

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO

ESCUELA DE POST GRADO

MAESTRIA EN ADMINISTRACION

MENCION GESTION DEL TURISMO



**DEFICIENTE USO DE LOS PROTOCOLOS SANITARIOS ANTI COVID-19 Y SU
REPERCUCION EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS EN LOS HOSTELS DEL
CENTRO HISTÓRICO DEL CUSCO - 2020**

Tesis presentado por:

Br. Santos García Huamán

Para optar al Grado Académico de Maestro
en Administración mención Gestión del
Turismo.

Asesora:

Dra. Gloria Cardoso Moscoso.

CUSCO-2021

RESUMEN

Con un escenario difícil con una pandemia del Covid-19 en la ciudad del Cusco, se sigue recibiendo turistas del interior del país, es así que los negocios turísticos que dan albergue u hospedaje, son muy pocos los que han podido reabrir. Siempre y cuando cumplan con las medidas sanitarias impuestas por el Estado, es así que tiene por objetivo general: Determinar de qué manera el deficiente uso de los protocolos sanitarios anti Covid-19 repercute en la manipulación de alimentos en los Hostels del Centro Histórico del Cusco-2020, en cuyo caso es un estudio esencialmente correlativo. El presente trabajo lleva un nivel de investigación correlativo, de corte transversal y enfoque cuantitativo. También, el instrumento que se utilizó para recabar la data de campo fue el cuestionario del tipo dicotómico semi-estructurado de 24 preguntas para directivos de los hostels y de 20 preguntas para los manipuladores de alimentos, que son de carácter cerradas; a su vez el tamaño de la muestra se determinó que será igual al del universo (62) tanto para el personal directivo, como para el personal encargado en la manipulación de alimentos en los Hostels del Centro Histórico del Cusco. Para la validación del cuestionario fue autenticado por tres expertos, luego se clasificaron la información según la particularidad de los datos, para después hacer un estudio del producto por medio del programa de SPSS, en función a la fiabilidad de la herramienta se usó la prueba estadística “Kuder-Richarson 21”, para determina el vínculo de ambas variables, así como para determinar el vínculo de las dimensiones con los objetivos específicos para después realizar las interpretaciones y discusiones para cada caso.

Por último se dio a conocer las conclusiones en la que se probó que: el vínculo entre el deficiente uso de protocolos sanitarios Anti Covid-19 y la manipulación de alimentos es de carácter dependiente, existiendo grado de incidencia fuerte, encontrándose

el coeficiente de relación para “colaboradores” de $p=0.000$ y un coeficiente de relación para “manipuladores” de $p=0.019$ según la prueba de correlación de Chi Cuadrado de Pearson con una significancia promedio de 0.005 ($p<0.01$), de esta forma se admite la hipótesis alterna. La relación con la dimensión escasos conocimientos en protocolos de bioseguridad y la dimensión de la contagios del Covid-19 con los clientes frecuentes, a un nivel de confianza del 95%, es así que se tuvo un valor de razón de verisimilitud de 0.004 y en la prueba de correlación de Pearson con una significancia de 0.013 ($p>0.05$) y por ultimo referente a la relación con la dimensión ausencia de los nuevos procedimientos de manipulación de alimentos, utensilios y equipos y la dimensión de contagios del Covid-19, en el personal de servicio y administrativo, se tuvo un valor de razón de verisimilitud de 0.112 y en la prueba de correlación de Pearson con una significancia de 0.183 ($p>0.05$). Cabe resaltar que para el desarrollo de dicho trabajo de investigación tuvo varias limitaciones, principalmente en el marco teórico ya que es un tema nuevo y sin precedentes, hubo dificultad para recabar bases teóricas y antecedentes de investigación relacionados a la variable independiente (Covid-19), y en menor medida referente a la variable dependiente (manipulación de alimentos).

Palabras clave: Coronavirus, Políticas de Salud, Bioseguridad, Manipulador de Alimentos