

FACULTAD DE NEGOCIOS

Carrera de Administración y Servicios Turísticos



“EFECTIVIDAD DE UN PROGRAMA DE CAPACITACIÓN EN LA APLICACIÓN DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA PREVENIR LA COVID-19 EN UN RESTAURANTE DE PARRILLAS, TRUJILLO, 2021”

Tesis para optar el título profesional de:

Licenciada en Administración y Servicios Turísticos

Autora:

Diana Antonella Pelaez Floreano

Asesor:

Dra. Gaby Mónica Felipe Bravo

Trujillo - Perú

2021

DEDICATORIA

Esta tesis está dedicada en primer lugar a Dios por darme la vida, la sabiduría, fortaleza y por permitirme el haber llegado hasta este momento tan importante de mi formación profesional.

A mis padres por todo el esfuerzo, apoyo, por haber sido mi principal motor para seguir creciendo profesionalmente, por confiar y creer en mis metas y sueños.

Así mismo a mis docentes de la Universidad Privada del Norte, por compartir sus conocimientos a lo largo de la preparación de mi profesión.

Diana P.

AGRADECIMIENTO

A mi familia por ser mi apoyo y sustento durante toda mi formación universitaria.

A mi asesora de tesis, por haberme guiado y brindado su apoyo para la realización de este trabajo de investigación A mis docentes que me han compartido su conocimiento durante mi vida universitaria y me han visto crecer como persona.

Diana P.

Tabla de contenidos

DEDICATORIA	2
AGRADECIMIENTO.....	3
ÍNDICE DE TABLAS	5
ÍNDICE DE FIGURAS	6
RESUMEN	7
CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN	8
CAPÍTULO II. METODOLOGÍA	16
CAPÍTULO III. RESULTADOS	19
CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN	28
CONCLUSIONES.....	30
REFERENCIAS	31
ANEXOS	35

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1 : CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS.....	19
TABLA 2: ESTADÍSTICOS DESCRIPTIVOS DE CENTRALIZACIÓN Y DISPERSIÓN DEL CONOCIMIENTO ENTRE EL PRE-TEST Y POST -TEST DE LOS TRABAJADORES DEL RESTAURANTE DE PARRILLAS, TRUJILLO, 2021.....	20
TABLA 3: PRUEBA ENTRE EL PRE-TEST Y POST-TEST APLICADO A LOS TRABAJADORES DEL RESTAURANTE DE PARRILLAS DE LA CIUDAD DE TRUJILLO, 2021.....	24
TABLA 4: LISTA DE CHEQUEO DE VIGILANCIA DE LA COVID-19.....	25

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1: DISTRIBUCIÓN DE LOS DATOS DEL CONOCIMIENTO DEL PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA PREVENIR LA COVID-19, EN EL PRE-TEST Y POST – TEST DE LOS TRABAJADORES DEL RESTAURANTE DE PARRILLAS, TRUJILLO, 2021	
.....	19
FIGURA 2: ESTADÍSTICOS DESCRIPTIVOS DE CENTRALIZACIÓN Y DISPERSIÓN DEL CONOCIMIENTO EN EL PRE – TEST DE LOS TRABAJADORES DEL RESTAURANTE DE PARRILLAS DE LA CIUDAD DE TRUJILLO, 2021	
.....	21
FIGURA 3: ESTADÍSTICOS DESCRIPTIVOS DE CENTRALIZACIÓN Y DISPERSIÓN DEL CONOCIMIENTO EN EL POST – TEST DE LOS TRABAJADORES DEL RESTAURANTE DE PARRILLAS DE LA CIUDAD DE TRUJILLO, 2021	
.....	22
FIGURA 4: REGIONES DE ACEPTACIÓN Y DE RECHAZO DE HO	24

RESUMEN

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo determinar la efectividad de un programa de capacitación en la aplicación de protocolos de Bioseguridad para prevenir la COVID-19, en un restaurante de parrillas, Trujillo – 2021. La investigación fue aplicada, con un nivel explicativo, diseño preexperimental y con un enfoque cuantitativo. utilizando la técnica de la encuesta y como instrumento un cuestionario para obtener información sobre los conocimientos de los trabajadores, se obtuvo como muestra 18 trabajadores, a los cuales se le aplicó un pre-test y post-test para determinar sus conocimientos en cuanto a los protocolos de Bioseguridad. Además, se aplicó una lista de chequeo de vigilancia de la COVID-19 para determinar el nivel de cumplimiento de los protocolos de Bioseguridad en el restaurante. Los resultados de la investigación fueron procesados en el software estadístico SPSS, utilizando la prueba T de estándar se demuestra con una confianza del 95%, esto se valida cuando $T = 15,55 > 1,7396$, y $\text{Sig. } P = 0.000 < 0.050$, en consecuencia, se rechaza la hipótesis nula H_0 y se acepta la hipótesis de investigación H_i . Esto significa que el programa de capacitación sobre Protocolos de Bioseguridad para prevenir la COVID-19 es efectivo porque influye significativamente en el conocimiento de los trabajadores del restaurante de parrillas, Trujillo, 2021. Se obtuvo que el nivel de cumplimiento de protocolos de bioseguridad en la primera evaluación obtuvo un nivel malo, sin embargo en la aplicación de la segunda evaluación obtuvo 101 puntos, logrando pasar a un nivel bueno, se concluyó que el programa si es efectivo ya que mejoró los conocimientos de los trabajadores y la aplicación de protocolos de Bioseguridad.

Palabras clave: Protocolos de Bioseguridad, Programa de capacitación, COVID-19.

CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN

1.1. Realidad problemática

Actualmente, el sector gastronómico ha sido fuertemente afectado por la crisis sanitaria de la COVID – 19, según datos de la Cámara Nacional de Turismo (CANATUR) la pandemia originó el cierre de más de 100 mil restaurantes en el Perú. Antes de la pandemia existían cerca de 200 mil restaurantes y cafeterías en todo el país. A partir de la publicación del Decreto Supremo que declara Estado de Emergencia Nacional (Decreto Supremo N°044-2020-PCM) en el cual no solo se limitó el derecho al libre tránsito, sino que también generó el cierre de varios rubros comerciales, siendo el rubro de restaurantes uno de los más afectados. Inicialmente los dueños de restaurantes tuvieron que afrontar una dura situación; el gobierno estableció protocolos de Bioseguridad para que los restaurantes puedan reactivar sus actividades. Los restaurantes se vieron obligados a realizar acciones estratégicas como la capacitación de sus trabajadores y cambios en su infraestructura para poder reactivar sus actividades según las fases establecidas por el gobierno.

A nivel internacional, en España una cadena de restaurantes mejoró sus protocolos de higiene y calidad para prevenir la COVID -19, para convertir sus locales en espacios seguros y libres de contagio, de la mano también de la formación de sus colaboradores en temas de prevención, seguridad y limpieza, como también medidas para verificar la salud de estos, como el distanciamiento entre personas; se estableció el 50% de capacidad de clientes; además de la entrega del servicio sin contacto con los clientes, se implementó la política de lavado de manos y herramientas para la elaboración de alimentos cada media hora y la utilización de guantes y mascarillas (Europa Press, 2020).

Por otro lado, en un estudio realizado en un restaurante de Colombia, se establecieron nuevos protocolos de seguridad para salvaguardar la salud de las personas tanto en sus actividades diarias como laborales, se mejoraron las medidas para la atención como disposición de alcohol para desinfectar y control de temperatura al ingreso, el pago se realizó mediante servicios virtuales; además de protocolos de mantenimiento y desinfección, finalmente se proporcionó a los colaboradores los equipos de protección de personal, como

masacrillas, guantes, entre otros. A pesar de todo lo implementado, todavía se pudo hallar deficiencias en la aplicación de protocolos de seguridad (Restrepo, 2020).

En el Perú, el Ministerio de Salud (MINSA) elaboró protocolos sanitarios de operación ante la COVID-19 para restaurantes, en la modalidad de delivery y de atención en salón, estas pautas establecidas dentro de los protocolos abarcan desde el proceso operativo desde la compra, recepción de alimentos, almacenamiento, acondicionamiento, la preparación de pedidos, el despacho y entrega de la comida como lo indica la especialista de Salud Ambiental y Gestión Ambiental del INS.

En Ayacucho se halló un panorama desagradable durante las inspecciones donde se verificó el desacato de los trabajadores de restaurantes hacia las medidas de bioseguridad para la prevención de la COVID -19, ya que la mayoría de estos establecimientos no contaban con las condiciones mínimas, especialmente los colaboradores que manipulaban alimentos, no portaban mascarillas ni equipos de protección personal, lo cual ponía en riesgo la salud de los comensales, y es que, la falta de conciencia y el desconocimiento, llevan a un inminente peligro (Jaúregui, 2021).

En cuanto al restaurante en estudio, se halló limitaciones en el conocimiento y cumplimiento de los protocolos de bioseguridad frente a la COVID 19, dado que, los empleados no muestran una actitud realista acerca de la importancia de protección contra esta enfermedad, además existe falta de concientización y cumplimiento por parte de los colaboradores. Por otro lado, los manipuladores de alimentos sólo fueron capacitados en el tema de Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19 para el reinicio de sus actividades, en materia de servicio de entrega a domicilio (delivery), más no fueron capacitados en el tema de Protocolo Sanitario de operación ante el COVID-19 para restaurantes y servicios afines en la modalidad de atención en Salón; por consiguiente, la empresa presentaba deficiencias en los puntos de lavado y desinfección dentro del restaurante, además de no difundir información sobre el coronavirus y medios de protección laboral para sensibilización de los comensales y trabajadores.

Como antecedente a nivel internacional, tenemos a Mohammadi-Nasrabadi et al. (2021), en su estudio denominado “ Un estudio cuasi experimental sobre el efecto de la

intervención de formación en Salud y Seguridad Alimentaria en los manipuladores de alimentos de los Restaurantes durante la pandemia de COVID-19”, tuvieron como objetivo determinar el efecto de la intervención de formación en los conocimientos, actitudes y prácticas auto declaradas de salud y seguridad alimentaria de los manipuladores de alimentos de los restaurantes durante la pandemia de COVID-19. Como resultado se obtuvo que las puntuaciones totales de conocimiento variaban entre bajas (17,6%), moderadas (35,2%) y buenas (47,2%) antes de la capacitación, posterior a ello variaron a 5% bajas, 23,9% moderadas y 71,1%.

González (2021) en un estudio cuantitativo, “Evaluación del nivel de conocimiento sobre los protocolos de bioseguridad en el personal de los establecimientos de alojamiento, provincia de Tungurahua ante la presencia del SARS-CoV-2, tuvo como propósito evaluar el nivel de conocimiento y aplicación de los protocolos de bioseguridad en los trabajadores del sector hotelero. Los principales resultados demostraron que el 81.20% de los trabajadores contaban con un nivel de aprendizaje significativo y estos aplican las medidas de seguridad de forma correcta. Se concluyó que los trabajadores a través del conocimiento en cuanto a las medidas de seguridad tienden a llevar a cabo los protocolos de seguridad para la reactivación de la actividad turística hotelera.

Robina et al. (2021) en su estudio Safety and health measures for COVID-19 transition period in the hotel industry in Spain”, tuvieron como objetivo evaluar las acciones tomadas para detener la propagación de la COVID – 19. Los principales resultados indicaron que se han implementado acciones seguras para la apertura de los restaurantes y hoteles, donde las soluciones proporcionadas por los gerentes para frenar la propagación del virus serían prevención-planificación; la implementación-vigilancia y evaluación-retroalimentación (MT1) y las medidas de control y testeo de los clientes.

Por otro lado, Kayrite, et al. (2020), en su investigación “Cumplimiento de COVID-19 Preventivo y de Control y Medidas entre los establecimientos de alimentos y bebidas en zonas de Bench-Sheko and West-Omo Zones, Ethiopia, 2020”. Tuvo como objetivo medir el cumplimiento de las medidas preventivas y de control de COVID-19, en los establecimientos de comida y bebidas. Dando como resultado el nivel de cumplimiento global de las medidas de prevención y control de COVID-19 fue de 55.5%. El 89% de los establecimientos tenían puntos de lavado de manos en la puerta de acceso, pero

aproximadamente una cuarta parte no disponía de agua y jabón en todo momento, además menos de la mitad tenían carteles que promovían información sobre coronavirus y el lavado de manos.

A nivel nacional tenemos a Rodríguez y Vargas (2020), en su investigación “Impacto de la implementación de los protocolos de bioseguridad COVID-19 en la satisfacción de los clientes del restaurante Exquisiteces Huancayo, 2020”, tuvo como objetivo determinar el impacto de la implementación de los protocolos de bioseguridad COVID-19 en la satisfacción de los clientes del restaurante. Como resultado se obtuvo un buen manejo de las medidas de bioseguridad que ayuda a que los consumidores se sientan más seguros y protegidos al momento de acudir y degustar los platillos de este restaurante haciéndolos sentir satisfechos con la atención prestada en tiempos de pandemia.

Pajuelo y Terán (2020) en su estudio “Aplicación del protocolo de bioseguridad COVID-19 y la satisfacción del cliente en el restaurante Café Cena Fonseca, Trujillo, 2020”, tuvo la finalidad de determinar la influencia que posee el protocolo de bioseguridad COVID-19 en la satisfacción del cliente. Sus resultados demostraron que el cumplimiento de los protocolos de la bioseguridad influyen en la satisfacción del cliente. Se concluyó que el protocolo de bioseguridad mejora de manera significativa sobre la satisfacción del cliente.

Para Flores (2021) en su investigación “Capacitación virtual sobre Seguridad y Salud en la labor y Aplicación del Protocolo de Bioseguridad COVID-19 de la Gerencia Regional del Trabajo y Promoción del Empleo de la Región La Libertad”, tuvo como objetivo determinar si la capacitación virtual sobre Seguridad y Salud en la labor poseía influencia sobre la aplicación del protocolo de bioseguridad COVID-19, los resultados demostraron que la capacitación virtual sobre seguridad y salud en la labor influye en la aplicación del protocolo de bioseguridad post COVID-19. Al mismo tiempo se concluyó que en la prueba de entrada el 65.00% obtuvo un nivel medio y que después de la aplicación el 67.50% obtuvo un nivel Alto.

Según Brizeck et al. (2021) señalan que la industria de los restaurantes ha sido afectada de forma desproporcionada y negativamente, por lo cual es necesario implementar un programa de capacitación que busca dar a los restauradores independientes la orientación

requerida de acuerdo con las condiciones que se presentan. En este sentido, Bennet et al. (2020), hallaron que para implementar los programas de capacitación, se ha tenido que aprender sobre la implementación y uso de entornos de aprendizaje virtual, al igual que han tenido que descubrir la manera de hacer otras actividades prácticas y contar con elementos centrales en sus programas que permita un desenvolvimiento remoto.

Chiaveniato (2008), menciona que un programa de capacitación es un proceso a corto plazo aplicado de manera sistemática y organizada, mediante el cual las personas obtienen conocimientos, aptitudes, y habilidades en función de objetivos definidos. Según Liberti & Petersen (2019), uno de los principales objetivos de la empresa es poder recopilar, procesar y luego hacer la transmisión de la información a través de un programa de capacitación. Proporcionando a sus trabajadores las oportunidades para obtener el conocimiento y la aptitud requerida por la organización. En este sentido, la capacitación no es un gasto, sino una inversión cuyo retorno es bastante compensatorio para la empresa. Por otro lado, es necesario la concientización del personal y su disponibilidad para cumplir con los protocolos que suministre la empresa de recursos y materiales para la protección del personal y, por consecuencia, del consumidor (PRODUCE, 2020).

El ministerio de producción (PRODUCE, 2020) ha establecido las medidas necesarias para la reducción al mínimo el contacto social, esto con el fin de minimizar el riesgo de contagio de la COVID -19 en la población, lo que ha permitido un funcionamiento de servicios indispensables y básicas, a estas medidas se les conoce como los protocolos de bioseguridad contra la COVID -19. Según, Ramos Burgos (2021), la teoría del protocolo se guía por un orden jerárquico que se deben aplicar para poder evitar la propagación de enfermedades. En este particular, la teoría del protocolo implica procedimientos técnicos que permiten la adecuada atención dentro de los establecimientos para evitar la contaminación por COVID-19. Este protocolo abarca 5 dimensiones:

El Equipo de Protección personal, según Herron et al. (2020) establece que el empleador ha de proporcionar una protección adecuada a los empleados en el trabajo. De igual forma, el empleado ha de recibir una formación adecuada en cuanto al uso de los equipos. Según PRODUCE los indicadores que componen esta dimensión son el uso de

mascarillas, la cual debe cumplir con las especificaciones que son descritas por la Resolución Ministerial N°135- 2020-MINSA con el fin de reducir la transmisión de las enfermedades. Además de respetar el distanciamiento social de un metro entre ellos.

Como segunda dimensión tenemos a las instalaciones y servicios, los restaurantes deben contar con los requisitos básicos como aprovisionamiento suficiente de elementos como el jabón líquido, papel toalla o secador de manos y las soluciones desinfectantes en los equipos sanitarios, en los servicios higiénicos y las áreas de proceso. Además de siempre respetar el aforo según la normativa que esté en vigencia, y mantener el distanciamiento social de 2 metros de distancia con los clientes. Otro indicador son las instalaciones, el restaurante debe contar con servicio de agua potable permanente y saneamiento integral de sus instalaciones. Además, debe contar con los protocolos de limpieza y desinfección en las diferentes áreas y superficies empleadas a diario. En cuanto a la disposición de residuos sólidos, los recipientes rotulados con tapa de vaivén o que sea accionado con pedal para descartar las mascarillas y guantes, además las bolsas plásticas han de contener los desechos deben estar amarradas con un doble nudo y rociadas con una solución de hipoclorito de sodio o lejía de 0.5% de dilución, esto cuando vayan a ser colocadas en un contenedor que no sea de reciclaje (Decreto Legislativo N° 1278, “Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos”). Otro indicador es la estación de servicio, la cual debe contar con una cantidad suficiente de cubiertos, vajillas, salsas, cubiertos, servilletas y demás, para cumplir con la normativa vigente. Por otro lado, la distribución en salón, debe mantener la distancia establecida por el protocolo, como la distancia entre mesas que es de 1,5 m; la distancia entre barra y cliente la cual debe ser de 2 m y en zonas de mayor tránsito como los pasillos se debe mantener la distancia de 2 m.

Como tercera dimensión tenemos el personal, según PRODUCE (2020), son todos los trabajadores de una empresa, ya sean subcontractados, contratados o cualquier tercero que se halle destacado o desplazado en torno a la empresa principal. Incluso, se puede considerar como personal como las personas que no tienen un vínculo laboral, pero sí presentan algún servicio dentro del centro de trabajo. Como indicador tenemos el personal administrativo y operativo el cual debe cumplir con el uso correcto de la mascarilla, control diario de su sintomatología, control de temperatura diario, el cual debe ser aplicado antes, durante y

después del servicio, la temperatura debe ser menos a 38°C. Además de la desinfección y limpieza del calzado y manos.

Como cuarta dimensión está el cliente, entre sus indicadores el proceso de atención al cliente se divide en tres tiempos, antes que el cliente ingrese al local debe tener el uso correcto de mascarilla, desinfección de manos y calzado y toma de temperatura. Durante su estadía en el local, la carta se presentará en carteles, medios digitales o papeles descartables, el retiro de la mascarilla es solo al momento del consumo de alimentos y una vez terminado deben colocársela. Por último, al retirarse del local se debe desinfectarse las manos. Por otro lado, se recomienda que el cliente pague por medios virtuales, además es importante que la empresa gestione medidas de sensibilización en el cliente para prevenir mayores contagios.

Finalmente, la dimensión de procesos operativos, según PRODUCE (2020), los trabajadores son los encargados de cumplir con todas las medidas preventivas sanitarias que se requiera dentro de los protocolos, todo con la finalidad de prevenir el contagio de la COVID-19 por parte de los comensales al personal, y viceversa. En esta dimensión encontramos los siguientes indicadores: compra, recepción, almacenamiento, acondicionamiento, preparación de pedidos y atención en salón, en cada indicador se debe realizar el proceso de limpieza y desinfección antes, durante y después de su uso, además del uso correcto de los equipos de protección personal (EPP) que se requiera en cada proceso operativo.

Por lo antes mencionado se planteó el siguiente problema de investigación ¿Cuál es la efectividad de un programa de capacitación en la aplicación de protocolos de bioseguridad para prevenir la COVID-19 en un Restaurante de parrillas-Trujillo, 2021? Se propuso como objetivo general: Determinar la efectividad de un programa de capacitación en la aplicación de protocolos de bioseguridad para prevenir la COVID-19 en un Restaurante de parrillas, Trujillo, 2021. Así mismo se establecieron los siguientes objetivos específicos: Elaborar un instrumento para medir el conocimiento del personal en la aplicación de protocolos de bioseguridad para prevenir la COVID-19 en un Restaurante de parrillas, identificar el nivel de cumplimiento del Protocolo de Bioseguridad para prevenir la COVID-19 en un restaurante de parrillas, registrar los datos obtenidos de la aplicación de una evaluación

diagnóstica sobre la aplicación de protocolos de bioseguridad para prevenir la COVID-19 en un Restaurante de parrillas, organizar un programa de capacitación sobre protocolos de bioseguridad para prevenir la COVID-19 en un Restaurante de parrillas y registrar los datos obtenidos de la aplicación de una evaluación final sobre la aplicación de protocolos de bioseguridad para prevenir la COVID-19 en un Restaurante de parrillas.

La hipótesis planteada fue: el programa de capacitación sobre la aplicación de Protocolos de Bioseguridad para prevenir la COVID-19 es efectivo pues influye significativamente en el conocimiento de los trabajadores de un Restaurante de parrillas.

El presente estudio se justifica por las siguientes razones: Al respecto de la conveniencia del estudio, éste permitió reflexionar sobre la aplicación de protocolos de bioseguridad para prevenir la COVID-19 en un Restaurante de parrillas, considerando que aún no se encuentra una solución a esta pandemia. Así mismo dada la coyuntura producida por la pandemia, en la actualidad es importante prevenir, establecer medidas, controlar y vigilar los riesgos de exposición a la COVID-19 en los restaurantes y servicios afines. Con respecto a la relevancia social del presente trabajo radica en el aporte de los datos para investigaciones futuras que generen mejoras en las condiciones de aplicación de protocolos de bioseguridad en establecimientos de restauración. El valor teórico, radica en la aplicación del método científico para recopilar los datos de forma confiable. En relación a la utilidad metodológica de los resultados obtenidos, éstos contribuirán en la generación de nuevos conocimientos.

CAPÍTULO II. METODOLOGÍA

El estudio desarrollado fue aplicado, ya que permitió dar propuesta de solución a los problemas presentados (CONCYTEC, 2019). La investigación fue de enfoque cuantitativo, en cuanto a nivel de estudio que se va a abordar, éste fue explicativo, el cual es considerado como el más riguroso y profundo dentro del estudio básico. En torno al diseño, éste será preexperimental. Por ello se realizará un diseño de preprueba y posprueba con un solo grupo. En el cual se examinará la relación de un Programa de Capacitación relacionada a la aplicación de protocolos de Bioseguridad para prevenir la COVID-19 en los trabajadores de un restaurante de parrillas.

La población objeto de estudio estuvo conformada por todo el personal que trabaja en el restaurante de parrillas de la ciudad de Trujillo. La muestra fue seleccionada por conveniencia, incluyendo solo a los trabajadores del restaurante de parrillas que trabajaran en las áreas de administración, cocina, atención en salón y encargados de compras y recepción de insumos, todos los colaboradores fueron mayores de edad, residentes en la ciudad de Trujillo. No se consideró trabajadores de otros restaurantes. Se obtuvo como resultado una muestra de 18 trabajadores en el restaurante de parrillas.

En cuanto a la técnica, se utilizó la observación directa y la encuesta. Como instrumento se aplicó un cuestionario, para medir el conocimiento de los trabajadores sobre protocolos de Bioseguridad. Además, se aplicó una lista de cotejo para recolectar información sobre el cumplimiento de los protocolos de Bioseguridad, el cual se emplea para la evaluación de los productos, servicios, indicaciones, entre otras, determinando el cumplimiento o no cumplimiento de determinados indicadores. Para la elaboración de la lista de chequeo de vigilancia de la COVID-19, tuvo como base la normativa de la

Resolución Ministerial N° 208-2020-PRODUCE. Esta lista se aplicó en dos momentos diferentes para identificar las oportunidades de mejora.

Por otro lado, para la elaboración del cuestionario se formuló 20 preguntas obtenidas del Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19 para Restaurantes y servicios afines en la modalidad de atención en salón. Para obtener la validez del cuestionario usado en la investigación se lo sometió al juicio de 3 expertos, posteriormente se obtuvo el coeficiente de validez V Aiken, para cuantificar la relevancia de cada ítem elaborado. Si el coeficiente es mayor a 0.70 el instrumento se valida.

Para el análisis de los datos se trabajó con el programa SPSS Statistics V 25. En cuanto a la validación de la hipótesis se hizo uso de la T-Student para determinar si hubo diferencia significativa entre las medias del grupo de estudio al inicio de la investigación y al final de ésta.

Por otra parte, las capacitaciones se brindaron entre el 26 y 27 de octubre del 2021, La primera fecha de capacitación se brindaron los temas: Equipos de Protección Personal, Instalaciones y Servicios y Personal. En la segunda fecha establecida se habló sobre el cliente y procesos operativos. Al inicio de cada capacitación se aplicó el pre-test y al finalizar el pos-test.

Los aspectos éticos que se tuvo en cuenta fueron los siguientes: Verdad, los resultados obtenidos fueron comunicados de manera formal al responsable del establecimiento y a los colaboradores considerando la autenticidad de la información. Honestidad en la aplicación de los instrumentos para recolectar y procesar la información antes y después de las capacitaciones realizadas. Consentimiento informado, se comunicó a los participantes de la investigación, el objetivo de la investigación y que se quería lograr

con esto. Finalmente, se consideró el Bienestar, pues se buscó mejorar las condiciones de bioseguridad en el contexto de la pandemia generada por la COVID-19.

CAPÍTULO III. RESULTADOS

Para la elaboración del primer instrumento se tomó como base el Protocolo Sanitario de operación ante el COVID-19 para restaurantes y servicios afines en la modalidad de atención, se diseñó un cuestionario de 20 preguntas dirigida a los trabajadores para determinar que conocimientos tenían en cuanto al protocolo sanitario. El instrumento fue validado por juicio de 3 expertos. Los valores obtenidos por el juicio de expertos fueron validados según el coeficiente de V Aiken, lo cual arrojó como resultado 1. El cuestionario fue aplicado de manera virtual a 18 trabajadores de un Restaurante de parrillas de la ciudad de Trujillo. Al inicio de las capacitaciones se aplicó el pre-test, las capacitaciones se desarrollaron durante dos fechas 26 y 27 de octubre del presente año. Al término de las capacitaciones se realizó el post-test, finalizando con la misma cantidad de participantes.

Para el segundo instrumento, se tomó la lista de chequeo de vigilancia de la COVID-19. Esta lista consta de 40 ítems, y dentro de cada ítems, se encontró sub ítems como limpieza del centro de labores (5) desinfección del centro de labores (5), evaluación de la condición de salud de todos los trabajadores periódicamente (3), casos sospechosos (4), medidas de higiene (5) , Sensibilización de la prevención del contagio en el centro de trabajo (4) , medidas preventivas (8), Vigilancia de la salud del trabajador (6). El puntaje que se le dio a cada ítem fue de 3 (muy bueno), 2 (bueno), 1 (malo) y 0 (muy malo). dependiendo de su cumplimiento. Los resultados obtenidos fueron los siguientes:

3.1. CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS

Tabla 1

Características demográficas

EDAD	<i>Cantidad de colaboradores</i>	
De 18 a 25 años	4	
De 25 a 35 años	5	
De 35 a 45 años	4	
De 45 años a más	5	
SEXO		%
Femenino	11	61
Masculino	7	39

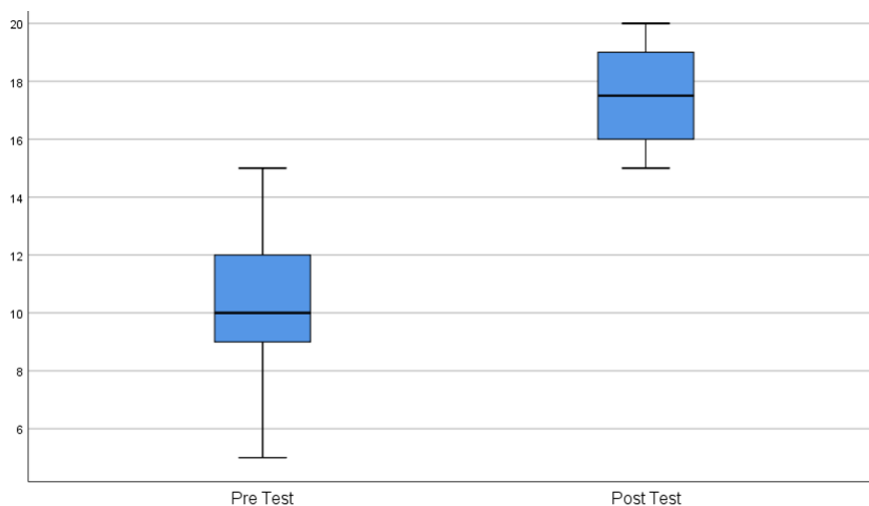
Fuente: Elaboración propia en base a los resultados obtenidos del pre-test y post-test de la evaluación virtual (2021).

En la tabla 1, se observa que el 61% de los colaboradores son de sexo femenino y el 39% son de sexo masculino. Además, gran parte de la población está entre la edad de 25 años a 45 años.

3.2. PRUEBA DE NORMALIDAD

Figura 1

Distribución de los datos en el pre-test y post – test aplicado a los colaboradores del restaurante de parrillas, Trujillo, 2021.



En la figura 1 se puede observar, la distribución de los datos de cada una de las pruebas para el rendimiento en el pre-test y post-test del grupo experimental existe una distribución normal de datos.

3.3. ESTADÍSTICOS DESCRIPTIVOS

Tabla 2

Estadísticos descriptivos de centralización y dispersión del conocimiento entre el pre-test y post -test de los trabajadores del restaurante de parrillas, Trujillo, 2021

Media	10,2778	17,6111
Error estándar de la media	,59850	,42116
Mediana	10,0000	17,5000
Moda	10,00	17,00 ^a
Desv. Desviación	2,53923	1,78684
Varianza	6,448	3,193
Rango	10,00	5,00
Mínimo	5,00	15,00
Máximo	15,00	20,00
Suma	185,00	317,00

Fuente: Test aplicado a los trabajadores del Restaurante de parrillas, Trujillo, 2021.

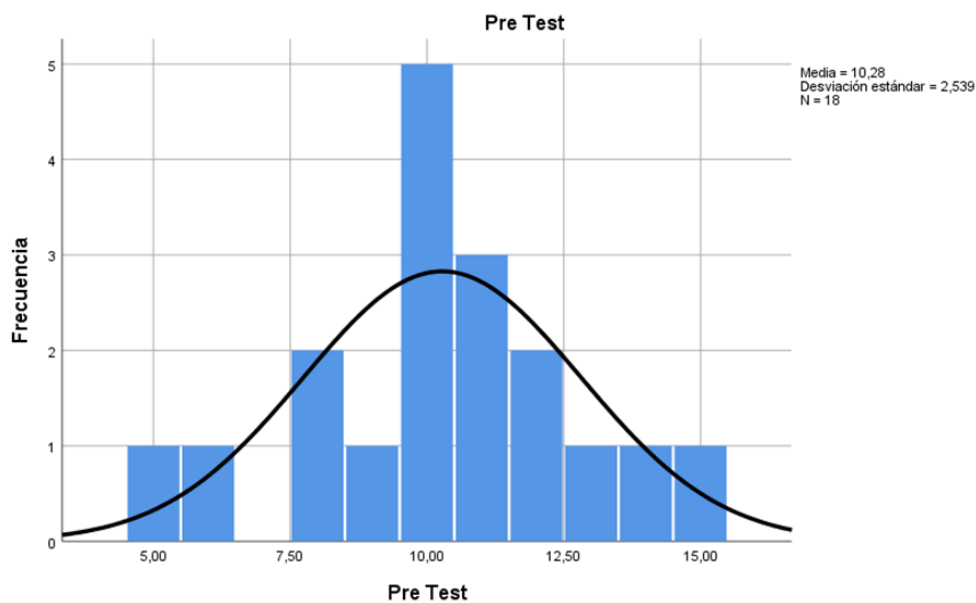
Los resultados obtenidos en la tabla 3, permiten observar los valores de los estadísticos descriptivos de centralización y dispersión del conocimiento de los trabajadores del restaurante de parrillas, observamos que la media en el pre-test 10,27 puntos y la media en el post -tes es 17,61 puntos, estos valores son numéricamente diferentes, siendo la media del post-test mayor que la media del pre-test en 7,34 puntos después de la aplicación del programa de capacitación. También se puede analizar que existe una diferencia numérica relativamente grande entre las varianzas del pre-test y post – test, en el pre – test se obtuvo 6,448 y en el post – test 3,193.

Con respecto a la desviación estándar del pre-test, es decir, el valor del conocimiento de los trabajadores del restaurante de Parrillas de la ciudad de Trujillo, 2021, que se dispersa en promedio de su valor central es 2,53923 puntos, esto significa que los valores del pre-test tienen un bajo grado de variabilidad. En lo que se refiere a la desviación estándar del post – tes es 1,78684 puntos, lo que significa que los valores de la variable tienen un muy bajo grado de variabilidad. Además, se observa que existe una diferencia numérica considerable

en el puntaje mínimo, en el pretest se obtuvo 5 puntos y en el post -test 15 puntos. Así mismo se observa que existe una diferencia entre el puntaje máximo, en el pre-test se obtuvo 15 puntos y en el post – test 20 puntos. Podemos determinar que los resultados obtenidos en el post test, tuvieron un incremento y una mejora en sus resultados.

Figura 2

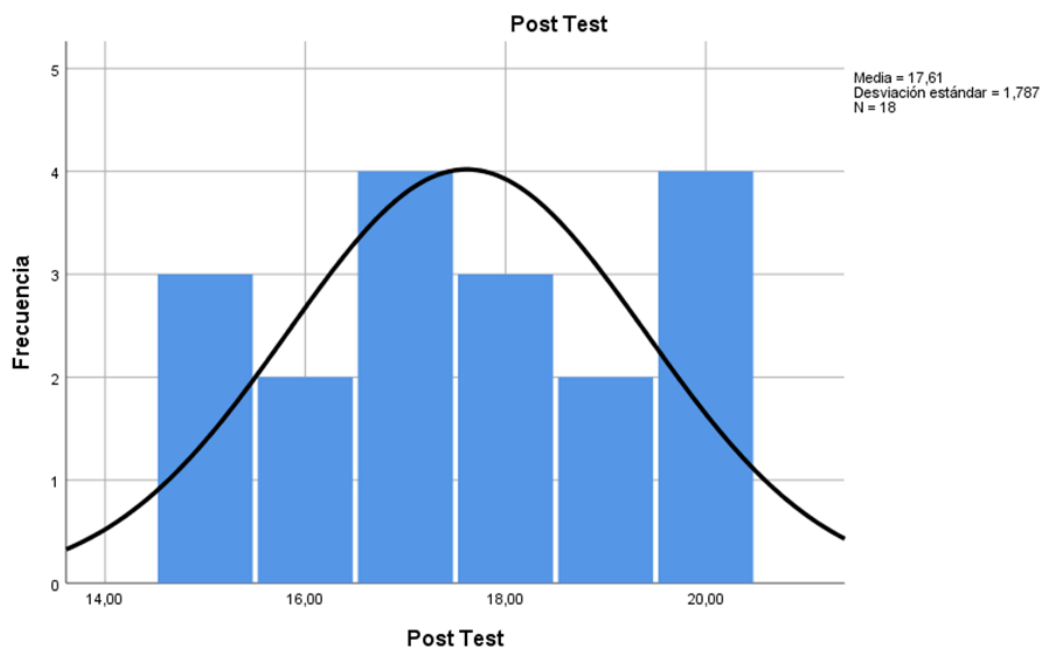
Estadísticos descriptivos de centralización y dispersión del conocimiento en el pre – test de los trabajadores del restaurante de parrillas de la ciudad de Trujillo, 2021



En la figura 2, se observa que en el pre-test la parte más alta de la curva fue 10, la calificación más baja fue 5 y la calificación más alta que se obtuvo fue 15

Figura 3

Estadísticos descriptivos de centralización y dispersión del conocimiento en el post – test de los trabajadores del restaurante de parrillas de la ciudad de Trujillo, 2021



En la figura 3, se observa que en el pre-test la parte más alta de la curva fue 17, la calificación más baja fue 15 y la calificación más alta que se obtuvo fue 20. Por consiguiente hubo una mejora en los conocimientos de los trabajadores del restaurante de parrillas, Trujillo, 2021.

3.4. PRUEBA DE HIPÓTESIS

3.4.1 Hipótesis de Investigación (Hi):

El programa de capacitación sobre Protocolos de Bioseguridad para prevenir la COVID-19 influye significativamente en el conocimiento de los trabajadores del Restaurante de parrillas, Trujillo, 2021.

3.4.2 Hipótesis Nula (Ho):

El programa de capacitación sobre Protocolos de Bioseguridad para prevenir la COVID-19 no influye significativamente en el conocimiento de los trabajadores del Restaurante de parrillas, Trujillo, 2021.

Establecemos un nivel de significancia de $\alpha = 0,05$ y $gl = 17$ ($t_{tabla} = 1,7396$).

Tabla 3

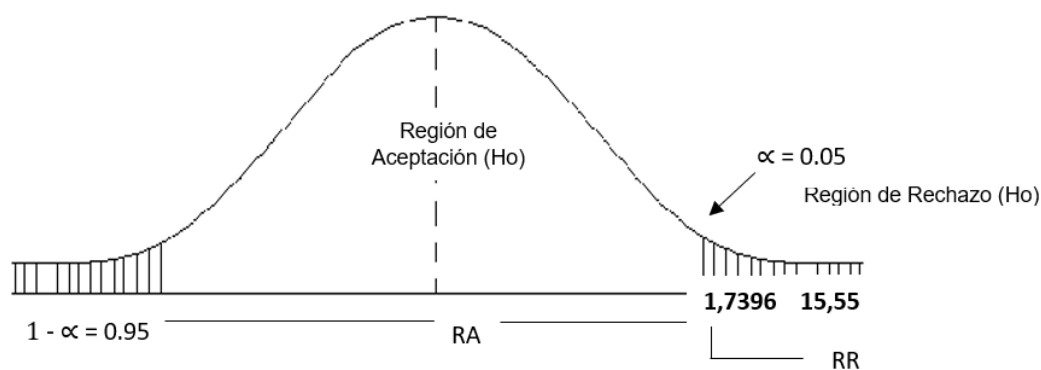
Prueba entre el pre-test y post-test aplicado a los trabajadores del Restaurante de parrillas de la ciudad de Trujillo, 2021.

DIFERENCIAS EMPAREJADAS									
		Media	Desv. Desviació n	Desv. Error promedio	95% de intervalo de confianza de la diferencia		t	gl	Sig. (bilateral)
Par	Test				Inferior	Superior			
1	Post Test - Pre Test	7,333 33	2,00000	0,47140	6,33876	8,32791	15,55 6	17	0,000

Fuente: Test aplicado a los trabajadores del Restaurante de parrillas, Trujillo, 2021.

Figura 4

Regiones de aceptación y de rechazo de Ho



Según la comparación de medias para muestras relacionadas (pre-test y post -test del grupo experimental), utilizando la prueba T de estándar se demuestra en la tabla 4 que con una confianza del 95%, las medias del rendimiento del conocimiento de los trabajadores del restaurante son significativamente diferentes, esto se valida cuando $T = 15,55 > 1,7396$, y $\text{Sig. } P = 0.000 < 0.050$, en consecuencia, se rechaza la hipótesis nula H_0 y se acepta la hipótesis de investigación H_i . Esto significa que el programa de capacitación sobre

Protocolos de Bioseguridad para prevenir la COVID-19 es efectivo porque influye significativamente en el conocimiento de los trabajadores del restaurante de parrillas, Trujillo, 2021.

3.5. IDENTIFICACIÓN DEL NIVEL DE CUMPLIMIENTO DEL PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD COVID-19 EN UN RESTAURANTE DE PARRILLAS, TRUJILLO, 2021.

Se realizó la aplicación de una lista de chequeo de vigilancia de la COVID-19, brindada por el ministerio de producción con la finalidad de que los restaurantes y servicios a fines cumplan con los lineamientos y requisitos necesarios para reanudar sus actividades correctamente y evitar mayor propagación de la COVID-19.

Calificación de Cumplimiento

MUY BUENO	BUENO	MALO	MUY MALO
3	2	1	0

Tabla 4

Lista de chequeo de vigilancia de la COVID-19

ELEMENTO	Pre-test	Pos-test
Limpieza del Centro de labores		
Limpieza de la cocina	3	3
Limpieza del almacén	3	3
Limpieza del salón	3	3
Limpieza del área de recepción	3	3
Limpieza de vestidores y SS. HH	3	3
Desinfección del Centro de labores		
Desinfección de la cocina	3	3
Desinfección del almacén	3	3
Desinfección del salón	3	3
Desinfección del área de recepción	3	3
Desinfección de vestidores y SS. HH	3	3
Se evalúa la condición de salud de todos los trabajadores periódicamente		
1- Toma de Temperatura diaria en forma aleatoria	0	3
2- Ficha de sintomatología de la COVID-19	0	2
3- Aplicación de pruebas serológicas cuando lo ameriten	0	0
CASOS SOPECHOSOS		
Aplicación de la ficha epidemiológica de la COVID-19 establecida por MINSA a todos los casos sospechosos en trabajadores de bajo riesgo.	1	3
Identificación de contactos en casos sospechosos	0	0

Se comunica a la autoridad de salud de su jurisdicción o EPS para el seguimiento de casos correspondientes.	0	0
Se realiza seguimiento Clínico a distancia diariamente al trabajador identificado como sospechoso	1	2
MEDIDAS DE HIGIENE		
Se aseguran los puntos de lavado de mano con agua potable, jabón líquido o jabón desinfectante y papel toalla	3	3
Se aseguran puntos de alcohol para la desinfección de manos	2	3
Se ubica un punto de lavados o dispensador de alcohol en el ingreso del centro de trabajo	3	3
Los trabajadores proceden al lavado de manos previo al inicio de sus actividades laborales	2	3
Se colocan carteles en las partes superiores de los puntos de lavado para la ejecución adecuada del método de lavado correcto o el uso de alcohol para la higiene de manos	0	3
SENSIBILIZACIÓN DE LA PREVENCIÓN DEL CONTAGIO EN EL CENTRO DE TRABAJO		
Se difunde información sobre coronavirus y medios de protección laboral en lugares visibles	1	3
Se difunde la importancia del lavado de manos, toser o estornudar cubriéndose la boca con la flexura del codo, no tocarse el rostro, entre otras prácticas de higiene	1	3
Todos los trabajadores utilizan mascarilla de acuerdo al nivel de riesgo del puesto de trabajo	1	3
Se facilitan medios para responder las inquietudes de los trabajadores respecto a la COVID-19	1	2
MEDIDAS PREVENTIVAS		
Ambientes adecuadamente ventilados	2	2
Se cumple con el distanciamiento social de 1m entre trabajadores, además del uso permanente de protector respiratorio, mascarilla quirúrgica o comunitaria según corresponda	1	3
Existen medidas de protección a los trabajadores en puestos de atención al cliente, mediante el empleo de barreras físicas	2	2
Se evita las conglomeraciones durante el ingreso y la salida del centro de trabajo	3	3
Se establecen puntos estratégicos para el acopio y entrega de EPP	2	2
Se entrega EPP de acuerdo al riesgo del puesto de trabajo	1	3
El trabajador utiliza correctamente el EPP	2	3
Medidas Preventivas Colectivas (Ejemplo: Talleres online sobre Primeros Auxilios, psicológicos, apoyo emocional, difusión de información sobre la COVID-19)	0	2
VIGILANCIA DE LA SALUD DEL TRABAJADOR		
Se controla la temperatura corporal de cada trabajador	0	3
Se indica evaluación médica de síntomas a todo trabajador que presente temperatura corporal mayor a 38°C.	0	2
Se consideran medidas de salud mental (especificar)	1	3
Se registra en el SICOVIG a todos los trabajadores que pasen por una prueba de la COVID-19	0	0
Se les otorga aislamiento domiciliario cubierto por descanso médico por un tiempo no menor a 14 días a aquellos trabajadores diagnosticados con la COVID-19	3	3
Se les otorga licencia por un tiempo de 14 días a aquellos trabajadores que por haber presentado síntomas o haber estado en contacto con un caso positivo de la COVID-19 cumplen cuarentena	3	3
TOTAL	66	101

Fuente: Elaboración propia en base a los resultados obtenidos de la lista de chequeo de vigilancia de la COVID-19 (2021)

Puntaje de Evaluación

0 – 39	40 - 79	80 - 119	120
Muy Malo	Malo	Bueno	Muy Bueno

Fuente: *Elaboración propia*

En la tabla 5, se visualiza que en la primera aplicación de la lista de chequeo de vigilancia contra la COVID-19, el restaurante obtuvo 66 puntos, según el puntaje de evaluación elaborado, esto significa que el restaurante está en un nivel malo. Las puntuaciones más bajas se obtuvieron en los ítems: Evaluación de la condición de salud de todos los trabajadores periódicamente y en el ítem de casos sospechosos.

Sin embargo, en la segunda aplicación se obtuvo 101 puntos, obteniendo una mejora en su cumplimiento y ubicando al restaurante en un nivel bueno. Los ítems que obtuvieron una mejora fueron Medidas de higiene y Sensibilización de la prevención del contagio en el centro de trabajo. Esto se logró gracias a las capacitaciones y sensibilización que se brindó a los trabajadores del restaurante. Además, se aportó con la colocación de carteles referentes al cuidado y medidas de prevención frente al coronavirus.

CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

La presente investigación se desarrolló con el propósito de determinar la efectividad de un programa de capacitación en la aplicación de protocolos de bioseguridad para prevenir la COVID-19 en un Restaurante de parrillas, Trujillo, 2021, en este sentido se puede mencionar a Gonzáles (2021), quien halló un nivel de conocimiento “regular” sobre los protocolos de bioseguridad en el personal de los establecimientos de alojamientos, provincia de Tungurahua, debido al bajo porcentaje de aplicación de dichos procesos por parte de los colaboradores; sin embargo, después del proceso de capacitación el conocimiento se incrementó de un 67,01% a un 95,38%.

En base al instrumento aplicado, en el pretest, el puntaje más bajo fue 5 puntos y el más alto fue 15 puntos, sin embargo, en el post-test hubo un incremento obteniéndose 15 puntos como puntaje más bajo y 20 como el puntaje más alto; este incremento también se observó en el estudio realizado por Mohammadi-Nasrabadi, F., et al. (2021), en sus resultados mostraron que las puntuaciones de conocimiento bajo, moderado y bueno de los manipuladores de alimentos, antes de la capacitación fueron 17,6% baja, 35,2% moderada y 47,2% buena respectivamente, que cambiaron a 5% baja, 23,9 moderada y 71,1% buena. En este sentido el Ministerio de salud del Perú (MINSA), menciona que es fundamental que en toda empresa se gestione la sensibilización y capacitación de todo el personal antes del reinicio de sus actividades.

Con respecto al segundo objetivo específico, se obtuvo un nivel de cumplimiento “malo” en relación al cumplimiento de las normas de Bioseguridad, sin embargo, después de la intervención con las capacitaciones se obtuvo un nivel de cumplimiento “bueno”. Esto coincide con la investigación de Pajuelo y Terán (2020), donde aplicaron un check list, concluyendo que el restaurante evaluado tenía un “alto nivel de cumplimiento de los

protocolos” (91.72%). Los resultados difieren a los que obtuvieron Kayrite. et. al. (2020), en su investigación hallaron que el nivel de cumplimiento general de las medidas preventivas y de control de COVID-19 fue “muy bajo” (55,5%). Según PRODUCE (2020), los Restaurantes y Servicios Afines están sujetos a vigilancia sanitaria por parte de la autoridad municipal según la jurisdicción, para vigilar el cumplimiento de las medidas de bioseguridad establecidas, además el responsable del negocio debe verificar que los proveedores cuenten con la constancia de autorización de reanudación de actividades y que cumplan con los protocolos establecidos ante el COVID-19.

Finalmente, para el cuarto objetivo específico, relacionado a la organización de un programa de capacitación sobre protocolos de bioseguridad para prevenir la COVID-19, en este sentido es fundamental que los manipuladores de alimentos de los restaurantes reciban una capacitación adecuada para aumentar la seguridad alimentaria y compartir los beneficios a largo plazo dentro de la industria alimentaria (Egan et.al, 2007). En relación a la aplicación de un programa de capacitación, Flores (2021), realizó una capacitación virtual y de esta manera mejoró la aplicación de protocolos de Bioseguridad COVID-19, al inicio del programa los participantes obtuvieron un nivel medio (65%) de conocimiento y después de la aplicación del programa de capacitación se obtuvo un nivel alto (67,50%). Por ello proporcionar información adecuada y transparente al personal de trabajo es esencial para disminuir los contagios de COVID-19. Es necesario que las entidades capaciten a sus trabajadores, con información correcta y actualizada de forma constante, por ello, las capacitaciones permiten brindar la información necesaria para evitar y prevenir los contagios, mediante buenas prácticas que deben realizar los empleados, haciendo cumplir los nuevos protocolos, pero es necesario que conozcan todo sobre las formas de contagio y la reducción de los mismos (IMF Smart Education, 2020).

Conclusiones:

Finalizada la investigación se concluye en lo siguiente:

El programa de capacitación fue efectivo e influyó significativamente (Sig. $P = 0.000 < 0.050$) para mejorar el nivel de conocimiento y la aplicación de medidas sanitarias para prevenir la COVID-19 en el restaurante de parrillas.

Se diseñó un instrumento para medir el conocimiento de los protocolos de bioseguridad para prevenir la COVID-19, el cual fue validado 3 expertos y tuvo un V Aiken de 1.

El nivel de conocimiento del personal sobre la aplicación de protocolos de bioseguridad para prevenir la COVID-19 en el Restaurante de parrillas, Trujillo, fue en un inicio “malo” (66 puntos de 120), sin embargo, después de las capacitaciones brindadas, se obtuvo un nivel “bueno” (101 puntos de 120).

Se recomienda sensibilizar al personal de trabajo periódicamente para mantener las medidas preventivas frente a la COVID-19, como el lavado correcto de manos, uso correcto de Equipos de Protección personal, respetar el distanciamiento social, control de temperatura, para evitar la mayor propagación de contagios de la COVID-19.

Se recomienda continuar con estudios similares en establecimientos del rubro gastronómico, para fortalecer las medidas preventivas frente a la COVID-19; así mismo comparar los resultados obtenidos frente a las de futuras investigaciones.

Finalmente, la principal limitación radicó en los escasos estudios científicos sobre el tema en el rubro de servicios turísticos en vista a que la pandemia generada por la COVID-19 tiene poco tiempo de surgida.

REFERENCIAS

- Bennett, V., Lee, S., McDonnell, R., & Ostrye, M. (2020). Redesigning Training Programs for the COVID Era and Beyond. *Jobs for the Future*. Obtenido de <https://eric.ed.gov/?id=ED611246>
- Brizek, M. G., Frash, R. E., McLeod, B. M., & Patience, M. O. (2021). Independent restaurant operator perspectives in the wake of the COVID-19 pandemic. *International Journal of Hospitality Management*, 93, 102766. Obtenido de <https://eric.ed.gov/?id=ED611246>
- Chiaveniato, I. (2008). Administración de los recursos humanos. México: Mc. Graw Hill. Obtenido de <http://scielo.sld.cu/pdf/rus/v9n4/rus09417.pdf>
- CONCYTEC. (2019). *Código Nacional de la Integridad Científica*. CONCYTEC. Obtenido de <https://portal.concytec.gob.pe/images/publicaciones/Codigo-integridad-cientifica.pdf>
- Egan, M. Ratts, M., Gruub, S., Eves, A. Lumbers, M., Dean, M., & Adams, MR (2007). *Una revisión de los estudios de formación en seguridad de formación de seguridad e higiene alimentaria en el sector comercial*. *Food control*, 18 (10), 1180 - 1190. Obtenido de <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0956713506002088>
- Europa Press. (20 de mayo de 2020). *KFC refuerza sus protocolos de higiene y calidad para la reapertura de sus 173 restaurantes*. Obtenido de Europa Press: <https://www.europapress.es/economia/noticia-kfc-refuerza-protocolos-higiene-calidad-reapertura-173-restaurantes-20200520115234.html>
- Flores Bernabé, C. E. (2021). *Capacitación virtual sobre Seguridad y Salud en la labor y Aplicación del Protocolo de Bioseguridad covid-19 de la Gerencia Regional del Trabajo y Promoción del Empleo de la Región La Libertad*. Trujillo, Perú: Universidad César Vallejo. Obtenido de

https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/56814/Flores_BCE-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y

González, A. (2021). Evaluación del nivel de conocimiento sobre los protocolos de bioseguridad en el personal de los establecimientos de alojamiento, provincia de Tungurahua ante la presencia del SARS-CoV-2. *Revistas UTA*. Obtenido de <https://revistas.uta.edu.ec/erevista/index.php>

Herron, J. B., Hay-David, A. G., Gilliam, A. D., & Brennan, P. A. (2020). Personal protective equipment and Covid 19-a risk to healthcare staff?. *The British journal of oral & maxillofacial surgery*, 58(5), 500. Obtenido de <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/pmc7152922/>

IMF Smart Education . (12 de junio de 2020). *Curso responsable de prevención de COVID-19 en la empresa*. Obtenido de Smart Education : <https://www.imf-formacion.com/peru/cursos-monograficos/prevencion-curso-covid-19>

Jaúregui, A. (17 de marzo de 2021). *Ayacucho: fiscalía intervino restaurantes que no cumplían con medidas de bioseguridad*. Obtenido de El comercio: <https://elcomercio.pe/peru/ayacucho-fiscalia-intervino-restaurantes-no-cumplen-con-medidas-de-bioseguridad-nnpp-noticia/>

Kayrite, Q. Q., Hailu, A. A., Tola, T. N., Adula, T. D., & Lambyo, S. H. (2020). Compliance with COVID-19 preventive and control measures among food and drink establishments in Bench-Sheko and West-Omo Zones, Ethiopia, 2020.(Cumplimiento de COVID-19 preventivo y de control medidas entre los establecimientos de alimentación y bebidas en zonas de Bench-Sheko y West-Omo , Etiopía , 2020,) *International Journal of General Medicine*, 13, 1147–1155.

Liberti, J. M., & Petersen, M. A. (2019). Information: Hard and soft. *Review of Corporate Finance Studies*, 8(1), 1-41. Obtenido de <https://academic.oup.com/rcfs/article-abstract/8/1/1/5220773>

Mohammadi-Nasrabadi, F., Salmani, Y., & Esfarjani, F. (2021). A quasi-experimental study on the effect of health and food safety training intervention on restaurant food handlers during the COVID-19 pandemic. *Food Science & Nutrition*, 9(7), 3655–3663. Obtenido de file:///C:/Users/DIANA/Downloads/fsn3.2326.pdf

Pajuelo Torres, L. A., & Terán Alfaro, P. G. (2020). *Aplicación del protocolo de bioseguridad COVID -19 y la satisfacción del cliente en el restaurante Café Cena Fonseca, Trujillo, 2020*. Trujillo, Perú: Universidad César Vallejo. Obtenido de [https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/56185/Pajuelo_TLA-Ter%
c3%a1n_APG-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/56185/Pajuelo_TLA-Ter%c3%a1n_APG-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

PRODUCE. (2020). *Protocolo sanitario de operación ante el Covid-19 para restaurantes y servicios afines en la modalidad de atención en salón*. Ministerio de Producción, Lima. Obtenido de https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/999252/Protocolo_Restaurantes_y_afines_con_atenci%C3%B3n_en_sal%C3%B3n.pdf

Rodríguez, S. y Vargas, F. (2020). *Impacto de la implementación de los protocolos de bioseguridad COVID-19 en la satisfacción de los clientes del restaurante Exquisiteces Huancayo, 2020*. Trabajo de investigación para optar el Grado Académico de Bachiller en Administración, Escuela Académico Profesional de Administración y Marketing, Universidad Continental, Huancayo, Perú. Obtenido de <https://repositorio.continental.edu.pe/handle/20.500.12394/9887>

Restrepo, J. (01 de julio de 2020). *Restaurantes ya cuentan con protocolos de bioseguridad*. Obtenido de Ministerio de Salud de Colombia : <https://colombia.ladevi.info/reactivacion-restaurantes/restaurantes-ya-cuentan-protocolos-bioseguridad-n23199>

Robina, R., Medina, J., Moreno, L., Jiménez, H., & Sánchez, M. (2021). Safety and health measures for COVID-19 transition period in the hotel industry in Spain.

“Efectividad de un programa de capacitación en la aplicación de protocolos de bioseguridad para prevenir la COVID-19 en un Restaurante de parrillas, Trujillo, 2021”

International Journal of Environmental Research and Public Health, 18(728), 1-19.

Obtenido de <https://www.mdpi.com/1660-4601/18/2/718/pdf>

Sector gastronómico: Un nuevo inicio en el bicentenario del Perú. (s/f). Edu.pe. Recuperado el 14 de marzo de 2022, de <https://www.esan.edu.pe/conexion-esan/sector-gastronomico-un-nuevo-inicio-en-el-bicentenario-del-peru-1>

(S/f). 100 mil restaurantes cerraron en el Perú por la pandemia (7 de Noviembre del 2020). usil.edu.pe, Universidad Privada de Lima de <https://www.usil.edu.pe/noticias/100-mil-restaurantes-cerraron-en-el-peru-la-pandemia>

ANEXOS

ANEXO n.º 1

ACTA DE AUTORIZACIÓN PARA PRESENTACIÓN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

El asesor Gaby Mónica, Felipe Bravo, docente de la Universidad Privada del Norte, Facultad de Negocios, Carrera profesional de Administración y Servicios Turísticos, ha realizado el seguimiento del proceso de formulación y desarrollo del proyecto de investigación del(os) estudiante(s):

- Diana Antonella Peláez Floreano

Por cuanto, **CONSIDERA** que el proyecto de investigación titulado: “Efectividad de un Programa de Capacitación en la aplicación de Protocolos de Bioseguridad para prevenir la Covid-19 en un Restaurante de parrillas Trujillo, 2021” para aspirar al título profesional por la Universidad Privada del Norte, reúne las condiciones adecuadas, por lo cual, **AUTORIZA** al(los) interesado(s) para su presentación.

Dr. Gaby Mónica Felipe Bravo Asesor

ANEXO n.º 2

Matriz de consistencia

Problema	Objetivo	Hipótesis	Variables	Dimensiones	Indicadores
<p>General</p> <p>¿Cuál es la efectividad de un programa de capacitación en la aplicación de protocolos de bioseguridad para prevenir la COVID-19 en un Restaurante de Parrillas, Trujillo, 2021?</p>	<p>General</p> <p>Determinar la efectividad de un programa de capacitación en la aplicación de protocolos de bioseguridad para prevenir la COVID-19 en un Restaurante de Parrillas-Trujillo, 2021.</p>	<p>General</p> <p>El programa de capacitación sobre la aplicación de Protocolos de Bioseguridad para prevenir la COVID-19 es efectivo pues influye significativamente en el conocimiento de los trabajadores de un Restaurante de Parrillas, Trujillo, 2021.</p>	<p>Variable 1: Programa de Capacitación</p>	Información	Conocimiento
					Aptitud
				Concientización	Actitud
					Disponibilidad
					Resolución de problemas
					Empleo de EPP
	<p>Específico</p> <p>Elaborar un instrumento para medir el conocimiento del personal en la aplicación de protocolos de bioseguridad para prevenir la COVID-19 en un Restaurante de Parrillas, Trujillo, 2021.</p>	<p>Nula</p> <p>El programa de capacitación sobre la aplicación de Protocolos de Bioseguridad para prevenir la COVID-19 no es efectivo pues no influye significativamente</p>	<p>Variable 2: Protocolos de bioseguridad Covid-19</p>	Equipo de protección de personal	Uso de mascarillas
					Distanciamiento social
					Requisitos básicos
				Instalaciones y servicios	Abastecimiento de agua
					Saneamiento
					Limpieza y desinfección
Disposición de residuos sólidos					
Servicios higiénicos y vestuario					
Equipos sanitarios					
Estación de servicio					

<p>Identificar el nivel de cumplimiento del Protocolo de Bioseguridad para prevenir la COVID-19 en un restaurante de parrillas, Trujillo, 2021.</p> <p>Registrar los datos obtenidos de la aplicación de una evaluación diagnóstica sobre la aplicación de protocolos de bioseguridad para prevenir la COVID-19 en un Restaurante de Parrillas, Trujillo, 2021.</p> <p>Organizar un programa de capacitación sobre protocolos de bioseguridad para prevenir la COVID-19 en un Restaurante de Parrillas, Trujillo, 2021.</p> <p>Registrar los datos obtenidos de la aplicación de una evaluación final sobre la aplicación de</p>	<p>en el conocimiento de los trabajadores de un Restaurante de Parrillas, Trujillo, 2021.</p>			Distribución del salón	
				Personal	Personal administrativo y operativo
					A terceros
				Cliente	Proceso de atención
					Medios de pago
					Sensibilización
				Procesos operativos	Compra
					Recepción
					Almacenamiento
					Acondicionamiento
Preparación de pedidos					
Atención en salón					

“Efectividad de un programa de capacitación en la aplicación de protocolos de bioseguridad para prevenir la COVID-19 en un Restaurante de parrillas, Trujillo, 2021”

	protocolos de bioseguridad para prevenir la COVID-19 en un Restaurante de Parrillas, Trujillo, 2021.				
--	--	--	--	--	--

Nota. Elaboración propia

ANEXO n.º 3

Cronograma de actividades

ACTIVIDADES	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL
Presentación del esquema de proyecto de investigación									
Asignación de los temas de investigación									
Pautas para la búsqueda de información.									
Planteamiento del problema y fundamentación teórica									
Justificación, hipótesis y objetivos de la investigación									
Diseño, tipo y nivel de investigación									
Aspectos administrativos									
Presentación del proyecto de investigación									
Aprobación del proyecto de investigación									

Presentación de la estructura de informe de investigación									
Diseño de Instrumentos									
Validez y confiabilidad del Instrumento de recolección de datos									
Recolección de Datos									
Procesamiento y tratamiento estadístico de datos.									
Descripción de resultados.									
Discusión de los resultados, conclusiones y recomendaciones									
Presentación de informe de proyecto de Investigación.									

Nota. Elaboración propia

ANEXO n.º 4

Primera capacitación



Fuente: Fotografía tomada por el autor

ANEXO n.º 5

Segunda capacitación



Fuente: Fotografía tomada por el autor

ANEXO n.º 6

Llenado de encuesta Virtual



Fuente: Fotografía tomada por el autor



Fuente: Fotografía tomada por el autor

ANEXO n.º 7

Administradores del Restaurante de parrillas de la ciudad de Trujillo



Fuente: Fotografía tomada por el autor

ANEXO n.º 8

Implementación de carteles preventivos sobre COVID-19



Fuente: Fotografía tomada por el autor

ANEXO n.º 9

Colocación de carteles de sensibilización



Fuente: Fotografía tomada por el autor




Fuente: Fotografía tomada por el autor

“Efectividad de un programa de capacitación en la aplicación de protocolos de bioseguridad para prevenir la COVID-19 en un Restaurante de parrillas, Trujillo, 2021”

ANEXO n.º 10

Resultado de la validación de instrumento de juicio de expertos – Olenka Sofia Avila Loyola



VALIDEZ BASADA EN CONTENIDO

Nombre completo	Olenka Sofia Avila Loyola
Años de experiencia profesional	10 años
Grado académico	Maestra docencia universitaria e investigación
Especialidad	Licenciada en Turismo

Estimado(s) especialista:
Reciba mi cordial saludo. El presente instrumento tiene como finalidad medir: “Elaborar un instrumento para medir el conocimiento del personal sobre la aplicación de protocolos de bioseguridad para prevenir la COVID-19 en el Restaurant Parrilladas El Arriero -Trujillo, 2021”. En este sentido le solicito pueda evaluar los 20 ítems, tomando en cuenta tres criterios: Relevancia, coherencia y claridad. Su sinceridad y participación contribuirá en la identificación de posibles fallas en el instrumento.

I. Breve descripción del(los) constructo(s):
(Definir su(s) variable(s) citando al autor).

II. Criterios de calificación:

a) **Relevancia:** El ítem es esencial o importante y por lo tanto debe ser incluido para evaluar la(s) variable(s). El puntaje que se asignará es el siguiente:


Nada relevante	Poco relevante	Relevante	Totalmente relevante
0	1	2	3

b) **Coherencia:** El ítem guarda relación con la dimensión que se está midiendo. El puntaje que se asignará es el siguiente:


No es coherente	Poco coherente	Coherente	Totalmente coherente
0	1	2	3

c) **Claridad:** El ítem es entendible, claro y comprensible. El puntaje que se asignará es el siguiente:


Nada claro	Mediamente claro	Claro	Totalmente claro
0	1	2	3



Variable: PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD (Buenos Burgos (2021) la teoría del protocolo se guía por un orden jerárquico que se deben aplicar para poder evitar la propagación de enfermedades. En este particular, la teoría del protocolo implica procedimientos técnicos que permitan la adecuada atención dentro de los establecimientos para evitar la contaminación por COVID-19)		Relevancia			Coherencia			Claridad			Sugerencias		
Ítem		Puntaje			Puntaje			Puntaje					
Nº	EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL												
1	Marque cuáles son los EPP que deben usar los empleados con manipulación directa con alimentos que serán de consumo inmediato?			3			3			3			
2	¿Qué tipo de mascarilla se recomienda utilizar para el puesto de trabajo de Mediano Riesgo de Exposición?			3			3			3			
3	¿Cuál es la distancia que debe mantener el personal del servicio hacia el cliente cuando éste tenga puesta la mascarilla?			3			3			3			
Nº	INSTALACIONES Y SERVICIOS												
4	¿Cuál es la distancia mínima que se debe mantener en los ambientes confinados como almacenes, vestuarios o SS. HH?			2			3			3			
5	¿Cómo se debe realizar el correcto procedimiento para deschar las botas de plástico de los tachos de basura?			3			3			3			
6	¿Qué se debe hacer en los puntos de lavado dentro del Restaurante?			3			3			3			
7	¿Qué tipo de tachos debe implementarse en el restaurante para el descarte de los EPP?			3			3			3			
8	¿Dónde deben ubicarse los puntos de lavado y desinfección de manos?			3			3			3			
Nº	PERSONAL												
9	La temperatura referencial para restringir el acceso del personal al cliente al restaurante es mayor a:			3			3			3			
10	¿Cómo deben ser las capacitaciones dirigidas al personal, mientras dure el estado de emergencia frente a la COVID-19?			3			3			3			
11	¿En qué momento el personal de atención debe lavarse y desinfectarse las manos?			3			3			3			




12	¿Qué consideraciones debe tener el personal de atención al cliente antes del inicio de sus actividades?			3			3			3			
Nº	CLIENTE												
13	¿Cuál es el protocolo que debe cumplir el cliente al ingresar al Restaurante?			3			3			3			
14	¿Qué medios se deben utilizar en el restaurante para difundir la carta a los clientes?			3			3			3			
15	¿En qué momento se debe realizar el armado de vajillas y utensilios en la mesa del cliente?			3			3			3			
16	¿Qué obligaciones debe cumplir el cliente dentro del restaurante? Marque la opción correcta.			3			3			3			
Nº	PROCESOS OPERATIVOS												
17	¿Qué medidas se debe tener en cuenta durante el proceso de compra?			3			3			3			
18	¿En qué momento el personal de atención al cliente debe lavarse y desinfectar sus manos?			3			3			3			
19	Durante el proceso de preparación de pedidos ¿Qué se debe verificar en los envases primarios? Marque la opción correcta			3			3			3			
20	¿Cuáles son los EPP que debe utilizar el personal durante el proceso de atención en salón?			3			3			3			


 (Firma)
 Olenka Sofia Avila Loyola
 40367284
 (Nombre y DNI de jurado)
 02 de septiembre 2021

“Efectividad de un programa de capacitación en la aplicación de protocolos de bioseguridad para prevenir la COVID-19 en un Restaurante de parrillas, Trujillo, 2021”

ANEXO n.º 11

Resultado de la validación de instrumento de juicio de expertos – Jamy María Hurtado Castañeda



VALIDEZ BASADA EN CONTENIDO

Nombre completo	Jamy María Hurtado Castañeda
Años de experiencia profesional	20 años
Grado académico	Maestra en Ciencias Sociales con mención en Planificación y Gestión Turística
Especialidad	Licenciada en Turismo

Estimado(s) especialista:
Reciba mi cordial saludo. El presente instrumento tiene como finalidad medir: “Elaborar un instrumento para medir el conocimiento del personal sobre la aplicación de protocolos de bioseguridad para prevenir la COVID-19 en el Restaurant Parrilladas El Arriero -Trujillo, 2021”. En este sentido le solicito pueda evaluar los 20 ítems, tomando en cuenta tres criterios: Relevancia, coherencia y claridad. Su sinceridad y participación contribuirá en la identificación de posibles fallas en el instrumento.

I. Breve descripción del(los) constructo (s):
(Definir su(s) variable(s) citando al autor).

II. Criterios de calificación:

a) **Relevancia:** El ítem es esencial o importante y por lo tanto debe ser incluido para evaluar la(s) variable(s). El puntaje que se asignará es el siguiente:


Nada relevante	Poco relevante	Relevante	Totalmente relevante
0	1	2	3

b) **Coherencia:** El ítem guarda relación con la dimensión que se está midiendo. El puntaje que se asignará es el siguiente:

No es coherente	Poco coherente	Coherente	Totalmente coherente
0	1	2	3


c) **Claridad:** El ítem es entendible, claro y comprensible. El puntaje que se asignará es el siguiente:

Nada claro	Medianamente claro	Claro	Totalmente claro
0	1	2	3




Variable: PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD
(Ramón Burgos (2021) la teoría del protocolo se guía por un orden jerárquico que se deben aplicar para poder evitar la propagación de enfermedades. En este particular, la teoría del protocolo implica procedimientos técnicos que permiten la adecuada atención dentro de los establecimientos para evitar la contaminación por COVID-19)

Ítem	Relevancia			Coherencia			Claridad			Sugerencias		
	Puntaje			Puntaje			Puntaje					
Nº EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL												
1 Marque ¿cuáles son las EPP que deben portar los empleados con manipulación directa con alimentos que serán de consumo inmediato?		3			3			3				
2 ¿Qué tipo de mascarilla se recomienda utilizar para el puesto de trabajo de Mediano Riesgo de Exposición?		3			3			3				
3 ¿Cuál es la distancia que debe mantener el personal del servicio hacia el cliente cuando este tenga puesta la mascarilla?		3			3			3				
Nº INSTALACIONES Y SERVICIOS												
4 ¿Cuál es la distancia mínima que se debe mantener en los ambientes confinados como almacenes, vestuarios o SS. HH?		3			3			3				
5 ¿Cómo se debe realizar el correcto procedimiento para desechar las bolsas de plástico de los tachos de basura?		3			3			3				
6 ¿Qué se debe incluir en los puntos de lavado dentro del restaurante?		3			3			3				
7 ¿Qué tipo de tachos debe implementarse en el restaurante para el descarte de los EPP?		3			3			3				
8 ¿Dónde deben ubicarse los puntos de lavado y desinfección de manos?		3			3			3				
Nº PERSONAL												
9 La temperatura referencial para restringir el acceso del personal o cliente al restaurante es mayor a:		3			3			3				
10 ¿Cómo deben ser las capacitaciones dirigidas al personal, mientras dure el estado de emergencia frente a la COVID-19?		3			3			3				
11 ¿En qué momento el personal de atención debe lavarse y desinfectarse las manos?		3			3			3				



Nº PROCESOS OPERATIVOS


12 ¿Qué consideraciones debe tener el personal de atención ¿al cliente? antes del inicio de sus actividades?		3			3			3				
Nº CLIENTE												
13 ¿Cuál es el protocolo que debe cumplir el cliente al ingresar al restaurante?		3			3			3				
14 ¿Qué medios se deben utilizar en el restaurante para difundir la carta a los clientes?		3			3			3				
15 ¿En qué momento se debe realizar el armado de vajillas y utensilios en la mesa del cliente?		3			3			3				
16 ¿Qué obligaciones debe cumplir el cliente dentro del restaurante? Marque la opción correcta.		3			3			3				
Nº PROCESOS OPERATIVOS												
17 ¿Qué medidas se debe tener en cuenta durante el proceso de compra?		3			3			3				
18 ¿En qué momento el personal de atención al cliente debe lavarse y desinfectar sus manos?		3			3			3				
19 Durante el proceso de preparación de pedidos ¿Qué se debe verificar en los envases primarios? Marque la opción correcta		3			3			3				
20 ¿Cuáles son los EPP que debe utilizar el personal durante el proceso de atención en salón?		3			3			3				


 JAMY MARÍA HURTADO CASTAÑEDA
 DNI: 18214972
 06 de setiembre del 2021

“Efectividad de un programa de capacitación en la aplicación de protocolos de bioseguridad para prevenir la COVID-19 en un Restaurante de parrillas, Trujillo, 2021”

ANEXO n.º 12

Resultado de la validación de instrumento de juicio de expertos – José Milton de la Cruz Luján



VALIDEZ BASADA EN CONTENIDO

Nombre completo	José Milton De la Cruz Luján
Años de experiencia profesional	12 años
Grado académico	Maestría en Ciencias
Especialidad	Biología – Microbiología – Parasitología

Estimado(a) especialista:
Reciba mi cordial saludo. El presente instrumento tiene como finalidad medir la efectividad de un Programa de Capacitación virtual en la aplicación de Protocolos de Bioseguridad para prevenir la COVID-19 en el Restaurant Parrilladas El Arriero -Trujillo, 2021. En este sentido le solicito pueda evaluar los 20 ítems, tomando en cuenta tres criterios: Relevancia, coherencia y claridad. Su sinceridad y participación contribuirá en la identificación de posibles fallas en el instrumento.

I. Breve descripción de(los) constructo (s):
(Definir su(s) variable(s) citando al autor).

II. Criterios de calificación:

a) **Relevancia:** El ítem es esencial o importante y por lo tanto debe ser incluido para evaluar la(s) variable(s). El puntaje que se asignará es el siguiente:


Nada relevante	Poco relevante	Relevante	Totalmente relevante
0	1	2	3

b) **Coherencia:** El ítem guarda relación con la dimensión que se está midiendo. El puntaje que se asignará es el siguiente:


No es coherente	Poco coherente	Coherente	Totalmente coherente
0	1	2	3

c) **Claridad:** El ítem es entendible, claro y comprensible. El puntaje que se asignará es el siguiente:

Nada claro	Mediamente claro	Claro	Totalmente claro
0	1	2	3



Variable: PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD (Ramos Burgos (2021) la teoría del protocolo se guía por un orden jerárquico que se deben aplicar para poder evitar la propagación de enfermedades. En este particular, la teoría del protocolo implica procedimientos técnicos que permiten la adecuada atención dentro de los establecimientos para evitar la contaminación por COVID-19)	Relevancia	Coherencia	Claridad	Sugerencias
Nº	Puntaje			
Nº EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL				
1 Marque ¿Cuáles son las EPP que deben portar los empleados con manipulación directa de alimentos que serán de consumo inmediato?	3		3	
2 ¿Qué tipo de mascarilla se recomienda utilizar para el puesto de trabajo de mediano riesgo de exposición?	3		3	
3 ¿Cuál es la distancia que debe mantener el personal del servicio hacia el cliente cuando éste tenga puesta la mascarilla?	3		3	
Nº INSTALACIONES Y SERVICIOS				
4 ¿Cuál es la distancia mínima que se debe mantener en los ambientes confinados como almacenes, vestuarios o SS. 180?	3		3	
5 ¿Qué se debe incluir en los puntos de lavado de manos?	3		3	
6 ¿Cuál es el procedimiento correcto para desechar las bolsas de plástico de los tachos de basura?	3		3	
7 ¿Cómo debe ser la preparación correcta de la estación de servicio?	3		3	
8 Es una acción correcta para una adecuada distribución de mesa y clientes en salón:	3		3	
Nº PERSONAL				
9 La temperatura referencial para restringir el acceso del personal al restaurante es mayor a:	3		3	
10 ¿Cómo deben ser las capacitaciones dirigidas al personal, mientras dure el estado de emergencia frente a la COVID-19?	3		3	
11 ¿En qué momento el personal de atención debe lavarse y desinfectarse las manos?	3		3	



12 ¿Qué consideraciones debe tener el personal de atención al cliente antes del inicio de sus actividades?	3		3		3	Se ha retirado los signos de interrogación de "al cliente". Asumo que personal de atención al cliente es el personal de salón. O también incluye al personal que despacha para llevar???? Sugiero especificar.
Nº CLIENTE						
13 ¿Cuál es el protocolo que debe cumplir el cliente al ingresar al Restaurante?	3		3		3	
14 ¿Qué acciones debe tener el cliente al momento de realizar el pago?	3		3		3	
15 ¿Qué medidas tomar para la sensibilización al cliente para cuidado por COVID-19?	3		3		3	Sugiero: ¿Cuáles de las siguientes medidas se deben tomar para la sensibilización de los clientes respecto a los cuidados contra la COVID 19? ¿Qué obligaciones debe cumplir el cliente dentro del restaurante para prevenir la COVID 19?
16 ¿Qué obligaciones debe cumplir el cliente dentro del restaurante? Marque la opción correcta.	3		3		3	
Nº PROCESOS OPERATIVOS						
17 ¿Qué medidas se debe tener en cuenta durante el proceso de compra?	3		3		3	
18 ¿Qué acción es correcta durante el proceso de recepción?	3		3		3	
19 Durante el proceso de preparación de pedidos ¿Qué se debe verificar en los envases primarios? Marque la opción correcta	3		3		3	
20 ¿Cuáles son los EPP que debe utilizar el personal durante el proceso de atención en salón?	3		3		3	



José Milton De la Cruz Luján
DNI N° 18125010
28-09-2021

ANEXO n.º 13

Resultados de la matriz de V Aiken del instrumento - encuesta

Método diseñado por Dr. José Ventura:								
Instrucciones: Inserte los valores según lo obtenido en su juicio de expertos. Los valores que denen colora serán: 0, 1,2 o 3								
Retirar los números colocados en la zona coloreada.								
Min	0							
Max	3							
K(jueces)	3							
		Juez 1	Juez 2	Juez 3	Promedio	DE	V Aiken	Interpretación de validez
Item 1	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
Item 2	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
Item 3	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
Item 4	Relevancia	2	3	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
	Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
Item 5	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
Item 6	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
Item 7	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
Item 8	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
Item 9	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
Item 10	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
Item 11	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
Item 12	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
Item 13	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
Item 14	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
Item 15	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
Item 16	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
Item 17	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO

“Efectividad de un programa de capacitación en la aplicación de protocolos de bioseguridad para prevenir la COVID-19 en un Restaurante de parrillas, Trujillo, 2021”

Item 18	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
Item 19	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
Item 20	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
						VALIDEZ DEL INSTRUMENTO	1.00	
						MAYOR IGUAL 0.70		VÁLIDO
						MENOR 0.70		INVÁLIDO

Fuente: Datos obtenido de la plantilla V Aiken juicio de expertos

ANEXO n.º 14

CUESTIONARIO

ENCUESTA PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD PARA PREVENIR LA COVID-19 EN RESTAURANTES

Cuestionario dirigido a los trabajadores de un Restaurante de Parrillas, Trujillo, 2021

Objetivo: Recoger información sobre los conocimientos y aptitudes de los trabajadores del Restaurant Parrilladas El Vaquero sobre los Protocolos de Bioseguridad para prevenir la COVID-19.

Indicaciones: Lee cuidadosamente cada pregunta y marqué la respuesta que consideré correcta

Edad:

Sexo:

- 1- Marque ¿cuáles son las EPP que deben portar los empleados con manipulación directa con alimentos que serán de consumo inmediato?
 - a- Mascarilla Quirúrgica, protector facial, cofia, delantal de plástico y guantes de primer uso.
 - b- Mascarilla Comunitaria, protector facial, delantal de plástico y guantes.
 - c- Mascarilla Comunitaria, protector facial, delantal de plástico y guantes de primer uso.
 - d- Mascarilla Quirúrgica, protector facial, delantal de plástico y guantes de primer uso.

- 2- ¿Qué tipo de mascarilla se recomienda utilizar para el puesto de trabajo de Mediano Riesgo de Exposición?
 - a- Mascarilla Comunitaria
 - b- Mascarilla Reutilizable
 - c- Mascarilla Quirúrgica
 - d- Ninguna de las Anteriores

- 3- ¿Cuál es la distancia que debe mantener el personal del servicio hacia el cliente cuando éste tenga puesta la mascarilla?

- a- 1m
 - b- 1,5 m
 - c- 2m
 - d- Ninguna de las Anteriores
- 4-** ¿Cuál es la distancia mínima que se debe mantener en los ambientes confinados como almacenes, vestuarios o SS. HH?
- a- 1m
 - b- 1,5 m
 - c- 2m
 - d- 2.5 m
- 5-** ¿Qué se debe incluir en los puntos de lavado de manos?
- a- Jabón líquido, papel toalla y/o secador de manos eléctrico, tacho para residuos sólidos.
 - b- Jabón líquido, papel toalla, material informativo sobre lavado de manos, tacho para residuos sólidos de accionamiento no manual
 - c- Jabón líquido, papel toalla y/o secador de manos eléctrico, tacho para residuos sólidos de accionamiento no manual, material informativo sobre correcto lavado de manos
 - d- Ninguna de las Anteriores
- 6-** ¿Cuál es el procedimiento correcto para desechar las bolsas de plástico de los tachos de basura?
- a- Amarradas y rociados con solución de hipoclorito de sodio (lejía) al 0.5%

- b- Amarradas con doble nudo y rociados con solución de hipoclorito de sodio (lejía) al 0.5%
 - c- Amarradas y rociados con solución de hipoclorito de sodio (lejía) al 0.05%
 - d- Rociados con solución de hipoclorito de sodio (lejía) al 0.05%
- 7- ¿Cómo debe ser la preparación correcta de la estación de servicio?**
- a- Tener la cantidad suficiente de vajilla, cubiertos, servilletas en función al aforo vigente
 - b- Las salsas, azúcar, mantequilla deben entregarse en opciones individuales, de un solo uso.
 - c- Los cubiertos y servilletas deben entregarse protegidos y de forma individual.
 - d- Todas las anteriores
- 8- Es una acción correcta para una adecuada distribución de mesas y clientes en salón:**
- a- Enumerar las mesas para facilitar una adecuada distribución.
 - b- La distancia entre los bordes de las mesas del salón cuando los comensales se dan la espalda debe ser de 1,5 metros.
 - c- Las zonas de alto tránsito como pasillos deben tener una distancia de 2m entre los bordes de las mesas del salón.
 - d- Todas son correctas
- 9- La temperatura referencial para restringir el acceso del personal al restaurante es mayor a:**
- a- Temperatura corporal mayor a 37°C.
 - b- Temperatura corporal mayor a 38°C.
 - c- Temperatura corporal mayor a 39°C.

- d- Ninguna de las anteriores
- 10-** ¿Cómo deben ser las capacitaciones dirigidas al personal, mientras dure el estado de emergencia frente a la COVID- 19?
- a- Registradas
 - b- Documentadas
 - c- Registradas, documentadas y de preferencia virtuales
 - d- Todas las anteriores
- 11-** ¿En qué momento el personal de atención debe lavarse y desinfectarse las manos?
- a- Antes, durante y después de sus actividades.
 - b- Cada vez que la ocasión lo amerite.
 - c- Al toser o estornudar
 - d- Todas las anteriores
- 12-** ¿Qué consideraciones debe tener el personal de atención al cliente antes del inicio de sus actividades?
- a- Uso de mascarilla, controlar la temperatura corporal, limpieza y desinfección de manos y calzado.
 - b- Uso de mascarilla, control de sintomatología diariamente, controlar la temperatura corporal, limpieza y desinfección de manos y calzado e indumentaria limpia.
 - c- Uso de mascarilla, control de sintomatología diariamente, controlar la temperatura corporal, limpieza y desinfección de manos y calzado.
 - d- Uso de mascarilla, control de sintomatología, controlar la temperatura corporal, limpieza y desinfección de manos e indumentaria limpia.
- 13-** ¿Cuál es el protocolo que debe cumplir el cliente al ingresar al Restaurante?

- a- Uso y buen estado de la mascarilla.
- b- Control de Temperatura
- c- Lavado y desinfección de manos y calzado
- d- Todas las anteriores

14- ¿Qué acciones debe tener el cliente al momento de realizar el pago?

- a- Pagar con sistemas virtuales de preferencia.
- b- Tratar en lo menos posible pagar en efectivo.
- c- Desinfectarse después de cada operación realizada.
- d- Todas las anteriores

15- ¿Cuáles de las siguientes medidas se deben tomar para la sensibilización de los clientes respecto a los cuidados contra la COVID 19?

- a- Colocar carteles informativos sobre el coronavirus en lugares visibles como entradas y SS.HH.
- b- Comunicar las medidas de prevención del restaurante en los sitios web o redes.
- c- Todas las anteriores

16- ¿Qué obligaciones debe cumplir el cliente dentro del restaurante para prevenir la COVID 19?

- a- Retirarse la mascarilla sólo al momento de consumir los alimentos.
- b- Mantener el distanciamiento social de 1m con el mozo durante el servicio.
- d- Colocarse la mascarilla luego de consumir los alimentos.
- e- Todas las alternativas.

17- ¿Qué medidas se debe tener en cuenta durante el proceso de compra?

- a- Mantener la distancia social de 1m.

- b- Realizar la desinfección de manos cada vez que sea necesario.
- c- verificar que el proveedor cumpla con las medidas preventivas sanitarias
- d- todas las anteriores.

18- ¿Qué acción no es correcta durante el proceso de recepción?

- a- Eliminar los empaques que no son necesarios para las siguientes etapas del proceso.
- b- No es obligatorio utilizar delantales en todo momento de la operación.
- c- Realizar la desinfección de delantales y manos cada vez que sea necesario.
- d- Evitar tocarse la boca, nariz y ojo.

19- Durante el proceso de preparación de pedidos ¿Qué se debe verificar en los envases primarios? Marque la opción correcta

- a- Higiene
- b- Hermeticidad externa
- c- Higiene y hermeticidad externa
- d- Buen estado de conservación

20- ¿Cuáles son los EPP que debe utilizar el personal durante el proceso de atención en salón?

- a- mascarilla comunitaria y protector facial
- b- mascarilla quirúrgica o comunitaria
- c- mascarilla quirúrgica y protector facial
- d- Todas las anteriores

ANEXO n.º 15

Resultados de la primera Evaluación de la Lista de Chequeo de Vigilancia de la COVID-19

ELEMENTO	CUMPLE (SI/NO)	DETALLES / PENDIENTES POR MEJORAR
Limpieza del Centro de labores		
Limpieza de la cocina	SI	
Limpieza del almacén	SI	
Limpieza del salón	SI	
Limpieza del área de recepción	SI	
Limpieza de vestidores y SS. HH	SI	
Desinfección del Centro de labores		
Desinfección de la cocina	SI	
Desinfección del almacén	SI	
Desinfección del salón	SI	
Desinfección del área de recepción	SI	
Desinfección de vestidores y SS. HH	SI	
Se evalúa la condición de salud de todos los trabajadores periódicamente		
1- Toma de Temperatura diaria en forma aleatoria	NO	No hay una persona encargada que supervise al personal la toma de temperatura al momento de ingresar a laborar.
2- Ficha de sintomatología de la COVID-19	NO	
3- Aplicación de pruebas serológicas cuando lo ameriten	NO	No aplican prueban a sus trabajadores
CASOS SOPECHOSOS		
Aplicación de la ficha epidemiológica de la COVID-19 establecida por MINSA a todos los casos sospechosos en trabajadores de bajo riesgo.	NO	
Identificación de contactos en casos sospechosos	NO	
Se comunica a la autoridad de salud de su jurisdicción o EPS para el seguimiento de casos correspondientes.	NO	
Se realiza seguimiento Clínico a distancia diariamente al trabajador identificado como sospechoso	SI	
MEDIDAS DE HIGIENE		
Se aseguran los puntos de lavado de mano con agua potable, jabón líquido o jabón desinfectante y papel toalla	SI	
Se aseguran puntos de alcohol para la desinfección de manos	SI	Por mejorar ya que solo tiene un punto de desinfección al momento de ingresar al restaurante
Se ubica un punto de lavados o dispensador de alcohol en el ingreso del centro de trabajo	SI	

Los trabajadores proceden al lavado de manos previo al inicio de sus actividades laborales	SI	
Se colocan carteles en las partes superiores de los puntos de lavado para la ejecución adecuada del método de lavado correcto o el uso de alcohol para la higiene de manos	NO	
SENSIBILIZACIÓN DE LA PREVENCIÓN DEL CONTAGIO EN EL CENTRO DE TRABAJO		
Se difunde información sobre coronavirus y medios de protección laboral en lugares visibles	NO	
Se difunde la importancia del lavado de manos, toser o estornudar cubriéndose la boca con la flexura del codo, no tocarse el rostro, entre otras prácticas de higiene	NO	No se brinda capacitación ni sensibilización a los trabajadores
Todos los trabajadores utilizan mascarilla de acuerdo al nivel de riesgo del puesto de trabajo	SI	Si las utilizan, pero los trabajadores desconocen su nivel de riesgo de puesto de trabajo
Se facilitan medios para responder las inquietudes de los trabajadores respecto a la COVID-19	NO	
MEDIDAS PREVENTIVAS		
Ambientes adecuadamente ventilados	SI	Algunos espacios si están bien ventilados, pero también hay otras áreas del salón que están muy cerrados y no hay una correcta ventilación.
Se cumple con el distanciamiento social de 1m entre trabajadores, además del uso permanente de protector respiratorio, mascarilla quirúrgica o comunitaria según corresponda	SI	Si se cumple con el distanciamiento, pero el personal de atención solo utiliza mascarilla, más no utiliza protector facial.
Existen medidas de protección a los trabajadores en puestos de atención al cliente, mediante el empleo de barreras físicas	SI	Se han implementado barreras físicas en el área de caja
Se evita las conglomeraciones durante el ingreso y la salida del centro de trabajo	SI	
Se establecen puntos estratégicos para el acopio y entrega de EPP	SI	No hay un orden ni ubicación adecuada para la entrega de EPP
Se entrega EPP de acuerdo al riesgo del puesto de trabajo	SI	
El trabajador utiliza correctamente el EPP	SI	
Medidas Preventivas Colectivas (Ejemplo: Talleres online sobre Primeros Auxilios, psicológicos, apoyo emocional, difusión de información sobre la COVID-19)	NO	Las únicas capacitaciones que recibieron los trabajadores fueron durante la fase 2 para habilitar el servicio de delivery.
VIGILANCIA DE LA SALUD DEL TRABAJADOR		
Se controla la temperatura corporal de cada trabajador	NO	No se hace todos los días como lo amerita el protocolo ya que no hay una persona responsable que supervise la toma de temperatura.
Se indica evaluación médica de síntomas a todo trabajador que presente temperatura corporal mayor a 38°C.	NO	
Se consideran medidas de salud mental (especificar)	NO	
Se registra en el SICOVID a todos los trabajadores que pasen por una prueba de la COVID-19	NO	
Se les otorga aislamiento domiciliario cubierto por descanso médico por un tiempo no menor a 14 días a aquellos trabajadores diagnosticados con la COVID-19	SI	

Se les otorga licencia por un tiempo de 14 días a aquellos trabajadores que por haber presentado síntomas o haber estado en contacto con un caso positivo de la COVID-19 cumplen cuarentena	SI	
---	-----------	--

Fuente: Lista de chequeo de vigilancia de la COVID-19 según Resolución Ministerial N° 208-2020/PRODUCE

ANEXO n.º 16

Resultados de la Segunda

Evaluación de la Lista de Chequeo de Vigilancia de la COVID-19

ELEMENTO	CUMPLE (SI/NO)	DETALLES / PENDIENTES POR MEJORAR
Limpieza del Centro de labores		
Limpieza de la cocina	SI	
Limpieza del almacén	SI	
Limpieza del salón	SI	
Limpieza del área de recepción	SI	
Limpieza de vestidores y SS. HH	SI	
Desinfección del Centro de labores		
Desinfección de la cocina	SI	
Desinfección del almacén	SI	
Desinfección del salón	SI	
Desinfección del área de recepción	SI	
Desinfección de vestidores y SS. HH	SI	
Se evalúa la condición de salud de todos los trabajadores periódicamente		
1- Toma de Temperatura diaria en forma aleatoria	SI	
2- Ficha de sintomatología de la COVID-19	SI	
3- Aplicación de pruebas serológicas cuando lo ameriten	NO	Aplican principalmente pruebas moleculares ya que son más efectivas
CASOS SOPECHOSOS		
Aplicación de la ficha epidemiológica de la COVID-19 establecida por MINSA a todos los casos sospechosos en trabajadores de bajo riesgo.	SI	
Identificación de contactos en casos sospechosos	NO	
Se comunica a la autoridad de salud de su jurisdicción o EPS para el seguimiento de casos correspondientes.	NO	
Se realiza seguimiento Clínico a distancia diariamente al trabajador identificado como sospechoso	SI	
MEDIDAS DE HIGIENE		

Se aseguran los puntos de lavado de mano con agua potable, jabón líquido o jabón desinfectante y papel toalla	SI	
Se aseguran puntos de alcohol para la desinfección de manos	SI	
Se ubica un punto de lavados o dispensador de alcohol en el ingreso del centro de trabajo	SI	
Los trabajadores proceden al lavado de manos previo al inicio de sus actividades laborales	SI	
Se colocan carteles en las partes superiores de los puntos de lavado para la ejecución adecuada del método de lavado correcto o el uso de alcohol para la higiene de manos	SI	
SENSIBILIZACIÓN DE LA PREVENCIÓN DEL CONTAGIO EN EL CENTRO DE TRABAJO		
Se difunde información sobre coronavirus y medios de protección laboral en lugares visibles	SI	
Se difunde la importancia del lavado de manos, toser o estornudar cubriéndose la boca con la flexura del codo, no tocarse el rostro, entre otras prácticas de higiene	SI	
Todos los trabajadores utilizan mascarilla de acuerdo al nivel de riesgo del puesto de trabajo	SI	
Se facilitan medios para responder las inquietudes de los trabajadores respecto a la COVID-19	SI	
MEDIDAS PREVENTIVAS		
Ambientes adecuadamente ventilados	SI	Por mejorar la infraestructura del restaurante para una mejor ventilación
Se cumple con el distanciamiento social de 1m entre trabajadores, además del uso permanente de protector respiratorio, mascarilla quirúrgica o comunitaria según corresponda	SI	
Existen medidas de protección a los trabajadores en puestos de atención al cliente, mediante el empleo de barreras físicas	SI	Se han implementado barreras físicas en el área de caja
Se evita las conglomeraciones durante el ingreso y la salida del centro de trabajo	SI	
Se establecen puntos estratégicos para el acopio y entrega de EPP	SI	Se estableció un lugar estratégico y una persona encargada para la entrega de EPP
Se entrega EPP de acuerdo al riesgo del puesto de trabajo	SI	
El trabajador utiliza correctamente el EPP	SI	
Medidas Preventivas Colectivas (Ejemplo: Talleres online sobre Primeros Auxilios, psicológicos, apoyo emocional, difusión de información sobre la COVID-19)	SI	
VIGILANCIA DE LA SALUD DEL TRABAJADOR		
Se controla la temperatura corporal de cada trabajador	SI	
Se indica evaluación médica de síntomas a todo trabajador que presente temperatura corporal mayor a 38°C.	SI	
Se consideran medidas de salud mental (especificar)	SI	Si cumple ya que tiene espacios de feedback o retroalimentación para reforzar el entorno laboral
Se registra en el SICOVID a todos los trabajadores que pasen por una prueba de la COVID-19	NO	

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

Fuente: Lista de chequeo de vigilancia de la COVID-19 según Resolución Ministerial N° 208-2020/PRODUCE

ANEXO n.º 17

FORMATO PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	
Fecha: 26 de octubre 27 de octubre	Lugar: Restaurante de parrillas de la ciudad de Trujillo
Hora: 2:30 pm	

1- OBJETIVO

El programa de capacitación se realiza con el objetivo de capacitar a los trabajadores del restaurante de parrillas de la ciudad de Trujillo, 2021.

2- ALCANCE

Aplica a todos los trabajadores del restaurante de parrillas, cuyas actividades o servicios están relacionadas con la manipulación de alimentos y atención en restaurante.

3- RESPONSABLE

La responsable de brindar la capacitación es la autora de este proyecto de investigación

4- DOCUMENTO RELACIONADO

Protocolo Sanitario de operación ante el COVID-19 para restaurantes y servicios afines en la modalidad de atención (Produce, 2020).

5- DESCRIPCIÓN

5.1- Programación

Las capacitaciones se brindaron en dos fechas: 26 y 27 de octubre del 2021

PRIMERA CAPACITACIÓN	MÉTODO	TIEMPO
<p>INICIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Bienvenida y agradecimiento de participación a todos los trabajadores -Registro de los participantes -Presentación de la expositora 	<p>Formato de Registro de Capacitación</p>	<p>10 minutos</p>
<p>PROCESO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se toma una evaluación para medir el conocimiento de los trabajadores del restaurante de parrillas. - Presentación del tema a tratar: Equipos de Protección Persona, Instalaciones y Servicios, y Personal - Presentación de diapositivas - Se resuelven dudas o preguntas por parte de los participantes 	<p>Evaluación del pre-test.</p> <p>Diapositivas</p> <p>Conclusiones de los temas a tratar</p>	<p>35 minutos</p>
<p>FINAL</p> <ul style="list-style-type: none"> -Se brinda un compartir a los participantes 		<p>15 minutos</p>

SEGUNDA CAPACITACIÓN	MÉTODO	TIEMPO
<p>INICIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Bienvenida a los participantes -Registro de los participantes - Se hace un feedback o retroalimentación de los temas ya expuestos. 	<p>Formato de Registro de Capacitación</p>	<p>10 minutos</p>
<p>PROCESO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presentación del tema a tratar: Cliente y Procesos Operativos - Presentación de diapositivas - Se resuelven dudas o preguntas por parte de los participantes - Se evalúa lo aprendido mediante una evaluación post -test 	<p>Diapositivas</p> <p>Conclusiones de los temas a tratar</p> <p>Evaluación del post -test</p>	<p>35 minutos</p>
<p>FINAL</p> <ul style="list-style-type: none"> -Se brinda un compartir a los participantes -Despedida de los participantes 		<p>15 minutos</p>

6- REGISTRO DE ASISTENCIA Y RESULTADO DE EVALUACIONES

El responsable recopila la información obtenida del registro de asistencia y evaluaciones de pre-test y post-test, llenada por los trabajadores del restaurante de parrillas. Una vez obtenidas las notas que arroja la encuesta hecha en el programa de Google forms, se analiza estos datos en el software estadístico SPSS.

7- ETAPA DE SEGUIMIENTO

Se realiza seguimiento con el fin de determinar las oportunidades de mejora en los resultados de evaluación, cuando los participantes no aprueben la evaluación, se vuelve hacer una retroalimentación de los temas expuestos.

8-REGISTRO

Formato registro de participación

NOMBRE DEL RESTAURANTE		FORMATO DE REGISTRO DE CAPACITACIÓN		
FECHA:				
LUGAR:				
TIEMPO:				
TÍTULO DE LA CAPACITACIÓN				
NOMBRE DEL CAPACITADOR				
OBJETIVO DE LA CAPACITACIÓN				
Nº.	NOMBRE DEL PARTICIPANTE	Nº IDENTIFICACIÓN	CARGO	FIRMA DEL PARTICIPANTE
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

“Efectividad de un programa de capacitación en la aplicación de protocolos de bioseguridad para prevenir la COVID-19 en un Restaurante de parrillas, Trujillo, 2021”

ANEXO n.º 18

Registro de los participantes en la primera capacitación


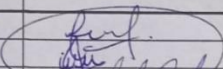
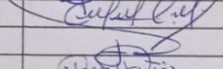
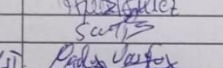
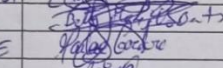
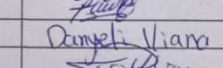
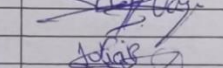
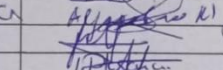
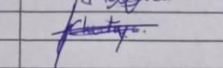
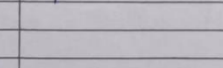
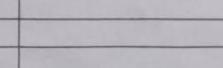
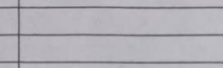
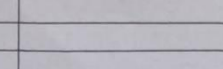
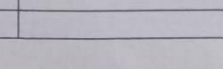




FECHA:		26/10/21		
LUGAR:		Restaurante		
TIEMPO:		1 hora		
TÍTULO DE LA CAPACITACIÓN		Temas: EPP, Instalaciones y Servicios, y Personal		
NOMBRE DEL CAPACITADOR		Antonella Peláez		
OBJETIVO DE LA CAPACITACIÓN				
No.	NOMBRE DEL PARTICIPANTE	Nº IDENTIFICACIÓN	CARGO	FIRMA DEL PARTICIPANTE
1	Doselito	06541235	Puerco	
2	Brazos			
3	Percy	77349609	Parrillero	
4	Periche			
5	Germán	71510309	APOYO	
6	Vasquez			
7	Alejandrina	18098773	Coaña	
8	Mercijido			
9	Retty	43880056	Coaña	
10	Mercijido			
11	Isabel	18154097	Caja	
12	Vásquez			
13	Luis	74612229	MOZO	
14	Gabriela Peláez	15532516	Ayudante de cocina	
15	Carlos Vargas	18066145	Administración	
16	Mabel Nolas	41922328	Gerente	
17	Don Nolas	42458250	MOZO	
18	MARIO GARCIA	18165101	PORRILLO	
19	Sandra Evaristo	45989181	MOZO	
20	Marlene Gordon	17924226	EMPAGUOE	
21	Danyeli Viana	00350382	MOZO	
22	Liliana Luján	47094201	MOZA	
23	Zuly Plesencia	42579435	MOZA	
24	Milagros Chivato	47656414	APOYO	
25				
26				
27				
28				
29				
30				

Fuente: Elaboración Propia

“Efectividad de un programa de capacitación en la aplicación de protocolos de bioseguridad para prevenir la COVID-19 en un Restaurante de parrillas, Trujillo, 2021”

ANEXO n.º 19

Registro de los participantes en la segunda capacitación

		FORMATO DE REGISTRO DE CAPACITACIÓN			
FECHA:	27/10/21				
LUGAR:	Restaurante				
TIEMPO:	1 hora				
TÍTULO DE LA CAPACITACIÓN	Temas : Cliente y Procesos Operativos				
NOMBRE DEL CAPACITADOR	Antonella Peláez				
OBJETIVO DE LA CAPACITACIÓN					
No.	NOMBRE DEL PARTICIPANTE	Nº IDENTIFICACIÓN	CARGO	FIRMA DEL PARTICIPANTE	
1	Gabriela Esteban	15532570	Ayudante		
2	Wenderson Méndez	32468511	Apoyo		
3	Aray Perche	77349609	Parrillero		
4	Juan Nava	42456259	Mozo		
5	Manuel Niñez	41922328	Servant		
6	Sandra Fuentes	45482181	MOZA		
7	Carla Vargas	18056545	Administr		
8	Beth Magallanes	43890036	Cocina		
9	Marlene Gordoa	17924226	EMPAGUE		
10	Luis RAFAEL	74612229	MOZO		
11	Danyel Vano	003503821	Mozo		
12	Isabel Vasquez	18154097	Caja		
13	Isset	71077823	MOZO		
14	Alegranza	18075973	Cocina		
15	Liliani Luján	47091201	Mozca		
16	Zoly Plasencia	42579435	Mozca		
17	Milagres Ordoñez	47656119	Apoyo		
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					

Fuente: Elaboración Propia