero Cadena

ESTE DOCUMENTO ES HABILITANTE Y NO LE EXIME DE LA OBLIGACIÓN DE OBTENER LA LICENCIA ÚNICA ANUAL DE FUNCIONAMIENTO EN LA RESPECTIVA INSTITUCIÓN.



4. Respaldos de al menos una participación en capacitaciones, talleres, cursos, webinars, etc. realizadas en temas de bioseguridad. (Solo se tomarán en cuenta las capacitaciones impartidas por empresas avaladas por Instituciones o Empresas Públicas o por las mismas Instituciones/Empresas Públicas). (Obligatorio) **Anexo 9** (Ministerio de Turismo, 2020)

**Gráfico 36** Capacitaciones, talleres, cursos,



**Fuente:** Hotel Nacional LTG, (2020)

Estos requisitos se remite a [safetravels@turismo.gob.ec](mailto:safetravels@turismo.gob.ec) el cual solicita al representante legal del establecimiento leer detenidamente los términos y condiciones del sello "Safe Travels" y enviar firmado.

**Gráfico 37** Términos y condiciones del sello "Safe Travels"

**Términos y condiciones:** <https://wttc.org/SafeTravels-Stamp-Terms-Conditions>

Fuente: WTTC

**Términos y condiciones del sello Safe Travels**

Importante, lea estos Términos detenidamente antes de buscar el cumplimiento de los Protocolos de viaje seguro del WTTC y mostrar el Sello de viaje seguro.

**1. Partes**

- I. El World Travel & Tourism Council Limited (número de empresa 02506591) del Harlequin Building, 65 Southwark Street, Londres, SE1 0HR ("WTTC", "nosotros", "nos" o "nuestro"), siendo la parte que ofrece el Protocolos y sellos para uso de organizaciones; y
- II. "Organización", "usted" o "su", ya sea miembro o no del WTTC, incluidas las autoridades públicas de destino (incluidas las administraciones y organizaciones de turismo nacionales, regionales y locales) y / o asociaciones de la industria de viajes y turismo a nivel nacional e internacional y / o empresas (incluyendo un negocio elegible como un hotel, restaurante, aerolínea, línea de cruceros, operador turístico, lugar de compras al aire libre, proveedor de transporte o aeropuerto) que han optado por cumplir con los Protocolos y exhibir el Sello.

**2. Definiciones**

Las siguientes definiciones se aplican en estos Términos:

- I. "Protocolos" significa los Protocolos de viaje seguro del WTTC, que pueden ser enmendados de vez en cuando; y
- II. "Sello" significa el sello de viajes seguros de WTTC ofrecido por WTTC para su uso en los sitios web de la Organización, en materiales de marketing y otros materiales de cara al público.

**3. Los protocolos de viaje seguro**

WTTC ha creado y ofrece los Protocolos de buena fe para que los utilicen las Organizaciones que buscan reabrir durante la pandemia de COVID-19. Usted reconoce y acepta que:

- I. Su uso de los Protocolos es completamente voluntario y WTTC no asume ninguna responsabilidad por su uso de los Protocolos;



- II. Usted es el único responsable de decidir si el cumplimiento y la implementación de los Protocolos es adecuado para usted y legal en la jurisdicción en la que opera;
- III. Los Protocolos no han sido aprobados ni acreditados por ningún organismo gubernamental o regulador y sirven únicamente como un conjunto de pautas de "mejores prácticas", y que al ofrecer los Protocolos para su uso por Organizaciones, WTTC no proporciona un sistema oficial de certificación o acreditación;
- IV. El uso de los Protocolos será bajo su propio riesgo;
- V. El cumplimiento de los Protocolos no puede resultar en una reducción del riesgo asociado con la propagación de COVID-19;
- VI. WTTC no garantiza ni declara que el cumplimiento de los Protocolos garantiza la seguridad de los pasajeros, viajeros, invitados, clientes, empleados u otras personas;
- VII. Usted es el único responsable de las pérdidas sufridas por usted o por terceros cuando se implementen los Protocolos; y
- VIII. WTTC se reserva el derecho de modificar los Protocolos y / o el Sello y emitir versiones revisadas de vez en cuando. Los protocolos y sellos actualizados se encontrarán en el sitio web de WTTC. Usted es el único responsable de volver a visitar el sitio web de WTTC, supervisar las actualizaciones de los Protocolos y el Sello y garantizar el cumplimiento de las actualizaciones realizadas en los Protocolos y el Sello. WTTC no tiene la obligación de distribuir individualmente versiones actualizadas de los Protocolos o el Sello a las Organizaciones.

#### **4. El sello de viajes seguros del WTTC**

El Sello busca brindar consistencia y tranquilidad a los consumidores para acelerar la recuperación de Viajes y Turismo luego de la pandemia de COVID-19.

Sujeto a estos Términos, las Organizaciones pueden optar por mostrar el Sello para que los consumidores sepan que sus protocolos están alineados con los Protocolos y que han cumplido con los Protocolos relevantes para su industria.

#### **5. Sus obligaciones**

Solo aquellas Organizaciones que hayan cumplido con los Protocolos relevantes aplicables a su industria en su totalidad pueden mostrar el Sello en sus sitios web, en materiales de marketing y otros materiales de cara al público.

El derecho de una Organización a exhibir el Sello dejará de aplicarse con efecto inmediato en el caso de que la Organización no cumpla con los Protocolos pertinentes aplicables a su industria.

Usted reconoce y acepta que:

- I. No exhibirá el Sello a menos que haya asegurado el cumplimiento de los Protocolos relevantes aplicables a su industria;
- II. Adherirse a los Protocolos es un requisito para su uso del Sello, y que mostrar el Sello sin haber asegurado el cumplimiento de los Protocolos relevantes aplicables a su industria será una violación de estos Términos;
- III. Su uso del Sello se basará en una conclusión precisa y honesta de que su Organización cumple totalmente con los Protocolos relevantes para su industria;
- IV. WTTC no será responsable de evaluar su cumplimiento inicial o continuo con los Protocolos y el uso del Sello, y toda la responsabilidad por el cumplimiento de los Protocolos y cualquier ley, regla o guía reguladora aplicable recaerá exclusivamente en usted, y no en WTTC;
- V. Cumplirá con todas las leyes locales aplicables a su Organización y que cuando su adhesión a los Protocolos y / o el uso del Sello equivalga a una violación de las leyes locales, no hará uso de ninguna de ellas; y
- VI. No realizará ninguna declaración despectiva sobre los Protocolos, el Sello o el WTTC, ni se comportará de ninguna manera que pueda dañar la reputación de WTTC o la reputación de los Protocolos o el Sello.
- VII. Cuando otorgue una sublicencia a un tercero de acuerdo con la Parte VII de la Sección 6 de estos Términos, usted será responsable de asegurarse de que el tercero también haya asegurado el cumplimiento y continúe asegurando el cumplimiento de los Protocolos, esta Sección 5 y estos Términos.

## **6. Uso de la propiedad intelectual de WTTC**

La Organización acepta que todos los derechos de propiedad intelectual que subsisten en los Protocolos y el Sello son propiedad y / o están bajo el control de WTTC.

En consideración al cumplimiento por parte de la Organización de todas sus obligaciones en virtud de estos Términos, WTTC otorga a la Organización una licencia mundial no exclusiva, libre de regalías, sublicenciable y revocable para exhibir el Sello en la forma que se presenta a continuación en sus sitios web, marketing materiales y otros materiales de cara al público para los fines especificados en este documento, y sujetos a estos Términos y de conformidad con ellos.

Debe:

- I. No alterar ni modificar el Sello de ninguna manera, excepto para la incorporación de su propio logotipo (según las instrucciones de WTTC) o a menos que WTTC publique una actualización del Sello que requiera que usted lo altere o modifique;
- II. Muestre el sello en su totalidad;
- III. No usar el Sello de ninguna manera que pueda dañar la reputación de WTTC;
- IV. No utilizar el Sello de ninguna manera que infrinja las leyes locales aplicables a su Organización;
- V. Asegurarse de que el uso del Sello sea veraz y no engañoso;
- VI. No utilizar el Sello para insinuar relación alguna con, endoso o patrocinio por parte de WTTC;
- VII. No otorgar ninguna sublicencia que permita a un tercero ejercer los derechos otorgados en este documento, a menos que ese tercero también haya asegurado el cumplimiento y continúe asegurando el cumplimiento de los Protocolos y estos Términos;
- VIII. Notifique inmediatamente a WTTC por escrito si alguno de los siguientes asuntos llega a su conocimiento:
  - a. Cualquier infracción real, sospechada o amenazada de los derechos de propiedad intelectual de WTTC;
  - b. Cualquier reclamo realizado o amenazado de que los Protocolos y / o el Sello infringen los derechos de un tercero; o

- c. Cualquier otra forma de ataque, acusación o reclamación a la que puedan estar sujetos los Protocolos y / o el Sello.

### **7. Derecho de WTTC a solicitar información**

WTTC puede en cualquier momento solicitarle información para evidenciar su cumplimiento con los Protocolos, y WTTC puede rescindir su derecho a exhibir el Sello cuando:

- I. No proporciona suficiente información capaz de demostrar el cumplimiento de los Protocolos, a criterio exclusivo de WTTC; y
- II. Cualquier información proporcionada a WTTC se considera falsa o engañosa.

### **8. Responsabilidad**

En la máxima medida permitida por la ley, WTTC no será responsable ante usted ni ante ningún tercero por ningún costo, gasto, pérdida o daño (ya sea directo, indirecto o consecuente, y económico o de otro tipo) que surja de su adhesión o no adhesión a los Protocolos y / o al uso del Sello, incluidos, entre otros, los siguientes:

- I. Lucro cesante;
- II. Pérdida de ventas o negocios;
- III. Pérdida de acuerdos o contratos;
- IV. Pérdida de ahorros anticipados;
- V. Pérdida o daño a la buena voluntad; y VI. Pérdida indirecta o consecuente.

Sin perjuicio de la generalidad de lo anterior, WTTC no será responsable ante usted por ningún costo, gasto, pérdida o daño (ya sea directo, indirecto o consecuente, económico o de otro tipo) asociado con un pasajero, viajero, huésped, cliente, empleado u otra persona que contraiga COVID-19 o cualquier otra enfermedad y cuando, de buena fe, se haya adherido a los Protocolos relevantes aplicables a su industria.

### **9. Indemnización**

Usted acepta indemnizar, defender y eximir a WTTC, sus afiliados, agentes, proveedores y licenciarios de todas las reclamaciones, causas de acción, alegaciones, costos, gastos, honorarios (incluidos los honorarios razonables de abogados), juicios, responsabilidades, pérdidas y daños. , incluidos los que surjan de o en relación con:

- I. Cualquier incumplimiento de estos Términos;
- II. Su adhesión o no adhesión a los Protocolos y / o uso del Sello;

- III. Su ejercicio de los derechos otorgados en virtud de estos Términos;
- IV. La aplicación de estos Términos; y
- V. Cualquier reclamo realizado contra WTTC por un tercero que surja de o en conexión con su adhesión o no adhesión a los Protocolos y / o uso del Sello.

#### **10. Acuerdo completo**

Estos Términos constituyen el acuerdo completo entre WTTC y las Organizaciones y reemplaza y extingue todos los acuerdos, promesas, seguridades, garantías, representaciones y entendimientos anteriores, ya sean escritos u orales, relacionados con el uso de los Protocolos y / o el Sello.

#### **11. Derechos de terceros**

A menos que se indique expresamente lo contrario, estos Términos no dan lugar a ningún derecho en virtud de la Ley de Contratos (Derechos de Terceros) de 1999.

#### **12. Renuncia**

Cada uno de los párrafos de estos Términos opera por separado. Si algún tribunal o autoridad competente decide que alguno de ellos es ilegal, los párrafos restantes permanecerán en pleno vigor y efecto

#### **13. Ley aplicable**

Estos Términos y cualquier disputa o reclamación (incluidas las disputas o reclamaciones no contractuales) que surjan de o en conexión con ellos o el tema o la formación se regirán e interpretarán de acuerdo con la ley de Inglaterra y Gales.

Atentamente,



ERIKA LILIANA CHANGO YUCAILLA  
C.C.: 1805106703  
Correo electrónico: hotelnacional@outlook.es  
Teléfono: 032660422

Posterior a esto se solicita el logo del establecimiento



**Gráfico 38** Logo- Hotel Nacional



**Fuente:** Hotel Nacional, (2021)

Después del envío remite la aprobación de la documentación y se reporta al Ing. Luis Choloquina funcionario de la oficina técnica de Cotopaxi quien realizará la constatación de los protocolos de bioseguridad y enviará un reporte del cumplimiento de los mismos a las autoridades encargadas, además, se adjunta fotografías para evidenciar la inspección. **Anexo 4 y Anexo 5**

**Gráfico 39** Fichas de verificación de la implementación del protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alojamiento

MINISTERIO DE TURISMO		 	
<b>VERIFICACION DE LA IMPLEMENTACION DEL PROTOCOLO GENERAL DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO.</b>			
Día: <u>16</u> Mes: <u>diciembre</u> Año: <u>2020</u> Hora: <u>12h</u>			
Nombre del establecimiento: <u>Nacional LT6</u>			
Clasificación del establecimiento: <u>Hotel</u>		Categoría del establecimiento: <u>2 estrellas</u>	
Nombre del propietario: <u>Chango Yucilla Erika Liliana</u>			
Dirección		Numeración: <u>44</u>	
Calle principal: <u>Antonio Clavijo</u>			
Intersección: <u>Jose de sucre</u>			
Número de Habitaciones (capacidad): <u>23</u>		Número de habitaciones ocupadas: <u>1</u>	
		Número de huéspedes alojados: <u>1</u>	
Número de Mesas habilitadas en comedor al 50%: _____		Número de Plazas habilitadas en comedor al 50%: _____	
Número de personas laborando al momento de la inspección: <u>1</u>			
LINEAMIENTOS GENERALES			
No.	Establecimiento	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El establecimiento cumple con los horarios de atención establecidos por el COE Nacional	/	
2	El aforo del establecimiento cumple con las disposiciones de aglomeración determinados de acuerdo a la semaforización de la localidad y se encuentra debidamente rotulado	/	
3	El establecimiento cuenta con un rotulado visible de número de emergencia 9-1-1 o 171	/	
LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS			
No.	Manejo de elementos de Protección al personal de Trabajo	CUMPLE	NO CUMPLE
4	El establecimiento cuenta con registros periódicos de control de temperatura a sus empleados	/	
5	Cuenta con medios informativos, sobre las medidas y normas de seguridad relacionadas con la emergencia sanitaria por COVID-19 (infografías en el establecimiento en lugares visibles para el personal del establecimiento)	/	
6	Se realiza un control del uso de equipos de protección personal al ingreso y salida del personal.	/	
7	Cuenta con dispensador/es de solución desinfectante para el personal del establecimiento	/	
8	Tiene un mecanismo de desinfección de calzado para el personal y los usuarios al ingreso del establecimiento	/	
9	Cuenta con un área de vestuario exclusivo para el personal del establecimiento.	/	
10	El establecimiento provee de los equipos de protección personal (mascarillas, guantes), e higiene (jabón, pañuelos desechables y alcohol en gel), para realizar sus actividades diarias.	/	
11	El personal utiliza los equipos de protección personal (mascarillas, guantes) e higiene, durante sus labores diarias.	/	
12	El personal del establecimiento no debe utilizar joyas (anillos, aretes collares, pulseras, etc).	/	
13	Cuenta con bolsas para el manejo de desechos y la gestión de los mismos.	/	
14	Cuenta con medios informativos que promueven la distancia entre personal y los clientes.	/	
15	Cuenta con horarios de alimentación de personal que eviten la aglomeración en el comedor	/	
16	Cuenta con registros de control de uso de equipos de protección personal al llegar al establecimiento	/	
No.	Protocolos al arribo al establecimiento	CUMPLE	NO CUMPLE
17	Cuenta con medios informativos, sobre las medidas y normas de seguridad relacionadas con la emergencia sanitaria por COVID-19 (infografías en el establecimiento en lugares visibles para el personal del establecimiento) para huéspedes.	/	
18	Se realiza un control del uso de equipos de protección personal al ingreso y salida de los huéspedes.	/	
19	Cuenta con dispensador/es de solución desinfectante para el uso de huéspedes del establecimiento	/	
20	Cuenta con medios informativos visibles que señalen el proceso de ingreso y registro de huéspedes.	/	
21	Cuenta con señalética de distanciamiento en el piso fuera del establecimiento.	/	
22	Se realiza proceso de desinfección de equipaje y equipos electrónicos de los huéspedes.	/	
23	Cuenta con un registro de ingreso de personas al establecimiento (nombre completo, número de teléfono y correo electrónico).	/	
Medidas de información al viajero			
Cuenta con medios informativos en áreas comunes y habitaciones con información de:			
24	Números de emergencia 171 y 911	/	
25	Síntomas de alerta, medidas de precaución y medidas de respuesta frente a la propagación del COVID-19.	/	
26	Medidas de protección básicas para evitar el contagio del COVID-19	/	
27	Medios de comunicación oficiales del país, páginas web, redes sociales y líneas de contacto de emergencia.	/	
28	Establecimientos de salud, hospitales y farmacias cercanos al establecimiento de alojamiento turístico.	/	
29	Medidas de uso correcto de Equipos de Protección Personal (EPP)	/	
30	Se cuenta con equipos de protección personal para huéspedes en caso de requerirlos.	/	
Recepción de huéspedes en el Lobby			

31	El personal del establecimiento informa a los huéspedes sobre las medidas de protección básicas y propagación del COVID-19	/	
32	Existen revistas o periódicos en el Lobby del establecimiento.	/	
33	Se realizan procesos de desinfección frecuentes de mostradores y de manera obligatoria antes y después de la atención de huéspedes.	/	
34	Cuenta con tachos de basura con funda y tapa accionados con pedal.	/	
35	Se realizan procesos de desinfección de llaves antes y después de entregarlas a los huéspedes	/	
36	Cuenta con medio de pago electrónicos y/o en línea.	/	
37	Cuenta con procesos determinados de manejo de dinero en efectivo.	/	
<b>Servicio técnico y mantenimiento</b>			
38	Cuenta con registros de control y mantenimiento de equipos del establecimiento	/	
39	Cuenta con registro de verificación de abastecimiento y funcionamiento de los dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel desechable.	/	
40	Cuenta con registros de control de limpieza y desinfección de baños y baterías sanitarias del establecimiento.	/	
41	Cuenta con registro de control y mantenimiento de equipos y filtros de aire acondicionado de ser el caso.	/	
<b>Servicio de alimentación</b>			
<b>Recepción y almacenamiento de alimentos</b>			
42	La entrega de productos se realiza a dos (2) metros de la puesta de recepción. Verificar si se cuenta con señalización	/	
43	Se verifica que proveedores cuenten con equipo de protección personal al momento de entrega de los productos.	/	
44	Los proveedores cuentan con una política y procedimientos de prevención de contagio COVID-19. verificar si existen	/	
45	Se realizan procesos de desinfección de los productos previo al ingreso al establecimiento.	/	
<b>Manipulación de alimentos</b>			
46	El personal encargado de la manipulación de alimentos cuenta con equipos de protección personal	/	
47	Cuenta con medios informativos, sobre las medidas y normas de seguridad relacionadas con la emergencia sanitaria por COVID-19 dentro de la cocina	/	
48	Cuenta con medios informativos sobre el correcto lavado de manos y uso de mascarilla.	/	
49	Cuenta con registros de desinfección total de cocina realizados al inicio de operaciones del día y cada dos (2) horas.	/	
50	Cuenta con registros de desinfección de utensilios y superficies de preparación antes y después de manipular alimentos.	/	
51	Cuenta con registros de limpieza y desinfección de los desagües de la cocina, trampa de grasa y demás elementos con grasa de ser caso.	/	
<b>Comedor y bares</b>			
52	El personal que trabaja en las áreas de bar y/o comedor cuenta con equipos de protección personal	/	
53	Cuenta con medios informativos, sobre las medidas y normas de seguridad relacionadas con la emergencia sanitaria por COVID-19 en comedores y/o bar.	/	
54	Cuenta con dispensador/es de solución desinfectante para el uso de huéspedes del establecimiento en el área de comer y bar.	/	
55	Se realizan procesos de lavado y desinfección de vajillas y cubertería frecuente durante el día.	/	
56	Se realizan procesos de lavado y desinfección de manteles y servilletas.	/	
57	Se realizan cambios de mantelería después de cada uso de huéspedes.	/	
58	Cuenta con mecanismos de ventilación natural en comedor y/o bar.	/	
59	El aforo de comedor y/o bar del establecimiento cumple con las disposiciones de aforo determinados de acuerdo a la semaforización de la localidad y se encuentra debidamente rotulado.	/	
60	La disposición de las mesas del establecimiento cumple con el distanciamiento superior a 1 metro en espacios abiertos, y superior a 2 metros en espacios cerrados.	/	
61	Cuenta con medios que faciliten la toma de pedidos motivando la comunicación hablada reducida (ejemplo: papel- menú impreso (desechable), medio digital u otros) .	/	
62	Cuenta con procesos de limpieza y desinfección de cartas/menús.	/	
63	Cuenta con medio de pago electrónicos y/o en línea.	/	
64	Cuenta con procesos determinados de manejo de dinero en efectivo.	N/A	
<b>Servicio de Room Service</b>			
65	El personal que trabaja en room service cuenta con equipos de protección personal.	/	
66	El personal que realiza room service se aplica desinfectante en las manos antes y después de cada servicio.	N/A	
67	El servicio de room service se lo realiza a distancia entre el personal y el huésped, al momento de hacer la entrega del pedido.	N/A	
68	Se aplica desinfectante en las manos del huésped antes y después de entregar el pedido.	N/A	
<b>Limpieza y desinfección</b>			
<b>Medidas de desinfección de ambientes</b>			
69	El personal que realiza la limpieza y desinfección de ambientes cuenta con equipos de protección personal.	/	
70	Cuenta con procesos de limpieza y desinfección de habitaciones antes y después del uso de huéspedes.	/	
71	Cuenta con procesos de limpieza y desinfección de equipos y menaje en habitación de huéspedes.	/	
72	Cuenta con procesos de limpieza y desinfección de ropa de cama, y toallas de habitación de huéspedes.	/	
73	Las habitaciones cuentan con mecanismos de ventilación natural.	/	
74	Cuenta con horarios de limpieza y desinfección de las diferentes áreas del establecimiento.	/	
<b>Manejo de Desechos</b>			
75	Los desechos que se generen como guantes, pañuelos, mascarillas, son eliminados en una funda de plástico en un tacho de basura preferiblemente con tapa y pedal de apertura.	/	
76	Cuenta y cumple procesos de desecho de basura de acuerdo a lo dispuesto por la autoridad municipal o cantonal o sanitarias competentes.	/	

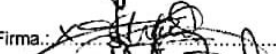


Gerencia y Manejo Organizacional			
77	Cuenta con registros de atención de incidencias dentro del establecimiento.		/
78	Se informa frecuentemente al personal de las medidas de prevención y sanitarias establecidas por la Autoridad Sanitaria Nacional.		/
79	Cuenta con registros de control de cumplimiento de procesos en las diferentes áreas del establecimiento.		/
80	Se realizan capacitaciones al personal de protocolos adecuados de gestión.		/
81	Cuenta con aprovisionamiento necesario de jabón, pañuelos desechables y alcohol en gel para uso del personal y huéspedes.		/

Funcionario Mintur: Luis Chobacanga

Firma: 

Propietario/Administrador/Representante: ERIKA CHANZO

Firma: 

Otros funcionarios participantes: Pablo Perez

Firma: 



Fuente: MINTUR (2021)

**Gráfico 40** Fotos de inspección

Elaborado por: Yugcha G, (2021)

Finalmente remitirán el sello *safe travels* al establecimiento turístico.

**Gráfico 41** Sello Safe Travels by WTTC



**Fuente:** WTTC, (2020)

## Bibliografía:

- Castillo, K., Champion, S., & Mamani, M. (2017). Nivel de conocimientos y aplicación de los principios de bioseguridad de la enfermera en el centro quirúrgico de una clínica privada de lima junio 2017. *Trabajo académico*. Universidad peruana Cayetano Heredia, Lima-Perú.
- Badanian, A. (2020). *Odontoestomatología*. Obtenido de Bioseguridad en odontología en tiempos de pandemia COVID19: <http://www.scielo.edu.uy/pdf/ode/v22s1/1688-9339-ode-22-s1-4.pdf>
- Carrillo, D. (2015). LAS PRÁCTICAS DE TURISMO SOSTENIBLE Y SU APORTE DENTRO DE LA OFERTA DE LOS SERVICIOS TURÍSTICOS DE LAS HOSTERÍAS DEL CANTÓN PALLATANGA PROVINCIA DE CHIMBORAZO. (*Tesis de licenciatura*). UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO, Ambato.
- Centro Europeo de Posgrado. (2020). Obtenido de <https://www.ceupe.com/blog/oferta-turistica.html#:~:text=Se%20debe%20tener%20un%20buen,%2C%20transportes%2C%20informaci%C3%B3n%2C%20etc.>
- Comisión A. (25 de 05 de 2005). Obtenido de WHA58.29 Reforzamiento de la bioseguridad en el laboratorio: [https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/23105/WHA58\\_29-sp.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/23105/WHA58_29-sp.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Díaz, F., & Toro, A. (2020). SARS-CoV-2/COVID-19: el virus, la enfermedad y la pandemia. (E. M. S.A., Ed.) *Medicina & Laboratorio* , 183-205.
- El Gobierno de Todos. (2020). *Protocolo General para el Uso de Equipos de Bioseguridad y Medidas Sanitarias para Establecimientos de Alojamiento Turístico, al momento de su reapertura, en el contexto de la Emergencia Sanitaria por Covid-19*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/Protocolo-de-Reapertura-Establecimientos-de-Alojamiento-Turistico.pdf>
- Heredia, V. (2000). La arquitectura del turismo. Los orígenes de la oferta hotelera en Málaga(siglo XIX-XX). *Jábega n° 86*, 3-18.
- Hernández , R., Fernández, C., & Baptista, M. (2010). *METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN Quinta edición*. México: McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.

- López, E., & Guzmán, A. (s.f.). Análisis de la oferta y promociones en el sector hotelero: el caso Tabasco en México. *International Journal of Scientific Management Tourism*. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, Tabasco.
- López, J., Romero, P., Mendez, C., Santiago, M., & Ugas, C. (2020). MANUAL DE BIOSEGURIDAD. *Manual de bioseguridad*. Instituto Nacional de Salud del Niño San Borja, Perú.
- López, P., & Fachelli, S. (2017). *METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN SOCIAL CUANTITATIVA*. Barcelona: Creative Commons.
- Loyola, B. (2020). *MDC*. Obtenido de <https://mdcmagazine.com/articulos/meeting-news/trade/wttc-promuevesafe-travels#:~:text=Safe%20Travels%20incluye%20protocolos%20concretos,seguridad%20de%20su%20fuerza%20laboral>
- MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR. (2020). *Protocolo para establecimientos de alojamiento turísticos en posibles casos sospechosos de covid-19*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/03/Protocolo-COVID19-Alojamientos-Turisticos.pdf>
- MINISTERIO DE TURISMO. (2020). Protocolo general para el uso de equipos de bioseguridad y medidas sanitarias para establecimientos de alojamiento turístico, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por covid-19. 5-15.
- Ministerio de Turismo. (2020). REQUISITOS PARA LA APLICACIÓN AL SELLO “SAFE TRAVELS”.
- OMS. (2005). Obtenido de <https://n9.cl/q33m>
- OPS y OMS. (s.f.). *Bioseguridad y mantenimiento*. Obtenido de [https://www.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=5460:2011-bioseguridad-mantenimiento&Itemid=3952&lang=es](https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=5460:2011-bioseguridad-mantenimiento&Itemid=3952&lang=es)
- Pozo, H. (2020). MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LA CADENA DE HOTELES SALINAS, CANTÓN SALINAS. (*Tesis de licenciatura*). Universidad Estatal Península de Santa Elena, La libertad.
- REGLAMENTO DE ALOJAMIENTO TURISTICO. (2016). Artículo 12 [CAPITULO III]. 8-9.
- Servicio Nacional de Gestión de Riesgos y Emergencia. (2020). *PROTOCOLO DE MANEJO DE DESECHOS GENERADOS ANTE*. Obtenido de <http://www.calidadsalud.gob.ec/wp->

content/uploads/2020/04/MTT1-PRT-002-VERSIO%CC%81N-4-PROTOCOLO-MANEJO-DE-DESECHOS-COVID-19.pdf

Turismo en Cifras. (2020). *Indicadores de Alojamiento*. Obtenido de <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/turismo-cifras/2018-09-18-21-11-17/indicadores-de-alojamiento>

World Travel & Tourism Council. (2020). Safe Travels Stamp Terms & Conditions. 6.

Xavier, P. (2015). Análisis de la Oferta y la Demanda del sector Hotelero del Cantón Limón Indanza. (*Tesis de Maestría*). UNIVERSIDAD DEL AZUAY, Cuenca.

## ANEXOS

## Anexo 1 – Carta compromiso del Municipio de Latacunga



Municipio de  
**Latacunga**



**DIRECCIÓN DE TURISMO**

Latacunga, 23 de octubre de 2020

Of. Nro. 2020/194/DTM

Licenciado

Marcelo Nuñez

**PRESIDENTE UNIDAD DE TITULACIÓN CARRERA DE TURISMO Y  
HOTELERÍA FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN**

Presente.-

De mi consideración:

**Xavier Iza A. Mgs.**, en mi calidad de **Director de Turismo del GAD Municipal del Cantón Latacunga**, me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el Tema: **“La bioseguridad en la oferta hotelera del cantón Latacunga”** Propuesto por la estudiante **Gisella Maribel Yugcha Casa**, portadora de la cédula de ciudadanía **No. 050441898-9**, estudiante de la carrera de Turismo y Hotelería Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

A nombre de la Institución a la cual represento, me comprometo a apoyar en el desarrollo del proyecto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente,

**Xavier Iza A. Mgs.**

**DIRECTOR DE TURISMO DEL GAD MUNICIPAL DEL CANTÓN  
LATACUNGA**

Calle Sánchez de Orellana y Juan Abel Echeverría

3700440 Ext. 1303

turismoamalatacunga@yahoo.es

www.latacunga.gob.ec

GADM Latacunga

## Anexo 2 – Carta compromiso del MINTUR

Cuenca, 16 de noviembre de 2020

Doctor  
Marcelo Núñez  
**PRESIDENTE**  
**UNIDAD DE TITULACIÓN**  
**CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA**  
**FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN**

De mi consideración:

Psic. Tania del Pilar Sarmiento, en mi calidad de Directora Zonal 6, del Ministerio de Turismo, me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para que la estudiante Gisella Maribel Yugcha Casa, portadora de la cédula de ciudadanía No. **050441898-9**, de la Carrera de Turismo y Hotelería de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, de la Universidad Técnica de Ambato, desarrolle su trabajo de titulación con el tema: **“La bioseguridad en la oferta hotelera del cantón Latacunga”**.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente,



**Psic. Tania del Pilar Sarmiento -Directora Zonal 6 del Ministerio de Turismo**  
**Cédula de Ciudadanía: 0102072501**  
**No teléfono convencional: (593) (02) 838209 ext. 22719**  
**Correo electrónico: [tania.sarmiento@turismo.gob.ec](mailto:tania.sarmiento@turismo.gob.ec)**



**Anexo 3- Encuesta Realizada**

# LA BIOSEGURIDAD EN LA OFERTA HOTELERA DEL CANTÓN LATACUNGA

Señale una sola respuesta de las preguntas que se presentan a continuación.

**OBJETIVO:** Identificar la bioseguridad en la oferta hotelera del cantón Latacunga



Sexo



Masculino

Femenino

Edad \*

- 15 a 21 años
- 21 a 30 años
- 31 a 40 años
- 41 a 50 años
- 51 en adelante



¿Cuál es el motivo por el que se hospeda en el cantón Latacunga? \*

- Amabilidad del personal.
- Cumplimiento de protocolos
- Buena ubicación
- Tranquilidad y comodidad.
- Habitaciones con baños
- Buena Comida

¿Qué tan a menudo se aloja en un establecimiento hotelero que cumple con los protocolos de bioseguridad? \*

- Nunca
- Más de 2 veces al año
- 1 o 2 veces al año
- Más de 2 veces al mes
- 1 o 2 veces al mes
- 1 o 2 veces a la semana

¿Conoce los protocolos de bioseguridad que implementaron los establecimientos hoteleros? \*

- Sí
- No



¿Los establecimientos hoteleros modernizados están en la capacidad de mantener sus instalaciones libres de virus? \*

Sí

No

¿Todos los establecimientos hoteleros brindan Alcohol, gel y mascarillas a los huéspedes? \*

Sí

No

¿Cuál de las siguientes clasificaciones de alojamientos <sup>\*</sup> esta dispuesto a reservar en tiempo de COVID-19?

- Hotel
- Hostal
- Hostería
- Hacienda Turística
- Refugio
- Casa de huéspedes

¿La categoría de los establecimientos hoteleros influye <sup>\*</sup> en la reserva del turista en tiempo de COVID-19?

- Sí
- No



¿Un establecimiento hotelero debe ofrecer servicio a la habitación? \*

Sí

No

¿Un alojamiento turístico debe tener horarios para evitar aglomeración en el comedor? \*

Totalmente de acuerdo



De acuerdo

Ni de acuerdo, ni en desacuerdo

En desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

**Anexo 4 - Fichas de verificación de la implementación del protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alojamiento**


MINISTERIO DE TURISMO		 	
<b>VERIFICACION DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO GENERAL DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO.</b>			
Día: <u>16</u> Mes: <u>diciembre</u> Año: <u>2020</u> Hora: <u>12h</u>			
Nombre del establecimiento: <u>Nacional LT6</u>			
Clasificación del establecimiento: <u>Hotel</u> Categoría del establecimiento: <u>2 estrellas</u>			
Nombre del propietario: <u>Chango Yucilla Erika Liliana</u>			
Calle principal: <u>Antonio Clavijo</u>		Numeración: <u>44</u>	
Dirección Intersección: <u>Jose de sucre</u>			
Número de Habitaciones (capacidad): <u>23</u> Número de habitaciones ocupadas: <u>1</u> Número de huéspedes alojados: <u>1</u>			
Número de Mesas habilitadas en comedor al 50%: _____ Número de Plazas habilitadas en comedor al 50%: _____			
Número de personas laborando al momento de la inspección: <u>1</u>			
LINEAMIENTOS GENERALES			
No.	Establecimiento	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El establecimiento cumple con los horarios de atención establecidos por el COE Nacional	/	
2	El aforo del establecimiento cumple con las disposiciones de aglomeración determinados de acuerdo a la semaforización de la localidad y se encuentra debidamente rotulado	/	
3	El establecimiento cuenta con un rotulado visible de número de emergencia 9-1-1 o 171	/	
LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS			
No.	Manejo de elementos de Protección al personal de Trabajo	CUMPLE	NO CUMPLE
4	El establecimiento cuenta con registros periódicos de control de temperatura a sus empleados	/	
5	Cuenta con medios informativos, sobre las medidas y normas de seguridad relacionadas con la emergencia sanitaria por COVID-19 (infografías en el establecimiento en lugares visibles para el personal del establecimiento)	/	
6	Se realiza un control del uso de equipos de protección personal al ingreso y salida del personal.	/	
7	Cuenta con dispensadores de solución desinfectante para el personal del establecimiento	/	
8	Tiene un mecanismo de desinfección de calzado para el personal y los usuarios al ingreso del establecimiento	/	
9	Cuenta con un área de vestuario exclusivo para el personal del establecimiento.	/	
10	El establecimiento provee de los equipos de protección personal (mascarillas, guantes), e higiene (jabón, pañuelos desechables y alcohol en gel), para realizar sus actividades diarias.	/	
11	El personal utiliza los equipos de protección personal (mascarillas, guantes) e higiene, durante sus labores diarias.	/	
12	El personal del establecimiento no debe utilizar joyas (anillos, aretes collares, pulseras, etc).	/	
13	Cuenta con bolsas para el manejo de desechos y la gestión de los mismos.	/	
14	Cuenta con medios informativos que promueven la distancia entre personal y los clientes.	/	
15	Cuenta con horarios de alimentación de personal que eviten la aglomeración en el comedor	/	
16	Cuenta con registros de control de uso de equipos de protección personal al llegar al establecimiento	/	
No.	Protocolos al arribo al establecimiento	CUMPLE	NO CUMPLE
17	Cuenta con medios informativos, sobre las medidas y normas de seguridad relacionadas con la emergencia sanitaria por COVID-19 (infografías en el establecimiento en lugares visibles para el personal del establecimiento) para huéspedes.	/	
18	Se realiza un control del uso de equipos de protección personal al ingreso y salida de los huéspedes.	/	
19	Cuenta con dispensadores de solución desinfectante para el uso de huéspedes del establecimiento	/	
20	Cuenta con medios informativos visibles que señalen el proceso de ingreso y registro de huéspedes.	/	
21	Cuenta con señalética de distanciamiento en el piso fuera del establecimiento.	/	
22	Se realiza proceso de desinfección de equipaje y equipos electrónicos de los huéspedes	/	
23	Cuenta con un registro de ingreso de personas al establecimiento (nombre completo, número de teléfono y correo electrónico).	/	
Medidas de información al viajero			
Cuenta con medios informativos en áreas comunes y habitaciones con información de:			
24	Números de emergencia 171 y 911	/	
25	Síntomas de alerta, medidas de precaución y medidas de respuesta frente a la propagación del COVID-19.	/	
26	Medidas de protección básicas para evitar el contagio del COVID-19	/	
27	Medios de comunicación oficiales del país, páginas web, redes sociales y líneas de contacto de emergencia.	/	
28	Establecimientos de salud, hospitales y farmacias cercanos al establecimiento de alojamiento turístico.	/	
29	Medidas de uso correcto de Equipos de Protección Personal (EPP)	/	
30	Se cuenta con equipos de protección personal para huéspedes en caso de requerirlos.	/	
Recepción de huéspedes en el Lobby			



31	El personal del establecimiento informa a los huéspedes sobre las medidas de protección básicas y propagación del COVID-19	/	
32	Existen revistas o periódicos en el Lobby del establecimiento.	/	
33	Se realizan procesos de desinfección frecuentes de mostradores y de manera obligatoria antes y después de la atención de huéspedes.	/	
34	Cuenta con tachos de basura con funda y tapa accionados con pedal.	/	
35	Se realizan procesos de desinfección de llaves antes y después de entregarlas a los huéspedes	/	
36	Cuenta con medio de pago electrónicos y/o en línea.	/	
37	Cuenta con procesos determinados de manejo de dinero en efectivo.	/	
<b>Servicio técnico y mantenimiento</b>			
38	Cuenta con registros de control y mantenimiento de equipos del establecimiento	/	
39	Cuenta con registro de verificación de abastecimiento y funcionamiento de los dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel desechable.	/	
40	Cuenta con registros de control de limpieza y desinfección de baños y baterías sanitarias del establecimiento.	/	
41	Cuenta con registro de control y mantenimiento de equipos y filtros de aire acondicionado de ser el caso.	/	
<b>Servicio de alimentación</b>			
<b>Recepción y almacenamiento de alimentos</b>			
42	La entrega de productos se la realiza a dos (2) metros de la puesta de recepción. Verificar si se cuenta con señalización	/	
43	Se verifica que proveedores cuenten con equipo de protección personal al momento de entrega de los productos.	/	
44	Los proveedores cuentan con una política y procedimientos de prevención de contagio COVID-19. verificar si existen	/	
45	Se realizan procesos de desinfección de los productos previo al ingreso al establecimiento.	/	
<b>Manipulación de alimentos</b>			
46	El personal encargado de la manipulación de alimentos cuenta con equipos de protección personal	/	
47	Cuenta con medios informativos, sobre las medidas y normas de seguridad relacionadas con la emergencia sanitaria por COVID-19 dentro de la cocina.	/	
48	Cuenta con medios informativos sobre el correcto lavado de manos y uso de mascarilla.	/	
49	Cuenta con registros de desinfección total de cocina realizados al inicio de operaciones del día y cada dos (2) horas.	/	
50	Cuenta con registros de desinfección de utensilios y superficies de preparación antes y después de manipular alimentos.	/	
51	Cuenta con registros de limpieza y desinfección de los desagües de la cocina, trampa de grasa y demás elementos con grasa de ser caso.	/	
<b>Comedor y bares</b>			
52	El personal que trabaja en las áreas de bar y/o comedor cuenta con equipos de protección personal	/	
53	Cuenta con medios informativos, sobre las medidas y normas de seguridad relacionadas con la emergencia sanitaria por COVID-19 en comedores y/o bar.	/	
54	Cuenta con dispensador/es de solución desinfectante para el uso de huéspedes del establecimiento en el área de comer y bar.	/	
55	Se realizan procesos de lavado y desinfección de vajillas y cubertería frecuente durante el día.	/	
56	Se realizan procesos de lavado y desinfección de manteles y servilletas.	/	
57	Se realizan cambios de mantelería después de cada uso de huéspedes.	/	
58	Cuenta con mecanismos de ventilación natural en comedor y/o bar.	/	
59	El aforo de comedor y/o bar del establecimiento cumple con las disposiciones de aforo determinados de acuerdo a la semaforización de la localidad y se encuentra debidamente rotulado.	/	
60	La disposición de las mesas del establecimiento cumple con el distanciamiento superior a 1 metro en espacios abiertos, y superior a 2 metros en espacios cerrados.	/	
61	Cuenta con medios que faciliten la toma de pedidos motivando la comunicación hablada reducida (ejemplo: papel- menú impreso (desechable), medio digital u otros) .	/	
62	Cuenta con procesos de limpieza y desinfección de cartas/menús.	/	
63	Cuenta con medio de pago electrónicos y/o en línea.	/	
64	Cuenta con procesos determinados de manejo de dinero en efectivo.	N/A	
<b>Servicio de Room Service</b>			
65	El personal que trabaja en room service cuenta con equipos de protección personal.	/	
66	El personal que realiza room service se aplica desinfectante en las manos antes y después de cada servicio.	N/A	
67	El servicio de room service se lo realiza a distancia entre el personal y el huésped, al momento de hacer la entrega del pedido.	N/A	
68	Se aplica desinfectante en las manos del huésped antes y después de entregar el pedido.	N/A	
<b>Limpieza y desinfección</b>			
<b>Medidas de desinfección de ambientes</b>			
69	El personal que realiza la limpieza y desinfección de ambientes cuenta con equipos de protección personal.	/	
70	Cuenta con procesos de limpieza y desinfección de habitaciones antes y después del uso de huéspedes.	/	
71	Cuenta con procesos de limpieza y desinfección de equipos y menaje en habitación de huéspedes.	/	
72	Cuenta con procesos de limpieza y desinfección de ropa de cama, y toallas de habitación de huéspedes.	/	
73	Las habitaciones cuentan con mecanismos de ventilación natural.	/	
74	Cuenta con horarios de limpieza y desinfección de las diferentes áreas del establecimiento.	/	
<b>Manejo de Desechos</b>			
75	Los desechos que se generen como guantes, pañuelos, mascarillas, son eliminados en una funda de plástico en un tacho de basura preferiblemente con tapa y pedal de apertura.	/	
76	Cuenta y cumple procesos de desecho de basura de acuerdo a lo dispuesto por la autoridad municipal o cantonal o sanitarias competentes.	/	

Gerencia y Manejo Organizacional			
77	Cuenta con registros de atención de incidencias dentro del establecimiento.	/	
78	Se informa frecuentemente al personal de las medidas de prevención y sanitarias establecidas por la Autoridad Sanitaria Nacional.	/	
79	Cuenta con registros de control de cumplimiento de procesos en las diferentes áreas del establecimiento.	/	
80	Se realizan capacitaciones al personal de protocolos adecuados de gestión.	/	
81	Cuenta con aprovisionamiento necesario de jabón, pañuelos desechables y alcohol en gel para uso del personal y huéspedes.	/	

Funcionario Mintur: Luis Chobacanga

Firma: 

Propietario/Administrador/Representante: ERIKA CHANZO

Firma: 

Otros funcionarios participantes: PABLO PEREZ

Firma: 



## Anexo 5- Fotos de inspección



## Anexo 6- Requisitos – Oficio

APLICACIÓN AL SELLO "SAFE TRAVELS"  
PARA ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS.  
ANTE EL MINISTERIO DE TURISMO COMO AUTORIDAD DE  
DESTINO EN ECUADOR

Latacunga 24/12/2020

Señores  
Ministerio de Turismo  
Dirección de Acreditación y Control

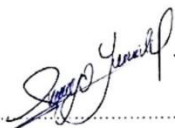
Atención: [safetravels@turismo.gob.ec](mailto:safetravels@turismo.gob.ec)

De mis consideraciones:

Yo, Chango Yucailla Erika Liliana, en mi calidad de Representante Legal o propietario del establecimiento de alojamiento turístico hotel Nacional LTG con RUC 1805106703001 que cuenta con su respectivo registro turístico, el mismo que adjunto, declaro que he leído y conozco los Términos y Condiciones<sup>1</sup>, que constan en los enlaces de la WTTC, por lo cual solicito voluntariamente se confiera a mi representada el sello "SAFE TRAVELS", por intermedio de Ministerio de Turismo al ser autoridad de destino en el Ecuador, para lo cual me permito adjuntar el (los) Protocolos de Bioseguridad que se encuentra(n) implementado(s) en mi establecimiento, los cuales se fundamentan en los protocolos emitidos por el Ministerio de Turismo, así como los respaldos de participación en eventos (capacitaciones, talleres, charlas, webinars, etc.) en temas de bioseguridad y/o correspondientes a los referidos protocolos que han sido implementados.

**Nota:** El establecimiento ya fue inspeccionado por técnicos del MINTUR

Atentamente,



ERIKA LILIANA CHANGO YUCAILLA  
C.C.: 1805106703  
Correo electrónico: [hotelnacional@outlook.es](mailto:hotelnacional@outlook.es)  
Teléfono: 032660422

<sup>1</sup> **Términos y condiciones:** <https://wttc.org/SafeTravels-Stamp-Terms-Conditions>

**Anexo 7- Requisitos** – Protocolos de bioseguridad que se han aplicado y se estén aplicando al establecimiento

**PROTOCOLO GENERAL PARA EL USO DE  
EQUIPOS DE BIOSEGURIDAD Y MEDIDAS  
SANITARIAS PARA ESTABLECIMIENTOS  
DE ALOJAMIENTO TURÍSTICO, AL  
MOMENTO DE SU REAPERTURA, EN EL  
CONTEXTO DE LA EMERGENCIA  
SANITARIA POR COVID-19**

**MTT6-PRT-006**

[Versión 2.0]

**AÑO 2020**

MINISTERIO DE TURISMO

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y  
VIGILANCIA SANITARIA







AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL DE LA  
BIOSEGURIDAD Y CUARENTENA PARA GÁLAPAGOS

	<b>Protocolo General para el Uso de Equipos de Bioseguridad y Medidas Sanitarias para Establecimientos de Alojamiento , al momento de su reapertura, en el contexto de la Emergencia Sanitaria por Covid-19</b>	<b>SNGRE-PRT-006</b>
		Página 2 de 28

**REGISTRO DE REVISIÓN Y APROBACIÓN DEL DOCUMENTO**

Acción	Nombre / Cargo	Institución	Firma
<b>Elaborado por:</b>	Alejandra Ojeda Asistente Viceministerio de Turismo	MINTUR	
	Mesa Técnica de Trabajo 2 Salud y Atención Prehospitalaria	Mesa Técnica de Trabajo 2 Salud y Atención Prehospitalaria	
	Xavier Quintero Director Técnico de Elaboración, Evaluación y Mejora Continua de Normativa Protocolos y Procedimientos	ARCSA	
	Karla Aroca Andree Analista de Elaboración, Evaluación y Mejora Continua de Normativa, Protocolos y Procedimientos 1 Analista de Elaboración, Evaluación y Mejora Continua de Normativa, Protocolos y Procedimientos 1	ARCSA	
	Washington Jaya Director de Normativa y Prevención	ABG	
<b>Revisado por:</b>	Gabriela Rojas Garcés Directora de Bienestar Turístico	MINTUR	

	<b>Protocolo General para el Uso de Equipos de Bioseguridad y Medidas Sanitarias para Establecimientos de Alojamiento , al momento de su reapertura, en el contexto de la Emergencia Sanitaria por Covid-19</b>	SNGRE-PRT-006
		Página 3 de 28

	Patricio Cargua Subsecretario de Regulación y Control	MINTUR	 Firmado electrónicamente por: <b>PATRICIO HERIBERTO CARGUA VILLALVA</b>
	María Eulalia Mora Coordinadora Zonal 6	MINTUR	 Firmado electrónicamente por: <b>MARIA EULALIA MORA</b>
	Ursula TroyaNiza Coordinadora Zonal 5	MINTUR	
	Carlos Orozco Coordinador Zonal 1	MINTUR	
	Mónica Páez Coordinadora Zonal Insular	MINTUR	 Firmado electrónicamente por: <b>MONICA ALEXANDRA PAEZ ESPINOSA</b>
<b>Aprobado por:</b>	Ricardo Zambrano Viceministro de Turismo	MINTTUR	

## Anexo 8- Requisitos – Copia del registro turístico



## MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR

## CERTIFICADO DE REGISTRO No. XLATAJ00003963

El Ministerio de Turismo del Ecuador, en uso de las atribuciones previstas en la Ley de Turismo y sus Reglamentos; y, una vez que ha verificado el cumplimiento de todos los requisitos según la actividad turística a registrar, concede el presente Certificado de Registro No. XLATAJ00003963 al establecimiento:

## NACIONAL LTG

Actividad: ALOJAMIENTO  
 Clasificación: HOTEL  
 Categoría: 2 ESTRELLAS  
 Propietario: CHANGO YUCAILLA ERIKA LILIANA  
 Representante: CHANGO YUCAILLA ERIKA LILIANA  
 R.U.C: 1805106703001  
 Dirección: ANTONIO CLAVIJO,44,JOSE DE SUCRE  
 Ciudad: LATACUNGA  
 Cantón: LATACUNGA  
 Provincia: COTOPAXI

El propietario o representante legal del establecimiento deberá cumplir estrictamente con las disposiciones legales vigentes, la infracción a cualquiera de estas normas, será sancionada de conformidad con la Ley.

LATACUNGA

viernes 18 octubre 2019

COORDINADOR

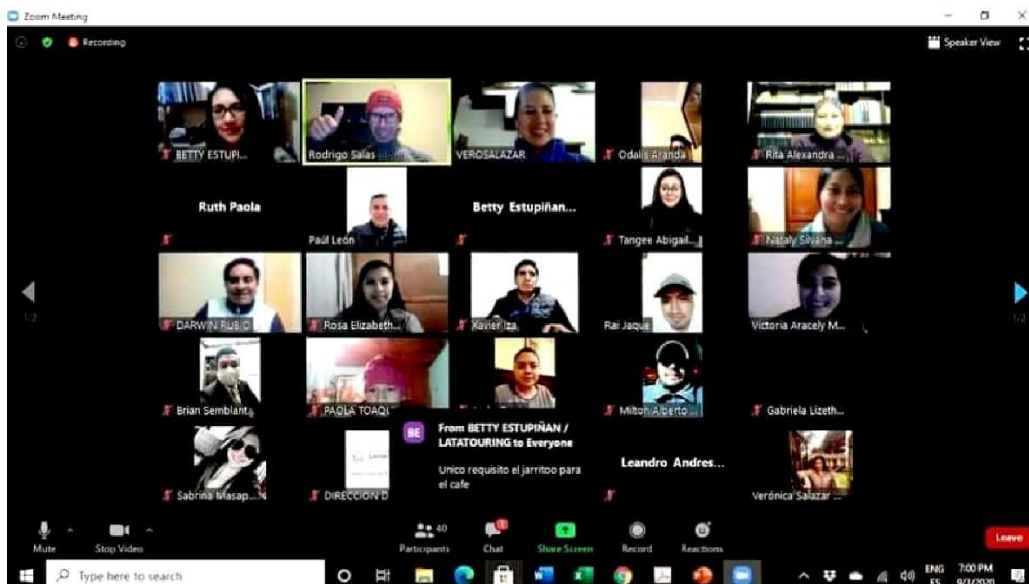
Catalina Guerrero Cadena

ESTE DOCUMENTO ES HABILITANTE Y NO LE EXIME DE LA OBLIGACIÓN DE OBTENER LA LICENCIA ÚNICA ANUAL DE FUNCIONAMIENTO EN LA RESPECTIVA INSTITUCIÓN.





**Anexo 9- Requisitos** – Respaldos de al menos una participación en capacitaciones, talleres, cursos, webinars, etc






Otorgan el presente Diploma a:

## Odalis Aranda

Por su participación en el programa de capacitación

### “CÓMO HACERLE FRENTE A LA PANDEMIA PROVOCADA POR EL COVID-19”

**10 horas de capacitación**

Ciudad: Riobamba                      Fecha: 12 de junio de 2020



**Guillermo Farfán**  
Jefe de Mercadeo SERVEI



**Devika Rivadeneira**  
RED HORECA



**Mauricio Armendariz**  
Asociación de Chefs del Ecuador







**Anexo 10- Producto final – Implementación del sello**

