# INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO SAN ANTONIO

**Escuela de Negocios**

# Análisis de riesgo Preliminary hazard analysis de emprendimientos de comida rápida en el Barrio de La Tola Alta durante el primer semestre del 2025

**Giovanna Cañar Arcos**

**Administración**

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito

para la obtención del título de

**Tecnólogo Superior en Administración**

**Quito, 14 de mayo de 2025**

# INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO SAN ANTONIO

**Escuela de Negocios**

## HOJA DE CALIFICACIÓN
## DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

**Análisis de riesgo Preliminary hazard analysis de emprendimientos de comida rápida en el Barrio de La Tola Alta durante el primer semestre del 2025**

**Giovanna Cañar Arcos**

**Gustavo Gabriel Hermosa Vega, MSc.**

**Quito, 14 de mayo de 2025**

# DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales del Instituto Superior Tecnológico San Antonio TESA, incluyendo la Política de propiedad Intelectual TESA, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a TESA para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Nombres y apellidos: Giovanna Cañar Arcos

Código estudiante: 2414

Cédula de identidad: 17133388674

Lugar y fecha: Quito, 14 de mayo de 2025

## ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN

**Nota:** El presente trabajo, en su totalidad o cualquiera de sus partes, no debe ser considerado como una publicación, pese a estar disponible sin restricciones a través de un repositorio institucional. Esta declaración se alinea con las prácticas y recomendaciones presentadas por el Committee on Publication Ethics COPE descritas por Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing, disponible en ttp://bit.ly/COPETheses.

## UNPUBLISHED DOCUMENT

**Note:** The following capstone project is available through Instituto Superior Tecnológico San Antonio TESA institutional repository. Nonetheless, this project – in whole or in part – should not be considered a publication. This statement follows the recommendations presented by the Committee on Publication Ethics COPE described by Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing available on http://bit.ly/COPETheses.

# DEDICATORIA

A Dios, por ser mi guía en cada paso de mi vida, por darme fuerza en los momentos de incertidumbre y por iluminar mi camino con su sabiduría. A mi familia, por su amor incondicional, su confianza en mí. Gracias por demostrarme que nunca es tarde para superarse y por ser el pilar sobre el cual construyo mis sueños. A cada noche de estudio incansable, a cada desafío enfrentado con determinación y a cada momento de duda superado con perseverancia. Esta tesis es el reflejo de mi esfuerzo, mi compromiso y mi pasión por seguir aprendiendo. Porque cada página escrita es testimonio de mi crecimiento y cada logro alcanzado es prueba de que el esfuerzo siempre vale la pena. Me dedico este trabajo como recordatorio de que los sueños se construyen con disciplina y voluntad.

# AGRADECIMIENTO

Agradecimiento a mis profesores por compartir sus conocimientos, por hacer de cada materia una experiencia insuperable, quienes, con su dedicación, paciencia y pasión por la enseñanza, han dejado una huella indeleble en mi formación académica y personal. Gracias TESA por compartir generosamente su vasto conocimiento, por inspirarme a superar mis propios límites, he tenido el privilegio de aprender de ustedes no solo conceptos primordiales, sino también de valores que trascienden el ámbito académico, como el trabajo en equipo, la perseverancia y la búsqueda constante de la verdad, las artes liberales que han sido bases fundamentales para este desafío. ¡Búfalo por siempre!

.

# RESUMEN

El presente plan de titulación tiene como objetivo realizar un análisis preliminar de riesgos de los emprendimientos de comida rápida en el Barrio de la Tola Alta durante el primer semestre del 2025, utilizando la herramienta Preliminary Hazard Analysis (PHA) con la finalidad de identificar, evaluar y mitigar riesgos que afectan la sostenibilidad de los emprendimientos. Este análisis incluyó encuestas a emprendedores y empleados que permitió conocer los principales riesgos que enfrentan los negocios de comida rápida en el sector. Entre los hallazgos encontrados están los riesgos financieros y la pérdida de clientes como los más recurrentes, por lo que es importante la capacitación continua de los emprendedores y empleados, además, la implementación continua de la matriz de riesgos Preliminary Hazard Analysis PHA en los emprendimientos, permite identificar riesgos desde sus inicios y la aplicación de estrategias efectivas para la prevención y la mitigación de los riesgos identificados, con protocolos de seguridad, controles de calidad, cumplimiento de la normativa vigente, optimización de recursos, y procesos, de esta manera se obtendrá la sostenibilidad de los negocios y la fidelización de los clientes.

**Palabras clave:** Análisis de riesgos, Emprendimientos de comida rápida, Mitigación de riesgos, Sostenibilidad de emprendimientos, Capacitación en riesgos.

# ABSTRACT

The objective of this degree plan is to conduct a preliminary risk analysis of fast food businesses in the Tola Alta neighborhood during the first semester of 2025, using the Preliminary Hazard Analysis (PHA) tool in order to identify, evaluate and mitigate risks that affect the sustainability of the businesses. This analysis included surveys to entrepreneurs and employees that provided insight into the main risks faced by fast food businesses in the sector. Among the findings are financial risks and loss of customers as the most recurrent, so it is important the continuous training of entrepreneurs and employees, in addition, the continuous implementation of the risk matrix Preliminary Hazard Analysis PHA in the enterprises, allows the identification of risks from the beginning and the implementation of effective strategies for the prevention and mitigation of identified risks, with safety protocols, quality controls, compliance with current regulations, optimization of resources and processes, thus obtaining the sustainability of business and customer loyalty.

**Keywords:** Risk analysis, Fast food ventures, Risk mitigation, Business sustainability, Risk training.

# TABLA DE CONTENIDO

CAPÍTULO I INTRODUCCIÓN ..... 14

1.1. Planteamiento del Problema ..... 14

1.2. Justificación ..... 14

1.3. Alcance ..... 14

1.4. Objetivos General y Específicos ..... 15

Capitulo II ..... 16

MARCO TEORICO ..... 16

2.1 Fundamentos del Análisis de Riesgo Preliminary Hazard Analysis (PHA) 16

2.1.1. Definición y objetivos del análisis PHA ..... 16

2.1.2. Ventajas y limitaciones del PHA en la gestión de riesgos ..... 16

2.2 Gestión de Riesgos en emprendimientos de comida rápida ..... 17

2.2.1 Tipos de riesgos en establecimientos de comida rápida. ..... 17

2.2.2 Estrategias de prevención y mitigación de riesgos ..... 17

2.3 Factores de Riesgo en la construcción de los emprendimientos ..... 18

2.3.1 Seguridad en instalaciones y equipamiento ..... 18

2.3.2 Manejo de residuos y sostenibilidad en la producción de alimentos ..... 18

2.4 Impacto del Entorno Socioeconómico en la Seguridad Alimentaria ..... 19

2.4.1 Influencia del contexto económico en la calidad de los insumos ..... 19

2.4.2 Comportamiento del consumidor y exigencias en seguridad alimentaria ..... 19

2.5 Casos de Estudio y Buenas Prácticas en la Reducción de Riesgos ..... 20

2.5.1 Experiencias exitosas en emprendimientos de comida rápida ..... 20

2.6 Innovaciones en la seguridad alimentaria para reducir riesgos. ..... 20

2.6.1 Lecciones aprendidas en la aplicación del PHA. ..... 20

2.7 Marco Conceptual ..... 21

2.8 Marco Legal ..... 22

2.8.1 Normativas generales sobre gestión de riesgos: ..... 22

2.8.2 Regulaciones sobre seguridad laboral y salud ocupacional ..... 23

2.8.3 Legislación sobre seguridad alimentaria y manejo de residuos ..... 24

2.8.4 Normas municipales y regulaciones locales ..... 24

2.8.5 Consecuencias del incumplimiento de normativa ecuatoriana ..... 25

CAPITULO III ..... 26

MARCO METODOLOGICO ..... 26

3.1 Tipo de Investigación ..... 26

3.1.1 Según el propósito ..... 26

3.1.2 Según la manipulación de variables ..... 26

3.1.3 Según el tiempo ..... 26

3.2 Enfoque ..... 27

3.3 Herramientas metodologicas ..... 27

3.5 Estudios iniciales ..... 27

3.5.1 Organizador grafico de variables ..... 27

3.5.2 Matriz de operación de variables ..... 29

3.5.3 Criterio de inclusión y exclusión .....29

3.5.4 Muestreo .....29

3.6 Desarrollo.....30

CAPITULO IV.....31

RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....31

4.1 Tabulación de Datos .....31

Conclusiones y recomendaciones .....38

Bibliografia .....40

Anexo A. Análisis Preliminar de Riesgos PHA.....44

Anexo B. Encuesta Sobre los riesgos en emprendimientos del barrio de La Tola Alta .....49

# INDICE DE FIGURAS

Figura 1 Variable dependiente. ..... 28

Figura 2 Variable Independientes ..... 28

Figura 3 Identificación de rol laboral actual ..... 31

Figura 4 Tipos de emprendimientos ..... 31

Figura 5 Tiempo de operación de los emprendimientos ..... 32

Figura 6 Principales riesgos identificados en los emprendimientos ..... 32

Figura 7 Identificación del riesgo más crítico para los emprendimientos ..... 33

Figura 8 Medidas para mitigar riesgos en los emprendimientos. ..... 34

Figura 9 Preparación de los emprendedores frente a crisis y desastres ..... 34

Figura 10 Incidentes de riesgo en los emprendimientos ..... 35

Figura 11 Capacitaciones recibidas ..... 36

Figura 12 Implementación de medidas de seguridad ante riesgos. ..... 36

# ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.Matriz de operación de variables ..... 29

Tabla 2  Criterio de inclusión y exclusión ..... 29

# CAPÍTULO I
# INTRODUCCIÓN

## 1.1. Planteamiento del Problema

Los negocios de comida rápida en el Barrio de La Tola Alta se encuentran con varios riesgos que pueden afectar su sostenibilidad y el bienestar de sus consumidores. Dentro de estos riesgos se incluyen la amenaza de contaminación de alimentos, carencias en la infraestructura adecuada, carencia de permisos de funcionamiento y la ausencia de formación del personal en estos temas. La falta de un estudio de riesgos preliminares limita la capacidad de estos negocios para poner en marcha acciones preventivas eficaces, poniéndolos en amenaza de recibir sanciones por parte de las instituciones de control y también perder el prestigio y la confianza de los clientes consumidores que visitan los negocios.

## 1.2. Justificación

Es importante realizar un estudio de riesgo inicial a los emprendimientos de la Tola Alta con la finalidad de que esta información sea útil para los dueños y trabajadores, que ayude a detectar posibles riesgos, lo que permitirá elaborar estrategias de prevención adecuadas en cada establecimiento, además ayudara a incrementar la confianza de los clientes consumidores, acatando las normativas de salud y legalización, estas prácticas serán cruciales para la prosperidad a largo plazo de los negocios del sector y que se conviertan en ejemplos tanto para los negocios venideros como para otros sectores aledaños.

## 1.3. Alcance

Este análisis de riesgo pretende alcanzar a todos los emprendimientos de comida rápida que se encuentran en el Sector de la Tola Alta, barrio del centro de Quito, se centrara en los peligros relacionados a la seguridad alimenticia, el equipamiento, el manejo adecuado de desechos y las legalizaciones establecidas por las autoridades de control.

Este análisis se llevará a cabo el primer semestre del 2025 que incluirá la detección de riesgos, análisis de niveles de gravedad y la elaboración de sugerencias para la prevención. En el Alcance debe delimitar el proyecto de titulación en cuanto al desarrollo.

## 1.4. Objetivos General y Específicos

### Objetivo General

Desarrollar un análisis de riesgos Preliminar Hazard Analysis de emprendimientos de comida rápida en el Barrio de La Tola Alta durante el primer semestre del 2025.

### Objetivos Específicos

- Indagar los posibles riesgos asociados a los emprendimientos de comida rápida en el Barrio de La Tola Alta, considerando factores operativos, sanitarios, financieros y de seguridad durante el primer semestre del 2025.
- Implementar la metodología de Preliminary Hazard Analysis (PHA) para la estructuración y evaluación de los riesgos identificados, determinando su probabilidad de ocurrencia e impacto.
- Desarrollar estrategias y recomendaciones para la reducción de riesgos en los emprendimientos de comida rápida en el Barrio de La Tola Alta.

# CAPITULO II
# MARCO TEORICO

## 2.1 Fundamentos del Análisis de Riesgo Preliminary Hazard Analysis (PHA)

### 2.1.1. Definición y objetivos del análisis PHA

El Análisis de riesgo Preliminary Hazard Analysis o conocido por sus siglas PHA es una herramienta de gestión de riesgos que según Leedo (2025) consiente en establecer un enfoque estructurado que tiene como objetivos identificar, evaluar, mitigar o eliminar peligros e impactos no deseados y estimar los riesgos en etapas iniciales de un proyecto, este análisis tiene visión preventiva para evitar peligros a futuro.

Según Martines J. (2007) indica que "es un proceso de calidad y mejora continua que busca estimar las probabilidades de que se presenten acontecimientos indeseables permitiendo medir la magnitud de dichos impactos negativos" (p. 23) por lo tanto, su uso debe ser indispensable al inicio de una actividad.

### 2.1.2. Ventajas y limitaciones del PHA en la gestión de riesgos

Esta herramienta de análisis de riesgo es perfeccionable, según el Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo (2021) tiene ventajas como conocer el origen de los riesgos, minimización de accidentes, acatamiento de normativas, mejorar la excelencia operativa, elaboración de manuales de prevención de riesgos, así también tiene limitaciones como dificultades para conciliar objetivos, falta de capacitaciones sobre el análisis de riesgos preliminares, falta de conciencia ciudadana, escasa divulgación de este análisis. Sin embargo, esta herramienta es de utilidad para identificar y evaluar riesgos en un inicio.

## 2.2 Gestión de Riesgos en emprendimientos de comida rápida

### 2.2.1 Tipos de riesgos en establecimientos de comida rápida.

Los emprendimientos de comida rápida en Quito afrontan una serie de riesgos, Según Mejía, Núñez, Villanueva y Jaraba (2024), la administración de riesgos es esencial para que las empresas puedan anticipar y mitigar posibles amenazas:

Riesgos financieros. la falta de financiamiento y la cantidad de establecimientos similares dificulta que estos emprendimientos sean sostenibles.

Riesgos de seguridad, en la actualidad por el alto grado de inseguridad estos emprendimientos son vulnerables a la delincuencia.

Riesgos de higiene y manipulación de alimentos, al no estar correctamente capacitados sobre temas de tratamiento de alimentos, estos se exponen a contener bacterias que pueden causar enfermedades a los consumidores.

Riesgos laborales, los emprendedores y sus empleados pueden sufrir de enfermedades de postura por la incorrecta manipulación de cargas, caídas y cortes al no usar los utensilios de manera adecuada.

Riesgos ambientales, la mala práctica de eliminación de desechos y envases plásticos puede causar daños en el medio ambiente como la aparición de plagas y contaminación.

Riesgos regulatorios, el no cumplimiento de las normas y leyes en temas de salud, higiene, seguridad y no contar con permisos de funcionamiento pueden causar riesgos que conllevan a multas y hasta clausura del emprendimiento.

### 2.2.2 Estrategias de prevención y mitigación de riesgos

Para identificar los posibles riesgos es necesaria la colaboración de todo el equipo de trabajo, que desde su postura indicaran cuales son los potenciales riesgos que experimentan en su espacio. Una vez identificados los posibles riesgos, es importante

establecer estrategias de prevención y mitigación que sean adecuadas para el emprendimiento, evitar riesgos innecesarios que coloquen en peligro tanto al medio ambiente, empleados y también factores financieros, es importante controlar los riesgos potenciales o limitar su impacto con acciones de prevención tomando los correctivos inmediatamente. Dentro de las estrategias de prevención y mitigación podemos empezar con un análisis de riesgos, planificación de protocolos de manipulación de alimentos, monitoreo constante de desempeño, planificación financiera, estudio de preservación del medio ambiente y el cumplimiento legal.

## 2.3 Factores de Riesgo en la construcción de los emprendimientos

### 2.3.1 Seguridad en instalaciones y equipamiento

En los emprendimientos, un aspecto importante para garantizar la sostenibilidad del negocio es mantener la seguridad en la infraestructura. Según la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitara (ARCSA) para garantizar el complimiento de las normas higiénico-sanitarias realiza inspecciones para comprobar el mantenimiento adecuado de equipos y la limpieza de áreas de preparación de alimentos, el Artículo 10 dice que "los puestos de venta serán construidos de materiales sólidos y resistentes que garanticen su limpieza y desinfección, se mantendrán en buenas condiciones de conservación. Contarán con una disposición adecuada para mantener ordenados los utensilios, la vajilla y los productos para el expendio". Cabe indicar que la Organización Iberoamericana de Seguridad Social indica que se debe capacitar a los trabajadores con la finalidad de evitar riesgos y accidentes.

### 2.3.2 Manejo de residuos y sostenibilidad en la producción de alimentos

Para los emprendimientos estos puntos son importantes, ya que reducen el impacto ambiental al tener buenas prácticas en el manejo de residuos, empezar con separar materiales orgánicos de los plásticos y papel ayudamos en los procesos de reciclaje en la ciudad y

forjamos beneficios notorios al medio ambiente, también reducir el consumo de energía eléctrica en el emprendimiento ayudará a reducir la huella de carbono, el uso de luces LED son una buena alternativa, también con el apoyo a productores locales comprando productos de temporada y reducir el desperdicio de alimentos llevando un inventario que permita mermar los daños en alimentos. Según Dernini (2017) indica que "la noción de que la alimentación –incluida su producción, distribución y consumo, los aspectos sociales y culturales de los mismos, la salud y la economía, entre otros factores– no puede funcionar separadamente del ecosistema".

## 2.4 Impacto del Entorno Socioeconómico en la Seguridad Alimentaria

### 2.4.1 Influencia del contexto económico en la calidad de los insumos

En los emprendimientos de comida rápida, el factor económico es preponderante, ya que el nuevo emprendedor abarata costos y eso tiene un impacto en las decisiones de compra de sus insumos, la situación económica, el incremento en los precios, precisa al emprendedor por seleccionar insumos más económicos que podría comprometer la calidad de su producto. Según Diez Farhat (2020) indica que "la capacidad emprendedora refleja la destreza de emprender un nuevo negocio, por lo que incumbe las habilidades y la motivación del emprendedor". Por ende, el riesgo económico puede afectar a los nuevos negocios.

### 2.4.2 Comportamiento del consumidor y exigencias en seguridad alimentaria

El comportamiento del consumidor al momento de adquirir productos es variable e influye el precio, seguridad, limpieza y rapidez de la atención, según Nelson Alay (2021) dice que los clientes aprecian sobre manera la calidad de los ingredientes. Después de la Pandemia del COVID-19 se hicieron más evidentes las seguridades alimentarias exigiendo una correcta manipulación de alimentos, así lo indica Jaime Delgado (2020) "Las condiciones higiénicas en la preparación y expendio de alimentos ha sido siempre, sobre todo

en determinados segmentos del mercado, un serio problema. Esperemos que estas prácticas hayan llegado para quedarse y más bien se vayan intensificando y ampliando al universo del mercado", por lo tanto, para que nuestro emprendimiento sea sostenible debemos tener buenas prácticas de manipulación de alimentos y buena manera de atención al cliente.

## 2.5 Casos de Estudio y Buenas Prácticas en la Reducción de Riesgos

### 2.5.1 Experiencias exitosas en emprendimientos de comida rápida

Dentro de los emprendimientos de comida rápida hay algunos casos exitosos que son dignos de imitar, por ejemplo, los Food Trucks que cada vez tienen más acogida entre los consumidores, estos camiones de comida rápida van innovando con sus productos. Otro ejemplo son las cocinas fantasmas en la que los emprendedores elaboran los alimentos y venden por medio de delivery, este tipo de emprendimientos es popular y los costos de operación son bajos. Según indica Angie Romero (2021) "Las condiciones actuales del mercado, así como el aumento en la velocidad del Internet han sido piezas claves para el surgimiento de nuevas maneras de vender y comprar bienes, productos y servicios." En estos dos ejemplos el uso de redes sociales es indispensable para promocionar sus productos.

## 2.6 Innovaciones en la seguridad alimentaria para reducir riesgos.

### 2.6.1 Lecciones aprendidas en la aplicación del PHA.

El uso de la herramienta Preliminary Hazard Analysis, ha sido exitosa en algunos proyectos, por lo tanto, aplicarla para evaluar los riesgos preliminares en emprendimientos de comida rápida resulta beneficioso ya que puede obtener y evitar situaciones de riesgo que coloquen en inestabilidad al negocio. La identificación de los riesgos tanto financieros, ambientales, seguridad alimenticia e incumplimiento de normativas desde la primera etapa del emprendimiento es crucial ya que permite prevenir y mitigar estos riesgos, construir confianza entre los empleados, clientes y cumplir con todos los requisitos legales. Según

Antonio Figallo (2015) manifiesta que “La evaluación del riesgo es esencial para determinar la criticidad de la exposición a pérdidas y asignar prioridad para la acción” por lo tanto es importante utilizar variables para determinar al riesgo, las más utilizadas son: gravedad, frecuencia y probabilidad. El análisis PHA proporciona información que se necesita para tomar correctivos de este modo conseguir seguridad en las operaciones que vamos a establecer en nuestro emprendimiento, es necesario el monitoreo constante de puntos críticos para mantenerlos en los niveles más bajos, esto forma parte de la prevención. El PHA puede modificarse de acuerdo a los cambios que pueden existir en el proceso del emprendimiento, esta herramienta es flexible lo que conlleva a mantener eficacia en su aplicación.

## 2.7 Marco Conceptual

Este marco conceptual aborda el análisis preliminar de riesgos en los emprendimientos de comida rápida, considerando los factores operativos, económicos y normativos.

**Riesgo. -** El Project Management Institute (2021) indica que el riesgo se define como la posibilidad de que ocurra un evento o condición que tenga un impacto negativo en los objetivos. Es una combinación de la probabilidad de que un evento ocurra y las consecuencias de dicho evento.

**Análisis de Riesgos**. - Romero (2024) manifiesta que es un proceso de varias etapas destinado a mitigar el impacto de los riesgos en las operaciones relacionadas con el problema bajo análisis: empresarial, medio ambiente, salud, etc.

**Preliminary Hazard Analysis.-** Según Starr (2014) dice que el análisis preliminar de peligros (PHA) es un análisis semicuantitativo que se realiza para identificar, de forma temprana en las etapas de diseño y definición de un sistema, todos los peligros potenciales y eventos peligrosos que pueden provocar un accidente, clasificar los eventos peligrosos

identificados según su gravedad e identificar los controles de peligros requeridos y sus respectivas acciones de seguimiento.

**Emprendimientos. –** Garcia (2014) indica que, en el panorama económico y global actual, el emprendimiento se presenta como una alternativa clave que añade valor tanto a los objetivos económicos como sociales en el desarrollo de las naciones.

**Comida Rápida**. – Según Arbiaza (2014) el concepto en sí nació en 1955, en Des Plaines, Illinois, con el primer local de la cadena McDonald's. En estos locales, la comida se sirve a pie 14 Análisis prospectivo del sector de comida rápida en Lima: 2014-2030 de calle o, en algunos países, se ofrece en áreas comunes: los food courts, o patios de comidas.

**Sostenibilidad. -**La Comisión Mundial sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo (1987) hace referencia a la capacidad de satisfacer las necesidades actuales sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones para satisfacer las suyas, asegurando un equilibrio entre el crecimiento económico, el cuidado del medio ambiente y el bienestar social.

## 2.8 Marco Legal

El Análisis de Riesgos Preliminary Hazard Analysis (PHA) se enmarca dentro de diversas normas nacionales e internacionales que regulan la gestión de riesgos, la seguridad laboral y la sostenibilidad en los emprendimientos. A continuación, se detallan las principales leyes y regulaciones aplicable:

### 2.8.1 Normativas generales sobre gestión de riesgos:

La gestión de riesgos es un componente fundamental para garantizar la seguridad en cualquier actividad económica, las normativas que rigen su aplicación incluyen:

- ISO 31000- Gestión de Riesgos: Norma internacional que proporciona principios y directrices para la gestión de riesgos en cualquier sector. Esta norma establece un

enfoque sistemático para la identificación, análisis y tratamiento de riesgos en los procesos empresariales.

- Código Orgánico de la producción, comercio e inversiones (COPCI), que regula la actividad empresarial en Ecuador y establece principios de seguridad y sostenibilidad para la operación de negocios. Su objetivo es promover la productividad y minimizar los riesgos económicos, sociales y ambientales asociados a las actividades comerciales.
- Normas del Servicio Ecuatoriano de Normalización (INEN) que incluyen regulaciones específicas para la seguridad, calidad y control de productos y servicios, con el fin de garantizar su adecuado funcionamiento en el mercado.

### 2.8.2 Regulaciones sobre seguridad laboral y salud ocupacional

Para prevenir riesgos laborales y garantizar condiciones seguras para los trabajadores, en Ecuador se han implementado las siguientes normativas: ¨

- Código de trabajo del Ecuador, que establece derechos y obligaciones en materia de seguridad y salud ocupacional, exigiendo a los empleadores la implementación de medidas de prevención de riesgos laborales.
- La ley de Seguridad Social en el trabajo que obliga a todas la empresas y emprendimientos a aplicar protocolos de prevención de riesgos laborales, garantizando ambientes de trabajo seguros y saludables.
- Resoluciones del Ministerio de Trabajo y ARCSA (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria) que definen requisitos específicos de higiene y seguridad en distintos sectores productivos, incluyendo el sector de alimentos y comercio.

### 2.8.3 Legislación sobre seguridad alimentaria y manejo de residuos

Si los emprendimientos analizados involucran la comercialización de alimentos, es crucial considerar la normativa relacionada con la seguridad alimentaria y la gestión de residuos:

- Ley Orgánica de Salud que regula el derecho a la salud y establece los estándares mínimos de calidad e higiene que deben cumplir los productos alimenticios para ser comercializados.
- Reglamento de Registro y control Sanitario de Alimentos que detalla los procedimientos para la obtención del registro sanitario, garantizando la seguridad de los productos alimentarios y protegiendo la salud de los consumidores.
- Normas de Manejo de Residuos Sólidos del Ministerio del Ambiente que regula la correcta disposición y tratamiento de residuos para reducir el impacto ambiental generado por las actividades comerciales y productivas.

### 2.8.4 Normas municipales y regulaciones locales

En el ámbito municipal, las ordenanzas establecen lineamientos específicos para la operación de emprendimientos en diferentes sectores económicos:

- Ordenanzas municipales sobre permisos de funcionamiento que regulan la apertura y operación de negocios, asegurando el cumplimiento de las normativas locales en materia de seguridad y sanidad.
- Reglamento para el control sanitario de Alimentos que se expenden en la vía publica, es aplicable a los negocios que comercializan productos alimenticios en espacios públicos, estableciendo estándares de higiene y calidad.

### 2.8.5 Consecuencias del incumplimiento de normativa ecuatoriana

El incumplimiento de las normativas ecuatorianas referente a la seguridad e higiene alimentaria tiene consecuencias sociales, económica y legales, de tal manera los emprendimientos pueden enfrentar multas y hasta clausuras de los establecimientos, al ser un factor que pone en riesgo la salud pública. En casos de gravedad los emprendedores pueden enfrentar cargos civiles y penales, asimismo la reputación del emprendimiento se ve afectada lo que disminuye la confianza de sus clientes.

# CAPITULO III
# MARCO METODOLOGICO

## 3.1 Tipo de Investigación

### 3.1.1 Según el propósito

La investigacion sera descriptiva identificando los riesgos del emprendimiento, analizando los datos existentes, realizando encuestas a emprendedores y empleados sobre riesgos en los negocios. Según Hernadez (2014) manifiesta que la investigacion descriptiva tiene como objetivo principal observar y descubrir caracteristicas de una poblacion, fenomeno o situacion tal como existe en un momento dado.

### 3.1.2 Según la manipulación de variables

El metodo de investigacion es no esperimental sin manipular ni controlar las variables, determinamos los procesos especificos de alcance que tiene el emprendimiento, como es la manipulacion de alimentos, riesgos en el sitio de trabajo, eliminacion de desechos, luego se hara una recoleccion de datos por medio de observacion de encuestas, con los datos recopilados se elbora una lista de los posibles riesgos en el emprendimiento, presentandolos en el formato de PHA colocando las areas criticas. Según Tamayo (2004) dice que se centra en observar y analizar los fenomenos como ocurren en su entorno natural, por tal motivo en nuestro analisis observaremos los posibles riesgos son internvenir directamente,

### 3.1.3 Según el tiempo

La investigacion es transversal que según Hernandez (2014) estudia las variables de interes en un momento especifico, con el objetivo de analizar simultaneamente prevalencias, por consiguiente, los datos recopilados de los riesgos en los negocios servira para realizar el formato PHA que servira para toma de decisiones y cambios o enmendaduras que se puede realizar.

## 3.2 Enfoque

El enfoque según Bisquerra (2024) indica que es el conjunto de perspectivas y estrategias metodologicas que permiten guiar el estudio de un problema. Dentro de el analisis de riesgos PHA la tecnica utilizada es de enfoque cualitativo, ya que para la recopilacion de informacion se utilizara la encuesta a los emprendedores y empleados de los negocios de comida rapida en el Barrio de la Tola Alta.

## 3.3 Herramientas metodologicas

Las herramientas metodologicas como manifieta Cervo (2003) son los medios tecnicos y operativos que permiten abordar sistematicamente un problema de investigacion, En el caso de este analisis la metodologia es Administración de riesgos empresariales y se usa una matriz de riesgos para poder clasificar la probabilidades de frecuencia , impactos que se pueden generar, permitiendo mitigar y prevenir.

## 3.4 Técnicas

Para la recoleccion y sistematizar la informacion de datos, utilizamos las tecnicas de la encuesta sobre potenciales riesgos que aparecen en los emprendimientos.

## 3.5 Estudios iniciales

### 3.5.1 Organizador grafico de variables

- **Variable dependiente:** La sostenibilidad de los emprendimientos en el Barrio de la Tola Alta

Nivel micro: La sostenibilidad de los emprendimientos en el Barrio de la Tola Alta

Nivel meso: Efectos e impacto de los emprendimientos en el Barrio de La Tola Alta.

Nivel macro: Análisis regulatorio y políticas públicas que afectan la sostenibilidad de los emprendimientos

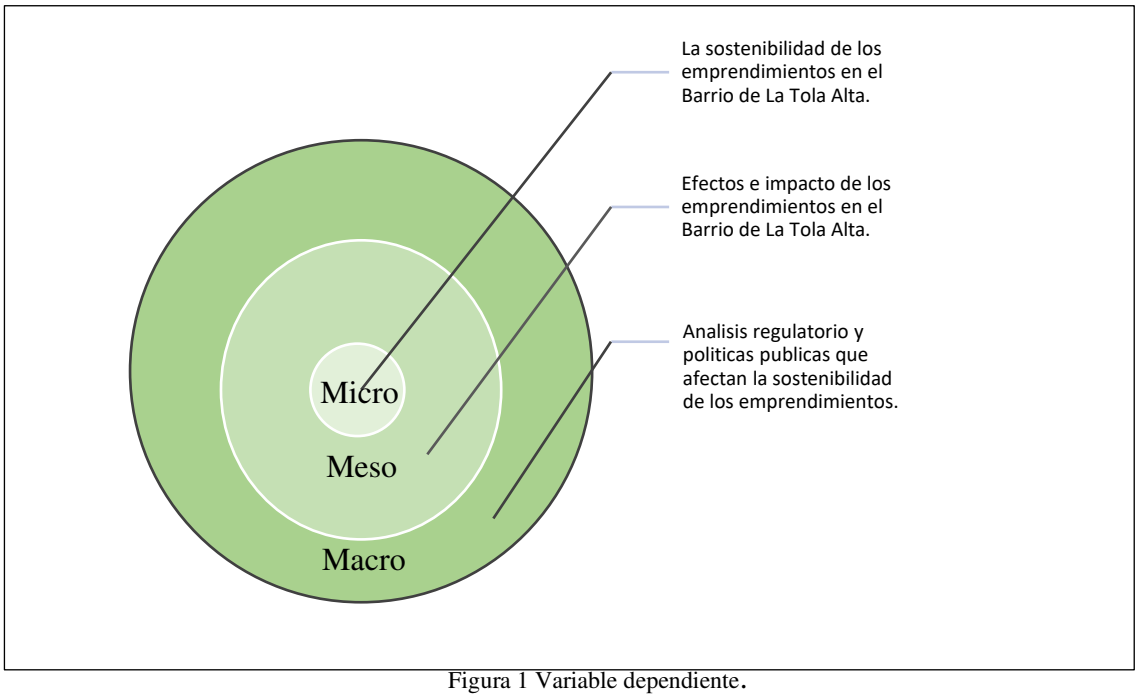



Figura 1 Variable dependiente.

- **Variable independiente:** Análisis preliminar de riesgos de los emprendimientos en el Barrio de La Tola Alta

Nivel micro: Análisis preliminar de riesgos de los emprendimientos en el Barrio de La Tola Alta

Nivel meso: Identificar riesgos en los emprendimientos del Barrio de La Tola Alta.

Nivel macro: Disminución de riesgos de los emprendimientos en el Barrio de La Tola Alta.

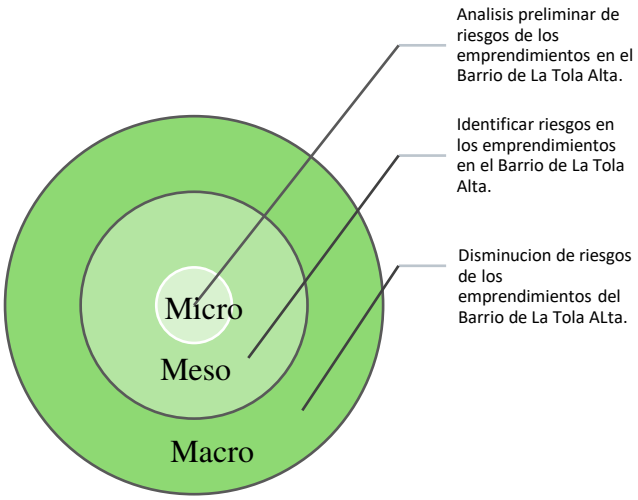



Figura 2 Variable Independientes

### 3.5.2 Matriz de operación de variables

Tabla 1.Matriz de operación de variables

| Definición conceptual | Dimensiones | Indicadores/Preguntas | Instrumento |
|---|---|---|---|
| Variable independiente: Análisis preliminar de riesgos de los emprendimientos en el Barrio de La Tola Alta<br><br>Variable dependiente: La sostenibilidad de los emprendimientos en el Barrio de la Tola Alta | ¿Qué efecto tiene el análisis preliminar de riesgos es la sostenibilidad de los emprendimientos en el Barrio de La Tola Alta?<br><br>¿Cómo se manifiesta el efecto que tiene el análisis preliminar de riesgo en la sostenibilidad de los emprendimientos en el Barrio de La Tola Alta?<br><br>- Gestión y Planificación Riesgos operativos, legales, financieros, ambientales, legal, de recursos humanos y de mercado. | En el Análisis de Riesgos Preliminary Hazard análisis de emprendimientos de comida rápida en el Barrio de la Tola Alta, los riegos encontrados se los puede evaluar por medio de esta herramienta para saber el nivel de severidad, sea este alto, medio o bajo.<br><br>Realizar las debidas sugerencias sobre la mitigación de estos riesgos, también es importante la revisión permanente de este cuadro de riesgos para la prevención de estos.<br><br>Para determinar si los emprendimientos son sostenibles, es importante observar el tiempo de funcionamiento, la rentabilidad de la inversión, el número de incidentes aparecidos, el buen manejo de desperdicios y sobre todo la satisfacción del cliente. | - Encuestas a los emprendedores y trabajadores de los negocios en el Barrio de la Tola Alta. |

### 3.5.3 Criterio de inclusión y exclusión

Tabla 2 Criterio de inclusión y exclusión

| Criterios de inclusión | Criterios de exclusión |
|---|---|
| Emprendedores de los establecimientos con al menos 1 mes de funcionamiento | Clientes de los emprendimientos |
| Empleados de los establecimientos que trabajen 1 mes en el emprendimiento | Emprendimientos que estén fuera de La Tola Alta |
| Emprendimientos del Barrio de la Tola Alta | |
| Emprendimientos de comida rápida en el Barrio de la Tola Alta | |

### 3.5.4 Muestreo

El muestreo es no probabilístico intensional, según Lohr (2010) indica que el muestreo probabilístico intensional se selecciona los elementos de la muestra basándose en

una particularidad concreta, estos métodos admiten obtener información útil sin necesidad de un muestreo totalmente aleatorio. De tal manera, la muestra se obtendrá de 6 emprendimientos que se encuentran en el Barrio de La Tola Alta**.**

### 3.6 Desarrollo

Este estudio se llevó a cabo siguiendo un enfoque estructurado comenzando desde la definición del problema hasta la creación de la matriz de riesgos preliminares, para la toma de muestras se visita los 6 emprendimientos de comida rápida en el sector de la Tola Alta, algunos con menos de 1 año de funcionamiento, se desarrolló una encuesta que aborda preguntas relacionadas a los tipos de riesgos, entre ellos, operativos, financieros, legales, de manipulación y preparación de alimentos. Las encuestas se entregaron de manera digital a través de Google form, durante la encuesta se brindó asistencia para aclarar alguna inquietud sobre las preguntas, al ser un muestro no probabilístico, estos estudios no son generalizables a toda la población de emprendimientos de comida, pero si permite tener una visión clara de los riesgos que enfrentan los negocios de comida rápida en la Tola Alta.

# CAPITULO IV
# RESULTADOS Y DISCUSIÓN

## 4.1 Tabulación de Datos

Pregunta 1 ¿Actualmente usted es emprendedor(a) o empleado(a)?

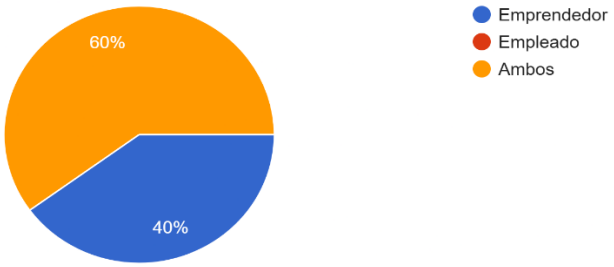



Figura 3 Identificación de rol laboral actual

En el presente grafico correspondiente a la pregunta número 1, podemos indicar que el 60% de las personas encuestadas son emprendedores y a la vez empleados, eso indica que mantienen su empleo en relación de dependencia probablemente buscando estabilidad financiera hasta que su emprendimiento mantenga un desarrollo adecuado. Por otra parte, el 40% de los encuestados manifiestas que son únicamente emprendedores, esto se debe a que prefieren mantener independencia laboral.

Pregunta 2 ¿Cuál es el tipo de emprendimiento que representa?




Figura 4 Tipos de emprendimientos

En la pregunta 2, podemos identificar que el 100% de encuestados poseen emprendimientos relacionados a restaurantes, esto indica que existe una creciente demanda de este tipo de negocios y esto se debe a que muchos consumidores optan por el consumo de comida rápida, sin embargo, también muestra que existen desafíos como la necesidad de destacarse y colorar su marca personal en este sector tan competitivo.

Pregunta 3. ¿Cuánto tiempo ha estado operando su emprendimiento?

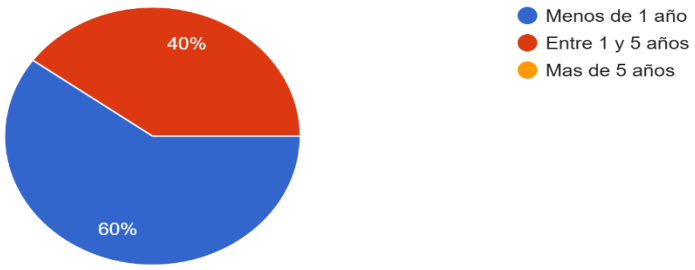



Figura 5 Tiempo de operación de los emprendimientos

En la pregunta 3 podemos identificar que el 60% de los encuestados tiene sus emprendimientos menos de un año, por otro lado, el 40% de los emprendimientos tienen entre 1 y 5 años lo que demuestra un mayor nivel de estabilidad, estos datos claramente nos indican que los emprendimientos están en sus primeras etapas de desarrollo.

Pregunta 4. ¿Cuáles considera que son los principales riesgos en su emprendimiento? (Seleccione todos los que aplica).

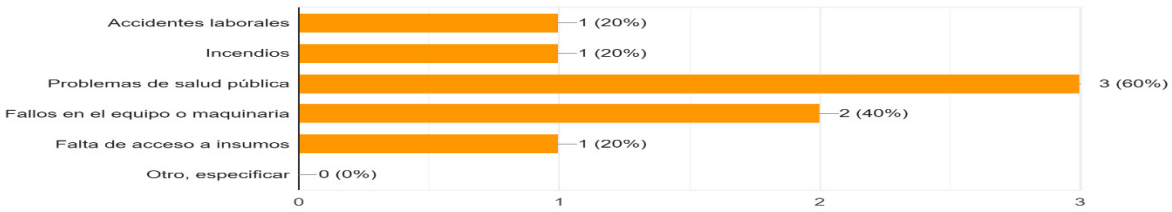



Figura 6 Principales riesgos identificados en los emprendimientos

En la pregunta 4 podemos identificar que el 60% de los encuestados indica que dentro de sus emprendimientos el mayor riesgo que pueden identificar es problemas de salud pública, lo que indica una gran preocupación por temas como enfermedades, higiene y mal manejo de alimentos lo que ahuyentarían a sus clientes, el 40% es los fallos en el equipo o maquinaria ya que implicaría un retraso en la elaboración de sus productos, el 20% indica los riesgo de accidentes laborales, incendios y falta de acceso a insumos que son menos frecuentes.

Pregunta 5. ¿Cuál considera que es el riesgo más grave para su emprendimiento?

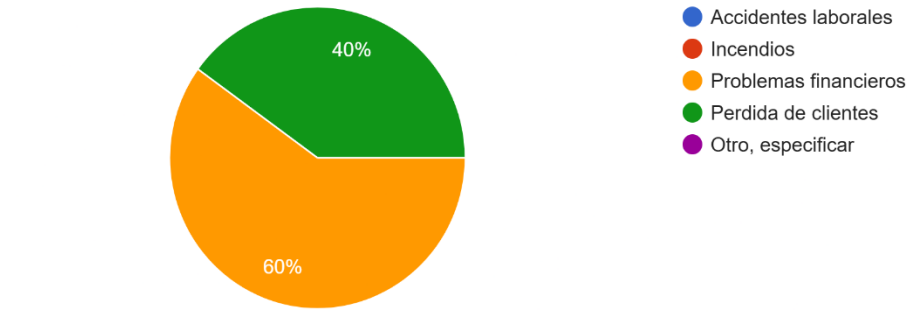



Figura 7 Identificación del riesgo más crítico para los emprendimientos

En la pregunta 5 identificamos que el 60% de los encuestados perciben los problemas económicos como mayor riesgo, esto puede estar relacionado a los costos operativos, la insuficiente obtención de ingresos o el limitado acceso a financiamiento, así mismo, el 40% de los encuestados indica que la pérdida de clientes es un riesgo significativo, que podría estar relacionado a la competencia, la falta de fidelización de los clientes o falta de innovación, estos riesgos son desafíos para la sostenibilidad de los emprendimientos.

Pregunta 6. ¿Su emprendimiento cuenta con medidas de seguridad establecidas para mitigar riesgos?

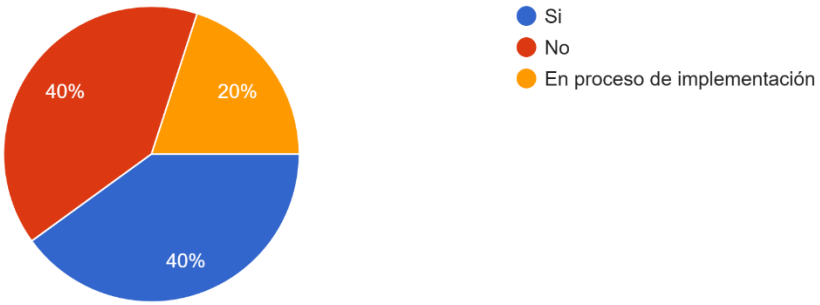



Figura 8 Medidas para mitigar riesgos en los emprendimientos.

Si bien la pregunta 6 indica que el 40% dice que, Si cuenta con medidas de seguridad, estamos observando que refleja un enfoque responsable y estratégico en la gestión de su emprendimiento, el 40% dice que No, lo que puede exponerlos a mayores riesgos tanto económicos, laborales y operativos, puede deberse a falta de conocimiento o recursos, es importante indicar que las medidas de seguridad son una prioridad en los emprendimientos. El 20% indica que está en proceso de implementación, estos emprendedores consideran que es importante tomar medidas de seguridad, sin embargo, necesitaran apoyo para completar el proceso.

Pregunta 7. ¿Qué tan preparado se siente ante una crisis o desastre?

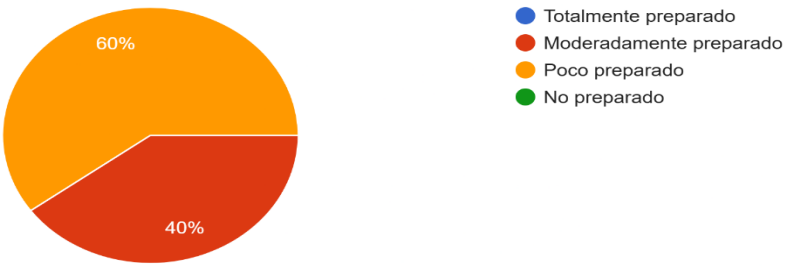



Figura 9 Preparación de los emprendedores frente a crisis y desastres

En la pregunta 7 nos indican que el 60% está poco preparado para una crisis o desastre, esto puede reflejar una falta de planificación para gestionar situaciones de emergencia y el 40% indica que esta moderadamente preparado, esto sugiere que han tomado algunas acciones, sin embargo, en las dos respuestas se podría fortalecer sus estrategias para enfrentar con mejor capacidad eventos críticos, con capacitaciones para emprendedores y empleados.

Pregunta 8. ¿Ha tenido su emprendimiento alguna vez algún incidente de riesgo?

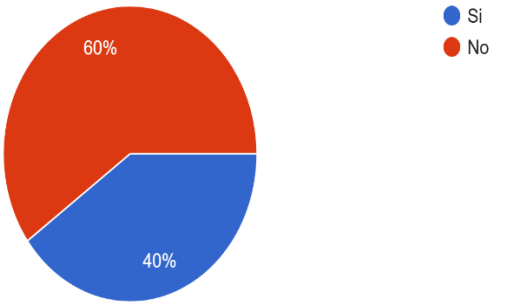



Figura 10 Incidentes de riesgo en los emprendimientos

Los resultados de la pregunta 8 reflejan que el 60% de los emprendimientos no ha enfrentado situaciones de riesgo, puede deberse a las medidas de prevención o que los emprendimientos no están expuestos a riesgos significativo, caso contrario, el 40% indica que, SI han tenido incidentes de riesgo, esto enfatiza la importancia de realizar medidas de mitigación más firmes en la gestión de riesgos para fomentar la sostenibilidad del emprendimiento.

Pregunta 9. ¿Qué tipo de formación o capacitación en seguridad ha recibido usted o su personal?

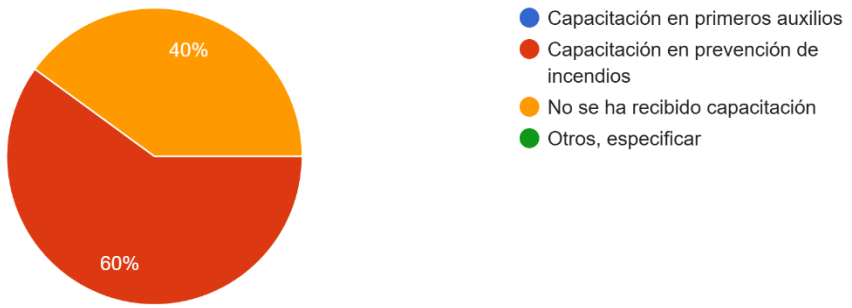



Figura 11 Capacitaciones recibidas

La pregunta 9 muestra que el 60% de los encuestados ha recibido capacitación en prevención de incendios, sin embargo, el 40% no ha recibido capacitaciones, por lo tanto, para los emprendimientos resulta de gran importancia la capacitación para prevenir riesgos.

Pregunta 10. ¿Está dispuesto a implementar nuevas medidas de seguridad si se identifican riesgos adicionales?

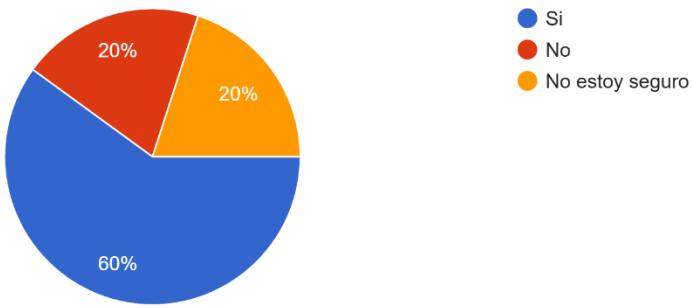



Figura 12 Implementación de medidas de seguridad ante riesgos.

Los resultados de la pregunta 10 indican que el 60% de los encuestados están dispuestos a realizar cambios para minimizar riesgos en sus emprendimientos, el 20% muestra que no están dispuestos por la resistencia al cambio o desconocimiento de los

beneficios que conlleva la prevención de riesgos, el 20% restante dice que no está seguro, puede deberse a la falta de información clara y apoyo para implementar este proceso.

# CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

## Conclusión

En conclusión, el análisis realizado en los emprendimientos de comida rápida en el Barrio de La Tola Alta, se definen por ser activos y tradicionales, pero a la vez enfrentan algunos riesgos, dentro de ellos hemos encontrado riesgos financieros, operativos, laborales, mal manejo de alimentos y contaminación ambiental, pero se destacan como críticos los riesgos financieros y pérdida de clientes, lo que conlleva a mantener inestabilidad económica y alta competitividad en el sector.

También se ha encontrado que la preparación de los emprendimientos frente a crisis y riesgos es limitada, por lo tanto, es necesaria la implementación de medidas de más fuertes en la gestión de riesgos.

Estos emprendimientos en su mayoría son de reciente creación, eso demuestra la importancia de desarrollar estrategias desde su inicio para mitigar riesgos. La mayoría de los emprendedores tienen una visión positiva y favorable hacia una cultura de prevención de riesgos ya que estas buenas prácticas fortalecen y promueven la sostenibilidad del negocio a largo plazo.

Con la aplicación de la herramienta Preliminary Hazard Analysis (PHA) se puede identificar, organizar y valorar de forma ordenada los riesgos, con la finalidad de crear estrategias correctivas y preventivas desde el inicio del emprendimiento, que estas bases sean fuertes y respondan a las necesidades de los negocios y de la clientela del sector.

## Recomendación

Frente a los datos encontrados, las recomendaciones para los emprendimientos inician desde la capacitación en temas financieros, manejo y preparación de alimentos, riesgos laborales, marketing, servicio al cliente, de esta manera el emprendedor y sus empleados

contaran con herramientas de conocimiento que sirvan el momento de enfrentar crisis y riesgos. Es importante contar con instituciones y organizaciones que fomenten y capaciten de manera continua, estas prácticas contribuyen a que los negocios crezcan de manera responsable y sostenible.

Es importante que los emprendedores realicen estudios de mercado y fomenten la innovación en sus negocios, de esta manera se llegaran a fidelizar a los clientes, también, la implementación de campañas y promociones son estrategias importantes que harán que los emprendimientos se destaquen en el sector.

En temas financiero es recomendable que los emprendedores ingresen a redes de contactos de instituciones gubernamentales que ofrecen programas de apoyo e incentivos a emprendimientos.

Es fundamental que el uso de la herramienta Preliminary Hazard Analysis (PHA) se realice periódicamente, así se mantendrá actualizados los datos, lo que conlleva a ajustes oportunos en los planes de reducción de riesgos de los emprendimientos, evaluando el impacto a corto y largo plazo comprobando su eficacia en la mitigación de riesgos y el progreso en la sostenibilidad del negocio.

## BIBLIOGRAFIA

Alay Nelson, (2021). Análisis del comportamiento del consumidor de comida rápida y su decisión de comprar en línea en la ciudad de Manta. https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/3316/1/ULEAM-ADM-0090.pdf?form=MG0AV3&form=MG0AV3

Arbaiza, L., Cánepa, M., Cortez, Ó., & Lévano, G. (2014). Análisis prospectivo del sector de comida rápida en Lima: 2014-2030. *Lima, Universidad ESAN*.

Dernini, S., Berry, E. M., Serra-Majem, L., La Vecchia, C., Capone, R., Medina, F. X., ... & Trichopoulou, A. (2017). Med Diet 4.0: the Mediterranean diet with four sustainable benefits. *Public health nutrition*, *20*(7), 1322-1330.

Diez Farhat, (2021), Análisis estructural de los factores que inciden en el emprendimiento, Revista Venezolana de Gerencia: RVG, ISSN-e 2477-9423, ISSN 1315-9984, Vol. 26, Nº. 93, 2021, págs. 334-348

Figallo, A. V. (2015). Claves Para la Gestión de Riesgos. *Retrieved mayo de* 2015. https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/39525684/clave_para_la_gestion_de_riesgos-libre.pdf?1446128334=&response-content disposition=inline%3B+filename%3Dclave_para_la_gestion_de_riesgos.pdf&Expires=1742176707&Signature=fa4Dy5S3MR-rA2KweeTNSWJiNzIMf5ebJUkiHI5-AdMa5zGHb97cZD9kr8nj-FHSgs6o~BUTi7ZT3-jCkZokbx2ypZ3Fl2I19zDWJwnjip80QARbj0zxvElgFqAu-UVRCGktJl9CobNjdaPirCWP2ZaqnlNDmphAvbfV-6mr78v1M9zXTg3N13cYs5J8uYwImtWKM6rJi4xiWwDmXm5mV4CGZLxYOZmbANhqsS4exDO5Pat2UGoV7GqYyH0vNOweJIJ7u7XkmBBmDCsFiqicjgRsnx1Aw

aQfqBxCEvihDSqERJdfyn0IuN4ru9Z9PKYPdLW3xR19PIomxWtFU8xueA__&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA

Flores Armando, Marcelo Gómez, Jaime Delgado y otros. (2020). Perfil y exigencias del consumidor en esta nueva realidad. (2020) Resumen del encuentro internacional de expertos en consumo, organizado por el Instituto de Consumo de la Universidad de San Martin de Porres – Perú, el 30 de octubre de 2020, para identificar y reflexionar sobre el comportamiento y exigencias del consumidor a raiz de las nuevas condiciones de vida que nos ha impuesto esta crisis sanitaria global de la COVID 19

Geial. (2024) Conquito, https://www.conquito.org.ec/ruta-de-emprendimiento/ https://www.conquito.org.ec/wp-content/uploads/2024/10/Geial-Quito-2024.pdf

García, G. (2024). Especificación de un modelo de emprendedurismo social. Revista Lasallista de Investigación, 11(1), 110-118.

González, M. (2020). ipsnoticias.net. Obtenido de ipsnoticias.net: https://help.disqus.com/en/articles/1717103-disqus-privacy-policy

Lasso, Juan Francisco (2012). Análisis de crecimiento y aceptación de los locales de comida rápida en el sector de la Av. Capitán Ramón Borja en el norte de Quito durante los años 2008 y 2009. Quito. UISRAEL. Administración de Empresas. 111p.

Leedeo. 06 de abril de 2020, ¿Qué es un preliminar harzard análisis, para que sirve y como se construye https://www.leedeo.es/l/que-es-un-pha-preliminar-hazard-analysis/

Ley orgánica de salud, Ley 67 Registro Oficial Suplemento 423 de 22-dic.-2006 Ultima modificación: 18-dic.-2015 Estado: Reformado

Martínez, Jesús G. (2007). INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS DE RIESGOS. Editorial Limusa, ISBN 9681861531, 9789681861537, 218 páginas.

Oiss Org. ( 2019) https://www.oiss.org/wp-content/uploads/2019/06/4-Riesgos-en-los-locales-de-comida-rapida.pdf?form=MG0AV3&form=MG0AV3

Project Management Institute. (2021). *A guide to the project management body of knowledge (PMBOK® Guide)* (7th ed.). Project Management Institute.

Puerta, F. A. de la. (2007, May). Guía para la selección y aplicación de las técnicas de PHA (análisis de peligros de procesos) (Projecte/Treball Final de Carrera). UPC, Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Industrial de Barcelona, Departament de Projectes d'Enginyeria. Retrieved from http://hdl.handle.net/2099.1/4187

Recilamas, (2023), https://reciclamas.com.mx/estrategias-sostenibles-para-la-gestion-de-residuos-en-la-industria-alimentaria/?form=MG0AV3&form=MG0AV3

REGLAMENTO DE REGISTRO Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Acuerdo Ministerial 2912 Registro Oficial 896 de 21-feb-2013 Estado: Vigente

REGLAMENTO PARA EL CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS QUE SE EXPENDEN EN LA VÍA PÚBLICA (Acuerdo No. 14381)

Romero Angie, 2021, Aplicaciones digitales de delivery: Incidencia en el consumo de comidas rápidas durante el primer semestre del año 2020 en Guayaquil" https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/20087/1/UPS-GT003165.pdf

Romero José, 2024. Análisis de Riesgos, Editorial Universidad de Granada. 52 páginas.

Tigre-León, A.., Peña, P. M.., Taco-Vega, J. M.., & Bayas-Morejón, F.. (2022). Microorganismos presentes en comidas rápidas, retos en la alimentación actual: Microrganismos presentes em fast foods, desafios na alimentação atual. STUDIES IN ENVIRONMENTAL AND ANIMAL SCIENCES, 3(3), 671–679. https://doi.org/10.54020/seasv3n3-015Studies in Environmental and Animal Sciences, Curitiba, v.3, n.3, p.671-679, jul./sep., 2022

World Commission on Environment and Development. (1987). *Our common future*. Oxford University Press

# ANEXO A. ANÁLISIS PRELIMINAR DE RIESGOS PHA

## Introducción

El análisis preliminar de riesgos (PHA), se realiza para identificar de manera anticipada los peligros o crisis que puedan provocar riesgos potenciales, estos se clasifican según su gravedad y se colocan las acciones de seguimiento respectivas.

## Análisis del entorno

Mediante esta herramienta se analiza los riesgos preliminares de los emprendimientos de comida rápida en el barrio de la Tola Alta. Este barrio se encuentra ubicado en el centro de Quito, que ha evidenciado un alto incremento de emprendimientos, en especial de comida rápida. En este análisis se ha evaluado a 6 emprendimientos para comprender el impacto que ocasionan los riesgos con la finalidad de identificarlos, evaluarlos y mitigar estos eventos.

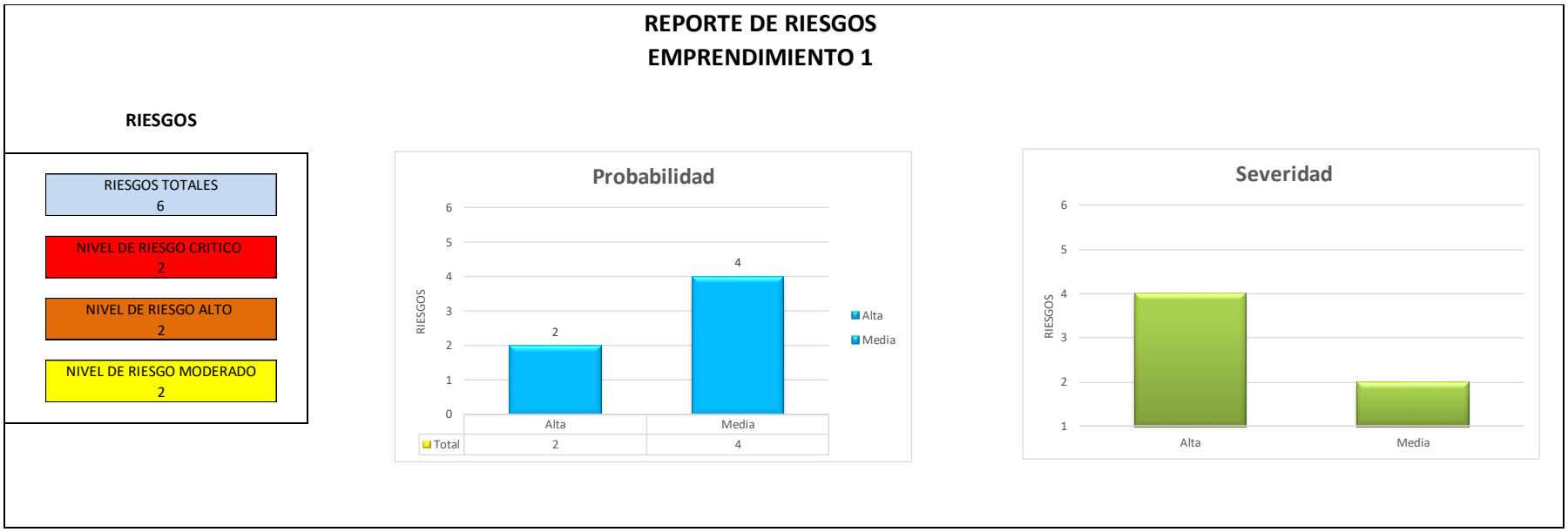
## Matriz de Riesgos Preliminares

Para iniciar esta matriz se analiza el entorno y los procesos que cumplen en los emprendimientos, seguidamente se realiza encuestas a los emprendedores y empleados para identificar los riesgos y posibles riesgos en los negocios, en el análisis de los emprendimientos de comida rápida en La Tola Alta encontramos 6 riesgos que se ha catalogado según su severidad y probabilidad. Tomamos como ejemplo al Emprendimiento 1 que proyecta la siguiente información y es trasladada a la Matriz de Riesgos.

## MATRIZ DE RIESGOS ENCONTRADOS EN EMPRENDIMIENTO DE COMIDA RAPIDA

| N° | Categoría de Riesgo | Descripción del Peligro | Causa Potencial | Consecuencia Potencial | Probabilidad | Severidad | Nivel de Riesgo | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Financieros | Pérdidas por baja rentabilidad o mal manejo financiero | Mala administración, bajos ingresos vs costos | Cierre del local, deudas, reducción de operaciones | Alta | Alta | **Crítico** | 60% de los locales lo presentan |
| 2 | Manipulación y preparación de alimentos | Contaminación cruzada, alimentos mal conservados | Falta de capacitación o higiene | Intoxicaciones, sanciones sanitarias | Media | Alta | **Alto** | Riesgo común, pero con controles posibles |
| 3 | Ambientales | Condiciones ambientales inadecuadas (humedad, ventilación) | Instalaciones mal mantenidas | Incomodidad para clientes y trabajadores | Media | Media | **Moderado** | Depende del estado de infraestructura |
| 4 | Laborales | Fatiga, lesiones por movimientos repetitivos o carga | Jornadas extensas, falta de pausas activas | Bajas laborales, reducción de productividad | Media | Media | **Moderado** | Mejorable con ergonomía y pausas |
| 5 | Seguridad | Robos, incendios, accidentes | Falta de seguridad física, equipos defectuosos | Pérdidas económicas, lesiones | Media | Alta | **Alto** | Requiere inversión en seguridad |
| 6 | Pérdida de clientes | Descontento del cliente por mala atención o producto | Errores frecuentes, calidad inconsistente | Pérdida de ventas, mala reputación | Alta | Alta | **Crítico** | 60% de los locales lo presentan |

Reporte de Riesgos Emprendimiento




| REPORTE | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | PROBABILIDAD | | | | |
| SEVERIDAD | | ALTA | MEDIA | BAJA | TOTAL | PORCENTAJE |
| ALTA | | 2 | 2 | 0 | 4 | 67% |
| MEDIA | | | 2 | 0 | 2 | 33% |
| BAJA | | | | 0 | 0 | 0% |
| TOTAL | | | | | 6 | 100% |

Como se observa en la Matriz del emprendimiento 1, ubicamos las probabilidades y severidad de los riesgos que se ha detectado, colocando un color a cada nivel:

Color rojo: es un NIVEL CRITICO de estimación de riesgo, por consiguiente, hay consecuencias graves que afectan los emprendimientos y se requiere de intervención inmediata para mitigarlos.

Color anaranjado: NIVEL ALTO de estimación de riesgo, quiere decir que puede haber daños importantes, aunque no tan excesivos como el nivel crítico, sin embargo, necesitan atención preferente.

Color amarillo: es un NIVEL MODERADO de estimación de riesgo, donde sus consecuencias son menos severas y moderadas, no obstante, necesitan ser monitoreadas.

Color verde: es un NIVEL BAJO, aunque en la tabla no aparece, es necesario indicar que representa a los riesgos con consecuencias mínimas y que no requieren de operaciones inmediatas.

**Sugerencias**

Esta herramienta se debe utilizar al inicio de operaciones de emprendimientos, de tal manera que se puedan evitar y prevenir algunos riesgos, la evaluación y clasificación de riesgos debe ser adecuada, enfocándose a las probabilidades y severidad de ocurrencia. Identificados estos riesgos se implementan controles que sirven de medidas preventivas en el emprendimiento. El monitoreo continuo de la matriz de riesgo asegura que los datos estén actualizados y los correctivos estén alineados con los objetivos, también es importante mencionar que este monitoreo continuo mejora la sostenibilidad del emprendimiento.

**Conclusión**

En conclusión, el análisis preliminar de riesgos (PHA) realizado en los 6 locales de comida rápida en el Barrio de La Tola Alta, indica que el 60% de los encuestados muestra

como nivel crítico de riesgo el financiero y pérdida de clientes, con alta probabilidad y severidad de ocurrencia.

Asimismo. Se consideran también riesgos importantes en la manipulación, preparación de alimentos, riesgos laborales, ambientales y de seguridad con niveles alto o moderado siguen siendo importantes para la sostenibilidad operativa y financiera del emprendimiento.

Con lo anteriormente indicado, es transcendental que los emprendimientos realicen estrategias de mitigación inmediatas para aplacar estos riesgos, la capacitación del personal y las buenas condiciones en los establecimientos son claves para reducir los riesgos asegurando la estabilidad del emprendimiento a largo plazo.

.

## ANEXO B. ENCUESTA SOBRE LOS RIEGOS EN EMPRENDIMIENTOS DEL BARRIO DE LA TOLA ALTA

TEMA: Análisis de riesgo Preliminary Hazard Analysis (PHA) de los emprendimientos en el Barrio de la Tola Alta durante el primer semestre de 2025**.**

OBJETIVO: El objetivo de este cuestionario es identificar, evaluar y priorizar los riesgos potenciales en los emprendimientos del Barrio de la Tola Alta para la implementación de estrategias de mitigación, siguiendo el análisis preliminar de peligros (PHA).

**Indicaciones:**

- Este cuestionario es **anónimo** y tiene fines exclusivamente de investigación para el análisis de riesgos.
- Por favor, conteste todas las preguntas seleccionando la alternativa que mejor lo describa o respondiendo con la mayor precisión posible.
- Responda con sinceridad para garantizar la efectividad de la investigación.

### Cuestionario

1. **¿Actualmente usted es emprendedor(a) o empleado(a)?**
    - Emprendedor (a)
    - Empleado (a)
    - Ambos
2. **¿Cuál es el tipo de emprendimiento que representa?**
    - Restaurante
    - Tienda de productos
    - Taller de servicios (ej. reparación)
    - Otro (especificar): _____
3. **¿Cuánto tiempo ha estado operando su emprendimiento?**
    - Menos de 1 año
    - Entre 1 y 5 años
    - Más de 5 años

4. **¿Cuáles considera que son los principales riesgos en su emprendimiento? (Seleccione todos los que apliquen)**
    - Accidentes laborales
    - Incendios
    - Problemas de salud pública
    - Fallos en el equipo o maquinaria
    - Falta de acceso a insumos
    - Otro (especificar): _____
5. **¿Cuál considera que es el riesgo más grave para su emprendimiento?**
    - Accidentes laborales
    - Incendios
    - Problemas financieros
    - Pérdida de clientes
    - Otro (especificar): _____
6. **¿Su emprendimiento cuenta con medidas de seguridad establecidas para mitigar riesgos?**
    - Sí
    - No
    - En proceso de implementación
7. **¿Qué tan preparado se siente ante una crisis o desastre?**
    - Totalmente preparado
    - Moderadamente preparado
    - Poco preparado
    - No preparado
8. **¿Ha tenido su emprendimiento alguna vez algún incidente de riesgo?**
    - Sí
    - No

9. **¿Qué tipo de formación o capacitación en seguridad ha recibido usted o su personal?**

    - Capacitación en primeros auxilios
    - Capacitación en prevención de incendios
    - No se ha recibido capacitación
    - Otro (especificar): _____

10. **¿Está dispuesto a implementar nuevas medidas de seguridad si se identifican riesgos adicionales?**

    - Sí
    - No
    - No estoy seguro

# CERTIFICADO DE ORIGINALIDAD
# TESA

La Dirección de Titulación, certifica que el trabajo final presentado por **CAÑAR ARCOS GIOVANNA**, ha sido sometido a un análisis de similitud mediante la herramienta Turnitin.

El resultado obtenido refleja un **11%** de similitud, porcentaje que se encuentra dentro de los parámetros establecidos por el Instituto Superior Tecnológico San Antonio – TESA, cumpliendo con los criterios de originalidad y autenticidad académica exigidos.

Quito,26 de mayo del 2025

DIRECCIÓN TITULACIÓN
*Pablo Heredia*