

# UCUENCA

## Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Maestría en Gastronomía

### **Propuesta de un modelo para el envase y transporte de alimentos preparados en el servicio de comidas a domicilio en la ciudad de Cuenca**


Trabajo de titulación previo a la  
obtención del título de Magíster en  
Gastronomía con mención en  
Administración de Alimentos y  
Bebidas

**Autor:**

María José Campoverde Pacheco

**Director:**

María Augusta Molina Díaz

ORCID:  0009-0000-9137-8516

**Cuenca, Ecuador**

2024-01-10

## Resumen

La presente investigación tiene por objetivo desarrollar una propuesta de un modelo enfocado al envase y transporte de alimentos preparados para el servicio de comidas a domicilio en la ciudad de Cuenca. Para ello se pretende demostrar que dentro del país existe una falta de reglas y procesos enfocados exclusivamente hacia este sector, que en los últimos años se reactivó exponencialmente a raíz del COVID-19. La metodología que se aplicará será de carácter cualitativo; primero a través de una minuciosa revisión documental se pretende identificar las reglas de seguridad alimentaria que existen actualmente para el servicio de comidas a domicilio; donde se aplicarán técnicas como las bases digitales, el trabajo de campo y la observación como métodos para la recolección de datos; las bases digitales y el trabajo de campo servirán para identificar los establecimientos que expenden alimentos bajo el servicio de comida a domicilio dentro de la ciudad de Cuenca. La observación en cambio estará enfocada determinar el estado y las condiciones del envase y el transporte de un número de pedidos a domicilio que se solicitarán. Tercero, se procederá verificar, procesar y analizar los datos obtenidos en la observación mediante Excel y finalmente con toda la información del estudio se procederá a desarrollar la propuesta de modelo para el envase y el transporte de comidas preparadas a domicilio. Con esta investigación se pretende establecer las medidas, condiciones y características que deben tener el envase y transporte para asegurar la calidad y la seguridad del alimento. También se espera que el modelo sirva de iniciativa para que las entidades correspondientes elaboren oficialmente normativas individualizadas enfocadas hacia los sectores más importante de la restauración.

*Palabras claves:* envases, comida a domicilio, sustancias toxicas, empaques



El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Cuenca ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por la propiedad intelectual y los derechos de autor.

Repositorio Institucional: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/>

### Abstract

The objective of this study is to develop a proposal for a model focused on the packaging and transportation of food prepared for delivery within the city of Cuenca. This study demonstrates the lack of rules and regulations when it comes to processes for delivery within this area of the food industry which has had an exponential growth as a result of COVID-19. A qualitative methodology was used for this research. First, a document analysis was conducted with the intention to identify current food safety rules for delivery service. After that, digital databases, field work, and observations were used as data collection methods. Both the digital databases and field work were used to identify the establishments that sell food with an option for delivery in the city of Cuenca. Observations were focused on determining the state and condition of the container used and the number of delivery orders requested by customers. Finally, the process to verify and analyze the data collected in the observation phase were documented in an Excel file. The final result of this study is to develop a proposed model for packaging and transportation of meals. This research aims to establish the measures, conditions, and characteristics that the packaging and transportation must have to ensure quality and safety of the food being delivered. The model is also expected to be the basis of an initiative for the corresponding entities to officially develop individualized regulations focused on the most important areas of the food industry.

*Keywords:* containers, food delivery, toxic substances, packaging



**El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Cuenca ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por la propiedad intelectual y los derechos de autor.**

**Repositorio Institucional:** <https://dspace.ucuenca.edu.ec/>

**Índice de contenido**

Resumen .....	2
Abstract .....	3
Índice de contenido .....	4
Índice de figuras .....	8
Índice de tablas .....	9
Índice de imágenes .....	11
Agradecimientos.....	13
Dedicatoria .....	14
Introducción.....	15
Capítulo 1: Normas y medidas de seguridad alimentaria que existen actualmente para el envases y transporte de alimentos preparados en la modalidad del servicio a domicilio .....	17
1.1    Conceptos básicos.....	19
1.2    Importancia de las reglas de seguridad alimentaria .....	20
1.3    Normativas internacionales de seguridad alimentaria para el servicio de comida a domicilio .....	21
1.3.1    Real Decreto 3484/2000 .....	22
1.3.2    Resolución Ministerial. N°250-2020/MINSA: Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con Modalidad de Servicio a Domicilio .....	22
1.3.3    Reglamento de la Ley N° 30884: Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables.....	23
1.3.4    Normativas para el uso de tinta de impreso en envases.....	23
1.4    Normativas de seguridad alimentaria en el Ecuador para el servicio de comida a domicilio .....	23
Capítulo 2: Alimentos que representan mayor riesgo de contaminación en el servicio a domicilio.....	25
2.1    Identificación de peligros .....	25
2.1.1    Cuadro de ventajas y desventajas de los materiales para envases desechables .....	27
2.2    Categorización de los establecimientos .....	28
2.3    Matriz de riesgo entre el servicio a domicilio y la contaminación de los alimentos . .....	31
Capítulo 3: Proceso de envase y transporte que utilizan los establecimientos que ofrecen servicio a domicilio .....	34
3.1    Metodología .....	34
3.1.1    Población.....	34
3.1.2    Muestra.....	35
3.1.3    Tamaño de la muestra .....	35
3.1.4    Muestreo por juicio .....	37
3.1.5    Variables analizar del envase y transporte .....	38

3.2	Resultados de fichas de observación .....	39
3.2.1	Restaurantes de un tenedor.....	40
	Observación N°1: 1T-ES-SC-PH.....	40
	Observación N°2: 1T-ES-SC-KB.....	41
	Observación N°3: 1T-ES-SC-CF.....	42
	Observación N°4: 1T-ES-YA-GA.....	43
	Observación N°5: 1T-ES-YA-MC.....	44
	Observación N°6: 1T-CR-YA-CP.....	45
	Observación N°7: 1T-ES-SG-PL.....	46
	Observación N°8: 1T-TP-SG-CL.....	47
	Observación N°9: 1T-ES-SG-RI.....	48
	Observación N°10: 1T-ES-BT-AR.....	49
	Observación N°11: 1T-ES-BT-BT.....	50
	Observación N°12: 1T-ES-BT-SL.....	51
	Observación N°13: 1T-ES-HC-HD.....	52
	Observación N°14: 1T-CR-HC-CA.....	53
	Observación N°15: 1T-CR-HC-RH.....	54
3.2.2	Restaurantes de dos tenedores .....	56
	Observación N°16: 2T-ES-SC-GH.....	56
	Observación N°17: 2T-ES-SC-SS.....	57
	Observación N°18: 2T-ES-SC-CB.....	58
	Observación N°19: 2T-ES-YA-DM.....	59
	Observación N°20: 2T-ES-YA-CR.....	60
	Observación N°21: 2T-CR-YA-TB.....	61
	Observación N°22: 2T-TP-SG-MA.....	62
	Observación N°23: 2T-ES-SG-FB.....	63
	Observación N°24: 2T-ES-SG-PM.....	64
	Observación N°25: 2T-TP-BT-CM.....	65
	Observación N°26: 2T-ES-BT-MN.....	66
	Observación N°27: 2T-ES-BT-FN.....	67
	Observación N°28: 2T-ES-HC-CM.....	68
	Observación N°29: 2T-ES-HC-DF.....	69
	Observación N°30: 2T-CR-HC-KC.....	70
3.3	Resultados de envases, empaque y embalaje .....	71
3.4	Encuesta de envases .....	78
3.5	Resultados de la logística del transporte .....	79
3.6	Resultados de encuesta a restaurantes de uno y dos tenedores .....	85

Capítulo 4: Propuesta de un modelo para el de envase y transporte de alimentos preparados en la modalidad de servicio de comidas a domicilio .....	94
4.1 Antecedentes .....	94
4.2 Tipos de envases, empaques, embalajes y etiquetas.....	97
4.2.1 Envases.....	97
4.2.1.1 Proveedores y costos de envases en Ecuador .....	101
4.2.2 Tintas de impresión para envases en contacto con alimentos .....	105
4.2.3 Empaques .....	106
4.2.3.1 Proveedores y costos de empaques en Ecuador .....	108
4.2.4 Embalajes.....	109
4.3 Logística y transporte .....	113
Conclusiones .....	116
Recomendaciones .....	120
Referencias .....	121
Anexos.....	128
Anexo A. Modelo de Ficha de observación.....	128
Anexo B. Modelo de encuesta a restaurantes .....	129
Anexo C. Fichas de observación.....	134
Anexo D. Fotografías de los pedidos a domicilio .....	164
Observación N°1: 1T-ES-SC-PH.....	164
Observación N°2: 1T-ES-SC-KB.....	164
Observación N°3: 1T-ES-SC-CF .....	165
Observación N°4: 1T-ES-YA-GA.....	165
Observación N°5: 1T-ES-YA-MC .....	166
Observación N°6: 1T-CR-YA-CP .....	166
Observación N°7: 1T-ES-SG-PL.....	167
Observación N°8: 1T-TP-SG-CL.....	167
Observación N°9: 1T-ES-SG-RI.....	168
Observación N°10: 1T-ES-BT-AR .....	168
Observación N°11: 1T-ES-BT-BT .....	169
Observación N°12: 1T-ES-BT-SL.....	169
Observación N°13: 1T-ES-HC-HD .....	170
Observación N°14: 1T-CR-HC-CA.....	171
Observación N°15: 1T-CR-HC-RH.....	171
Observación N°16: 2T-ES-SC-GH .....	172
Observación N°17: 2T-ES-SC-SS.....	172
Observación N°18: 2T-ES-SC-CB.....	173
Observación N°19: 2T-ES-YA-DM .....	173

Observación N°20: 2T-ES-YA-CR.....	174
Observación N°21: 2T-CR-YA-TB.....	174
Observación N°22: 2T-TP-SG-MA.....	175
Observación N°23: 2T-ES-SG-FB.....	175
Observación N°24: 2T-ES-SG-PM.....	176
Observación N°25: 2T-TP-BT-CM.....	176
Observación N°26: 2T-ES-BT-MN.....	177
Observación N°27: 2T-ES-BT-FN.....	177
Observación N°28: 2T-ES-HC-CM.....	178
Observación N°29: 2T-ES-HC-DF.....	178
Observación N°30: 2T-CR-HC-KC.....	179

## Índice de figuras

<b>Figura 1.</b> Resultados sobre la seguridad del empaque .....	72
<b>Figura 2.</b> Datos Cruzados entre la aplicación de sellos de seguridad en los empaques según la categoría del restaurante .....	73
<b>Figura 3.</b> Resultados sobre el tipo de envase más utilizado en los pedidos a domicilio .....	74
<b>Figura 4.</b> Resultados del tipo de envases utilizados según el tipo de comida .....	76
<b>Figura 5.</b> Resultados del tipo de envase utilizado de acuerdo de la categoría de restaurantes .....	77
<b>Figura 6.</b> Figura con porcentajes de la encuesta realizada a los 30 observadores .....	78
<b>Figura 7.</b> Resultados del tipo de canal más utilizado para los pedidos a domicilio .....	80
<b>Figura 8.</b> Resultado del tipo de transporte para la entrega de pedidos a domicilio .....	81
<b>Figura 9.</b> Número de casos que el repartidor transportó los pedidos con el contenedor en la espalda .....	84
<b>Figura 10.</b> Representación porcentual pregunta 1. Encuesta .....	86
<b>Figura 11.</b> Representación porcentual pregunta 2. Encuesta .....	86
<b>Figura 12.</b> Representación porcentual pregunta 3. Encuesta .....	87
<b>Figura 13.</b> Representación porcentual pregunta 4. Encuesta .....	87
<b>Figura 14.</b> Representación porcentual pregunta 5. Encuesta .....	88
<b>Figura 15.</b> Representación porcentual pregunta 6. Encuesta .....	89
<b>Figura 16.</b> Representación porcentual pregunta 7. Encuesta .....	89
<b>Figura 17.</b> Representación porcentual pregunta 8. Encuesta .....	90
<b>Figura 18.</b> Representación porcentual pregunta 9. Encuesta .....	91
<b>Figura 19.</b> Representación porcentual pregunta 10. Encuesta .....	91
<b>Figura 20.</b> Representación porcentual pregunta 11. Encuesta .....	92
<b>Figura 21.</b> Representación porcentual pregunta 12. Encuesta .....	92



## Índice de tablas

<b>Tabla 1.</b> Cuadro de ventajas y desventajas de materiales para envases .....	28
<b>Tabla 2.</b> Categorización de restaurantes por tenedores .....	30
<b>Tabla 3.</b> Categorización de restaurantes por tipo de comida .....	30
<b>Tabla 4.</b> Categorización de parroquias de la zona urbana de Cuenca.....	31
<b>Tabla 5.</b> Matriz de riesgo entre envases y alimentos.....	33
<b>Tabla 6.</b> Tamaño de la muestra de restaurantes de uno y dos tenedores .....	35
<b>Tabla 7.</b> Parroquias con mayor número de restaurantes de uno y dos tenedores.....	36
<b>Tabla 8.</b> Parroquias seleccionadas según el número de restaurantes .....	37
<b>Tabla 9.</b> Restaurantes de uno y dos tenedores seleccionados .....	38
<b>Tabla 10.</b> Resultados de la observación N°1 .....	40
<b>Tabla 11.</b> Resultados de la observación N°2 .....	41
<b>Tabla 12.</b> Resultados de la observación N°3 .....	42
<b>Tabla 13.</b> Resultados de la observación N°4 .....	43
<b>Tabla 14.</b> Resultados de la observación N° 5 .....	44
<b>Tabla 15.</b> Resultados de la observación N°6 .....	45
<b>Tabla 16.</b> Resultados de la observación N°7 .....	46
<b>Tabla 17.</b> Resultados de la observación N°8 .....	47
<b>Tabla 18.</b> Resultados de la observación N°9 .....	48
<b>Tabla 19.</b> Resultados de la observación N°10 .....	49
<b>Tabla 20.</b> Resultados de la observación N°11 .....	50
<b>Tabla 21.</b> Resultados de la observación N°12 .....	51
<b>Tabla 22.</b> Resultados de la observación N°13 .....	52
<b>Tabla 23.</b> Resultados de la observación N°14 .....	53
<b>Tabla 24.</b> Resultados de la observación N°15 .....	54
<b>Tabla 25.</b> Resultados de la observación N°16 .....	56
<b>Tabla 26.</b> Resultados de la observación N°17 .....	57
<b>Tabla 27.</b> Resultados de la observación N°18 .....	58
<b>Tabla 28.</b> Resultados de la observación N°19 .....	59
<b>Tabla 29.</b> Resultados de la observación N°20 .....	60
<b>Tabla 30.</b> Resultados de la observación N°21 .....	61
<b>Tabla 31.</b> Resultados de la observación N°22 .....	62

<b>Tabla 32.</b> Resultados de la observación N°23 .....	63
<b>Tabla 33.</b> Resultados de la observación N°24 .....	64
<b>Tabla 34.</b> Resultados de la observación N°25 .....	65
<b>Tabla 35.</b> Resultados de la observación N°26 .....	66
<b>Tabla 36.</b> Resultados de la observación N°27 .....	67
<b>Tabla 37.</b> Resultados de la observación N°28 .....	68
<b>Tabla 38.</b> Resultados de la observación N°29 .....	69
<b>Tabla 39.</b> Resultados de la observación N°30 .....	70
<b>Tabla 40.</b> Resultados del tipo de empaque.....	71
<b>Tabla 41.</b> Resultados del tipo de envase con respecto al derrame de los alimentos.....	75
<b>Tabla 42.</b> Resultados de la temperatura de los alimentos con respecto al tipo de envase ..	75
<b>Tabla 43.</b> Resultados de la encuesta realizada a los 30 observadores .....	78
<b>Tabla 44.</b> Resultados del tiempo estimado de espera con respecto al cumplimiento de entrega .....	82
<b>Tabla 45.</b> Resultados del tipo de transporte y el estado del pedido al entregar .....	83
<b>Tabla 46.</b> Resultados de derrame de alimentos durante el transporte .....	83
<b>Tabla 47.</b> Relación entre el traslado del pedido y el derrame de alimentos .....	84
<b>Tabla 48.</b> Relación entre el traslado del pedido y el estado de los envases .....	85
<b>Tabla 49.</b> Empresas que importan desechos plásticos al Ecuador .....	95
<b>Tabla 50.</b> Empresas que importan desechos plásticos según su actividad comercial.....	96
<b>Tabla 51.</b> Tipos de envases.....	100
<b>Tabla 53.</b> Envases tipo bowl para alimentos fríos.....	101
<b>Tabla 54.</b> Envases tipo contenedores para alimentos calientes .....	102
<b>Tabla 55.</b> Envases tipo tarrina para alimentos líquidos .....	103
<b>Tabla 56.</b> Envases para salsas .....	103
<b>Tabla 57.</b> Envases para hamburguesas.....	104
<b>Tabla 58.</b> Empaques.....	108
<b>Tabla 52.</b> Tipos de etiquetas .....	110

## Índice de imágenes

<b>Imagen 1.</b> Envases de material de Poliestireno expandido .....	18
<b>Imagen 2.</b> Tipos de envases de un solo uso.....	26
<b>Imagen 3.</b> Evidencia de derrame de alimento dentro del empaque .....	41
<b>Imagen 4.</b> Evidencia de envase de poliestireno expandido.....	42
<b>Imagen 5.</b> Evidencia de envase con exceso de comida .....	43
<b>Imagen 6.</b> Envase de Polipropileno.....	44
<b>Imagen 7.</b> Evidencia de envases de poliestireno expandido .....	45
<b>Imagen 8.</b> Envase de Cartón.....	46
<b>Imagen 9.</b> Envases de polipropileno .....	47
<b>Imagen 10.</b> Envases de poliestireno expandido .....	48
<b>Imagen 11.</b> Envase de cartulina.....	49
<b>Imagen 12.</b> Envoltura de aluminio en empaques de poliestireno expandido .....	50
<b>Imagen 13.</b> Envase de cartón .....	51
<b>Imagen 14.</b> Envase de poliestireno expandido .....	52
<b>Imagen 15.</b> Evidencia de rotura de envase y derrame .....	53
<b>Imagen 16.</b> Envoltura de papel .....	54
<b>Imagen 17.</b> Envase polipropileno .....	55
<b>Imagen 18.</b> Envase de poliestireno expandido .....	56
<b>Imagen 19.</b> Evidencia de derrame dentro del envase .....	57
<b>Imagen 20.</b> Empaque no cuenta con cinta de seguridad .....	58
<b>Imagen 21.</b> Evidencia de rotura del envase.....	59
<b>Imagen 22.</b> Envase de polipropileno .....	60
<b>Imagen 23.</b> Empaque arrugado y mal estado .....	61
<b>Imagen 24.</b> Envase de poliestireno .....	62
<b>Imagen 25.</b> Envase de cartón .....	63
<b>Imagen 26.</b> Envase de aluminio .....	64
<b>Imagen 27.</b> Empaque sin cinta de seguridad.....	65
<b>Imagen 28.</b> Envases de polipropileno .....	66
<b>Imagen 29.</b> Envase de cartón .....	67
<b>Imagen 30.</b> Empaque sin cinta de seguridad.....	68
<b>Imagen 31.</b> Evidencia de derrame dentro del envase .....	69

<b>Imagen 32.</b> Evidencia de envase con abolladura .....	70
<b>Imagen 34.</b> Bolsa con sistema de sellado Hot melt .....	111
<b>Imagen 35.</b> Envase con sellado integrado .....	112
<b>Imagen 36.</b> Tipos de mochilas para reparto de comida domicilio.....	115
<b>Imagen 37.</b> Bolsa tipo torre .....	115

### Agradecimientos

Quiero agradecer a Dios, por haberme dado la fuerza necesaria para culminar este proyecto. A mi familia que son el pilar fundamental en mi vida, sin su apoyo y sin su amor incondicional hoy no estaría aquí.

A todos los profesores que tuve el placer de conocer en esta maestría, en especial a la Ing. María Augusta Molina, a quien conozco desde mi época universitaria y hoy es mi directora de tesis, gracias por su paciencia y confianza, mi estima y cariño siempre. A la directora del posgrado que hizo esto posible la Mg. Marlene Jaramillo, usted es un gran ejemplo e inspiración para muchas mujeres. Su dedicación, esfuerzo y propósito son palabras que la definen; gracias por contribuir a nuestra educación siempre.

Este agradecimiento también va para mi mejor amiga, que es casi como mi hermana Isabel, gracias por cada palabra de aliento, por siempre estar conmigo en las buenas, en las malas y en las peores. A mis compañeros de maestría y a mis queridos amigos: José, Dani, Renato, Esteban, Cristian, Paulina, Fer, Jorge, gracias por su apoyo incondicional.

Este trabajo de titulación no se habría podido elaborar también sin la ayuda de los 30 observadores que tuvieron la apertura para ayudarme a realizar los pedidos, muchas gracias.

**Dedicatoria**

Este trabajo está dedicado para ti papi Miguel, por haberme dado la oportunidad de estudiar esta maestría, gracias por siempre apoyarme. Soñaba con verte el día de mi graduación, pero Dios tuvo otros planes; aun nos duele tu partida y no hay día en el que no piense en ti, pero sé que desde el cielo estas feliz y orgulloso.

## Introducción

El COVID-19 marcó un antes y un después en el comportamiento del consumidor, el crecimiento de pedidos a domicilio de manera general creció de manera exponencial y aunque no es una tendencia nueva la pandemia impulsó este servicio para la obtención de comida, supermercado, farmacia de manera más rápida y sin salir de casa.

Hoy en día el internet, las plataformas virtuales, aplicaciones móviles han influido también en la transformación del sector restaurantero, pues cada vez son más los restaurantes que incluye el servicio de comidas a domicilio no solo para satisfacer las necesidades de sus clientes, sino también para aumentar sus ventas.

Ante el crecimiento del servicio de comidas a domicilio también crece el uso de plásticos desechables generando un impacto en el ambiente como en la salud de los consumidores. Actualmente es de conocimiento mundial las repercusiones del uso del plástico en el medio ambiente, sin embargo, en los últimos años diversos estudios han comprobado que los plásticos de un solo uso en especial el de material de poliestireno expandido perjudican la salud de los seres humanos, pues hay evidencia de que sustancias nocivas se transfieren del envase al alimento. El reto de eliminar el plástico de un solo uso es inminente, ya que no se trata de consumir menos o eliminar servicios como los domicilios, sino de mejorar los envases, con materiales libres de sustancias tóxicas y que a su vez permita su biodegradación para cuidar el ecosistema. El sector de la restauración juega un papel importante para cambiar la dinámica insostenible, y es imprescindible que cambie las prácticas que atentan contra la salud de los consumidores.

La presente investigación busca detectar el tipo de envases, empaques y embalajes que están utilizando los restaurantes para el envío de comidas a domicilio. Es importante determinar si la Ley Orgánica para la Racionalización, Reutilización y Reducción de Plásticos de un solo Uso que rige en el Ecuador desde el 2020 ha sido de ayuda para la reducción de plástico. Así mismo se pretende determinar la logística y el transporte que los establecimientos han adquirido para asegurar y garantizar la llegada de los envíos a su destino. Es importante mencionar que dentro del Ecuador no existen leyes, normativas o guías específicas para el servicio de comidas a domicilio, ni tampoco hay estudios que analicen la calidad de los envases producidos en el Ecuador.

Ante esto el estudio se dividirá en cuatro capítulos, donde en el primer capítulo se recolectó información sobre conceptos básicos sobre contaminación, la importancia de las reglas de

seguridad alimentaria y se delimitó las leyes y normas actuales tanto internacionales como nacionales para la fabricación y utilización de envases desechables de un solo uso.

En el capítulo dos se analizaron los alimentos con mayor riesgo de contaminación en el servicio de comidas a domicilio con respecto a los envases utilizados. A través de los diferentes estudios y artículos se comprobó los materiales de envases que presentaban presencia de sustancias tóxicas, así como los factores que ocasionaban la migración de estas sustancias. A continuación, se estableció un cuadro de ventajas y desventajas con los diferentes tipos de materiales para envases para luego determinar a través de una matriz el riesgo que existe entre los envases y la contaminación de los alimentos.

Para el tercer capítulo se realizó la recolección de datos, para ello se establecieron metodologías, muestreo y la forma de procesamiento de datos. En primer lugar, se determinaron los sectores con mayor presencia de restaurantes de uno y dos tenedores, para luego seleccionar los distintos establecimientos que participarían en los pedidos a domicilio. Una vez recolectada la información a través de las fichas de observación, se procesaron los datos y se describieron los respectivos resultados tanto para los envases como para el transporte. También se efectuó una encuesta a los dueños de los establecimientos de donde se realizaron los pedidos, con el fin de conocer el uso, la importancia de los envases, así como el conocimiento de sustancias tóxicas.

Finalmente, en el cuarto capítulo se realizó la propuesta para el envase y transporte de comidas a domicilio, donde en primer lugar se indicaron los antecedentes con el uso del plástico, para luego establecer los tipos de envases, empaques y embalajes que existen actualmente en el mercado, así como los más aptos y seguros, también se indicaron sus ventajas, proveedores y costo.



## **Capítulo 1: Normas y medidas de seguridad alimentaria que existen actualmente para el envases y transporte de alimentos preparados en la modalidad del servicio a domicilio**

La industria de los servicios de alimentación tiene una responsabilidad fundamental en garantizar la inocuidad de los alimentos y para ello una buena higiene es crucial en todos los eslabones de su cadena hasta el punto en que llega al consumidor, con el fin de evitar el crecimiento bacteriano y la contaminación cruzada. La inocuidad es una condición necesaria para que haya seguridad alimentaria (FAO y WHO, 2020).

En los últimos años la demanda de comidas fuera del establecimiento ha ido en aumento, pues el comportamiento de los consumidores se ha orientado hacia esta tendencia de servicio, que si bien es cierto no es nuevo, a raíz de la pandemia de 2020 se aceleró y ha obligado a los restaurantes a adaptarse a las nuevas expectativas. Esta modalidad de entrega de alimentos preparados se realiza previamente a través de vía telefónica, plataformas digitales como Pedidos Ya, Globo, Uber Eats o también mediante redes sociales como WhatsApp (Molina et al., 2022).

Llevar a cabo el servicio de comidas a domicilio requiere de una mayor organización y cuidado, ya que el alimento no se sirve inmediatamente al cliente o consumidor, en cambio este modelo de servicio requiere de tres conceptos importantes que son el envase, el empaque y el transporte. Los envases mantienen contacto directo con la comida, de tal manera que su función es proteger los alimentos correctamente, evitando que se deterioren, contaminen o pierdan sus propiedades. El correcto tipo de empaque permite unificar varios productos, mantener la temperatura de los alimentos, la solidez y la resistencia al transporte. Finalmente es fundamental garantizar el envío de los alimentos desde la cocina hasta las manos del cliente (García, 2021).

De esta manera el envase y el empaque juegan un papel de vital importancia en la seguridad y la calidad de los alimentos, pues a nivel mundial ya existen cifras alarmantes sobre la contaminación de alimentos por el empaque o envase que las recubre. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS) la contaminación por envase contribuye a la aparición de más de 200 enfermedades, que van desde el cáncer hasta la diarrea, causando 4 000 millones de casos cada año (Ponce, 2019)

Los envases deben cumplir con normas básicas de seguridad con respecto a sus componentes o materiales, evitando así posibles contaminaciones, transferencias o migración de compuestos del envase hacia los alimentos. Es imprescindible que los materiales empleados en los envases estén sujetos a legislaciones o normativas adecuadas que permitan garantizar la calidad y la inocuidad de los alimentos (Alamri et al., 2021).

A nivel general los establecimientos de alimentos y bebidas han venido utilizando habitualmente envases de poliestireno expandido, pues al ser un producto liviano y económico lo hace ideal para el negocio y más aún para el servicio de comidas a domicilio. El poliestireno es comúnmente conocido como tecnopor o unicel, el cual se obtiene a través de la polimerización de un compuesto llamado estireno mediante su expansión (Morales, 2021).

### Imagen 1. Envases de material de Poliestireno expandido



**Fuente:** <https://beachapedia.org/Polystyrene>

Según la autora Morales (2021), menciona que en el 2018 la Organización Mundial de la Salud (OMS) reclasificó el estireno como probable carcinógeno, ya que la exposición a este compuesto resulta ser una neurotoxina, con la que aumentaría el riesgo de linfoma y leucemia. Así mismo explica que el riesgo del estireno radica al exponerlo a altas temperaturas ya sea por contener comidas calientes, el contacto con la grasa de los alimentos o por recalentar la comida a través del microondas; de esta manera el calor es el causante de que el unicel comience a desintegrarse y libere dioxinas migrando primero hacia los alimentos y seguidamente sean absorbidas a través del flujo de sangre del consumidor, sin embargo, es importante mencionar que por el contrario el estireno es inocuo a bajas temperaturas.

Para los establecimientos de comidas con servicio a domicilio será esencial demostrar y garantizar su compromiso con la seguridad alimentaria, pues ante esta nueva realidad, se ha

hecho evidente que existen una falta de orientación normativa en esta área, en donde se mejore las prácticas enfocadas al envase y transporte de alimentos seguros (Essity, 2021).

Para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos es fundamental el compromiso de todos quienes actúan dentro de este ámbito, donde la responsabilidad empieza por los ministerios gubernamentales y las agencias internacionales quienes crean y exponen el marco normativo, segundo por la industria que aplican y cumplen las normas y finalmente de los consumidores quienes almacenan, cocinan y preservan el producto de forma segura (Ministerio de Salud y Protección social (MINSALUD), 2013).

Resulta esencial que dentro de las políticas de desarrollo de cada país se considere de manera imprescindible el sistema de seguridad alimentaria, para ello el gobierno debe tomar todas las medidas necesarias para desarrollar una estrategia nacional de control de alimentos, donde prime la calidad e inocuidad de alimentos (Morón, 2001)

Ante las premisas expuestas y la relación existente entre la seguridad alimentaria y el crecimiento de la tendencia de comidas preparadas a domicilio es importante y requieren de regulaciones y normativas alimentarias apropiadas, con respecto a los envases empleados como a la logística de transporte adecuado.

### 1.1 Conceptos básicos

Es importante conocer los diferentes términos y conceptos que engloban este caso de estudio con respecto a la seguridad alimentaria en torno al servicio de comidas a domicilio, para ello se ha tomado como base el Codex Alimentarius publicado en su última versión por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

**Análisis de peligros:** es la recopilación y evaluación de información de los peligros detectados en las materias primas, en el proceso de elaboración o en los alimentos en sí; como también de las condiciones que los originan para de esta manera definir si son peligros significativos.

**Autoridad competente:** es responsable del establecimiento de los requisitos reglamentarios de inocuidad para los alimentos como de la organización de los controles oficiales y la aplicación de su cumplimiento. Estas autoridades pueden ser de factor gubernamental como también organismos oficiales autorizados por el gobierno.

**Consumidor:** persona que adquiere algún bien o contrata algún servicio mediante el pago de un precio, para satisfacer sus necesidades

**Contaminación:** presencia de un contaminante en un alimento o en el entorno del alimento presente.

**Contaminante:** materia ajena al alimento o agente de carácter biológico, químico o físico, que es capaz de comprometer la inocuidad de los alimentos.

**Control:** aspecto en el que se están observando los procedimientos correctos y verificando el cumplimiento de los criterios establecidos.

**Envase:** recipiente adecuado que está en contacto con los alimentos para su protección y posteriormente para su transporte y entrega.

**Higiene de los alimentos:** condiciones y medidas necesarias a través de todas las fases de la cadena alimentaria con el fin de asegurar la inocuidad de los alimentos.

**Inocuidad de los alimentos:** Garantía de que los alimentos no causarán efectos adversos en la salud del consumidor cuando se preparen o se consuman de acuerdo con su uso previsto.

**Riesgo:** probabilidad de un efecto nocivo para la salud como consecuencia de un peligro u otros peligros en los alimentos.

**Transporte:** operación de movilización de productos frescos, procesados o elaborados para su consumo directo (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2020).

## 1.2 Importancia de las reglas de seguridad alimentaria

Dado que los alimentos son imprescindibles para el ser humano no solo para mantener la vida de este, sino también para nutrir su organismo, existe la necesidad de establecer normas o legislar en relación a la inocuidad, la calidad y las propiedades nutricionales de los productos alimenticios, con el máximo objetivo de proteger al consumidor (Castro, 2020).

La importancia de una regulación también se debe a que los alimentos tienen un impacto directo en la salud de los consumidores, pues si los alimentos no cumplen con las condiciones

higiénicas de manipulación se convierte en un problema de salubridad, que como consecuencia desencadena en una infección o intoxicación alimentaria también conocidas como ETAS o enfermedades de transmisión alimentaria (Ibarra & Jiménez, 2018).

Una problemática que va en incremento, pues según la Organización Mundial de la Salud (2020), cada año hasta 600 millones de personas de todo el mundo se enferman al ingerir alimentos contaminados, de los cuales 420.000 mueren como consecuencia de estas enfermedades, que son causadas por 31 agentes entre ellos bacterias, virus, toxinas, parásitos y productos químicos.

La seguridad alimentaria también incluye disponer de envases aptos y apropiados para contener los alimentos, ya que según las últimas investigaciones el nivel de micro plásticos en los envases cada vez se hace más presente, es así que las personas que piden comida para llevar o a domicilio entre cinco y diez veces al mes pueden consumir entre 145 y 5520 piezas de micro plásticos de los envases de comida (Zhou et al., 2022).

Es por eso que las normas o legislaciones son la base fundamental de un sistema eficaz para garantizar que los alimentos sean inocuos y de calidad; a su vez mediante esta normalización surgen un conjunto de leyes y reglamentos que van rigiendo de acuerdo a cada país, cuyos requisitos lo decretan organismos gubernamentales (Ibarra & Jiménez, 2018).

Ante la llegada del COVID-19 la industria alimentaria actual requiere de una regularización actualizada ante las nuevas tendencias en el servicio de alimentos, ya que el correcto control y aplicación permite a los consumidores confiar en la seguridad y calidad de los productos que adquieren (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), 2020).

### **1.3 Normativas internacionales de seguridad alimentaria para el servicio de comida a domicilio**

Según la publicación de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2018), sobre comercio y normas alimentarias expone que el marco normativo y legal internacional esta fundamentalmente establecido por el Codex Alimentarius, el cual es la institución internacional de normalización alimentaria más importante del mundo, creada en 1963 por la FAO y la OMS. La recopilación de textos del Codex lleva más de cinco décadas contribuyendo a la inocuidad y la calidad de los alimentos, en ella se pueden encontrar normas, directrices y códigos de prácticas que incluye disposiciones sobre higiene de los

alimentos, residuos de plaguicidas, contaminantes, etiquetado y presentación, aditivos alimentarios, entre otros.

En los códigos de prácticas se puede encontrar todo relacionado a la higiene de los alimentos, donde se describen los controles necesarios que se deben aplicar a lo largo de la cadena alimentaria, empezando por la producción primaria hasta el consumidor final, en ella intervienen diferentes agentes como agricultores, fabricantes, transformadores, manipuladores de alimentos y consumidores quienes deben asumir la responsabilidad de garantizar que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), 2018)

### **1.3.1 Real Decreto 3484/2000**

El siguiente decreto rige en España y en la Unión Europea y establece las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas relativas a la elaboración de platos listos para comer, tanto de forma industrial como en pequeños establecimientos. En este documento se puede encontrar los requisitos de elaboración y manipulación, las condiciones del almacenamiento, conservación, transporte y venta de los alimentos preparados, donde hace énfasis en las temperaturas, así mismo estipula las condiciones del envasado, en el que menciona que se deben tomar las medidas necesarias para evitar el deterioro de los alimentos y protegerlas de la contaminación, como también los alimentos deberán envasarse adecuadamente, con cierre hermético o no, dependiendo del procedimiento de conservación utilizado y del proceso de distribución y finalmente los envases a utilizar tienen que ajustarse a las disposiciones vigentes en cuestión de materiales que estén en contacto con los alimentos (Boletín Oficial del Estado (BOE), 2001).

### **1.3.2 Resolución Ministerial. N°250-2020/MINSA: Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con Modalidad de Servicio a Domicilio**

Esta guía técnica entra en vigencia a partir del 2020 como prevención ante la llegada del COVID19 establece condiciones sanitarias de higiene de carácter obligatorio que deben cumplir todos los establecimientos de restaurantes y servicios afines que ofrezcan alimentos preparados bajo la modalidad del servicio a domicilio en el Perú. La guía indica la forma en que debe realizarse la compra, la recepción de alimentos, así como su almacenamiento, preparación de pedidos, despacho y entrega de la comida. En el punto de las disposiciones sanitarias específicas, se describe la función y los requisitos para el envase, el empaque y el contenedor o caja de reparto de los alimentos. Así mismo incluye una lista de chequeo que

permite el control sanitario a través del cumplimiento de tres criterios principales que son la zona de despacho, el personal y el reparto de los alimentos (Ministerio de Salud, 2020).

### **1.3.3 Reglamento de la Ley N° 30884: Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables**

El Gobierno Peruano aprobó este reglamento a partir del año 2018, esta ley busca regular la fabricación, importación, distribución y consumo de plástico de un solo uso, otros plásticos no reutilizables y los envases descartables de poliestireno expandido (tecnopor) para alimentos y bebidas de consumo humano. Finalmente, esta norma busca asegurar y garantizar el bienestar y la salud de las personas, así como la óptima conservación del ambiente (Gobierno del Perú, 2018).

### **1.3.4 Normativas para el uso de tinta de impreso en envases**

Las tintas para envasado de alimentos se fabrican según diversos parámetros y variables relacionados con el sustrato, la aplicación y el uso final. Las normativas aplicadas a este tipo de procesos son las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) de EuPIA, así como también la Ordenanza Suiza SR 817.023.21, la cual establece los límites migratorios “aceptables”, y a su vez permite identificar los componentes considerados como seguros para usar en envases que contienen alimentos. Empresas como Nestlé y otras marcas líderes está utilizando esta normativa como base para establecer sus propios requisitos en la seguridad de los envases. En el caso de Estados Unidos, la FDA no certifica las tintas como de “baja migración” o “aptas para alimentos”, solo regula las sustancias de la tinta que pueden entrar en contacto directo o indirecto con los alimentos (Dhole, 2021).

## **1.4 Normativas de seguridad alimentaria en el Ecuador para el servicio de comida a domicilio**

Como ya se mencionó la inocuidad y la calidad de los alimentos se considera una responsabilidad conjunta de todos los agentes de la cadena, sin embargo, el Gobierno desempeña un rol fundamental, ya que son los encargados de crear las condiciones institucionales, ambientales y jurídicas necesarias para garantizarle a la sociedad alimentos inocuos y de calidad. Para ello es esencial implementar un marco legislativo de leyes, normas y reglamentos que permita el control y aseguramiento de la inocuidad de los alimentos (Mercado, 2007)

En Ecuador el Ministerio de Salud Pública (MPS) es el organismo encargado a través de leyes y reglamentos de garantizar a las personas el acceso seguro a alimentos sanos y nutritivos. Sin embargo, desde el 2012 adscribió la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia

Sanitaria (ARCSA), cuya entidad es la encargada de controlar, vigilar y emitir reglamentaciones técnicas para las condiciones higiénico – sanitarias de los productos de uso y consumo humano como alimentos procesados, aditivos alimentarios, entre otros (Agencia Nacional De Regulación Control Y Vigilancia, 2016)

Por otra parte, se encuentra el Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN), la cual es la entidad encargada de la normalización, reglamentación técnica, evaluación de la conformidad y metrología de los productos ecuatorianos que evalúan su conformidad con el fin de velar por la seguridad y salud del consumidor. Es importante destacar que existen diferencias entre las normativas y reglamentaciones técnicas, en cual la primera es de carácter voluntario donde se recogen lineamientos o características de uso común y repetido, mientras que el segundo establece los requisitos de funcionamiento que los productos deben cumplir para ser considerados adecuados por parte de un ente regulador estatal y, por lo tanto, son de carácter obligatorio (Servicio Ecuatoriano de Normalización, 2019)

Dentro de las normativas o reglamentaciones que establece el INEN, no se encontró ninguna que esté enfocada exclusivamente al servicio de comidas a domicilio, la única norma que menciona la entrega de comidas a domicilio es la (NTE INEN 3059 Servicios De Restauración. Requisitos De Cocina Central, 2015), que “Establece los requisitos aplicables a las cocinas centrales de los establecimientos dedicados a la actividad de restauración en cualquiera de sus modalidades, estos requisitos comprenden desde la recepción de las materias primas hasta la entrega de las comidas preparadas en el punto fijado con el cliente”, sin embargo el contenido de esta norma se centra más en las líneas de preparación de los alimentos y tiene poca información con respecto al envase y transporte.

En el servicio de comidas a domicilio estos dos aspectos tanto el envase como el transporte tienen un papel importante, de tal manera que en el Ecuador aún no hay una ley que prohíba el uso de envases contaminantes para los alimentos como en el caso de Perú.



## Capítulo 2: Alimentos que representan mayor riesgo de contaminación en el servicio a domicilio

### 2.1 Identificación de peligros

Los envases juegan un papel importante en el cuidado de la calidad de los alimentos ya que permiten proteger los productos de la degradación por factores externos como la temperatura, luz, humedad, entre otros, así como de la contaminación física, química o bacteriana. Debido a que la interacción entre el material del envase y los alimentos está en contacto directo existen diferentes factores como la migración, la permeación de gases y vapor de agua, sorción de vapores y la transparencia de los empaques a la luz que intervienen de manera negativa (Alamri et al., 2021).

De los diferentes factores mencionados el más destacado dentro de la alimentación para el servicio de comidas a domicilio es el factor de la migración ya que se produce el desplazamiento o la transferencia de los componentes químicos del envase hacia el alimento. Los mecanismos de migración dependerán del material de envasado, y del tipo de comida o el alimento es decir si está contiene grasa, si es fría o caliente, así mismo de la temperatura, el tiempo de almacenamiento y el tamaño del envase en proporción al volumen del producto alimenticio (Cretu et al., 2018).

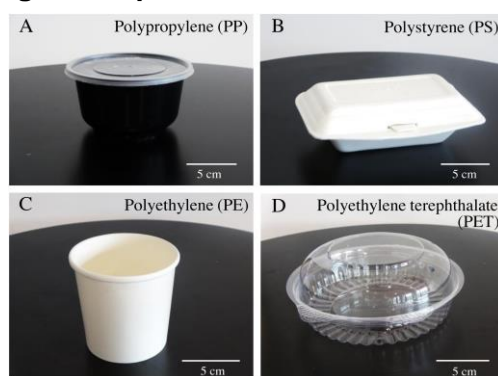
Dicha migración influye tanto en la inocuidad de los alimentos, en el caso de que las sustancias dañinas migren hacia los alimentos en concentraciones relevantes como también en la calidad de los alimentos, donde las sustancias que migran hacia los alimentos afectan su color, olor, sabor y textura.

Los envases de plástico son el material más complejo para contener los alimentos. ya que su composición consta de muchos elementos químicos que ante diferentes situaciones su respuesta es variable. La migración de sustancias tóxicas en los envases de plástico es alta, así lo demuestra un estudio enfocado en detectar micro plásticos en los envases destinados para el servicio “take out” (comida para llevar); para ello recolectaron los envases que comúnmente se utilizan en este tipo de servicio como son el polipropileno (PP), poliestireno (PS), polietileno (PE) y tereftalato de polietileno (PET), donde los resultados indicaron que la mayor presencia de micro plásticos se encontraba en los envases de poliestireno (PS), así mismo menciona que existen muchos factores que puede provocar la liberación de micro plásticos entre ellos los alimentos que contengan aceite como son las frituras, también la exposición al microondas o al frío como la refrigeración, donde a excepción de los envases

de polipropileno (PP), los tres envases restantes no estaban aptos para exponerse al calor (microondas), o al frío (refrigeración) debido a su baja tolerancia (Du et al., 2020).

Sin embargo, otro estudio sugiere que se encontró una sustancia llamada hidrocarburos oligoméricos poliolefínicos (POH) en envases de alimentos listo para el consumo hechos de polipropileno (PP). Dicha sustancia migró al alimento bajo ciertas condiciones como el alto contenido de grasa, una alta temperatura y un largo tiempo de contacto entre el alimento y el recipiente. El estudio demostró que se encontraron cantidades detectables de PHO en el alimento antes de su calentamiento o regeneración en el microondas, donde infiere que talvez el envasado del alimento en caliente podría haber provocado esta migración; no obstante, al momento de calentar el alimento de 3 a 4 minutos en el mismo recipiente las cantidades de POH aumentaron (Conchione et al., 2020).

**Imagen 2. Tipos de envases de un solo uso**



**Fuente:** (Du et al., 2020)

Hoy en día los envases de cartón están en auge, ya que es un material que tiene la capacidad de actuar como un aislante térmico, lo que permite mantener la comida caliente por más tiempo y así mismo es un envase desechable reciclable. Pero dentro de sus desventajas se encuentra que no es un material apto para microondas, ni para guardar alimentos por largos periodos de tiempo.

En el estudio, llevado a cabo a cabo en cuatro países, entre ellos España, se ha analizado la presencia de sustancias químicas nocivas en las tintas de impresión que se utilizan en envases de papel y cartón de productos comestibles, así como en menaje desechable (platos, vasos, servilletas...) y su posible migración a los alimentos. El resultado es que, en 13 de las 76 muestras analizadas, las sustancias estudiadas (aminas aromáticas primarias y fotoiniciadores) superaban las recomendaciones empleadas en dicho estudio.

Otra de las sustancias comúnmente presentes en los envases son las (PFAS), conocidas como perfluoroalquilo y polifluoroalquilo las cuales a través de los años se han ido utilizado

en papel y cartón de envases desechables para el contacto con alimentos, debido a su capacidad única para proporcionar resistencia a la humedad y al aceite o grasa (Glenn et al., 2021).

Se ha demostrado que las PFAS no se descomponen fácilmente y que algunos tipos se acumulan en el medio ambiente y en el cuerpo humano causando efectos graves para la salud (Food and Drug Administration, 2022).

Un estudio en el 2017 realizado por la autora Laurel Schaidler detectó recubrimiento de PFAS en varios envases provenientes de diferentes restaurantes de comida rápida en los Estados Unidos. Se analizaron 400 muestras, dando como resultado la presencia de flúor, donde el 46% correspondía a los papeles antigrasa como envoltorios de hamburguesas, mientras que el 20% se encontró en envases de cartón como cajas de papas fritas (Schaidler et al., 2017).

Existen diferentes factores que influyen en la migración de PFAS, como un alto contenido de grasa, un bajo pH de los alimentos, alimentos emulsionados y altas concentraciones de cloruro de sodio, mientras que un alto contenido de humedad en el alimento disminuye la migración (Zimmermann, 2021)

Por otra parte, los vasos de papel desechables destinados para el consumo de bebidas, también presentan sustancias nocivas. En su mayoría los vasos de papel están hechos de un 90 a 95 % de papel, y el 5 a 10 % restante es una película hidrofóbica compuesta principalmente de plástico de polietileno (PE) y otras veces también de copolímeros. Sin embargo, un estudio reveló que los vasos de papel con un revestimiento de polietileno de alta densidad (HDPE) liberan partículas micro plásticas cuando estos se exponen al agua caliente, es decir a una temperatura entre 85 a 90°C; a su vez se liberaron iones como fluoruro, sulfato, cloruro y nitrato ante el deterioro del revestimiento del vaso (Ranjan et al., 2021).

### **2.1.1 Cuadro de ventajas y desventajas de los materiales para envases desechables**

A partir de la identificación de peligros el siguiente cuadro resumirá las ventajas y desventajas de los materiales que exponen los alimentos su contaminación a través de la migración de sustancias.

Tabla 1. Cuadro de ventajas y desventajas de materiales para envases

MATERIALES	VENTAJAS	DESVENTAJAS
Poliestireno	Se puede reciclar	No es biodegradable
	Seguro para alimentos fríos	Migración de sustancias por alimentos grasos y calientes
	Económicos	No apto para microondas
	Liviano	Se deforma a altas temperaturas
Polipropileno	Se puede reciclar	No es biodegradable
	Seguro para alimentos fríos	No apto para microondas
	Económicos	Migración de sustancia ante exposición de alimentos grasos, altas temperaturas y largos periodos de tiempo
Cartón	Se puede reciclar	Migración de sustancias por alimentos grasos
	Es biodegradable	Presencia de sustancias toxicas por la tinta de cartón reciclado
	Aislante térmico	Material poco resistente
Papel con recubrimiento HDPE	Personalizable	Migración de sustancias por líquidos calientes
	Aislante térmico	Libera micro plásticos al exponerse a temperaturas por encima de los 85°C
	Económicos	Difícil reciclaje

Elaborado por: María José Campoverde

## 2.2 Categorización de los establecimientos

En el Ecuador el organismo encargado de la actividad turística de alimentos y bebidas es el Ministerio de Turismo, quien desde el 2018 a través del Acuerdo Ministerial 53 estableció el Reglamento Turístico De Alimentos Y Bebidas para regular, controlar y categorizar este sector. Dentro de este reglamento se indica el tipo de servicio y la categorización de los diferentes establecimientos como cafeterías, bares, restaurantes, entre otros. Según el tipo de servicio los establecimientos pueden ofrecer menú, autoservicio, menú fijo, buffet, servicio al auto o servicio a domicilio, en este caso pueden brindar uno o más tipos de servicio a la vez. En el caso de la categorización es un requisito obligatorio que deben cumplir los establecimientos, por ellos se clasifica en cinco, cuatro, tres, dos y un tenedor en el caso de los restaurantes (Ministerio de Turismo, 2018).

Los restaurantes de cinco tenedores son también conocidos como de lujo, puesto que cuenta con una vajilla, decoración, organización y un menú de mejor calidad. En esta categoría existe una carta tanto para vinos como para los platos. Se podría decir que cuentan con diferentes

tiempos en sus menús empezando con los aperitivos y entradas con variedades entre sopas y cremas; el segundo tiempo es el de los platos fuertes los cuales son componen de diferentes verduras, fideos, huevos, así mismo las proteínas varían entre pescados, carnes rojas y blancas y cerrando así con los postres donde se podrá encontrar elaboraciones entre helados, quesos, frutas y masas. Los restaurantes de cuatro tenedores o llamados también de primera categoría mantienen una similitud con los de lujo, sin embargo, su carta es más limitada al igual que las bebidas alcohólicas, son conocidos como “buen restaurante”. Los restaurantes de segunda clase o tres tenedores son conocidos como turísticos y su servicio al igual que su carta son más restringidos. Por otro lado los restaurantes de tercera clase o cuatro tenedores son los establecimientos promedio donde se podrá encontrar precios accesibles y una buena presentación de platos sin llegar a ser de lujo y finalmente los restaurantes de primera clase o cuatro tenedores son los más sencillos, estos establecimientos proveen un servicio funcional y accesible, no se enfocan ni en la presentación ni en los lujos (Torres Cordero, 2020).

Existen también otra categorización por concepto, la cual está basada según las costumbres sociales y los tipos de clientes, esta clasificación permitirá definir claramente la actividad de los restaurantes. De esta manera los restaurantes también se pueden dividir en gourmet, tradicional o familiar, de especialidad, buffet, temático, para llevar y comida rápida. En el caso de los restaurantes tipo gourmet se caracterizan por la alta calidad de sus platos, además de ofrecer una experiencia personalizada a sus comensales, en cambio los restaurantes tradicionales o familiares se caracterizan por ofrecer comida típica en un ambiente acogedor. Los restaurantes de especialidad ofrecen un tipo de comida distintivo, en este tipo se puede encontrar otra clasificación en la que se incluye restaurantes vegetarianos, de parrilladas, de pescados y mariscos. Por otro lado, los restaurantes tipo buffet ofrecen una gran variedad de platos y acompañado del autoservicio, donde los comensales pueden servirse los alimentos de manera ilimitada; muy por el contrario, los restaurantes temáticos se especializan en un tipo de gastronomía determinada por sus platos como por su decoración, en este apartado se puede encontrar la comida mexicana, italiana, japonesa, china, entre otros. Hoy en día también hay restaurantes que se dedican únicamente a ofrecer alimentos para llevar o también conocido como take away, donde el comensal pasa a recoger lo solicitado. Finalmente los restaurantes de comida rápida son establecimiento informales, donde ofrecen productos simples y de rápida preparación como las hamburguesas, pizzas, papas fritas, entre otros (Torres Cordero, 2020)

Según el catastro de establecimientos de alimentos y bebidas registrados en la página MINTUR con fecha de actualización 24 de febrero de 2022 indica que en Cuenca existen 540 establecimientos funcionando, donde se ha exceptuado a los establecimientos como cafeterías, discotecas, bares y también aquellos restaurantes que cuentan con sucursales.

Es importante para el presente estudio salvaguardar la información de los restaurantes es por lo que se codificará a través de las categorizaciones que ya se mencionaron.

**Tabla 2. Categorización de restaurantes por tenedores**

Categorización por tenedores	
Un tenedor	1T
Dos tenedores	2T

**Elaborado por:** María José Campoverde

**Tabla 3. Categorización de restaurantes por tipo de comida**

Categorización por tipo de comidas	
Comida rápida	CR
De especialidad	ES
Típica	TP
Gourmet	GM
Temático	TM
Para llevar	TW
Buffet	BF

**Elaborado por:** María José Campoverde

Finalmente, también es preciso categorizar los restaurantes dependiendo la zona en la que se encuentran, para ellos es importante añadir las parroquias.

**Tabla 4. Categorización de parroquias de la zona urbana de Cuenca**

Categorización por parroquias	
Sucre	SC
Yanuncay	YA
El Sagrario	SG
El Batán	BT
Huayna - Cápac	HC

**Elaborado por:** María José Campoverde









### 2.3 Matriz de riesgo entre el servicio a domicilio y la contaminación de los alimentos

La siguiente matriz mostrará información acerca del riesgo que existe entre los materiales de envases desechables que son de uso común en los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas con respecto a la contaminación que sufren los alimentos a través de la migración de sustancias tóxicas que desprenden ante el contacto de diferentes factores como los alimentos grasos, alimentos calientes y la regeneración de alimentos en microondas. Para ello se describirán el material con su respectiva designación de reciclaje en los casos pertinentes, también el tipo de producto o alimento que altera el material del envase para el desprendimiento de las sustancias químicas, así mismo se indicará la estructura del recipiente si este es de material rígido, de espuma o en el caso que sean vasos, contenedores, pajitas o entre otros. A continuación, se indicará si existe o no la migración de sustancias y también si el tipo de riesgo es alto, medio o bajo; dicho parámetro estará designado de acuerdo con la revisión bibliográfica de artículos, informes, tesis, entre otros documentos que contengan información verídica y confiable. En el caso de que la información indique que está completamente comprobada a través de ensayos y/o estudios de laboratorio y concluya certeramente que existe la migración con índices fuera de los límites asignados, se dispondrá de un riesgo alto, mientras que si la información concluye los casos como una posibilidad de riesgo será de tipo medio; en cambio el riesgo será bajo, si los casos estudiados concluyen que existe una migración, pero sus rangos se encuentran dentro de los límites establecidos por parte de las entidades correspondientes. No aplicará algún tipo de riesgo si la información fuera escasa y no válida para el presente estudio o también en el caso de que la información concluyera que no existe una migración. La matriz contara también con una imagen de referencia de cada material para su correcta diferenciación, como la asignación del elemento

o la sustancia que migra del envase al alimento y finalmente la respectiva referencia que sustente toda la matriz.



**Tabla 5. Matriz de riesgo entre envases y alimentos**

MATERIAL	DESIGNACION PARA RECICLAJE	TIPO DE ALIMENTOS	ESTRUCTURA	EXISTE MIGRACION	TIPO DE RIESGO	ELEMENTO DE MIGRACION	IMAGEN	REFERENCIA
Tereftalato de polietileno (PET o PETE)	1	alimentos calientes y fríos	vasos y recipientes	no	N/A	N/A		De Cort, S., Godts, F., & Moreau, A. (2017). Packaging materials: Polyethylene Terephthalate (PET) for food packaging applications. International Life Sciences Institute. <a href="https://mpma.org.my/v4/wp-content/uploads/2020/12/PET-ILSI-Europe-Report-Update-2017_interactif_FIN.pdf">https://mpma.org.my/v4/wp-content/uploads/2020/12/PET-ILSI-Europe-Report-Update-2017_interactif_FIN.pdf</a>
Poliétileno de alta densidad (HDPE)	2	bebidas calientes	vasos de papel con recubrimiento de HDPE	si	alto	fluoruro, sulfato, cloruro y nitrato		Ranjan, V. P., Joseph, A., & Goel, S. (2021). Microplastics and other harmful substances released from disposable paper cups into hot water. Journal of Hazardous Materials, 404, 124118. <a href="https://doi.org/10.1016/J.JHAZMAT.2020.124118">https://doi.org/10.1016/J.JHAZMAT.2020.124118</a>
PP (Polipropileno)	5	alimentos grasos y calientes regenerados en microondas	recipiente rígido transparente, tarrinas gris	si	alto	hidrocarburos oligoméricos poliolefinicos (POH)		Conchione, C., Lucci, P., & Moret, S. (2020). Migration of Polypropylene Oligomers into Ready-to-Eat Vegetable Soups. Foods, 9(10), 1365.
EPS (Poliestireno extendido)	6	alimentos grasos y calientes regenerados en microondas	recipiente de espuma	si	alto	Dioxinas		Truelove, A., & Cook-Schultz, K. (18 C.E., June 1). World Health Organization finds increased cancer risk for chemical found in plastics. <a href="https://pirg.org/media-center/world-health-organization-finds-increased-cancer-risk-for-chemical-found-in-plastics/">https://pirg.org/media-center/world-health-organization-finds-increased-cancer-risk-for-chemical-found-in-plastics/</a> Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD). (2020, July 17). ¿Consumir alimentos calientes en empaques de unicel es riesgoso para la salud? . <a href="https://www.ciad.mx/consumir-alimentos-calientes-en-empaques-de-unicel-es-riesgoso-para-la-salud/">https://www.ciad.mx/consumir-alimentos-calientes-en-empaques-de-unicel-es-riesgoso-para-la-salud/</a>
PLA (ácido poliláctico)	7	alimentos y bebidas frías	vasos y recipientes	no	N/A	N/A		Mendoza, I. R. C., & Riera, M. A. (2022). Ácido poliláctico: una revisión de los métodos de producción y sus aplicaciones. Publicaciones en Ciencias y Tecnología, 16(1), 42-53.
Fibras de papel	-	alimentos grasos y calientes	Envoltorios para hamburguesas, sandwiches, bolsas de papel y cartón para papas fritas	si	alto	Perfluoroalquilo (PFAS)		LaMotte, S. (2022, March 25). Encuentran sustancias químicas PFAS en envoltorios de restaurantes. <a href="https://cnnespanol.cnn.com/2022/03/25/sustancias-quimicas-peligrosas-envoltorios-restaurantes-supermercados-trax/">https://cnnespanol.cnn.com/2022/03/25/sustancias-quimicas-peligrosas-envoltorios-restaurantes-supermercados-trax/</a>
Fibra vegetal (caña de azúcar o trigo)	biodegradables o compostables	alimentos grasos y calientes	recipientes, platos, vasos y pajita	si	medio	perfluoroalquiladas (PFAS), cloropropanoles, aluminio y aminas aromáticas primarias		Organización de Consumidores y Usuarios (OCU). (21 C.E., June 9). Alternativas al plástico con sustancias perjudiciales. OCU. <a href="https://www.ocu.org/consumo-familia/consumo-colaborativo/noticias/menaje-fibra-vegetal">https://www.ocu.org/consumo-familia/consumo-colaborativo/noticias/menaje-fibra-vegetal</a>
Tazas de café, pajitas, bolsas impresas	-	bebidas calientes	papel o cartón	si	bajo	Aminas Aromáticas Primarias (PAA) y Fotoiniciadores		Boucher, J. (19 C.E., August 20). Danish testing of printed paper packaging. Food Packaging Forum. <a href="https://www.foodpackagingforum.org/news/danish-testing-of-printed-paper-packaging">https://www.foodpackagingforum.org/news/danish-testing-of-printed-paper-packaging</a>

Elaborado por: María José Campoverde

## **Capítulo 3: Proceso de envase y transporte que utilizan los establecimientos que ofrecen servicio a domicilio**

### **3.1 Metodología**

El presente estudio será de carácter descriptivo, en el que se plantea proponer un modelo enfocado al envase y transporte de alimentos preparados que se expenden a través del servicio a domicilio en la ciudad de Cuenca. La metodología tendrá un enfoque cualitativo y se la realizará en dos etapas; la primera fase corresponde a la recolección de datos a través de bases digitales específicamente las plataformas de la INEC y MINTUR permitirán recopilar previamente los datos de los establecimientos de uno y dos tenedores que expendan alimentos preparados bajo la modalidad de servicio a domicilio en el área urbana de la ciudad de Cuenca. Una vez identificados estos establecimientos se aplicará las técnicas de trabajo de campo y observación para confirmar y completar la información necesaria y con ello establecer una lista con el número de establecimientos que procederá a ser la población que se utilizará para aplicar la muestra.

La segunda fase corresponde al levantamiento de información a través de la técnica de observación no participante con el fin de evidenciar el estado y la condición en que los envases llegan al cliente como la logística del transporte.

La observación también será de tipo estructurada, ya que se llevará a cabo a través de una ficha de observación que reunirá los criterios más importantes como el estado, el tipo de envase, la temperatura de los alimentos, seguridad en el transporte, entre otros; para las evidencias se presentará fotografías del pedido solicitado antes de abrir el empaque y después.

#### **3.1.1 Población**

La población que se utilizará para el presente estudio corresponde a los establecimientos de uno y dos tenedores del área urbana de la ciudad de Cuenca, se ha tomado en cuenta esta categoría ya que representan el mayor número de establecimientos registrados con respecto a los establecimientos de tres, cuatro y cinco tenedores.

Según el catastro de la página del Ministerio de Turismo (MINTUR) hasta octubre de 2022 se registraron un total de 654 establecimientos en la ciudad de Cuenca, siendo así que existen 243 establecimientos de un tenedor o cuarta categoría, 256 de dos

tenedores o tercera categoría, 100 de tres tenedores o segunda categoría, 21 de cuatro tenedores o primera categoría y 4 de cinco tenedores o de lujo.

### 3.1.2 Muestra

Para la muestra se utilizará el método de muestreo por juicio, ya que es un método de carácter cualitativo que permite que los elementos sean seleccionados bajo un filtro específico, donde el investigador es quien conforma el grupo a estudiar en base a su conocimiento y criterio. Es por ello que la muestra se realizará delimitada bajo tres criterios; el primero mediante la categoría de restaurantes de un tenedor y dos tenedores, segundo bajo el criterio de la densidad de establecimientos de uno y dos tenedores ubicados en los diferentes sectores del cantón Cuenca y tercero la muestra deberá representar heterogeneidad en el tipo de comida que ofrecen los establecimientos escogidos.

### 3.1.3 Tamaño de la muestra

Se aplicará la siguiente tabla con una población finita, en donde:

En el primer criterio se escogerá el número de establecimientos donde se llevará a cabo la observación en este caso serán en total 30 observaciones donde 15 estarán destinadas para los establecimientos de un tenedor y 15 restantes para el de dos tenedores.

**Tabla 6. Tamaño de la muestra de restaurantes de uno y dos tenedores**

<b>CRITERIO TIPO DE ESTABLECIMIENTOS DE UN Tenedor Y DOS Tenedores</b>	
Un tenedor	15
Dos tenedores	15
<b>n</b>	<b>30</b>

**Elaborado por:** María José Campoverde

Para el segundo criterio el objetivo es determinar en qué parroquias se encuentra el mayor número de restaurantes de un tenedor como de dos tenedores; en este caso las parroquias Sucre, Yanuncay, El Sagrario, El Batán y Huayna Cápac son las seleccionadas ya que incluyen en total más de 10 establecimientos tanto de un tenedor

como de dos tenedores, para ello la siguiente tabla proporcionará la información correspondiente:

**Tabla 7. Parroquias con mayor número de restaurantes de uno y dos tenedores**

<b>CRITERIO POR DENSIDAD DE SECTORES DEL CANTÓN CUENCA</b>			
<b>PARROQUIAS URBANAS</b>	<b>UN TENEDOR</b>	<b>DOS TENEDORES</b>	<b>TOTAL</b>
SAN BLAS	6	1	7
SUCRE	11	5	16
SAN SEBASTIAN	6	3	9
YANUNCAY	12	9	21
EL SAGRARIO	18	4	22
CAÑARIBAMBA	1	2	3
BELLAVISTA	1	0	1
EL BATAN	7	5	12
EL VECINO	1	3	4
GIL RAMIREZ DÁVALOS	2	3	5
HUAYNA-CAPAC	7	12	19
HNO MIGUEL	1	0	1
MACHANGARA	1	1	2
MONAY	3	3	6
TOTORACOCHA	4	0	4

**Elaborado por:** María José Campoverde

Una vez seleccionadas las parroquias se dividirá el número total de la muestra en este caso son 30, para las cinco parroquias escogidas, donde en cada parroquia se escogerán tres establecimientos tanto para un tenedor como para el de dos tenedores.

Tabla 8. Parroquias seleccionadas según el número de restaurantes

CRITERIO POR DENSIDAD DE SECTORES DEL CANTÓN CUENCA			
PARROQUIAS URBANAS	UN TENEDOR	DOS TENEDORES	TOTAL
SUCRE	3	3	6
YANUNCAY	3	3	6
EL SAGRARIO	3	3	6
EL BATAN	3	3	6
HUAYNA-CÁPAC	3	3	6
n			30

Elaborado por: María José Campoverde

### 3.1.4 Muestreo por juicio

Una vez delimitado los establecimientos bajo los tres criterios mencionados, se procedió a escoger los establecimientos de donde se realizarían los pedidos a domicilio, para ello fue importante conocer la oferta gastronómica que ofrece la ciudad de Cuenca y las preferencias del consumidor.

Hoy en día Cuenca es uno de los principales destinos gastronómicos, gracias a la diversa oferta culinaria, empezando por los platos típicos y tradicionales que sigue siendo una de las preferencias más importantes de los consumidores, así mismo la comida rápida y de especialidad tiene una importante presencia que satisface a un gran segmento de clientes que buscan algo diferente como la pizza, el sushi, las parrilladas, entre otros (Rosero, 2022).

La segmentación por parroquias permitió observar que los establecimientos de mayor presencia eran aquellos que ofrecían comida típica, comida rápida, pizzerías, parrilladas, asaderos, marisquerías, comida china y sushi. De tal manera que la muestra finalmente se definió en que los establecimientos tanto de un tenedor como de dos tenedores tenían que estar conformados por al menos un tipo de comida de los ya mencionado.

Así mismo cabe mencionar que los datos y las evidencias recolectadas al contener información sensible se procedió a codificar los establecimientos con el fin de salvaguarda la imagen de estos.

Tabla 9. Restaurantes de uno y dos tenedores seleccionados

CRITERIO POR TIPO DE COMIDA				
PARROQUIAS URBANAS	UN TENEDOR	TIPO DE COMIDA	DOS TENEDORES	TIPO DE COMIDA
SUCRE	1T-ES-SC-PH	pizzeria	2T-ES-SC-GH	parrilladas
	1T-ES-SC-KB	asados	2T-ES-SC-SS	sushi
	1T-ES-SC-CF	comida china	2T-ES-SC-CB	comida china
YANUNCAY	1T-ES-YA-GA	asados	2T-ES-YA-DM	parrilladas
	1T-ES-YA-MC	asados	2T-ES-YA-CR	marisquería
	1T-CR-YA-CP	pizzeria	2T-CR-YA-TB	comida rápida
EL SAGRARIO	1T-ES-SG-PL	marisquería	2T-TP-SG-MA	comida típica
	1T-TP-SG-CL	comida típica	2T-ES-SG-FB	pizzeria
	1T-ES-SG-RI	sushi	2T-ES-SG-PM	pizzeria
EL BATAN	1T-ES-BT-AR	parrilladas	2T-TP-BT-CM	comida típica
	1T-ES-BT-BT	pizzeria	2T-ES-BT-MN	parrilladas
	1T-ES-BT-SL	asados	2T-ES-BT-FN	pizzeria
HUAYNA-CAPAC	1T-ES-HC-HD	parrilladas	2T-ES-HC-CM	marisquería
	1T-CR-HC-CA	comida rápida	2T-ES-HC-DF	sushi
	1T-CR-HC-RH	comida rápida	2T-CR-HC-KC	comida rápida

Elaborado por: María José Campoverde

### 3.1.5 Variables analizar del envase y transporte

El estudio analizara las siguientes variables con respecto a los envases y empaques, para este punto es importante conocer principalmente el tipo de material que están empleando los diferentes establecimientos para enviar los alimentos; será importante conocer si existe una diferencia significativa en el tipo de envase empleado con respecto a la categoría del restaurante. Así mismo se pretende determinar si el tipo de envase influye en la temperatura de los alimentos como también en su contención para evitar derrames. Finalmente se busca establecer qué tipo de comidas utilizan mayormente los envases de poliestireno expandido.

Por otra parte, las variables a analizar con respecto al transporte están enfocadas en determinar el tipo de transporte que utilizan mayormente los servicios de delivery para la entrega de alimentos como también los tiempos de entrega y el cumplimiento del tiempo de espera que se indica al consumidor. Así mismo se busca determinar si el transporte influye en el estado en que llegan los alimentos tomando en cuenta la temperatura, el derramamiento de alimentos, las condiciones del envase y empaques, como la seguridad de los empaques durante su transporte. También será importante analizar si los repartidores están aplicando los elementos necesarios como las prácticas

correctas para garantizar la seguridad del alimento durante su transporte, donde se evidenciará si el vehículo utilizado cuenta con sus respectivos contenedores, así como también si el contenedor está sujeta al vehículo y no al repartidor.

### **3.2 Resultados de fichas de observación**

Las siguientes fichas de observación forman parte del levantamiento de datos para conocer los envases, el tipo de empaque y embalaje que están utilizando los establecimientos de comidas tanto de uno y dos tenedores en la ciudad de Cuenca, para ello se seleccionaron diferentes tipos de comidas para ambas categorizaciones de manera que también sirva como un método comparativo a través de los resultados.

Para este punto se necesitó de 30 observadores tanto hombres y mujeres de entre los 24 años hasta los 35 años, que vivieran dentro del área urbana y pertenecieran a una de las parroquias de la ciudad de Cuenca. Una vez seleccionados los observadores, se los capacitó mediante una reunión virtual para que conozcan la forma del levantamiento de información a través una guía, también era importante que se familiaricen con la ficha de observación, y a su vez pudieran reconocer los diferentes tipos de materiales de envases y empaques para que pudieran llenar la ficha de manera correcta.

Se estableció un presupuesto de \$12 para cada pedido que se iba a realizar, el cual fue proporcionado a los observadores, donde podrían pedir la comida a su gusto, sin embargo, la asignación de cada restaurante se realizó de manera aleatoria. Así mismo el tiempo para el cumplimiento de los pedidos a domicilio, fueron los meses de septiembre y octubre, donde de la misma manera las fechas para que cada observador realizara los pedidos se hicieron de forma aleatoria, cabe mencionar que los días de feriados quedaron excluidos, ya que podrían influir en los resultados.

De esta manera el procedimiento para la recolección de datos consistía que el observador haría el pedido a domicilio en el restaurante y en la fecha asignada; la hora y la comida quedaban a elección libre del observador. El canal para el pedido estaba condicionado en si el establecimiento se encontraba disponible dentro de las plataformas de delivery como Pedidos Ya, o mantenían algún método online como WhatsApp, plataformas propias, páginas Web. Una vez realizado el pedido, el observador debía consultar el tiempo estimado de espera para la entrega del pedido, así mismo colocar la hora del pedido como de la entrega. Una vez llegado el pedido, era

opcional tomar la foto como evidencia del medio de transporte, dependía de la disponibilidad del repartidor.

Finalmente, el observador debía tomar fotos del empaque cerrado, verificar el estado de este, seguidamente debía abrir el empaque y tomar la siguiente foto sin sacar ningún envase aún. A continuación, procedía a sacar cada envase y verificar el estado, el material y tomar las fotos correspondientes como a llenar la ficha de observación.

### 3.2.1 Restaurantes de un tenedor

#### Observación N°1: 1T-ES-SC-PH

Tabla 10. Resultados de la observación N°1

RESTAURANTE DE 1 TENEDOR			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Sucre	TIPO DE COMIDA	Pizzería
SECTOR DE LA ENTREGA	Huayna Cápac	HORA DEL PEDIDO	20h00
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	Plataforma propia	HORA DE LA ENTREGA	20h27
TIPO DE EMPAQUE	No empaque	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	35 min
TIPO DE ENVASE	Cartón	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
VARIABLES DE ANALISIS			
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			Sí
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			No
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			Sí
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			Sí
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			Sí

Elaborado por: María José Campoverde



Imagen 3. Evidencia de derrame de alimento dentro del empaque



Fuente: María José Campoverde

Observación N°2: 1T-ES-SC-KB

Tabla 11. Resultados de la observación N°2

RESTAURANTE DE 1 TENEDOR			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Sucre	TIPO DE COMIDA	Asados
SECTOR DE LA ENTREGA	San Sebastián	HORA DEL PEDIDO	10h20
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	Llamada telefónica	HORA DE LA ENTREGA	11h00
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	40 min
TIPO DE ENVASE	Poliestireno	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
VARIABLES DE ANALISIS			
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			Sí
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			No
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			Sí
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 4. Evidencia de envase de poliestireno expandido



Fuente: María José Campoverde

Observación N°3: 1T-ES-SC-CF

Tabla 12. Resultados de la observación N°3

RESTAURANTE DE 1 TENEDOR			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Sucre	TIPO DE COMIDA	Comida china
SECTOR DE LA ENTREGA	Huayna Cápac	HORA DEL PEDIDO	14h35
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	Plataforma Delivery	HORA DE LA ENTREGA	14h56
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	30 min
TIPO DE ENVASE	Poliestireno	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
VARIABLES DE ANALISIS			
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			Sí
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			Sí
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			No
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
LOS ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			No
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 5. Evidencia de envase con exceso de comida



Fuente: María José Campoverde

Observación N°4: 1T-ES-YA-GA

Tabla 13. Resultados de la observación N°4

RESTAURANTE DE 1 TENEDOR			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Yanuncay	TIPO DE COMIDA	Asados
SECTOR DE LA ENTREGA	San Sebastián	HORA DEL PEDIDO	18h00
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	18h38
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	Sin especificar
TIPO DE ENVASE	Polipropileno	TIPO DE TRANSPORTE	Automóvil
VARIABLES DE ANALISIS			
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			No aplica
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			No
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			Sí
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 6. Envase de Polipropileno



Fuente: María José Campoverde

Observación N°5: 1T-ES-YA-MC

Tabla 14. Resultados de la observación N° 5

RESTAURANTE DE 1 TENEDOR			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Yanuncay	TIPO DE COMIDA	Asados
SECTOR DE LA ENTREGA	Totoracocha	HORA DEL PEDIDO	21h55
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	22h30
TIPO DE EMPAQUE	Funda Plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	15 minutos
TIPO DE ENVASE	Poliestireno	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
VARIABLES DE ANALISIS			
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			No
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			No
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			No
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			No
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 7. Evidencia de envases de poliestireno expandido



Fuente: María José Campoverde

Observación N°6: 1T-CR-YA-CP

Tabla 15. Resultados de la observación N°6

RESTAURANTE DE 1 TENEDOR			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Yanuncay	TIPO DE COMIDA	Pizzería
SECTOR DE LA ENTREGA	Yanuncay	HORA DEL PEDIDO	13h30
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	14h05
TIPO DE EMPAQUE	No empaque	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	35 min
TIPO DE ENVASE	Cartón	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
VARIABLES DE ANALISIS			
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			Sí
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			Sí
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			Sí
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 8. Envase de Cartón



Fuente: María José Campoverde

Observación N°7: 1T-ES-SG-PL

Tabla 16. Resultados de la observación N°7

RESTAURANTE DE 1 TENEDOR			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	El Sagrario	TIPO DE COMIDA	Marisquería
SECTOR DE LA ENTREGA	Machángara	HORA DEL PEDIDO	12h27
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	Plataforma Delivery	HORA DE LA ENTREGA	12h37
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	18 min
TIPO DE ENVASE	Polipropileno	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
VARIABLES DE ANALISIS			
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			Sí
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			No
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			Sí
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 9. Envases de polipropileno



Fuente: María José Campoverde

Observación N°8: 1T-TP-SG-CL

Tabla 17. Resultados de la observación N°8

RESTAURANTE DE 1 TENEDOR			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	El Sagrario	TIPO DE COMIDA	Comida típica
SECTOR DE LA ENTREGA	El Sagrario	HORA DEL PEDIDO	13h12
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	Plataforma Delivery	HORA DE LA ENTREGA	13h34
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	28 min
TIPO DE ENVASE	Poliestireno	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
VARIABLES DE ANALISIS			
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			Sí
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			No
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			No
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 10. Envases de poliestireno expandido



Fuente: María José Campoverde

## Observación N°9: 1T-ES-SG-RI

Tabla 18. Resultados de la observación N°9

RESTAURANTE DE 1 TENEDOR			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	El Sagrario	TIPO DE COMIDA	Sushi
SECTOR DE LA ENTREGA	Huayna Cápac	HORA DEL PEDIDO	19h30
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	20h07
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	20 min
TIPO DE ENVASE	Cartulina	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
VARIABLES DE ANALISIS			
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			No
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			No
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			Sí
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No

Elaborado por: María José Campoverde



Imagen 11. Envase de cartulina



Fuente: María José Campoverde

Observación N°10: 1T-ES-BT-AR

Tabla 19. Resultados de la observación N°10

RESTAURANTE DE 1 TENEDOR			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	El Batán	TIPO DE COMIDA	Parrilladas
SECTOR DE LA ENTREGA	Huayna Cápac	HORA DEL PEDIDO	12h00
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	12h25
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	20 min
TIPO DE ENVASE	Papel aluminio	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
VARIABLES DE ANALISIS			
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			No
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			Sí
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			No
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 12. Envoltura de aluminio en empaques de poliestireno expandido



Fuente: María José Campoverde

Observación N°11: 1T-ES-BT-BT

Tabla 20. Resultados de la observación N°11

RESTAURANTE DE 1 TENEDOR			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	El Batán	TIPO DE COMIDA	Pizzería
SECTOR DE LA ENTREGA	Huayna Cápac	HORA DEL PEDIDO	14h08
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	Llamada telefónica	HORA DE LA ENTREGA	14h36
TIPO DE EMPAQUE	No empaque	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	No especificó
TIPO DE ENVASE	Cartón	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
VARIABLES DE ANALISIS			
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			No aplica
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			No
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			No
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			No
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			No aplica
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No aplica

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 13. Envase de cartón



Fuente: María José Campoverde

Observación N°12: 1T-ES-BT-SL

Tabla 21. Resultados de la observación N°12

RESTAURANTE DE 1 TENEDOR			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	El Batán	TIPO DE COMIDA	Asados
SECTOR DE LA ENTREGA	El Sagrario	HORA DEL PEDIDO	14h45
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	15h18
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	No especificó
TIPO DE ENVASE	Poliestireno	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
VARIABLES DE ANALISIS			
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			No aplica
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			Sí
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			No
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No

Elaborado por: María José Campoverde

**Imagen 14. Envase de poliestireno expandido**



Fuente: María José Campoverde

**Observación N°13: 1T-ES-HC-HD**

**Tabla 22. Resultados de la observación N°13**

<b>RESTAURANTE DE 1 TENEDOR</b>			
<b>SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO</b>	Huayna Cápac	<b>TIPO DE COMIDA</b>	Parrilladas
<b>SECTOR DE LA ENTREGA</b>	Cañaribamba	<b>HORA DEL PEDIDO</b>	21h30
<b>CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO</b>	Plataforma Delivery	<b>HORA DE LA ENTREGA</b>	22h00
<b>TIPO DE EMPAQUE</b>	Funda plástica	<b>TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA</b>	45 min
<b>TIPO DE ENVASE</b>	Poliestireno	<b>TIPO DE TRANSPORTE</b>	Automóvil
<b>VARIABLES DE ANALISIS</b>			
<b>EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO</b>			Sí
<b>TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO</b>			No
<b>PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR</b>			No
<b>EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA</b>			No
<b>ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS</b>			No
<b>ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS</b>			No
<b>EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS</b>			Sí
<b>ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA</b>			No
<b>EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO</b>			No
<b>EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)</b>			No

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 15. Evidencia de rotura de envase y derrame



Fuente: María José Campoverde

Observación N°14: 1T-CR-HC-CA

Tabla 23. Resultados de la observación N°14

RESTAURANTE DE 1 TENEDOR			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Huayna Cápac	TIPO DE COMIDA	Comida rápida
SECTOR DE LA ENTREGA	Monay	HORA DEL PEDIDO	20h43
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	21h18
TIPO DE EMPAQUE	Funda Plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	No especificó
TIPO DE ENVASE	Envoltura de papel	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
VARIABLES DE ANALISIS			
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			No aplica
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			No
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			No
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			Sí
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			No
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			Sí

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 16. Envoltura de papel



Fuente: María José Campoverde

Observación N°15: 1T-CR-HC-RH

Tabla 24. Resultados de la observación N°15

RESTAURANTE DE 1 TENEDOR			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Huayna Cápac	TIPO DE COMIDA	Comida rápida
SECTOR DE LA ENTREGA	El Vecino	HORA DEL PEDIDO	19h25
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	20h09
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	20 min
TIPO DE ENVASE	Polipropileno	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
VARIABLES DE ANALISIS			
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			No
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			No
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			Sí
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No

Elaborado por: María José Campoverde

**Imagen 17. Envase polipropileno**



**Fuente:** María José Campoverde

## 3.2.2 Restaurantes de dos tenedores

## Observación N°16: 2T-ES-SC-GH

Tabla 25. Resultados de la observación N°16

RESTAURANTE DE 2 TENEDORES			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Sucre	TIPO DE COMIDA	Parrilladas
SECTOR DE LA ENTREGA	El Sagrario	HORA DEL PEDIDO	13h15
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	13h39
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	20 min
TIPO DE ENVASE	Poliestireno	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
VARIABLES DE ANALISIS			
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			No
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			Sí
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			No
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 18. Envase de poliestireno expandido



Fuente: María José Campoverde



Observación N°17: 2T-ES-SC-SS

Tabla 26. Resultados de la observación N°17

RESTAURANTE DE 2 TENEDORES			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Sucre	TIPO DE COMIDA	Sushi
SECTOR DE LA ENTREGA	San Sebastián	HORA DEL PEDIDO	19h46
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	20h44
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	40 min
TIPO DE ENVASE	Polipropileno	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
VARIABLES DE ANALISIS			
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			No
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			Sí
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			Sí
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			Sí
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			No
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			Sí

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 19. Evidencia de derrame dentro del envase



Fuente: María José Campoverde

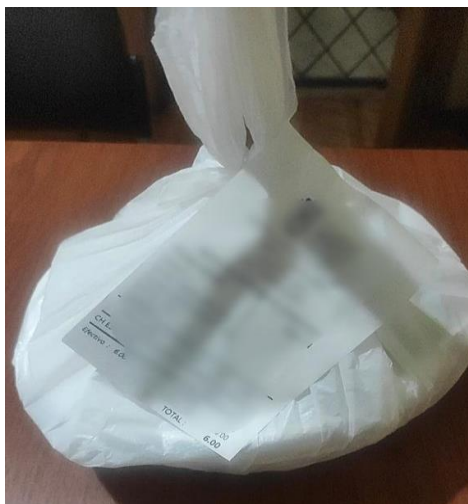
Observación N°18: 2T-ES-SC-CB

Tabla 27. Resultados de la observación N°18

RESTAURANTE DE 2 TENEDORES			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Sucre	TIPO DE COMIDA	Comida china
SECTOR DE LA ENTREGA	El Sagrario	HORA DEL PEDIDO	19h51
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	20h26
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	No especificó
TIPO DE ENVASE	Poliestireno	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
VARIABLES DE ANALISIS			
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			No aplica
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			No
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			Sí
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 20. Empaque no cuenta con cinta de seguridad



Fuente: María José Campoverde

Observación N°19: 2T-ES-YA-DM

Tabla 28. Resultados de la observación N°19

RESTAURANTE DE 2 TENEDORES			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Yanuncay	TIPO DE COMIDA	Parrilladas
SECTOR DE LA ENTREGA	Yanuncay	HORA DEL PEDIDO	19h24
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	19h49
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	25 min
TIPO DE ENVASE	Poliestireno	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
VARIABLES DE ANALISIS			
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			Sí
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			Sí
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			No
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			Sí
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 21. Evidencia de rotura del envase



Fuente: María José Campoverde

Observación N°20: 2T-ES-YA-CR

Tabla 29. Resultados de la observación N°20

RESTAURANTE DE 2 TENEDORES			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Yanuncay	TIPO DE COMIDA	Marisquería
SECTOR DE LA ENTREGA	Yanuncay	HORA DEL PEDIDO	13h11
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	Plataforma Delivery	HORA DE LA ENTREGA	13h40
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	30 min
TIPO DE ENVASE	Polipropileno	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
VARIABLES DE ANALISIS			
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			Sí
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			Sí
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			Sí
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 22. Envase de polipropileno



Fuente: María José Campoverde

Observación N°21: 2T-CR-YA-TB

Tabla 30. Resultados de la observación N°21

RESTAURANTE DE 2 TENEDORES			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Yanuncay	TIPO DE COMIDA	Comida rápida
SECTOR DE LA ENTREGA	Yanuncay	HORA DEL PEDIDO	13h30
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	Plataforma Delivery	HORA DE LA ENTREGA	14h00
TIPO DE EMPAQUE	Funda de papel	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	30 min
TIPO DE ENVASE	Cartulina	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
VARIABLES DE ANALISIS			
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			Sí
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			No
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			No
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			No
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			Sí

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 23. Empaque arrugado y mal estado



Fuente: María José Campoverde

Observación N°22: 2T-TP-SG-MA

Tabla 31. Resultados de la observación N°22

RESTAURANTE DE 2 TENEDORES			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	El Sagrario	TIPO DE COMIDA	Comida típica
SECTOR DE LA ENTREGA	Cañaribamba	HORA DEL PEDIDO	15h00
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	Plataforma Delivery	HORA DE LA ENTREGA	15h16
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	25 min
TIPO DE ENVASE	Poliestireno	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
VARIABLES DE ANALISIS			
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			Sí
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			Sí
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			Sí
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 24. Envase de poliestireno



Fuente: María José Campoverde

Observación N°23: 2T-ES-SG-FB

Tabla 32. Resultados de la observación N°23

RESTAURANTE DE 2 TENEDORES			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	El Sagrario	TIPO DE COMIDA	Pizzería
SECTOR DE LA ENTREGA	Yanuncay	HORA DEL PEDIDO	16h15
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	16h35
TIPO DE EMPAQUE	No empaque	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	No especificó
TIPO DE ENVASE	Cartón	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
VARIABLES DE ANALISIS			
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			No aplica
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			No
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			Sí
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			No aplica
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No aplica

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 25. Envase de cartón



Fuente: María José Campoverde

Observación N°24: 2T-ES-SG-PM

Tabla 33. Resultados de la observación N°24

RESTAURANTE DE 2 TENEDORES			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	El Sagrario	TIPO DE COMIDA	Pizzería
SECTOR DE LA ENTREGA	San Sebastián	HORA DEL PEDIDO	18h05
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	18h36
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	No especificó
TIPO DE ENVASE	Aluminio	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
VARIABLES DE ANALISIS			
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			No aplica
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			No
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			No
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			Sí

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 26. Envase de aluminio



Fuente: María José Campoverde



## Observación N°25: 2T-TP-BT-CM

Tabla 34. Resultados de la observación N°25

RESTAURANTE DE 2 TENEDORES			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	El Batán	TIPO DE COMIDA	Comida típica
SECTOR DE LA ENTREGA	Totoracocha	HORA DEL PEDIDO	13h28
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	13h52
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	20 min
TIPO DE ENVASE	Poliestireno	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
VARIABLES DE ANALISIS			
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			Sí
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			Sí
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			No
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 27. Empaque sin cinta de seguridad



Fuente: María José Campoverde

Observación N°26: 2T-ES-BT-MN

Tabla 35. Resultados de la observación N°26

RESTAURANTE DE 2 TENEDORES			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	El Batán	TIPO DE COMIDA	Parrilladas
SECTOR DE LA ENTREGA	Huayna Cápac	HORA DEL PEDIDO	17h34
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	Plataforma Delivery	HORA DE LA ENTREGA	18h06
TIPO DE EMPAQUE	Funda de papel	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	24 min
TIPO DE ENVASE	Polipropileno	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
VARIABLES DE ANALISIS			
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			No
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			No
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			Sí
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			Sí

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 28. Envases de polipropileno



Fuente: María José Campoverde

## Observación N°27: 2T-ES-BT-FN

Tabla 36. Resultados de la observación N°27

RESTAURANTE DE 2 TENEDORES			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	El Batán	TIPO DE COMIDA	Pizzería
SECTOR DE LA ENTREGA	Yanuncay	HORA DEL PEDIDO	20h30
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	20h45
TIPO DE EMPAQUE	No empaque	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	20 min
TIPO DE ENVASE	Cartón	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
VARIABLES DE ANALISIS			
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			Sí
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			No
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			Sí
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			No aplica
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No aplica

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 29. Envase de cartón



Fuente: María José Campoverde

## Observación N°28: 2T-ES-HC-CM

Tabla 37. Resultados de la observación N°28

RESTAURANTE DE 2 TENEDORES			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Huayna Cápac	TIPO DE COMIDA	Marisquería
SECTOR DE LA ENTREGA	El Batán	HORA DEL PEDIDO	15h20
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	WhatsApp	HORA DE LA ENTREGA	15h47
TIPO DE EMPAQUE	Funda plástica	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	No especificó
TIPO DE ENVASE	Biodegradable	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
VARIABLES DE ANALISIS			
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			No aplica
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			Sí
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			No
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 30. Empaque sin cinta de seguridad



Fuente: María José Campoverde

## Observación N°29: 2T-ES-HC-DF

Tabla 38. Resultados de la observación N°29

RESTAURANTE DE 2 TENEDORES			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Huayna Cápac	TIPO DE COMIDA	Sushi
SECTOR DE LA ENTREGA	Huayna Cápac	HORA DEL PEDIDO	14h45
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	Página Web	HORA DE LA ENTREGA	15h00
TIPO DE EMPAQUE	Funda de papel	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	35 min
TIPO DE ENVASE	Polipropileno	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
VARIABLES DE ANALISIS			
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			Sí
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			Sí
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			Sí
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			Sí
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			Sí
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			Sí
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			Sí
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			No

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 31. Evidencia de derrame dentro del envase



Fuente: María José Campoverde

## Observación N°30: 2T-CR-HC-KC

Tabla 39. Resultados de la observación N°30

RESTAURANTE DE 2 TENEDORES			
SECTOR DE DONDE SALE EL PEDIDO	Huayna Cápac	TIPO DE COMIDA	Comida rápida
SECTOR DE LA ENTREGA	Cañaribamba	HORA DEL PEDIDO	17h00
CANAL PARA REALIZAR EL PEDIDO	Plataforma Delivery	HORA DE LA ENTREGA	17h26
TIPO DE EMPAQUE	Funda de papel	TIEMPO QUE INDICA LA ENTREGA	30 min
TIPO DE ENVASE	Cartulina	TIPO DE TRANSPORTE	Moto
VARIABLES DE ANALISIS			
EL PEDIDO SE ENTREGÓ EN EL TIEMPO ESTIPULADO			Sí
TRANSPORTE CONTABA CON EL CONTENEDOR RESPECTIVO			Sí
PROTECCION DEL PEDIDO EN EL CONTENEDOR			Sí
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA			Sí
ENVASES CORRECTAMENTE SELLADOS			No
ENVASES EN BUEN ESTADO SIN ABOLLADURAS			No
EVIDENCIA DE DERRAME DE ALIMENTOS			No
ALIMENTOS MANTENIAN LA TEMPERATURA ADECUADA			No
EMPAQUE EN BUEN ESTADO Y LIMPIO			No
EMPAQUE CORRECTAMENTE SELLADO (CINTA SEGURIDAD)			Sí

Elaborado por: María José Campoverde

Imagen 32. Evidencia de envase con abolladura



Fuente: María José Campoverde

### 3.3 Resultados de envases, empaque y embalaje

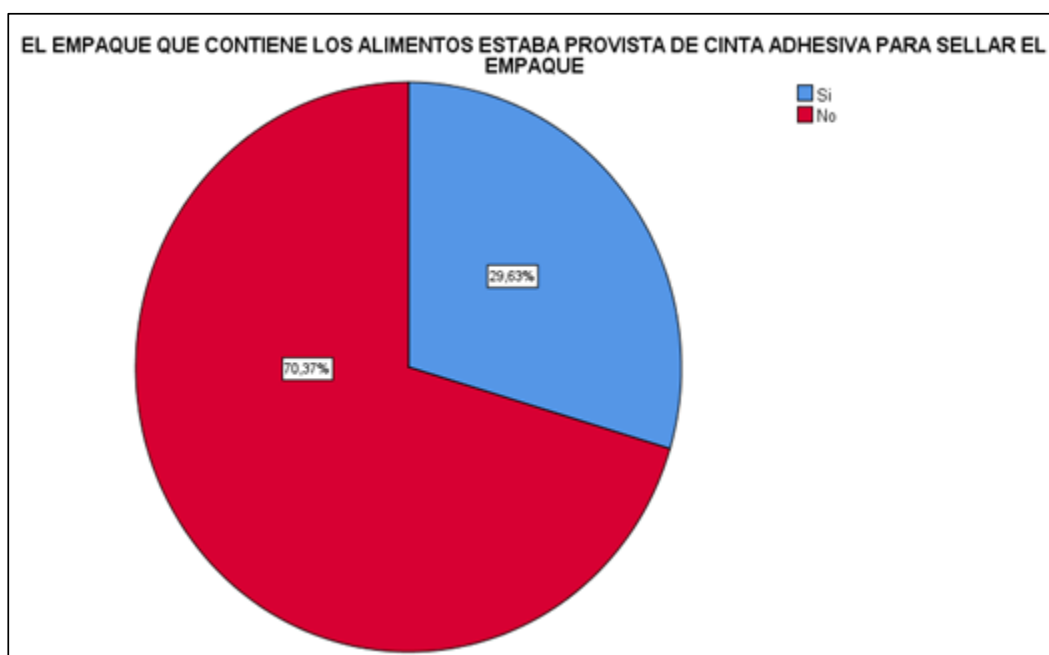
Los resultados obtenidos a través de las treinta fichas de observación se tabularon en el programa estadístico SPSS, mediante el cual se pudieron realizar tablas de frecuencias, gráficos estadísticos y tablas cruzadas que a continuación se detallan.

**Tabla 40. Resultados del tipo de empaque**

		Tipo de empaque		
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Válido	Funda plástica	20	66,7	66,7
	Funda de papel	5	16,7	16,7
	Poliestireno expandido (tecnopor)	2	6,7	6,7
	Sin empaque	3	10,0	10,0
	Total	30	100,0	100,0

**Elaborado por:** María José Campoverde

La siguiente tabla muestra el tipo de empaque que utilizan los diferentes restaurantes tanto de un tenedor como de dos tenedores analizados en la ciudad de Cuenca, donde el resultado indica que, de los 30 pedidos a domicilios realizados, el 66,7% de los establecimientos utiliza fundas plásticas, mientras que solo 16,7% usa fundas de papel como empaque.

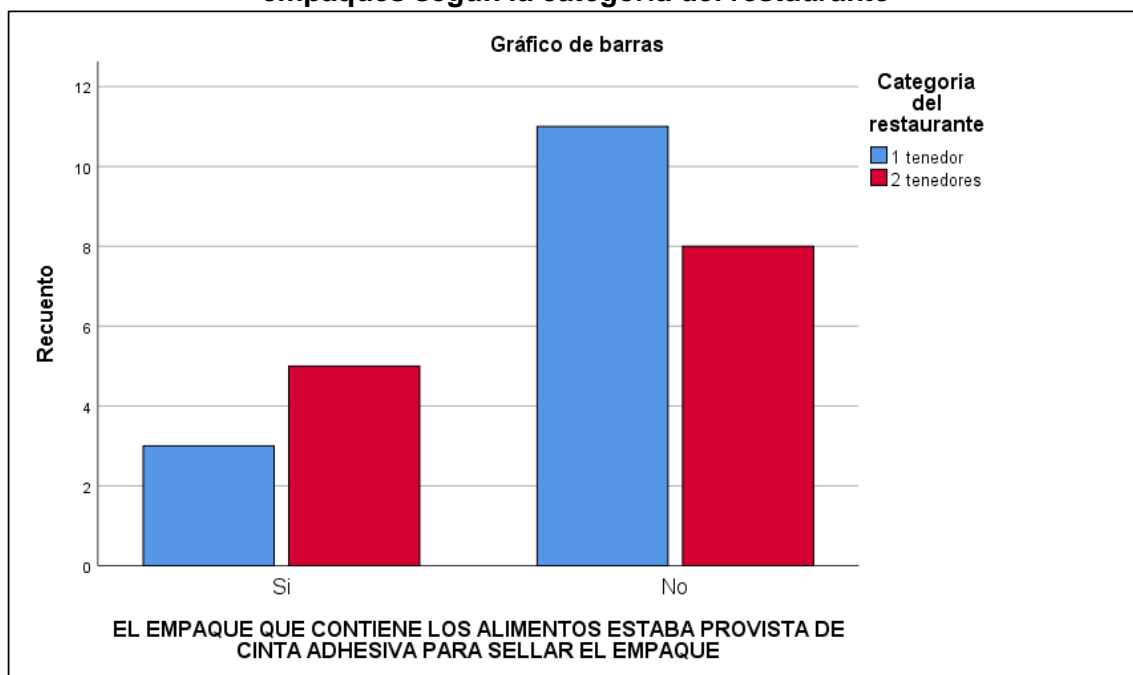
**Figura 1. Resultados sobre la seguridad del empaque**

**Elaborado por:** María José Campoverde

Con respecto al uso seguro de empaques, de los 30 pedidos realizados, el 70,37% vinieron sin una cinta o etiqueta de seguridad, mientras que el otro 29,63% de los pedidos si incluían etiquetas impresas con el logo de la empresa. Cabe mencionar que existe un 10% de datos perdidos ya que en esos casos no se aplicaba el uso de cinta puesto que no incluyeron empaque.



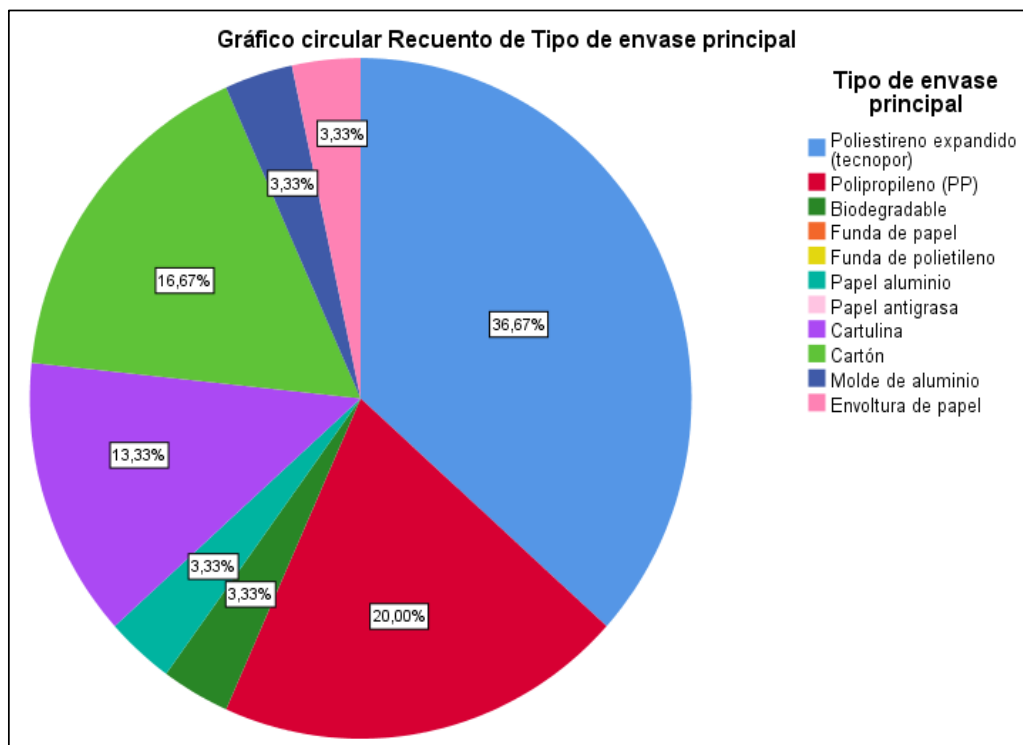
**Figura 2. Datos Cruzados entre la aplicación de sellos de seguridad en los empaques según la categoría del restaurante**



**Elaborado por:** María José Campoverde

Según los datos obtenidos se puede evidenciar que no existe una diferencia significativa entre la aplicación de sellos de seguridad en los empaques respecto al tipo de restaurante, pues los 8 pedidos realizados donde si se colocaron los sellos respectivos, 5 corresponden a los establecimientos de dos tenedores, mientras que de los 19 pedidos donde no se aplicaron los sellos en 11 los casos fueron de restaurantes de un tenedor.

**Figura 3. Resultados sobre el tipo de envase más utilizado en los pedidos a domicilio**



Elaborado por: María José Campoverde

El siguiente gráfico muestra que, de los 30 pedidos a domicilios realizados tanto a los restaurantes de un tenedor como de dos tenedores, indican que el 36,67% envía los alimentos solicitados en envases de poliestireno expandido (PS), seguido del 20% que utilizan envases de material de polipropileno (PP), mientras solo un 3,33% usa envases biodegradables.

**Tabla 41. Resultados del tipo de envase con respecto al derrame de los alimentos****Tabla cruzada Tipo de envase principal\*SE EVIDENCIÓ ALGUNA CLASE DE DERRAME DE LOS ALIMENTOS**

Recuento		SE EVIDENCIÓ ALGUNA CLASE DE DERRAME DE LOS ALIMENTOS		Total
		Si	No	
Tipo de envase principal	Poliestireno expandido (tecnopor)	1	10	11
	Polipropileno (PP)	1	5	6
	Biodegradable	0	1	1
	Papel aluminio	0	1	1
	Cartulina	2	2	4
	Cartón	1	4	5
	Molde de aluminio	0	1	1
	Envoltura de papel	1	0	1
Total		6	24	30

**Elaborado por:** María José Campoverde

En la siguiente tabla se puede observar que el tipo de envase no influye como tal en el derramamiento de los alimentos; los resultados muestran que de los 30 pedidos realizados solo en 6 casos hubo derramamiento, de los cuales 2 fueron en envases de material de cartulina y el resto fueron uno por cada envase de poliestireno, polipropileno, cartón y envoltura de papel.

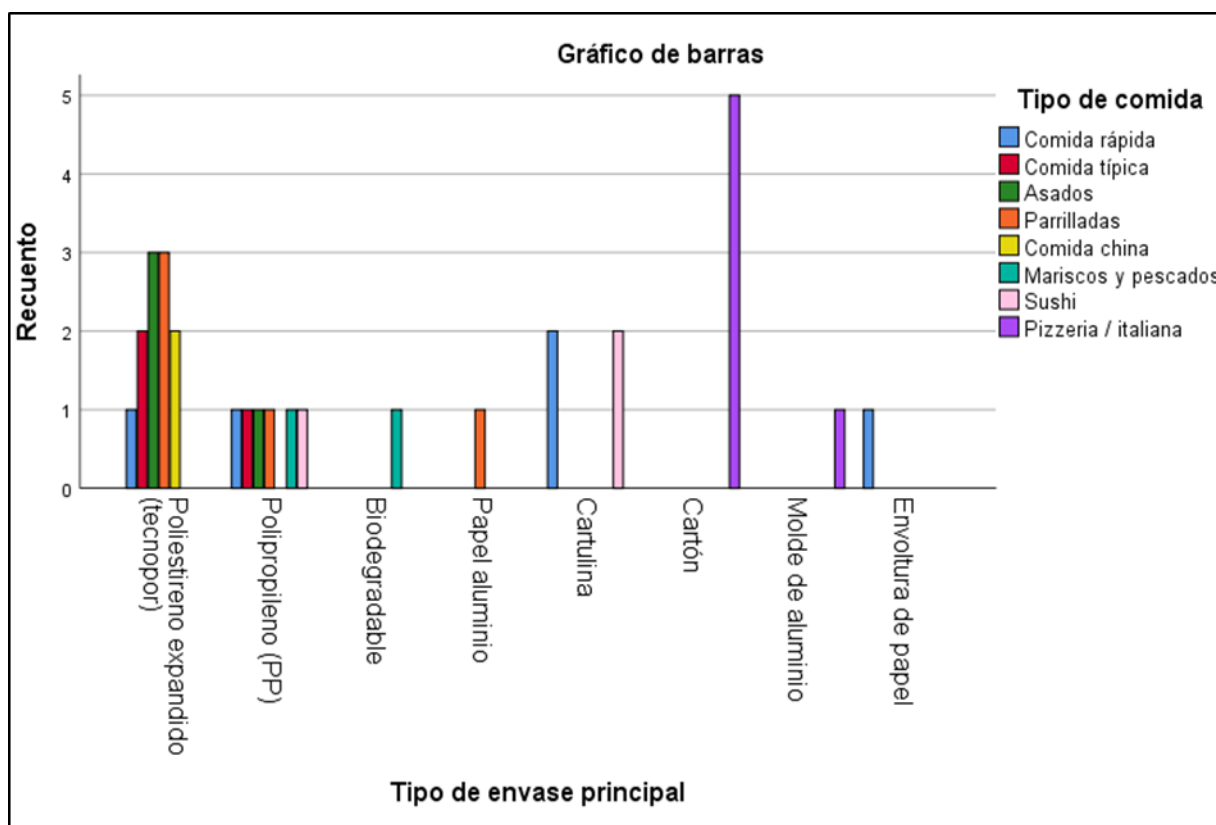
**Tabla 42. Resultados de la temperatura de los alimentos con respecto al tipo de envase**

Recuento		LOS ALIMENTOS LLEGARON CON LA TEMPERATURA ADECUADA (CALIENTE Y/O FRÍO)		Total
		Si	No	
Tipo de envase principal	Poliestireno expandido (tecnopor)	4	7	11
	Polipropileno (PP)	6	0	6
	Biodegradable	0	1	1
	Papel aluminio	0	1	1
	Cartulina	3	1	4
	Cartón	4	1	5
	Molde de aluminio	0	1	1
	Envoltura de papel	0	1	1
Total		17	13	30

**Elaborado por:** María José Campoverde

La siguiente tabla muestra que, del total de pedidos realizados a restaurantes de uno y dos tenedores de la ciudad de Cuenca, existen 7 casos en el que la comida se envió en envases de poliestireno expandido (PS) y no llegó con la temperatura adecuada, mientras que con los envases de polipropileno (PP) no se reportaron casos en el que los alimentos hayan llegado con la temperatura incorrecta.

**Figura 4. Resultados del tipo de envases utilizados según el tipo de comida**

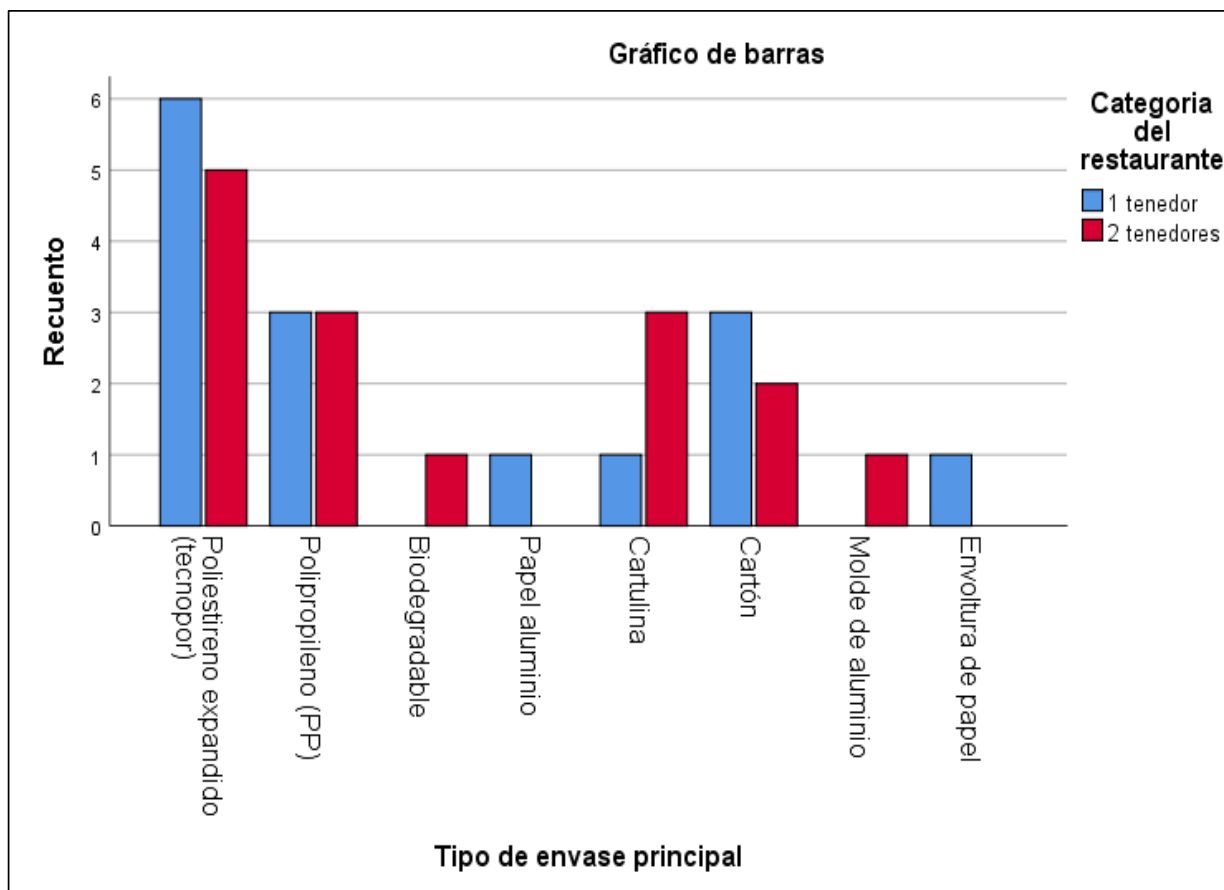


Elaborado por: María José Campoverde

El siguiente gráfico de barras muestra información agrupada entre el tipo de comida y los tipos de envases que utilizan los diferentes establecimientos. Resultando así que los establecimientos de comida tipo parrilladas y asados son los que más utilizan envases de poliestireno expandido, seguidos de establecimiento de comida rápida como de comida china. En el caso de pizzerías el cartón es el envase que más aplican, así mismo los envases de tipo cartulina que son más aplicados por aquellos establecimientos de comida rápida como de sushi. Finalmente, en una minoría diferentes establecimientos

aplican envases como polipropileno, biodegradables, envolturas de papel y moldes de aluminio.

**Figura 5. Resultados del tipo de envase utilizado de acuerdo de la categoría de restaurantes**



**Elaborado por:** María José Campoverde

El siguiente gráfico de barras indica el tipo de envases usados de acuerdo a la categoría de los restaurantes, en este caso de los 30 establecimientos entre un tenedor y dos tenedores, se puede decir que no existe una diferencia significativa en el uso de poliestireno expandido, pues tanto los establecimientos de uno y dos tenedores hacen un mayor uso de este material al igual que el del polipropileno, mientras que el uso de envases como cartulina se puede decir que los establecimientos de dos tenedores aplican más este material que los un tenedor, al contrario sucede con los envases de cartón donde los establecimientos de un tenedor optan más por este material que los de dos tenedores.

**3.4 Encuesta de envases**

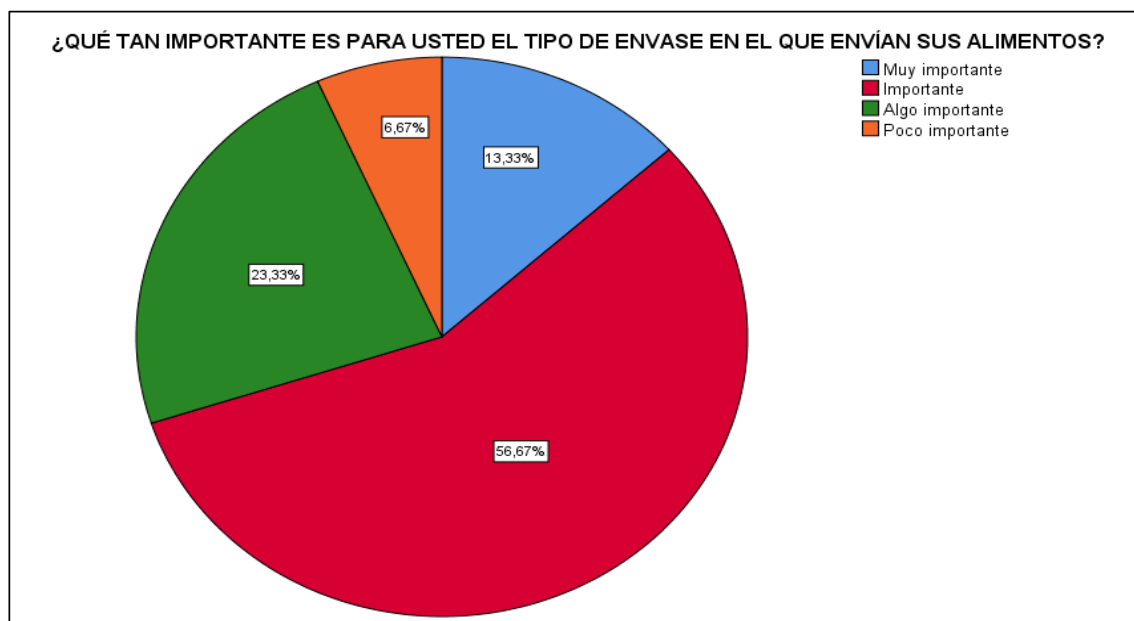
Dentro de la ficha de observación se colocó una encuesta hacia los observadores para conocer su percepción acerca de los envases como consumidores. Para ello se estableció una escala de Likert, donde se les preguntó qué tan importante consideraban el tipo de envase en el que se enviaban sus alimentos y estos fueron los resultados.

**Tabla 43. Resultados de la encuesta realizada a los 30 observadores**

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido
Válido	Muy importante	4	13,3	13,3
	Importante	17	56,7	56,7
	Algo importante	7	23,3	23,3
	Poco importante	2	6,7	6,7
	Total	30	100,0	100,0

**Elaborado por:** María José Campoverde

**Figura 6. Figura con porcentajes de la encuesta realizada a los 30 observadores**



**Elaborado por:** María José Campoverde

Los resultados muestran a través del gráfico que del 100% de los encuestados que representan a los 30 observadores, señala que el 56,67% considera importante el tipo

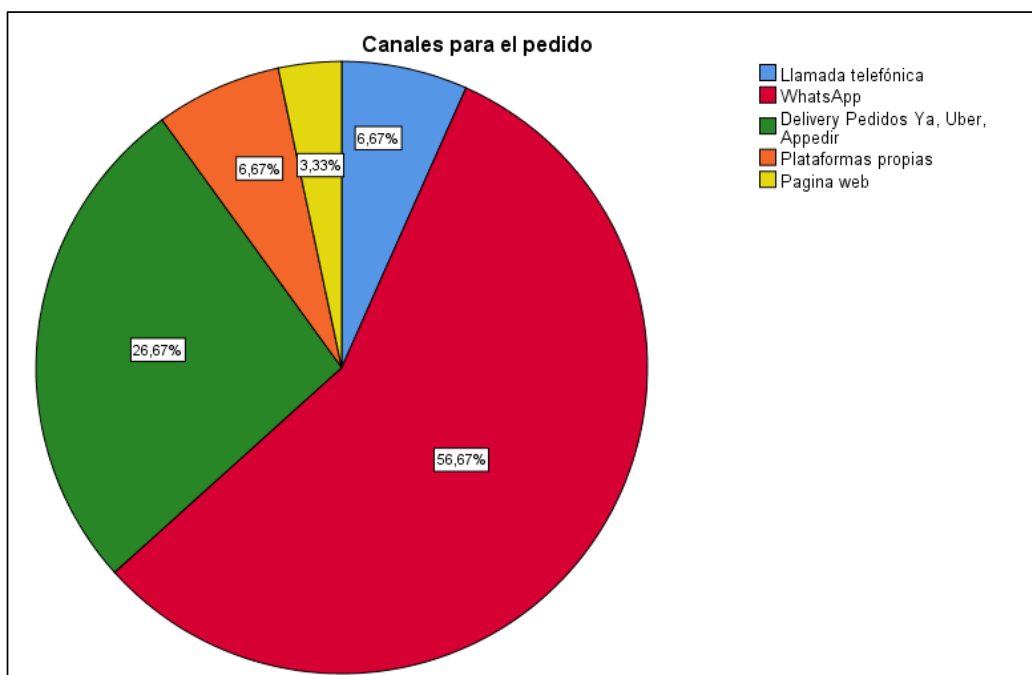
de envase en que envían sus alimentos, seguido del 23,33% que lo considera como algo importante, mientras que solo 4 de los 30 encuestados encuentra como muy importante el tipo de envase y solo 2 observadores creen que es poco importante.

### **3.5 Resultados de la logística del transporte**

De acuerdo a las 30 fichas de observación realizadas mediante los pedidos a domicilio solicitados, los resultados del transporte mostrarán datos relevantes mediante gráficos y tablas de frecuencias. Los datos obtenidos sobre las condiciones del servicio de delivery tanto del repartidor, como de la forma en que se hizo el servicio indican aspectos positivos, pues con respecto a la seguridad del pedido el cual debía contar con la protección necesaria, de los 30 pedidos realizados solo en un caso el pedido no llegó dentro del contenedor o también llamada mochila de reparto, pues en este caso el pedido se entregó en automóvil, donde se pudo evidenciar que no contaba con este. Así mismo se observaron dos casos de los treinta realizados donde el repartidor no revisó si el pedido era el correcto.

Hoy en día las entregas de comida a domicilio no son un concepto nuevo, pues la clave está en la combinación de las tecnologías móviles, lo que ha transformado este servicio en algo disruptivo. Los canales de pedido permiten garantizar que la entrega tenga un impacto eficaz y eficiente en el resultado final (Rolando Siguenza-Rojas et al., 2021).

**Figura 7. Resultados del tipo de canal más utilizado para los pedidos a domicilio**

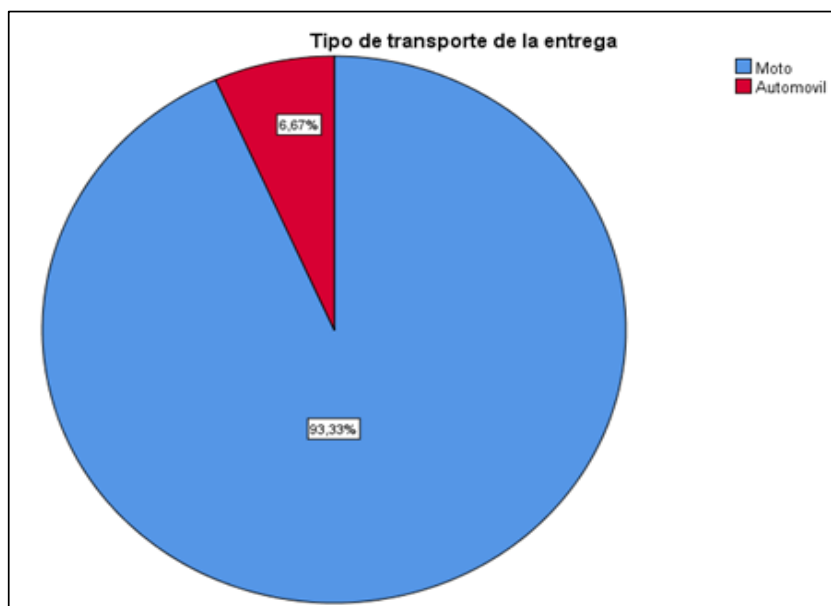


**Elaborado por:** María José Campoverde

El siguiente gráfico se indica los canales de servicio de delivery más utilizados; de los 30 pedidos a domicilio realizados, el 56,67% se hicieron mediante WhatsApp, seguido del 26,67% que se hizo mediante plataformas de delivery como Pedidos Ya y Uber Eats y el restante se realizó a través de diferentes formas como llamada telefónica, plataformas y páginas web del propio restaurante.

El tiempo de entrega de los productos y las condiciones óptimas es uno de los pasos más importantes dentro de la operación logística, pues generar tiempos de entregas rápidos y eficaces es clave para lograr retención y fidelización de los clientes mediante este servicio (Sornoza et al., n.d.).



**Figura 8. Resultado del tipo de transporte para la entrega de pedidos a domicilio**

**Elaborado por:** María José Campoverde

Del 100% de pedidos a domicilio realizados, se pudo evidenciar que el tipo de transporte más utilizado para la entrega de los pedidos a domicilio fue la moto con un 93,33% representando así 28 de las 30 entregas, mientras que solamente un 6,67% se hizo en automóvil.

El medio de transporte condiciona la entrega de los pedidos, pues intervienen factores como el estado del tráfico, el clima, entre otros (Albán, 2018). Para ello a continuación se mostrará en cuantas ocasiones los pedidos llegaron más del tiempo estipulado por parte de los establecimientos de comida.

**Tabla 44. Resultados del tiempo estimado de espera con respecto al cumplimiento de entrega**

<b>Tabla cruzada Tiempo estimado para la entrega*EL PEDIDO DEMORÓ MÁS DE LO ESTIPULADO</b>				
Recuento		EL PEDIDO DEMORÓ MÁS DE LO ESTIPULADO		Total
		Si	No	
Tiempo estimado para la entrega	15 - 25 minutos	5	5	10
	26 - 35 minutos	1	8	9
	36 - 45 minutos	1	2	3
Total		7	15	22

**Elaborado por:** María José Campoverde

La siguiente tabla cruzada permite evidenciar tanto el tiempo estimado que el restaurante a través de los diferentes canales proporcionó al cliente como en cuantos casos se cumplió el tiempo de entrega. Hay un total de 22 observaciones válidas, ya que los 8 casos restantes no especificaron los establecimientos el tiempo de entrega estimado, por lo tanto, en los casos donde la empresa ofrece un tiempo de entrega de entre 15-25 minutos existen 5 ocasiones donde el tiempo de entrega fue más de los 25 minutos, mientras que en el caso en el que se señaló un tiempo de espera de 26-35 minutos solo hubo una ocasión donde la entrega sobrepasó los 35 minutos al igual que en el caso donde el tiempo de entrega se estima entre los 36-45 minutos, es decir que hubo una ocasión donde la entrega sobrepasó los 45 minutos.

Tabla 45. Resultados del tipo de transporte y el estado del pedido al entregar

Recuento		Tabla cruzada Tipo de transporte de la entrega*EL O LOS ENVASES LLEGARON EN BUEN ESTADO, SIN ABOLLADURAS		
		EL O LOS ENVASES LLEGARON EN BUEN ESTADO, SIN ABOLLADURAS		
		Si	No	Total
Tipo de transporte de la entrega	Moto	25	3	28
	Automovil	1	1	2
Total		26	4	30

**Elaborado por:** María José Campoverde

Esta tabla cruzada indica si los envases llegaron en buen estado dependiendo del medio de transporte utilizado para la entrega. De los 30 pedidos a domicilios realizados 4 llegaron en mal estado, donde 3 fueron entregados a través de moto y 1 en automóvil.

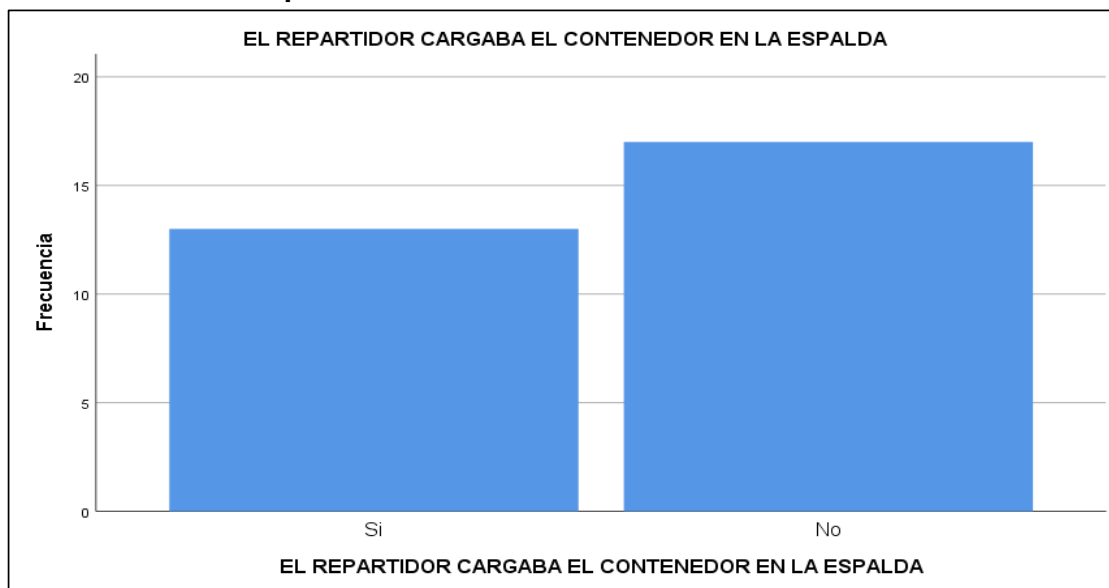
Tabla 46. Resultados de derrame de alimentos durante el transporte

Recuento		Tabla cruzada Tipo de transporte de la entrega*SE EVIDENCIÓ ALGUNA CLASE DE DERRAME DE LOS ALIMENTOS		
		SE EVIDENCIÓ ALGUNA CLASE DE DERRAME DE LOS ALIMENTOS		
		Si	No	Total
Tipo de transporte de la entrega	Moto	5	23	28
	Automovil	1	1	2
Total		6	24	30

**Elaborado por:** María José Campoverde

A continuación, la tabla cruzada muestra si hubo alguna clase de derrame de los alimentos, dependiendo también del medio de transporte que se usó para la entrega. De los 30 pedidos a domicilio, en 6 ocasiones se evidenció derrame de los alimentos, donde 5 se hicieron a través de moto y 1 en automóvil.

**Figura 9. Número de casos que el repartidor transportó los pedidos con el contenedor en la espalda**



**Elaborado por:** María José Campoverde

De los 30 pedidos realizados, en 13 ocasiones el repartidor cargaba en su espalda el contenedor donde traía los alimentos, mientras que en las otras 17 ocasiones el contenedor estaba fijo en el vehículo donde se transportaba.

**Tabla 47. Relación entre el traslado del pedido y el derrame de alimentos**

Recuento		SE EVIDENCIÓ ALGUNA CLASE DE DERRAME DE LOS ALIMENTOS		Total
		Si	No	
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA	Si	3	10	13
	No	3	14	17
Total		6	24	30

**Elaborado por:** María José Campoverde

La siguiente tabla cruzada indica que de los 13 casos donde el repartidor llevaba el contenedor en su espalda en 3 ocasiones se evidenció derrame de los alimentos.

**Tabla 48. Relación entre el traslado del pedido y el estado de los envases**

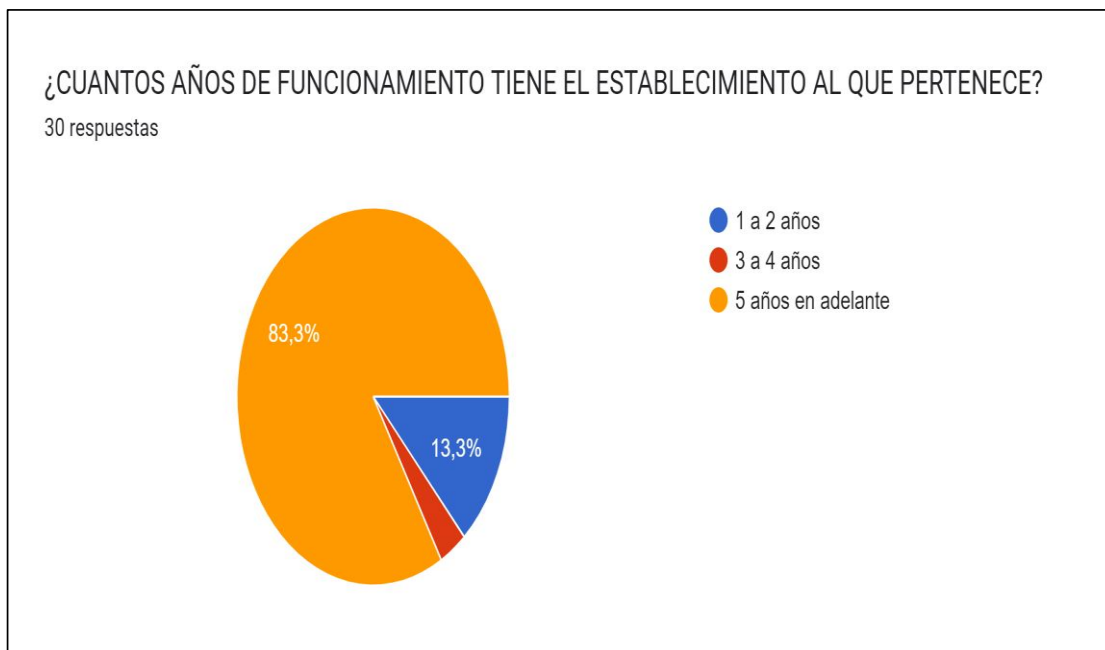
Recuento		EL O LOS ENVASES LLEGARON EN BUEN ESTADO, SIN ABOLLADURAS		Total
		Si	No	
EL REPARTIDOR CARGABA EL CONTENEDOR EN LA ESPALDA	Si	11	2	13
	No	15	2	17
Total		26	4	30

**Elaborado por:** María José Campoverde

Los resultados indican que de los 13 casos donde el repartidor trasladó el pedido con el contenedor en su espalda, en 2 ocasiones los envases presentaron abolladuras.

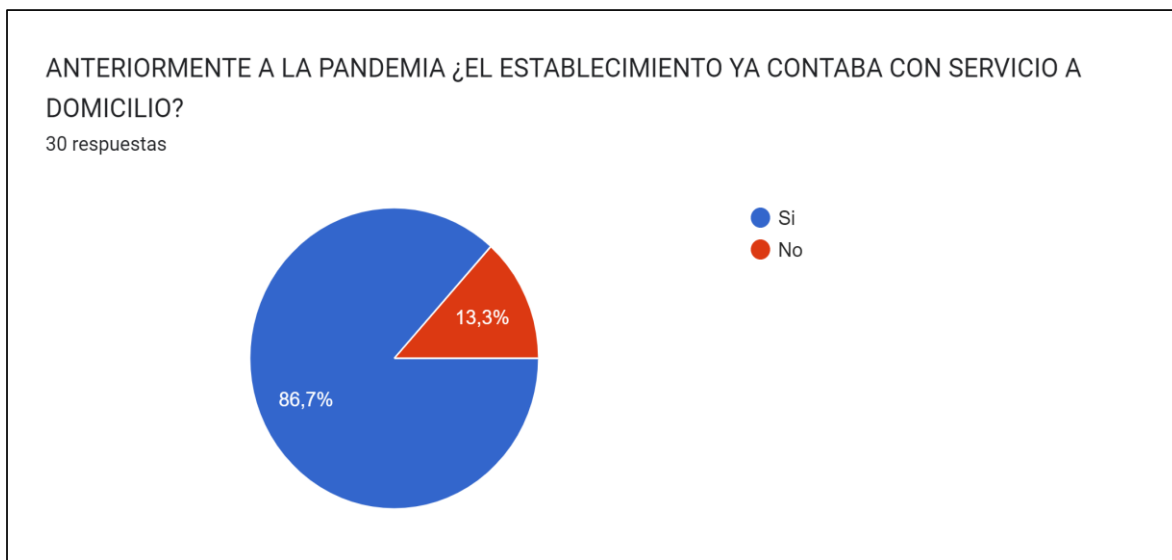
### 3.6 Resultados de encuesta a restaurantes de uno y dos tenedores

Para constatar la información recolectada, también era imprescindible realizar una corta encuesta a los diferentes restaurantes tanto de uno como de dos tenedores a los cuales se hizo el pedido de comida. Se elaboro una encuesta basada en primer lugar en conocer el tiempo que llevan funcionando, así como establecer si mantenían el servicio de comidas a domicilio antes de la pandemia, y el número de pedidos que despachan a la semana. En segundo lugar, se quería determinar los tipos de envases, el costo y en donde compraban sus desechables y finalmente si conocían acerca de las sustancias químicas presente en los desechables y de qué manera garantizaban que el pedido llegara en óptimas condiciones al cliente. A continuación, los resultados:

**Figura 10. Representación porcentual pregunta 1. Encuesta**

Elaborado por: María José Campoverde

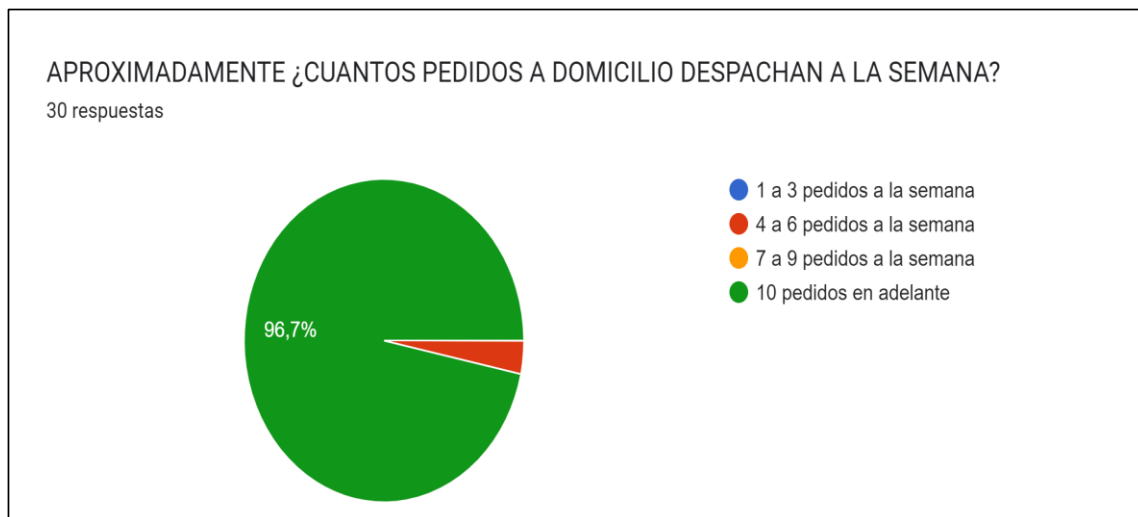
De los 30 establecimientos encuestados el 83,3% indicó que lleva más de 5 años en funcionamiento mientras que el 13,3% señaló que solo tienen de 1 a 2 años funcionando y solo uno indicó que lleva entre 3 a 4 años.

**Figura 11. Representación porcentual pregunta 2. Encuesta**

Elaborado por: María José Campoverde

En cuanto a si los establecimientos ya contaban con el servicio de domicilio, 26 de los 30 establecimientos dijeron que ya mantenían este servicio, mientras que los restantes mencionaron que después durante y después de la pandemia incluyeron el servicio a domicilio.

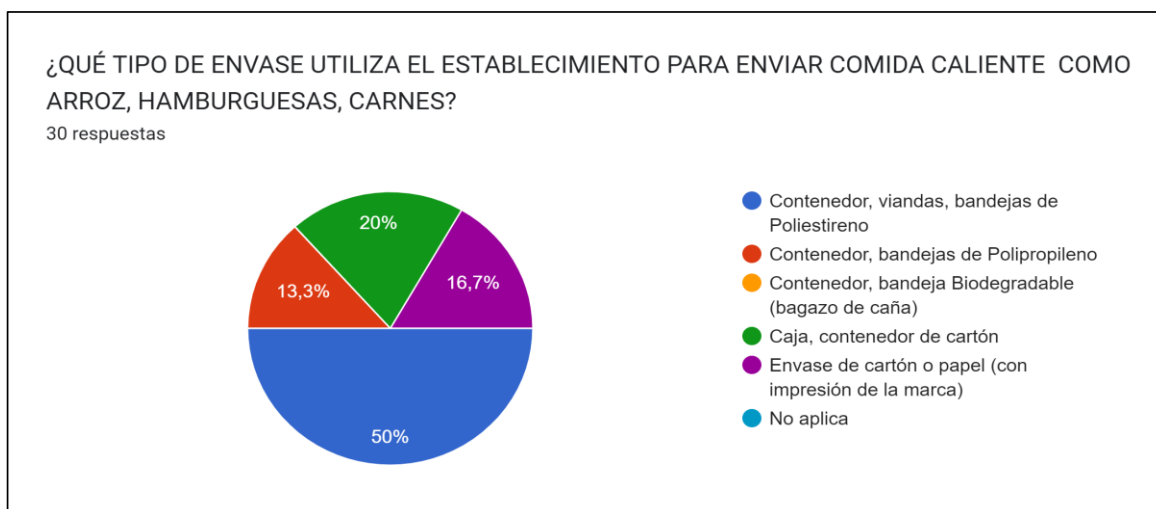
**Figura 12. Representación porcentual pregunta 3. Encuesta**



Elaborado por: María José Campoverde

El siguiente grafico indica que el 96,7% de los establecimientos encuestados despachan de 10 pedidos en adelante durante la semana y solo un establecimiento indicó que solo despacha entre 4 a 6 pedidos.

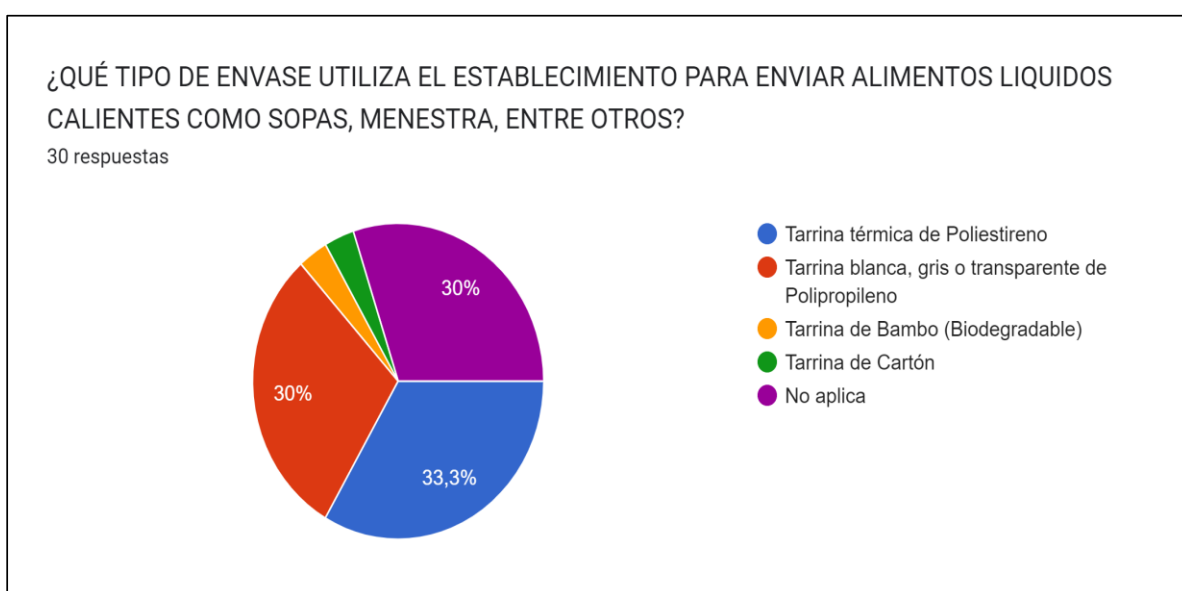
**Figura 13. Representación porcentual pregunta 4. Encuesta**



Elaborado por: María José Campoverde

Con un 50% de total de los establecimientos indicaron que utilizan envases de poliestireno expandido para enviar los alimentos calientes (sólidos), en cambio el 20% que representa a 6 de los establecimientos señalaron que utilizan contenedores de cartón, mientras que el 13,3% y el 16,7% indicaron que utilizan bandejas de polipropileno y envases de cartón o papel con impresión del logo o marca de la empresa respectivamente.

**Figura 14. Representación porcentual pregunta 5. Encuesta**

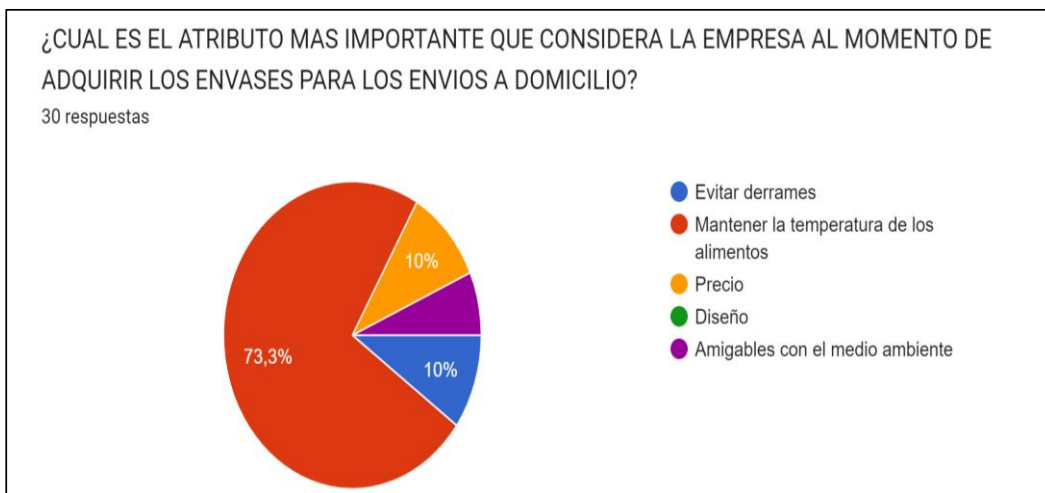


**Elaborado por:** María José Campoverde

Mientras que para los envases que utilizan para enviar alimentos líquidos calientes, de los 30 establecimientos, 10 indicaron que usan tarrinas terminas de poliestireno expandido, mientras que 9 de los otros establecimientos señaló que utilizan tarrinas de material de polipropileno, mientras que 9 establecimientos indicaron que no aplican ya que en sus menús no ofrecen estos tipos de alimentos y finalmente solo uno de los establecimientos indicó que utiliza tarrinas biodegradables.



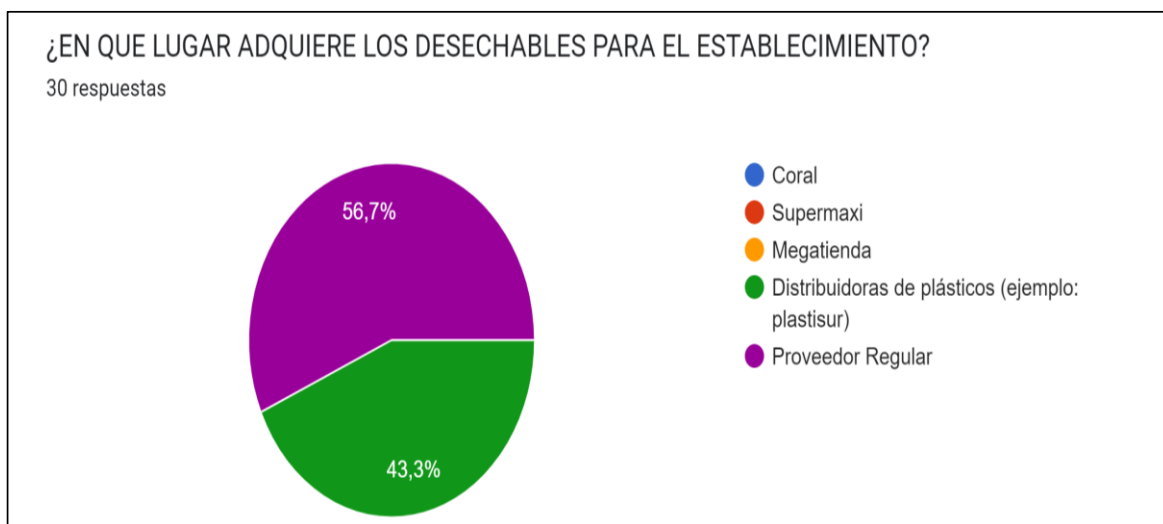
**Figura 15. Representación porcentual pregunta 6. Encuesta**



**Elaborado por:** María José Campoverde

De los 30 establecimientos encuestados el 73.3% indico que el atributo más importante que ellos consideran para comprar los envases es que estos puedan mantener la temperatura de los alimentos, seguido del 10% que se dividió ante dos aspectos por un lado buscan que los envases eviten derrames y por otro el precio es el factor por el cual compran los envases, y con un porcentaje del 6,7% indican que el atributo más importante es que el envase sea amigable con el medio ambiente.

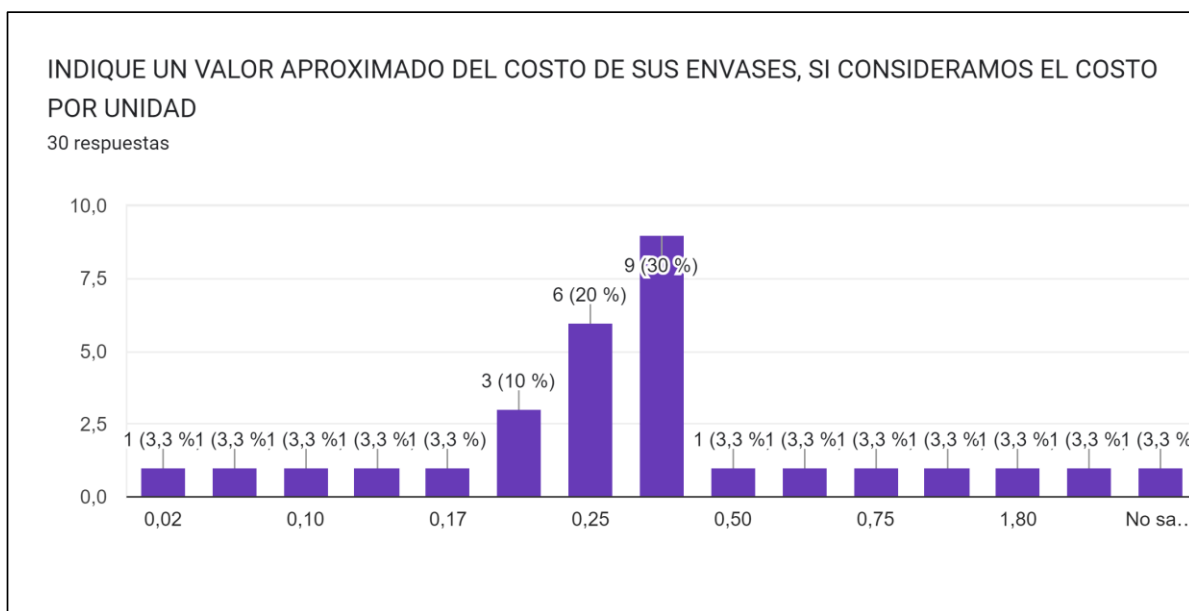
**Figura 16. Representación porcentual pregunta 7. Encuesta**



**Elaborado por:** María José Campoverde

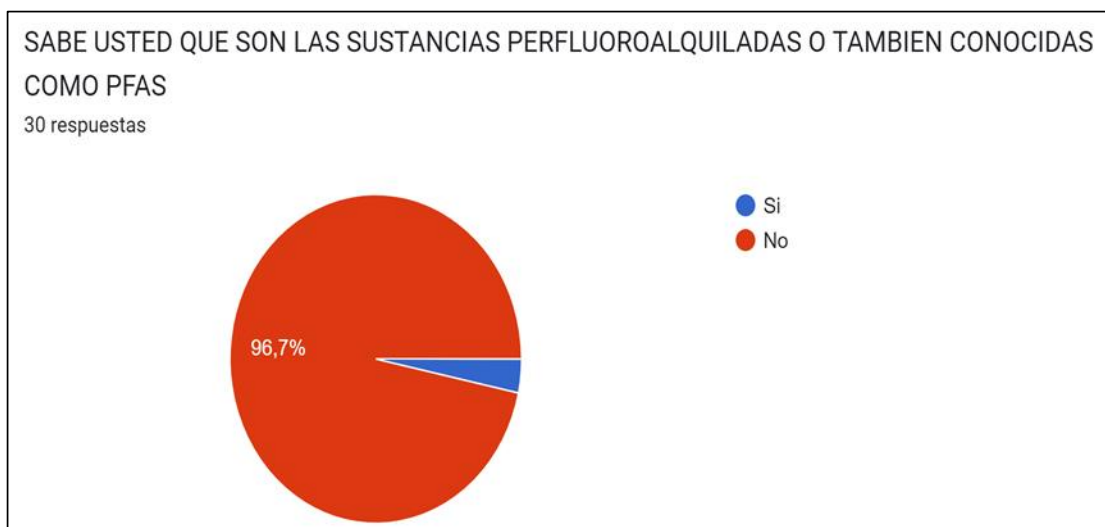
Según los establecimientos encuestados del 100%, el 56,7% indicó que mantienen un proveedor regular el cual los provee de los envases que necesitan, en algunos casos señalaron que este proveedor diseñaba los empaques con el logo de la empresa, mientras que el 43,3% señaló que adquieren los envases mediante distribuidoras como PlastiSur.

**Figura 17. Representación porcentual pregunta 8. Encuesta**



**Elaborado por:** María José Campoverde

En esta gráfico de barras se puede observar un costo aproximado de los envases que adquieren los establecimientos, para lo cual se puede determinar que existe un rango que va entre los 0,20 centavos hasta los 0,30 centavos como el costo de cada envase en promedio.

**Figura 18. Representación porcentual pregunta 9. Encuesta**

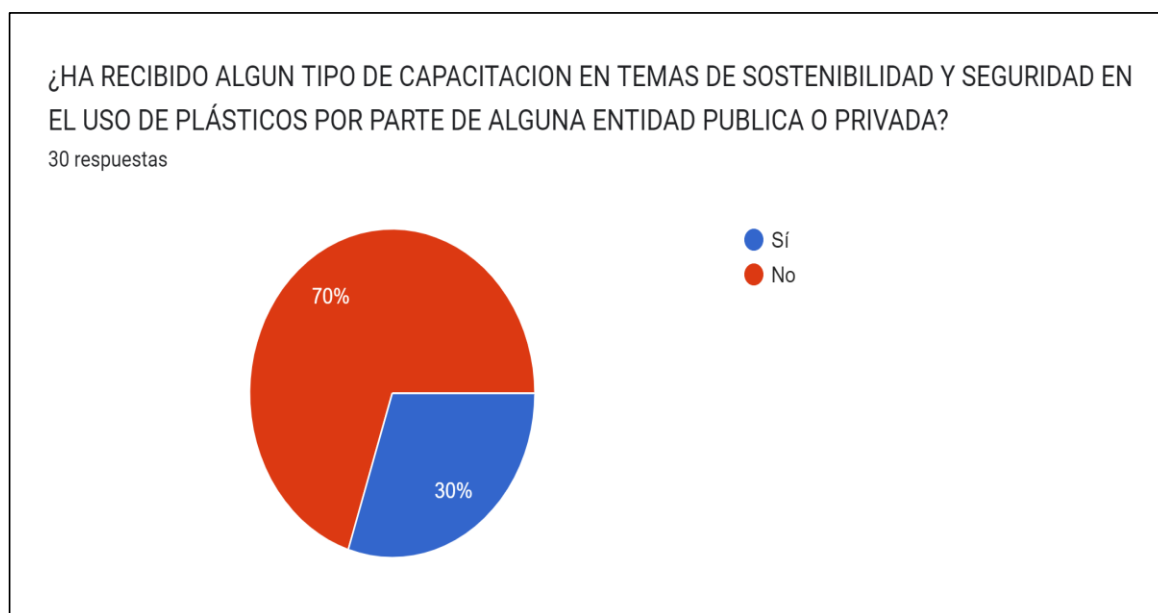
Elaborado por: María José Campoverde

Con respecto al conocimientos de sustancias per fluoradas por parte de los establecimientos, el 96,7% de los establecimientos indico que no conocía, solo un establecimiento señaló que había leído sobre esta sustancia presente en los envases.

**Figura 19. Representación porcentual pregunta 10. Encuesta**

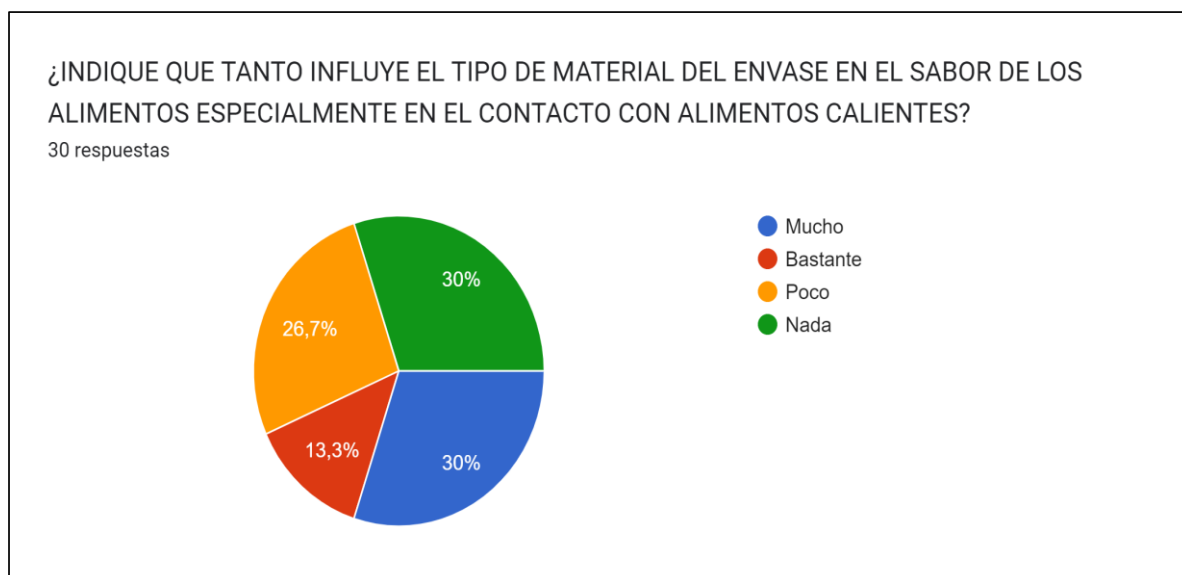
Elaborado por: María José Campoverde

Sin embargo, cuando se preguntó sobre si tenían conocimiento sobre la presencia de sustancias químicas en algunos materiales de envases, del 100% de encuestados, 25 respondieron que, si sabían sobre esto, mientras que solo 5 señalaron que desconocían.

**Figura 20. Representación porcentual pregunta 11. Encuesta**

**Elaborado por:** María José Campoverde

Con respecto a la pregunta si habían recibido alguna capacitación en temas de sostenibilidad y seguridad en el uso de plásticos, de los 30 encuestados el 70% respondió que no, mientras que los restantes aseguraron que si habían recibido este tipo de capacitación.

**Figura 21. Representación porcentual pregunta 12. Encuesta**

**Elaborado por:** María José Campoverde

En la siguiente pregunta de los 30 encuestados hubo un empate en las respuestas, pues el 30% consideró que el envase influye mucho en el sabor de los alimentos calientes, mientras que el otro 30% dijo que no influía en nada el envase, mientras que el 26,7% dijo que influía poco y el 13,3% indicó en cambio que si influía bastante.

Finalmente, la última pregunta fue una de característica abierta, la cual indicaba lo siguiente: Al momento de enviar los pedidos ¿De qué manera la empresa garantiza que este llegue en óptimas condiciones al consumidor? Recibiendo de esta manera 30 respuestas donde la mayoría señala que utilizan sellos de seguridad o cinta adhesiva para sus envases, mientras que otros mencionan que utilizan termo kits o bolsos térmicos para mantener caliente la comida y finalmente en minoría mencionan que compran envases resistentes.

## **Capítulo 4: Propuesta de un modelo para el de envase y transporte de alimentos preparados en la modalidad de servicio de comidas a domicilio**

### **4.1 Antecedentes**

Los plásticos de un solo uso, conocidos también como plásticos desechables, son hechos de un material ligero, higiénico y resistente que se puede moldear de distintas maneras y utilizar en una amplia gama de aplicaciones entre ellos los envases plásticos los cuales son artículos destinados a ser utilizados una sola vez antes de ser descartados o reciclados. Existen dos categorías de los plásticos como los termoplásticos y los termoestables, en este caso el estudio está dirigido a los termoplásticos ya que en esta categoría se encuentran los siguientes: Tereftalato de Polietileno (PET); Polietileno (PE); Polietileno de Baja Densidad (PEBD); Polietileno de Alta Densidad (PEAD); Poliestireno (PS), Poliestireno expandido (EPS); Cloruro de polivinilo (PVC); Policarbonato, Polipropileno (PP); Acido Poliláctico, Polihidrixialcanoatos (PHA) (Programme United Nations Environment (UNEP), 2018).

Actualmente el mundo está produciendo una gran cantidad de residuos plásticos de un solo uso, los cuales están fabricados con polímeros creados a partir de combustibles fósiles en su mayoría. Para el 2021 el mundo generó 139 millones de toneladas métricas de desechos plásticos de un solo uso, lo que significa 6 millones de toneladas métricas más que en 2019 (Whiteman, 2023).

En Ecuador la importación de desechos plásticos desde Estados Unidos alcanzó las 47.596 toneladas entre el 2018 y 2021, siendo el tercer país de la región que más basura plástica importa, lo cual representa un problema grave para el país, ya que los desechos importados son utilizados para la fabricación de envases, fundas, empaques y otros productos de un solo uso que ya no corresponden a las tendencias actuales. Además, que no todos los desechos plásticos que llegan al país se reciclan al 100%, pues el 30% y el 50% de la basura llega mezclada con otros materiales que hacen imposible su reciclaje, por lo que se destinan a enterrarlos directamente en botaderos y rellenos sanitarios del país desatando un problema más grave de índole ambiental. Sin embargo, dentro del país se produce más de 13.000 toneladas diarias de basura, donde el 94% se entierra sin ningún tipo de tratamiento. No existe un control o información sobre si los

desechos desperdicios y recortes de plásticos llegan contaminados de otros residuos plásticos o plásticos peligrosos (Solíz Torres, 2021).

Entre enero y mayo de 2019 quince empresas han importado desechos plásticos en el país, las cuales se enlistan en el siguiente cuadro:

**Tabla 49. Empresas que importan desechos plásticos al Ecuador**

IMPORTADOR	ENE – MAY 2019/CIF USD MILES	PARTICIPACIÓN
PRODUCTOS PARAÍSO DEL ECUADOR S. A.	618	54 %
PROMAPLAST	371	32 %
TUBYTEK S. A.	39	3 %
GOLDERIE TRADING CÍA. LTDA.	32	3 %
RECICLADORA DE PLÁSTICOS RECIPLÁSTICOS S. A.	25	2 %
PLASTIUNIVERSAL S. A.	13	1 %
PLASMETAL S. A.	11	1 %
CONSUPLAST S. A.	10	1 %
ECUAPLASTIC S. C.	9	1 %
ROMERO GALLEGOS CARLOS ERMEL	8	1 %
NOVARED-NEGOCIOS Y RECICLAJE S. A.	4	0 %
JUAN MARCET COMPANÍA LIMITADA	2	0 %
RECIPLAST C. A.	1	0 %
CODI-EMPAQUES DEL ECUADOR CÍA. LTDA.	0,5	0 %
ALMACENES BOYACA S. A.	0,3	0 %
<b>Total general</b>	<b>1 144</b>	<b>100 %</b>

**Fuente:** (Solíz Torres, 2021)

En los últimos cinco años diez empresas han liderado la importación de desechos plásticos que se detallan a continuación:

**Tabla 50. Empresas que importan desechos plásticos según su actividad comercial**

IMPORTADOR	ACTIVIDAD COMERCIAL
PRODUCTOS PARAÍSO	Fabricación y comercialización de colchones y espuma de poliuretano.
PROMAPLAST	Procesadora de materiales plásticos.
ENKADOR S. A.	Fabricación de resinas plásticas a partir del reciclaje de las botellas PET post-consumo.
EXPORECICLA S. A.	Se dedica al procesamiento, conversión (limpieza, fusión, trituración, embalaje) de todo tipo de desechos reciclables o recuperables.
FUNDAMETZ S. A.	Industria metalúrgica.
TUBYTEK S. A.	Fabricación, importación, exportación, comercialización, interna y externa, y diseño de artículos de plásticos.
IMAGOR S. A.	Importadora de automotores e intermediaria de comercio de productos diversos.
INDUSTRIAL Y COMERCIAL TRILEX C. A.	Fundas plásticas y etiquetas tanto para el sector bananero como industrial.
NUTEC	Venta al por mayor de materiales plásticos en formas primarias, así como de caucho y fibras textiles.
TECHNOFILM S. A.	Fabricación de películas de polipropileno.

**Fuente:** (Solíz Torres, 2021)

De estas empresas mencionadas, tres se dedican a la fabricación de plásticos de un solo uso a través de las importaciones de desechos plásticos, como la empresa Promoplast que es la segunda mayor importadora, la cual se dedica a la fabricación de fundas plásticas estilo camiseta y de rollo, vasos para bebidas frías con material de polipropileno. También se encuentra Golderie Trading Cía. Ltda, cuya empresa fabrica desechables de un solo uso de polipropileno y poliestireno expandido y finalmente la empresa Consuplast fabrica desechables de poliestireno expandido y polipropileno (Arguello Rodríguez, 2022; Chocho Ochoa & Rodríguez Reyes, 2019; Mata Iturralde & Durán Chiriboga, 2021).

Así mismo se puede mencionar otras empresas que también están vinculadas al sector de la producción de plásticos desechables en las cuales se puede mencionar a PlastiUtil, Plasti-Fe, Displast, Plastifan, Plasticos del Litoral, Plastiquil y Flexiplast (Ormeño Suárez, 2021).

También existen productos biodegradables que actúan como una alternativa para disminuir el uso excesivo de plástico, para ello los envases desechables son fabricados



a través de materiales orgánicos como: fécula de maíz, yuca, de papel, semillas de aguacate y bambú. Y en el Ecuador se puede encontrar empresas dedicadas a la elaboración de productos 100% biodegradables y compostables de un solo uso como: Empaque Verde, Dream Pack, Kutiy ALLPA, Biodegradables Ecuador y Zodioplast (Rivas Chichanda & Salas Vera, 2020).

## **4.2 Tipos de envases, empaques, embalajes y etiquetas**

Las 4 E's conocidas como envase, empaque, embalaje, etiqueta, son cuatro elementos que permiten que un producto pueda llegar en óptimas condiciones desde los puntos de producción, hasta el consumidor final, protegiendo sus características durante el transporte. Su importancia se deriva de las funciones que cumplen y para ello es preciso considerar dos factores principales como el aspecto funcional y el aspecto material (de Comercio de Bogotá, 2019).

### **4.2.1 Envases**

La eliminación de envases plásticos cada día se acorta más, pues actualmente se están generando nuevas leyes que marcarán obligatoriamente el camino hacia alternativas más sostenibles que el plástico de un solo uso, además existe también una mayor concientización entre los consumidores. Por ello el diseño de envases sostenibles cada vez es más importante tanto para las empresas de alimentos como para el planeta. El diseño de un envase sustentable según la Sustainable Packaging Alliance (SPA), debe cumplir con cuatro criterios esenciales: debe ser eficaz, eficiente, cíclico y a salvo. Un envase es eficaz cuando cumple con las funciones principales, en este caso debe poder brindar la protección necesaria a los alimentos. Debe ser eficiente en cuestión que el envase no debe utilizar más recursos o materiales de los necesarios, así mismo debe ser cíclico teniendo en cuenta la economía circular como la reutilización, para ello es necesario usar tecnologías, materiales y tintas sostenibles. Finalmente debe ser a salvo tanto para el consumidor como para el medio ambiente, donde el envase no genere ningún daño para la salud (Juárez, 2023).

Hoy en día existe envases de tipo reciclable, compostable y biodegradable, y aunque parecen términos bastante parecidos, son diferentes. Por un lado, los envases reciclables son aquellos que tras su uso son aptos para ser convertidos de nuevo en productos a través de ciertos procesos donde requieren de un tratamiento específico

por parte de la mano humana. Los envases compostables en cambio son aquellos que pueden degradarse o descomponerse en materia orgánica requiriendo de procesos químicos respetando el medio ambiente, para ello es necesario plantas de compostaje. Los envases biodegradables en cambio son aquellos que se degradan o descomponen de forma natural, sin que intervenga el ser humano, y donde el tiempo máximo de biodegradarse no sea mayor a 180 días (Ecoplas, 2020).






El envase debe sustituir materiales contengan películas plásticas a base de polipropileno, por el uso de biopolímeros procedentes de recursos renovables, a base de polisacáridos como el almidón, celulosa o sus derivados. Otra opción también sería la envases elaborados con proteínas como el gluten, caseína, proteínas de suero de leche, colágeno, y zeína (de Comercio de Bogotá, 2019).

Con respecto al diseño de los envases, los contenedores de varios compartimentos permiten reducir el número de envases cuando una comida o menú tiene alimentos sólidos como líquidos, esta propuesta permite que ambos tipos de alimentos compartan el mismo envase sin llegar a mezclarse, de esta manera se puede preservar la calidad de los alimentos, como de sus propiedades organoléptica como textura, sabor, así como la temperatura. Los contenedores ventilados en cambio son una opción para que las comidas se entreguen a la temperatura correcta y con la consistencia adecuada, además de garantizar la calidad y seguridad de los alimentos. El punto a favor de este tipo de contenedores es que permite la liberación de vapor, contrariamente a lo que se podría pensar el aire caliente provoca que los alimentos se empapen y sus características organolépticas cambien en el trayecto hacia la entrega (ImperialDade, 2021).

Los materiales para envases hoy en día son más sustentables y amigables con el medio ambiente, entre ellos encontramos los de celulosa y los de plásticos ecológicos. Los envases de celulosa son envases que se producen principalmente usando papel reciclado, los cuales son 100% compostables. La celulosa es la biomolécula orgánica más abundante, ya que se encuentra en las paredes de las células de las plantas (Mena et al., 2019). Mientras que los envases de plásticos ecológico son un tipo de plástico que se pueden biodegradar ya que son fabricados a partir de materias primas renovables, como el maíz, la yuca, las patatas o el trigo. Los plásticos biodegradables se distinguen del plástico tradicional ya que, con determinadas condiciones de temperatura y

humedad, son consumidos por los microorganismos desapareciendo en un lapso de tiempo entre año y medio y tres años (Prieto, 2020).

**Tabla 51. Tipos de envases**




MATERIAL	DESCRIPCION	TIPOS DE ENVASES	RESISTENCIA A GRASAS Y ACEITES	RESISTENCIA A LIQUIDOS	REFRIGERACION	MICROONDAS	CERTIFICACIONES	IMAGEN
PAPEL	Lámina de pulpa de celulosa, de estructura rígida	salseros, papel encerado	20°C - 120°C	frios / calientes	- 15° - 4.5°C	2 min máximo	ISO 9001/ ISO 22000/ SF/FSC	
FÉCULA DE MAIZ	Biopolímero	salseros, caja hamburguesa, contenedor redondo	20°C - 120°C	frios / calientes	2° a 4.5°C	1 min máximo	FDA/ ISO 9001/ ISO 22000/ HACCP/ BPI	
ALMIDÓN DE MAÍZ	Biopolímero PLA, de estructura rígida y transparente	ensaladera, box lunch de 3 divisiones, contenedor	no	frios	- 15°C - 4.5°C	no	FDA/ BPI	
BAGAZO DE TRIGO	Fibra natural, de estructura resistente, térmico y color café claro	contenedor rectangular, ovalado	20°C - 120°C	frios / calientes	- 15°C - 4.5°C	5 min máximo	FDA/ BPI	
KRAFT	Celulosa	contenedor redondo	20°C - 90°C	frios / calientes	- 15°C - 4.5°C	si	FSC	

Fuente: smartgreen.com.mx

#### 4.2.1.1 Proveedores y costos de envases en Ecuador

Los siguientes cuadros a continuación recolectaran información de proveedores en Ecuador junto al costo de envases tipo contenedores para alimentos calientes, salseros, envases para alimentos fríos y calientes. Así mismo se expondrá una lista de empaques con sus respectivos precios; todos los materiales serán de tipo ecológico como almidón de maíz, bagazo caña, de trigo y entre otros.

**Tabla 52. Envases tipo bowl para alimentos fríos**

TIPO DE ENVASE	MATERIAL	PROVEEDORES ECUADOR	COSTO X UNIDAD (+IVA)	PAGINA WEB	IMAGEN
BOWL 16 ONZAS + TAPA	Bagazo de caña	Empaque Verde	0,24	<a href="https://www.empaqueverde.com">https://www.empaqueverde.com</a>	
BOWL 16 ONZAS + TAPA	Almidon de maiz	EcoGreen	0,46	<a href="https://ecogreenbiode.ec/">https://ecogreenbiode.ec/</a>	
BOWL 16 ONZAS + TAPA	Bagazo de trigo	Biodegradables Ecuador	0,22	<a href="http://www.biodegradablesecuador.com/">www.biodegradablesecuador.com/</a>	




**Elaborado por:** María José Campoverde

**Tabla 53. Envases tipo contenedores para alimentos calientes**

TIPO DE ENVASE	MATERIAL	PROVEEDORES ECUADOR	COSTO X UNIDAD (+IVA)	PAGINA WEB	IMAGEN
CONTENEDOR 9X9	Biodegradable	Alitecno	0,44	<a href="https://www.alitecno.com.ec/">https://www.alitecno.com.ec/</a>	
CONTENEDOR 9X9	Bagazo de caña	Empaque Verde	0,47	<a href="https://www.empaqueverde.com">https://www.empaqueverde.com</a>	
CONTENEDOR 8"CON DIVISIONES	Bagazo de caña	Empaque Verde	0,43		
CONTENEDOR 9X9	Almidon de maiz	EcoGreen	0,75	<a href="https://ecogreenbiode.ec/">https://ecogreenbiode.ec/</a>	
CONTENEDOR 8"CON DIVISIONES	Almidon de maiz	EcoGreen	0,54		
CONTENEDOR 9X9	Almidon de maiz	Biodegradables Ecuador	0,46		
CONTENEDOR 8"CON DIVISIONES	Almidon de maiz	Biodegradables Ecuador	0,38		
CONTENEDOR 9X9	Bagazo de trigo	Biodegradables Ecuador	0,43	<a href="http://www.biodegradablesecuador.com">www.biodegradablesecuador.com</a>	
CONTENEDOR 8"CON DIVISIONES	Bagazo de trigo	Biodegradables Ecuador	0,36		
CONTENEDOR 9X9	Bagazo de caña	Biodegradables Ecuador	0,46		
CONTENEDOR 8"CON DIVISIONES	Bagazo de caña	Biodegradables Ecuador	0,38		





**Elaborado por:** María José Campoverde

**Tabla 54. Envases tipo tarrina para alimentos líquidos**

TIPO DE ENVASE	MATERIAL	PROVEEDORES ECUADOR	COSTO X UNIDAD (+IVA)	PAGINA WEB	IMAGEN
TARRINA 16 ONZAS + TAPA	Bagazo de caña	Empaque Verde	0,24	<a href="https://www.empaqueverde.com">https://www.empaqueverde.com</a>	
TARRINA 16 ONZAS + TAPA	Almidon de maiz	EcoGreen	0,47	<a href="https://ecogreenbiode.ec/">https://ecogreenbiode.ec/</a>	
TARRINA 16 ONZAS + TAPA	Biodegradable	Biodegradables Ecuador	0,34	<a href="http://www.biodegradablesecuador.com/">www.biodegradablesecuador.com/</a>	




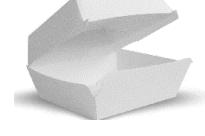
Elaborado por: María José Campoverde

**Tabla 55. Envases para salsas**

TIPO DE ENVASE	MATERIAL	PROVEEDORES ECUADOR	COSTO X UNIDAD (+IVA)	PAGINA WEB	IMAGEN
SALSERO DE 2 ONZAS + TAPA	Bagazo de caña	Empaque Verde	0,11	<a href="https://www.empaqueverde.com">https://www.empaqueverde.com</a>	
SALSERO DE 2 ONZAS + TAPA	Almidon de maiz	EcoGreen	0,10	<a href="https://ecogreenbiode.ec/">https://ecogreenbiode.ec/</a>	
SALSERO DE 2 ONZAS + TAPA	Biodegradable	Alitecno	0,10	<a href="https://www.alitecno.com.ec/">https://www.alitecno.com.ec/</a>	
SALSERO DE 2 ONZAS + TAPA	Biodegradable	Biodegradables Ecuador	0,11	<a href="http://www.biodegradablesecuador.com/">www.biodegradablesecuador.com/</a>	

Elaborado por: María José Campoverde

Tabla 56. Envases para hamburguesas

TIPO DE ENVASE	MATERIAL	PROVEEDORES ECUADOR	COSTO X UNIDAD (+IVA)	PAGINA WEB	IMAGEN
PORTA HAMBURGUESA	Biodegradable	Alitecno	0,38	<a href="https://www.alitecno.com.ec/">https://www.alitecno.com.ec/</a>	
PORTA HAMBURGUESA	Biodegradable	Doeco	0,17	<a href="https://doeco.ec/">https://doeco.ec/</a>	
CONTENEDOR 5" HAMBURGUESA	Bagazo de caña	Empaque Verde	0,23	<a href="https://www.empaqueverde.com">https://www.empaqueverde.com</a>	
PORTA HAMBURGUESA	Biodegradable	Dreampack	0,35	<a href="http://www.dreampack.com.ec/">http://www.dreampack.com.ec/</a>	

Elaborado por: María José Campoverde



#### 4.2.2 Tintas de impresión para envases en contacto con alimentos

Las tintas de impresión a menudo se utilizan para el diseño y fabricación de envases personalizados, con el objetivo de que resulten más atractivos para el consumidor. Para ello las tintas ecológicas o de baja migración son una buena opción, ya que no contienen compuestos orgánicos volátiles (COV), pues están elaboradas con materias primas renovables y de origen orgánico. Las tintas provenientes de aceites minerales tienen una composición que aceleran el proceso de secado, sin embargo, tienen metales pesados, que ante ciertos factores migran del envase hacia el alimento siendo perjudiciales tanto para el consumidor como para el medioambiente. Las tintas de baja migración en cambio son aquellas que se emplean en el sector de alimentación y bebidas, ya que no permiten transferirse a los alimentos en cantidades que se puedan considerar un riesgo para la salud o suponer cambios en las características del alimento. Este tipo de tintas son las UV, donde a través de la luz ultravioleta permite el secado de la tinta, la cual vienen implementada directamente en la máquina, el proceso es rápido ya que a medida que va imprimiendo, también va secando. La calidad de impresión mediante tintas UV es muy buena, resistente y duradero. También están las tintas con base vegetal, que son tintas biodegradables, que no contiene aceites minerales ni compuestos orgánicos volátiles (COV), están compuestas por elementos de aceites vegetales renovables, que no generan residuos tóxicos. Una tinta vegetal implementada comúnmente es la tinta con base de soja, la cual tiene muchas ventajas como la calidad de los colores es excelente, así mismo el secado es muy rápido ya que contiene acelerantes de secado en microcápsulas que se liberan en el momento de la impresión y tienen mejor transferencia en especial en materiales como el papel reciclado. Finalmente, las tintas látex, son aquellas que están hechas a base de polímeros sintéticos y partículas de pigmentos en una emulsión hecha a base de agua limpias y ecológicas. Entre sus ventajas demuestran que son resistentes, duraderas y no desprenden olores, así como también son flexibles y se adhieren bien a la superficie (Morocho, 2018).

### 4.2.3 Empaques

Los empaques permiten proteger los productos de estímulos externos y dañinos, conservando en todo momento sus características, y que de esta manera el traslado de los alimentos se haga de forma segura (Andrade et al., 2018)

Un empaque debe cumplir con dos principales funciones como: tener la capacidad adecuada en función del volumen o número de envases que componen el pedido y facilitar la manipulación. Los materiales de los empaques comúnmente pueden ser de cartón, papel o plástico (García, 2021).

Las bolsas de plástico son el empaque más utilizado, dada su durabilidad, versatilidad, resistencia y bajo costo; se dividen en dos categorías principales en función de su uso previsto como bolsas de transporte y bolsas de basura. Las bolsas de transporte son las que se pueden encontrar a través de supermercados, restaurantes, tiendas de ropa y puestos de comida para llevar, suelen ser delgadas, ya que están diseñadas para cargar pocos elementos (excluyendo las bolsas de supermercado). Están hechas de polietileno de alta densidad (HDPE) o también de baja densidad (LDPE), cuyos materiales no son biodegradables, sin embargo, en la mayoría de casos se suelen reutilizar como bolsas de basura. Existen otros empaques provenientes de polímeros biodegradables como el papel, los cuales están siendo considerados como sustitutos más ecológicos, ya que son capaces de biodegradarse (Gómez & Escobar, 2022).

Las bolsas biodegradables son una nueva alternativa amigable con el medio ambiente, las cuales ofrecen al igual que las bolsas plásticas múltiples ventajas entre ellas la resistencia al peso y a la humedad. Este tipo de bolsas se pueden clasificar tanto por el uso como por los materiales para su elaboración. Según su uso, las bolsas para alimentos deben considerar el tamaño y el peso, mientras que por sus materiales estas pueden ser elaboradas a partir de materia prima orgánica como: cáscara de plátano, tomate, papa, yuca, camarones, maíz, aceite de soja, hongos, legumbres; la diferencia entre cada tipo radica en el tiempo que tardan en degradarse (Yamunaqué et al., 2018).

El papel Kraft y el cartón están considerados como un empaque eficiente y sostenible, ideales para el servicio de delivery, ya que tiene características versátiles, además su uso no causa un impacto negativo en el ambiente en comparación con el plástico. Son productos biodegradables que desaparecen en corto tiempo, transformarse en abono cuando están en contacto con el ambiente, así mismo son reutilizables, y se caracterizan por ser económicas y resistentes (González Vela et al., 2021).

El papel Kraft es un material flexible, proveniente de la pulpa de madera o de material reciclado, el cual según su funcionalidad debe cumplir con los requisitos esperados para el servicio de envío y entrega de comida a domicilio. Por un lado, es resistente ya que soporta unos 10 kg de peso, también son ligeras al manipular y rígidas, pues mantiene un buen soporte permitiendo al envase estabilidad, evitando posibles accidentes. Así mismo son personalizables, ya que permiten transmitir la marca, convirtiéndose en la mejor carta de presentación para el negocio (Envapro, 2022).

Las bolsas hidrosolubles actualmente son una excelente alternativa con respecto a los plásticos tradicionales, ya que son capaces de degradarse en contacto con el agua caliente y de esta manera no dejan residuos. Este tipo de bolsas están hechas de alcohol polivinílico (PVA) o almidones vegetales. Son el perfecto empaque para transportar alimentos, ya que, aunque exista un derrame accidental o se cree un ambiente húmedo por el calor de los alimentos, su formulación para este tipo de servicio permite que la bolsa resista dos o tres horas de uso; el punto negativo de este tipo de bolsas es su costo elevado con respecto a otras alternativas (Aguilar, 2023).

## 4.2.3.1 Proveedores y costos de empaques en Ecuador

Tabla 57. Empaques

TIPO DE ENVASE	MATERIAL	PROVEEDORES ECUADOR	COSTO X UNIDAD (+IVA)	IMAGEN
FUNDA ESTILO CAMISETA GRANDE	Almidon de maiz	EcoGreen	0,14	
FUNDA SIN AGARRADERA GRANDE	Papel Kraft / caña de azucar	Doeco	0,27	
FUNDA SIN AGARRADERA GRANDE	Papel Kraft	Biodegradables Ecuador	0,36	
FUNDA ESTILO CAMISETA GRANDE	Almidon de maiz	Biodegradables Ecuador	0,17	
FUNDA SIN AGARRADERA GRANDE	Papel Kraft	Dreampack	0,53	







Elaborado por: María José Campoverde

#### 4.2.4 Embalajes

Las etiquetas de seguridad son el último paso para asegurar los alimentos durante el trayecto de los envíos desde el lugar de origen hasta el cliente final; están diseñadas para la protección de diferentes tipos de empaques como cajas de pizza, empaques de cartón o de papel Kraft. Su uso permite asegurar la inocuidad e integridad de los productos, ya que las etiquetas dejan una doble evidencia que facilita la identificación inmediata de algún intento de sustracción de contenido. Dentro de sus funciones se puede mencionar que las etiquetas permiten añadir un valor a la marca potenciando la imagen fuera del establecimiento, también ayuda a personalizar el pedido con información adicional del producto o el cliente como también implementar un código de barras para mantener el control de los pedidos de delivery (Envapro, 2021).

Existen diferentes tipos de precintos o etiquetas dependiendo del material del empaque, entre ellos tenemos:

**Tabla 58. Tipos de etiquetas**

TIPO DE ETIQUETA	FUNCION	MATERIAL	TIPO DE ADHESIVO	APTO PARA SUPERFICIES	PERSONALIZABLE	REFERENCIA	IMAGEN
CKR con residuo parcial	Ante el intento de retirada, muestra un mensaje que evidencia la manipulación	poliéster mylar	alto impacto	superficies no porosas como el plástico	si	<a href="https://www.precintia.com/blog/entregas-comida-domicilio-seguras/">https://www.precintia.com/blog/entregas-comida-domicilio-seguras/</a>	
Modelo KTL y KTL+ con residuo total	la diferencia entre el modelo KTL y el KTL+ es que este segundo está numerado	polipropileno translúcido	alto impacto	superficies porosas como el cartón, el papel o la fibra	si	<a href="https://www.precintia.com/blog/entregas-comida-domicilio-seguras/">https://www.precintia.com/blog/entregas-comida-domicilio-seguras/</a>	
Secure-it	fabricadas con marcas de corte que no permiten despegar la etiqueta sin romperla	adhesivo	alto impacto	superficies de papel o plástico	no	<a href="https://www.profesionalthoreca.com/2020/04/21/etiquetas-permanentes-y-despegables-para-garantizar-la-seguridad-alimentaria/">https://www.profesionalthoreca.com/2020/04/21/etiquetas-permanentes-y-despegables-para-garantizar-la-seguridad-alimentaria/</a>	
Pegatinas sin rastro	pegatinas de vinilo	papel adhesivo	medio impacto	superficies de papel	si	<a href="https://www.labelfood.es/materiales-etiquetas-y-tipos-de-adhesivo/">https://www.labelfood.es/materiales-etiquetas-y-tipos-de-adhesivo/</a>	
cintas adhesivas biodegradables	retirar la cinta supone la rotura del precinto	papel kraft	alto impacto	superficies de papel y cartón	si	<a href="https://flink.ec/cintas-de-seguridad-biodegradables/">https://flink.ec/cintas-de-seguridad-biodegradables/</a>	
cinta selladora	garantiza un fuerte sellado que asegura su contenido de forma duradera	polipropileno de vinilo (PVC)	alto impacto	bolsas plásticas	no	<a href="http://www.vectorecuador.com/soluciones-de-empacado/">http://www.vectorecuador.com/soluciones-de-empacado/</a>	

**Elaborado por:** María José Campoverde

Existen también otras alternativas diferentes a las etiquetas o sellos de seguridad, en este caso la compañía NPD Global Suppliers S.A con sede en Ecuador presenta una forma innovadora de asegurar el servicio de delivery mediante bolsas con sellos integrados al empaque directamente. Este tipo de bolsas presenta dos ventajas importantes; por un lado ofrece un sistema de sellado llamado Hot Melt a través de una solapa con cierre de alta resistencia, que solo podrá abrirse al romperla, así mismo indica que la bolsa tiene una numeración consecutiva única e irrepetible que permite que sea entregado al cliente una vez listo el pedido, con el cual puede verificar al momento de la entrega si el pedido es el correcto, reduciendo así los errores al momento de la entrega. Las bolsas son biodegradables, ya que están hechas de polietileno de baja densidad natural con aditivo Biosphere; entre sus características se menciona una buena resistencia al rasgado e impacto y flexibilidad.

**Imagen 33. Bolsa con sistema de sellado Hot melt**



**Fuente:** <https://www.npdgs.com>

Locked4food es una empresa con sede en Milán y New York que produce envases de comida para llevar con sellos integrados directamente en el envase con el fin de garantizar la preservación y conservación de los alimentos como de los consumidores. El sellado automático agrega un valor importante con respecto a los envases antiguos, ya que el envase incluye un embalaje directo, pues en la mayoría de ocasiones los restaurantes utilizan etiquetas de plástico adicionales para sellar los envases, las cuales muchas veces no se aplican correctamente, o no se sellan a causa del calor de los alimentos. Locked4food menciona que también protege el medio ambiente del uso del

plástico promoviendo sus envases completamente de cartón y 100% reciclable, también indica que sus procesos son certificados según los procedimientos ambientales ISO 14001 (Locked4Food, n.d.)

**Imagen 34. Envase con sellado integrado**



**Fuente:** <https://www.locked4food.com/en/l4f>



### 4.3 Logística y transporte

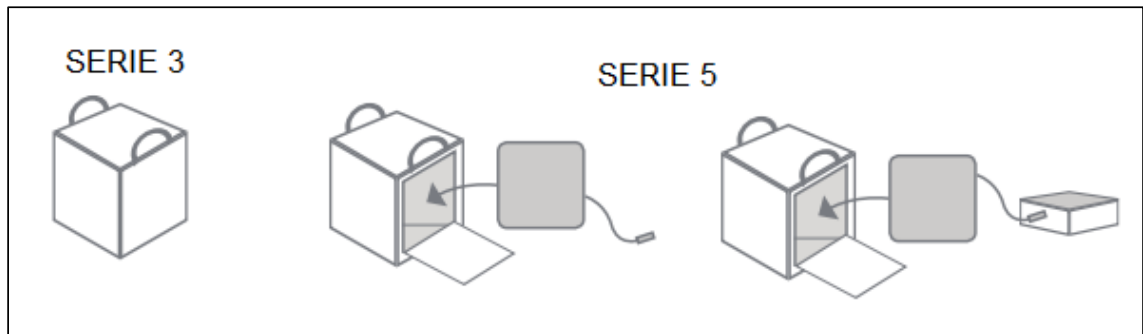
El reparto de comida a domicilio es un servicio que tiene que tener una buena planificación para evitar problemas. Diversos factores contribuyen a que el delivery sea efectivo y satisfaga a los clientes. En primer lugar, está la gestión del restaurante, que se concibe como el punto de partida donde deberán envasar y empaquetar los alimentos de manera segura y eficaz con el fin de contribuir un traslado óptimo, de tal manera que los alimentos lleguen intactos a su destino. Una vez que el restaurante cumpla con su parte del sistema, es momento del traslado, donde entran dos factores importantes como es el tiempo y la temperatura de los alimentos, ambos dependen del otro, ya que es vital que los alimentos lleguen en el menor tiempo posible para entregar alimentos calientes. El tratamiento que se dispone a los alimentos mientras está en el vehículo de reparto son claves para que el resultado sea exitoso, caso contrario el resultado será alimentos fríos y/o deteriorados, resultando así que la imagen del restaurante se vea perjudicada; a través de comentarios negativos en redes sociales (Alonso, 2021).

Hoy en día el servicio de comidas a domicilio requiere de nuevas estrategias a través de nuevas formas de trabajo, nuevas tecnologías y nuevas perspectivas operacionales. El uso de tecnologías es imprescindible para un sistema de logística interconectada, tanto el uso del Internet, el Big Data, software, se han aplicado en diferentes sectores como el Delivery. Empresas como Rappi, Pedido Ya, entre otros han reinventado el servicio de comidas a domicilio a través del uso de las plataformas virtuales. La plataforma de Pedidos Ya cuenta con sistema de logística de entrega mediante un algoritmo que constantemente los desarrolladores están mejorando. El algoritmo tiene integrado el sistema Jarvis que identifica información sobre la meteorología, las calles con mayor tráfico o en obras en tiempo real, para de esta manera calcular la mejor ruta. Dicho sistema le permite calcular los tiempos de preparación de pedido o el tiempo de entrega en función del vehículo usado, aumentando así la eficiencia de las entregas. Este tipo de innovación crea una ventaja competitiva, sin embargo, su alto costo no permite que todos los restaurantes accedan a ella (Barroso, 2022).

Para los restaurantes que no opten por las plataformas virtual, la correcta logística sigue siendo parte esencial del servicio de comidas a domicilio. La planificación de ruta automatizada permite procesar los pedidos de entrega al instante y crear las rutas más cortas, rápidas y seguras para los repartidores. Como parte de la optimización de rutas

es imprescindible también la optimización de la flota, ya que es una forma de asegurar que no se realicen rutas innecesarias, como que tampoco se desperdicie espacio en el vehículo, permitiendo también que no se transporten productos en vehículos que no cumplan con los requisitos. En este caso el digitalizar los procesos es importante y para ello hoy en día existe herramientas virtuales que son gratis, como el uso de plantillas de Excel que permiten crear un control de pedidos anexando información sobre tiempos de entrega, satisfacción del cliente, medio de transporte, tiempos de entrega estimados estandarizados entre el punto de partida y diferentes sectores de la ciudad; creando una red de datos que permita gestionar efectivamente los futuros servicios. El seguimiento del pedido en vivo es una función que los clientes solicitan más, pues les permite verificar el progreso de la entrega en vivo, en casos donde el restaurante no pertenezca a una plataforma de delivery, lo podría hacer mediante la aplicación de WhatsApp donde el repartidor comparta su ubicación real (Miashkova, 2022).

La calidad del servicio también depende de factores físicos, como es el caso los materiales y el tipo de herramientas correctas que se disponen para el transporte de alimentos. Entre las características que deben poseer las mochilas o contenedores de entrega, deben ser de un material exterior resistente a la humedad, también debe tener un forro de lámina de aluminio (8 mm) al interior, de esta manera direcciona de mejor manera las temperaturas altas y bajas. Manijas dobles y hombreras más largas y resistentes que permitan asegurar al medio de transporte en este caso la moto. La empresa Vollrath foodservice propone tres tipos de mochilas para el servicio de comidas. La serie 3 indica que los materiales permiten un aislamiento de alto rendimiento que ayuda a retener el calor generado en el contenedor a través de la temperatura de los alimentos almacenados. La serie 5 contiene una almohadilla térmica que precalienta el contenedor, de esta manera antes de colocar la comida, se desconecta la almohadillas y se almacena los alimentos. La misma serie tiene la opción de una fuente de alimentación, que permite calentar el contenedor continuamente durante el transporte; la fuente tiene una duración de 3 a 4 horas (Vollrath, 2020).

**Imagen 35. Tipos de mochilas para reparto de comida domicilio**

**Fuente:** [www.vollrathfoodservice.com](http://www.vollrathfoodservice.com)

La bolsa tipo torre es una opción que permite almacenar diferentes pedidos a través de repisas, manteniendo la distancia entre uno y otro pedido, cabe mencionar que las repisas son ajustables. Posee correas de anclaje para asegurar la bolsa en repartos donde se utilice moto o bicicleta (Vollrath, 2020)

**Imagen 36. Bolsa tipo torre**

**Fuente:** [www.vollrathfoodservice.com](http://www.vollrathfoodservice.com)

## Conclusiones

Según los datos obtenidos en este estudio a través de los 30 establecimientos de uno y dos tenedores en la ciudad de Cuenca, se evidencia el empleo constante de materiales plásticos de un solo uso para el servicio de delivery. Los resultados demuestran que el 37% dispone de envases de poliestireno expandido para los envíos, seguido del 20% que son de polipropileno y solo el 3% usa envases biodegradables. Lo cual representa un peligro no solo para la salud humana sino también para el ecosistema, pues está comprobado que el plástico como el poliestireno expandido, provoca migraciones de sustancias tóxicas conocidas como PFAS, donde el alimento se ve alterado ante la transferencia de químicos provenientes del envase y que además su material tarda más de 100 años en desintegrarse.

La migración de sustancias tóxicas está directamente relacionada principalmente con factores como la grasa y las altas temperaturas de los alimentos, en este caso se evidenció que los alimentos que más se enviaron en envases de poliestireno expandido fueron los asados y las parrilladas, seguido de la comida típica, por lo cual existe la posibilidad de una migración de sustancias del envase hacia los alimentos, ya que las preparaciones que se ofrecen en este tipo de comidas tiene un porcentaje alto de grasa y además son preparados a altas temperaturas. En cambio, los establecimientos que ofrecen alimentos de comida rápida incluidas las pizzerías y las comidas de especialidad como el sushi en su mayoría utilizan envases como el cartón, cartulina y envolturas de papel.

Actualmente en el Ecuador existe la Ley de Plásticos que prohíbe la fabricación, expendio y venta de bolsas o fundas hechas de material plástico; sin embargo, los resultados obtenidos indican que de los 30 pedidos realizados el 67% se enviaron en fundas plásticas de material de polietileno de alta densidad, mientras que el 17% de los pedidos se enviaron en fundas de papel Kraft.

La seguridad de los pedidos a domicilio es otro punto que se tomó en cuenta para este estudio, ya que garantiza que los alimentos no fueron alterados durante su traslado; en este caso el 70% de establecimientos no enviaron los pedidos con cintas o sellos de seguridad, de los cuales en su mayoría corresponden a restaurantes de un solo tenedor,

mientras que en los casos donde si estaban provisto de sellos de seguridad correspondieron levemente a restaurantes de dos tenedores.

La reducción del uso del plástico también depende del consumidor de su conciencia y su percepción, resultando así que de los 30 observadores que intervinieron en el estudio el 57% de indicó que consideran importante el tipo de envase en el que envían sus alimentos, seguido del 23% que opina que es algo importante, mientras que para el 13% es muy importante y solo un 7% piensa que es poco importante.

La eficacia del servicio de comidas a domicilio también recae en la logística del transporte previo, durante y después del pedido, para ello es importante las herramientas como los procesos empleados. Empezando por la conectividad en el uso de plataformas y canales de servicio que permiten un feedback por parte de los clientes proporcionando la información necesaria para la mejora continua. De tal manera que los resultados obtenidos en este apartado indicaron que el 57% de los establecimientos usa el WhatsApp como un canal para los pedidos a domicilio, mientras que solo el 26% de establecimientos está presente en plataformas de delivery como Pedidos Ya, Uber Eats entre otros.

Aunque el uso de WhatsApp permite a los establecimientos ofrecer sus envíos a domicilio sin ningún costo adicional, este no proporciona un servicio automatizado como las plataformas de delivery, donde el factor más importante es el tiempo. En los resultados obtenidos se pudo evidenciar que en 8 casos donde se utilizó WhatsApp para realizar el pedido, el establecimiento no especificó el tiempo estimado, dificultando así el servicio para el cliente.

El medio de transporte y las herramientas aplicadas también influye en los tiempos de entrega y en el estado de los alimentos como de los envases. Por lo tanto, de los pedidos realizados, la mayoría de entregas se realizaron en moto, solo hubo dos ocasiones donde los pedidos se transportaron en automóvil; en el aspecto del cumplimiento en los tiempos de entrega, en 10 casos el establecimiento indicó un tiempo estimado entre 15 a 25 minutos para la entrega, donde en 5 ocasiones no llegaron en el tiempo estipulado. Así mismo en 9 casos donde el tiempo estimado para la entrega se indicó entre 26 a 35 minutos en 8 ocasiones no llegó a tiempo el delivery. Lo cual indica que los repartidores

deben mejorar en las rutas y zonas de reparto evaluando los puntos de entrega más cercanos.

Asegurar el pedido durante su trayecto es clave para lograr entregas de calidad, para ello es importante que el vehículo o transporte utilizado para el servicio este siempre provisto de un contenedor que permita proteger el envío de factores externos, conservar el estado de los envases en buenas condiciones y mantener la temperatura de los alimentos durante el traslado. Según los datos obtenidos con respecto a la temperatura de los alimentos, indicaron que 13 pedidos llegaron fríos, donde 12 se trasladaron en moto y 1 en automóvil.

Con respecto al estado de los envases, en pocos casos estos llegaron en mal estado, exactamente en 4 ocasiones, donde 3 se enviaron a través de moto y solo 1 en automóvil. Así mismo se evidenció que en 6 casos hubo derramamiento de los alimentos, de los cuales 5 pedidos se hicieron en moto y 1 en automóvil. A su vez la forma en cómo se trasladaron los pedidos indican que de las 13 ocasiones donde el repartidor llevaba en su espalda el contenedor, en 3 casos hubo derramamiento y en 2 los envases llegaron con abolladuras. Aunque los resultados indican que no existe una relación significativa en que el repartidor lleve el contenedor en su espalda con problemas de derrame de alimentos como el estado de los envases, si es importante mencionar que los contenedores siempre deben estar fijos al vehículo como medida de protección para el envío como para el repartidor.

Finalmente, también era importante conocer las perspectivas de los dueños de los establecimientos con respecto al uso de plásticos, sus proveedores y la noción sobre sustancias químicas. A través de una encuesta rápida se pudo evidenciar que para el 73% de los dueños de los establecimientos adquiere los envases teniendo presente que estos puedan mantener la temperatura de alimentos. Así mismo el 57% de establecimientos adquiere los envases de un proveedor regular, mientras que el 43% adquiere de distribuidoras de plástico como PlastiSur. También indicaron que el costo promedio de sus envases varía entre 0,20 centavos a 0,30 centavos.

Con respecto al conocimiento de sustancias químicas como las PFAS la mayoría respondió que no conocía, sin embargo, cuando se les preguntó si estaba consciente de la presencia de sustancias químicas en ciertos materiales de envases 83% respondió

que sí era consciente de esto. Con respecto a la influencia del envase en las propiedades organolépticas como el sabor de los alimentos el 30% mencionó que no alteraba nada, mientras que el 30% respondió que alteraba de manera significativa los alimentos.

## Recomendaciones

- Es urgente la eliminación de envase de material de poliestireno expandido por otros envases más amigables con el ambiente y libre de procesos como migración de sustancias. Como los envases biodegradables que hoy en día existen muchas opciones con diferentes costos dentro del Ecuador,
- Es preciso realizar un estudio de carácter público – privado que permita evidenciar si dentro de Latinoamérica y más específicamente en el Ecuador existe la presencia de sustancias tóxicas en los envases de un solo uso como: las PFAS, aminas aromáticas, foto iniciadores, metales pesados, entre otros, que permitan tomar las medidas correctivas.
- Se recomienda también que las entidades reguladoras pertinentes empiecen a fomentar entre los consumidores la concientización para adoptar nuevos envases ecológicos a pesar del costo con respecto a los de un solo uso.
- Es importante también que los restaurantes hagan uso responsable de los envases que disponen para los envíos a domicilio, donde mermen el uso del plástico de un solo uso y usen las diferentes opciones de envases que se ofrecen actualmente en el mercado de forma eficiente y eficaz
- La apertura a nuevas empresas tanto locales como internacionales de delivery con opciones más económicas que permita a los pequeños restaurantes mejorar la logística de sus envíos.
- Se recomienda a las plataformas virtuales como Pedidos Ya, Uber Eats, Rappi y otras empresas de delivery que se encuentren laborando dentro del país, contribuir a la eliminación de plásticos de un solo uso a través de nuevas políticas que fomenten el uso de envases biodegradables para los envíos a domicilio.



### Referencias

- Agencia Nacional De Regulación Control Y Vigilancia (ARCSA), Pub. L. No. Decreto Ejecutivo 1290 (2016). <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/12/DECRETO-EJECUTIVO-1290.pdf>
- Aguilar, A. (2023, February 16). *Inicia la era de las bolsas hidrosolubles en la industria alimentaria*. Goula. <https://goula.lat/inicia-la-era-de-las-bolsas-hidrosolubles-en-la-industria-alimentaria/>
- Alamri, M. S., Qasem, A. A. A., Mohamed, A. A., Hussain, S., Ibraheem, M. A., Shamlan, G., Alqah, H. A., & Qasha, A. S. (2021). Food packaging's materials: A food safety perspective. *Saudi Journal of Biological Sciences*, 28(8), 4490–4499. <https://doi.org/10.1016/J.SJBS.2021.04.047>
- Albán, P. (2018, November 24). El Telégrafo - El “delivery”, un servicio para no salir de casa. *El Telégrafo*. <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/delivery-servicio-domicilio-guayaquil>
- Alonso, P. (2021, July 8). *Entregas a domicilio ¿Cómo ser más eficientes en tu Delivery?* - . Logístico. <https://logistiko.es/blog/entregas-a-domicilio-como-ser-mas-eficientes-en-tu-delivery/>
- Andrade, B. R., Rivera, M. A., & Guzmán, H. L. (2018). El empaque como oportunidad para el desarrollo del producto y el consumidor responsable; una mirada desde la industria en Norteamérica y Suramérica. *Saber, Ciencia y Libertad*, 13(1), 164–179. <https://doi.org/10.18041/2382-3240/SABER.2018V13N1.2558>
- Arguello Rodriguez, L. C. (2022). *Implementación de fábrica de inyección de plástico en la ciudad de Cuenca*. Universidad Católica de Cuenca .
- Barroso, E. (2022). *Estudio de la innovación en la industria de “last-mile food delivery”, a través del caso de Glovo*. Universidad Pontificia Comillas .
- Boletín Oficial del Estado (BOE). (2001). *Real Decreto 3484/2000, que establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas*. <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2001-809>
- Castro, A. C. V. (2020). *¿ COMO PODEMOS DEFINIR LA CALIDAD E INOCUIDAD*

## ALIMENTARIA?

- Chocho Ochoa, A., & Rodríguez Reyes, I. (2019). *Plan de negocios de una agencia comercial internacional procesadora de frutas al mercado Europeo* [Universidad de Guayaquil ]. <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/45788/1/TESIS-CHOCHO-RODRIGUEZ.pdf>
- Conchione, C., Lucci, P., & Moret, S. (2020). Migration of Polypropylene Oligomers into Ready-to-Eat Vegetable Soups. *Foods*, 9(10), 1365.
- Cretu, I., Garranzo, M., & Monge, M. (2018). Estudio de la migración de compuestos químicos en las aguas embotelladas. *Bol Soc Esp Hidrol Méd*, 33(2), 173–189. <https://doi.org/10.23853/bsehm.2018.0572>
- de Comercio de Bogotá, C. (2019). *Guía Práctica: Sistema de Empaque, embalaje y etiquetas para una Exportación*. <http://hdl.handle.net/11520/14382>
- Dhole, C. (2021, April 19). *Tintas de baja migración para envases sensibles*. Birla Carbon. <https://www.birlacarbon.com/es/tintas-de-baja-migracion-para-envases-sensibles-negros-de-especialidad-de-birla-carbon/>
- Du, F., Cai, H., Zhang, Q., Chen, Q., & Shi, H. (2020). Microplastics in take-out food containers. *Journal of Hazardous Materials*, 399, 122969. <https://doi.org/10.1016/J.JHAZMAT.2020.122969>
- Ecoplas. (2020, June). ¿Qué son los Plásticos Biodegradables, Biobasados, Degradables, Oxodegradables, Compostables? *Nº54*. <https://ecoplas.org.ar/2016/wp-content/uploads/2020/06/Publicacion-54-Plasticos-Biodegradables.pdf>
- Envapro. (2021, November 19). *Etiquetas para packaging, la gran herramienta de Marketing*. Envapro. <https://www.envaproblog.com/post/etiquetas-para-packaging-la-gran-herramienta-de-marketing>
- Envapro. (2022, May 13). *Comida para llevar: qué bolsa de papel kraft elegir*. Envapro. <https://www.envaproblog.com/post/comida-para-llevar-qué-bolsa-de-papel-kraft-elegir>

- Essity. (2021). *Tork aconseja acerca de cómo garantizar la seguridad alimentaria en la entrega y el reparto de comida fuera del restaurante* | Tork ES. <https://www.tork.es/sala-de-prensa/on-the-go-press-release>
- FAO y WHO. (2020). *Guía para el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos 2020*. 8. [www.fao.org/world-food-safety-day](http://www.fao.org/world-food-safety-day)
- Food and Drug Administration. (2022, June 7). *Per- and Polyfluoroalkyl Substances (PFAS)* | FDA. <https://www.fda.gov/food/chemical-contaminants-food/and-polyfluoroalkyl-substances-pfas>
- García, C. (2021, July 23). *La importancia de los envases en la comida a domicilio - CEPEDANO.ES*. CEPEDANO S.L. <https://www.cepedano.es/la-importancia-de-los-envases-en-la-comida-a-domicilio-blog-1-50-71/>
- Glenn, G., Shogren, R., Jin, X., Orts, W., Hart-Cooper, W., & Olson, L. (2021). Per- and polyfluoroalkyl substances and their alternatives in paper food packaging. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 20(3), 2596–2625. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12726>
- Gobierno del Perú. (2018). *Ley N° 30884*. <https://www.gob.pe/institucion/congreso-de-la-republica/normas-legales/1122664-30884>
- Gómez, I. D. L., & Escobar, A. S. (2022). The dilemma of plastic bags and their substitutes: A review on LCA studies. *Sustainable Production and Consumption*, 30, 107–116. <https://doi.org/10.1016/J.SPC.2021.11.021>
- Gonzáles Vela, D. J., Otiniano Arburúa, R. J., & Romero Valverde, D. I. (2021). *Plan de negocio para comercializar empaques ecológicos de papel kraft y cartón en negocios de restaurantes y afines*.
- Ibarra, E. O., & Jiménez, A. H. (2018). Manejo higiénico en el servicio de alimentos: Codex Alimentarius y Normas Oficiales Mexicanas. *UVserva. Una Mirada Desde Los Observatorios*, 6.
- ImperialDade. (2021, March 5). *El mejor empaque para llevar para entrega a terceros*. <https://www.imperialdade.com/blog/best-take-out-packaging>

- Juárez, C. (2023). *Diseño de envases sostenibles y su impacto ambiental*. The Food Tech. <https://thefoodtech.com/diseno-e-innovacion-para-empaque/diseno-de-envases-sostenibles-y-su-impacto-ambiental/>
- Locked4Food. (n.d.). *Envasados seguros para los alimentos para llevar*. Retrieved March 6, 2023, from <https://www.locked4food.com/es/>
- Mata Iturralde, C. A., & Durán Chiriboga, A. A. (2021). *Elaboración de un Plan de Negocios para la fabricación y venta a nivel nacional de fundas biodegradables de un solo uso*. Escuela Superior Politécnica del Litoral.
- Mena, M. E., Hernández-Jabalera, A., León-Espinoza, E. B., Cruz-Monterrosa, R. G., Rayas-Amor, A. A., Díaz-Ramírez, M., Jiménez-Guzmán, J., de la Lama, G. C. M., García-Garibay, J. M., & López, J. (2019). Biopolímeros de celulosa en empaques alimenticios: Retos y aplicaciones. *Agro Productividad*, 12(11).
- Mercado, C. E. (2007). Los ámbitos normativos, la gestión de la calidad y la inocuidad alimentaria: una visión integral. *Agroalimentaria*, 12(24), 119–131.
- Miashkova, Y. (2022, December 12). *Food Logistics Guide for Delivery Businesses*. Track-POD. <https://www.track-pod.com/blog/food-logistics/>
- Ministerio de Salud (MINSA). (2020). *Guía técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio*.
- Ministerio de Salud y Protección social (MINSALUD). (2013, October). *Calidad e inocuidad de alimentos*. [https://www.minsalud.gov.co/salud/Documents/general-temp-jd/LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y SU IMPORTANCIA EN LA CADENA AGROALIMENTARIA.pdf](https://www.minsalud.gov.co/salud/Documents/general-temp-jd/LA%20INOCUIDAD%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20SU%20IMPORTANCIA%20EN%20LA%20CADENA%20AGROALIMENTARIA.pdf)
- Ministerio de Turismo. (2018). Reglamento Turístico De Alimentos Y Bebidas. In *Ministerio de Turismo* (Acuerdo Ministerial No. 2018 053; pp. 1–17). [https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas\\_OCTUBRE.pdf](https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf)
- Molina, E. B., Masache, O. C., Arias, P. A., & Orellana, R. O. (2022). El servicio delivery, como tendencia microempresarial, ante la emergencia sanitaria por el COVID-19, en la ciudad de Cuenca. *Visionario Digital*, 6(1), 89–112.

<https://doi.org/10.33262/visionariodigital.v6i1.2076>

Morales, V. (2021, October 27). *El plastiformo, un ingrediente tóxico en tu alimento*. QuraPlanet. <https://es.linkedin.com/pulse/el-plastiformo-un-ingrediente-tóxico-en-tu-alimento-quraplanet>

Morocho, C. (2018). *Análisis del Ecobranding en la reducción de tintas de impresión, Quito-Ecuador año 2018*. UTE.

Morón, C. (2001). Importancia del Codex Alimentarius en la seguridad alimentaria y el comercio de alimentos. *Revista Salud Pública y Nutrición*, 2(3).

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2020). *Principios generales de higiene de los alimentos*. [https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC\\_001s.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001s.pdf)

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2018). *Comercio y Normas Alimentarias*. FAO. [https://www.wto.org/spanish/res\\_s/booksp\\_s/tradefoodfao17\\_s.pdf](https://www.wto.org/spanish/res_s/booksp_s/tradefoodfao17_s.pdf)

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2020, July 19). *La respuesta de la FAO a la COVID-19 reafirma la importancia de las normas de inocuidad alimentaria para el comercio | CODEXALIMENTARIUS*. FAO. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/es/c/1298643/>

Organización Mundial de la Salud (OMS). (2020). *Inocuidad de los alimentos*. <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

Ormeño Suárez, S. S. (2021). *Factores que inciden en la preferencia de marca en los productos plásticos en Guayaquil*. Universidad Politécnica Salesiana .

Ponce, C. (2019, September 28). Material de empaque : Seguridad, Inocuidad y Calidad de Alimentos. *Revista Industria Alimentaria* . <https://www.industriaalimentaria.org/blog/contenido/material-de-empaque-seguridad-inocuidad-y-calidad-de-alimentos>

- Prieto, M. A. (2020). *Los bioplásticos, ¿qué son? ¿cuántos hay? ¿cómo se producen?* [https://doi.org/doi:10.18567/sebbmdiv\\_ANC.2020.08.1](https://doi.org/doi:10.18567/sebbmdiv_ANC.2020.08.1)
- Programme United Nations Environment (UNEP). (2018). *Single-Use Plastics: A Roadmap for Sustainability (rev. 2)*. *Programme United Nations Environment*. <https://wedocs.unep.org/xmlui/handle/20.500.11822/25496>
- Ranjan, V. P., Joseph, A., & Goel, S. (2021). Microplastics and other harmful substances released from disposable paper cups into hot water. *Journal of Hazardous Materials*, *404*, 124118. <https://doi.org/10.1016/J.JHAZMAT.2020.124118>
- Rivas Chichanda, D. E., & Salas Vera, K. J. (2020). *Análisis de mercado de productos biodegradables para el desarrollo de un plan de marketing para la marca Biofase* [Universidad de Guayaquil]. <https://secure.orkund.com/view/62937507-253927-472703>
- Rolando Siguenza-Rojas, S., Johanna Jácome-Ortega Cristián Andrés Erazo-Álvarez, M., & Johanna Jácome-Ortega, M. (2021). Perspectivas innovadoras para Pymes en tiempos de COVID 19. *CIENCIAMATRIA, ISSN-e 2610-802X, ISSN 2542-3029, Vol. 7, N°. 12, 2021, Págs. 615-642, 7(12), 615-642*. <https://doi.org/10.35381/cm.v7i12.443>
- Rosero, S. (2022). Cuenca gastronómica. *Revista Mundo Diners*. <https://revistamundodiners.com/cuenca-gastronomica/>
- Schaider, L. A., Balan, S. A., Blum, A., Andrews, D. Q., Strynar, M. J., Dickinson, M. E., Lunderberg, D. M., Lang, J. R., & Peaslee, G. F. (2017). Fluorinated Compounds in U.S. Fast Food Packaging. *Environmental Science and Technology Letters*, *4*(3), 105–111. [https://doi.org/10.1021/ACS.ESTLETT.6B00435/ASSET/IMAGES/LARGE/EZ-2016-00435Z\\_0001.JPEG](https://doi.org/10.1021/ACS.ESTLETT.6B00435/ASSET/IMAGES/LARGE/EZ-2016-00435Z_0001.JPEG)
- NTE INEN 3059 Servicios De Restauración. Requisitos De Cocina Central, (2015).
- Servicio Ecuatoriano de Normalización (INEN). (2019, February 13). *INEN al servicio de un país de calidad*. INEN. <https://www.normalizacion.gob.ec/inen-al-servicio-de-un-pais-de-calidad/>

- Solíz Torres, M. F. (2021). LA PARTIDA 3915 Importación de desechos plásticos en Ecuador. *Universidad Andina Simón Bolívar*, 1.
- Sornoza, M. A., Soto, D. F., & Moscoso, A. E. (n.d.). Comportamiento de los millennials frente al servicio de delivery del sector de restaurantes en tiempos de pandemia Behavior of millennials in front of the delivery service of the restaurant sector in times of pandemic. *Pag*, 50, 2021. <https://doi.org/10.48082/espacios-a21v42n19p05>
- Torres Cordero, M. D. (2020). *Plan estratégico de marketing digital para los restaurantes que utilizan las aplicaciones móviles en la ciudad de C*Torres Cordero, M. D. (2020). *Plan estratégico de marketing digital para los restaurantes que utilizan las aplicaciones móviles en la ciudad*. Universidad del Azuay.
- Vollrath. (2020, February 7). *Reparto y transporte de alimentos* . Vollrath. [https://www.vollrathfoodservice.com/getmedia/3a9cb0ca-8683-40f3-99f7-5e70028ca051/BRO\\_FoodTransportDelivery\\_es\\_np\\_2020-02-07.pdf](https://www.vollrathfoodservice.com/getmedia/3a9cb0ca-8683-40f3-99f7-5e70028ca051/BRO_FoodTransportDelivery_es_np_2020-02-07.pdf)
- Whiteman, H. (2023, February 6). El mundo genera más residuos de plástico de un solo uso que nunca. *CNN* . <https://cnnespanol.cnn.com/2023/02/06/residuos-plastico-solo-uso-informe-record-trax/>
- Yamunaqué, Del Pilar, Maza, Navarro, & Saavedra. (2018). *Diseño de un sistema productivo para la obtención de bolsas biodegradables a partir del almidón de yuca en la empresa polímeros del norte s.a.c* [Universidad de Piura]. [https://pirhua.udep.edu.pe/bitstream/handle/11042/3830/PYT\\_Informe\\_Final\\_Proyecto\\_BOLSASBIODEGRADABLES.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://pirhua.udep.edu.pe/bitstream/handle/11042/3830/PYT_Informe_Final_Proyecto_BOLSASBIODEGRADABLES.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Zhou, X., Wang, J., & Ren, J. (2022). Analysis of Microplastics in Takeaway Food Containers in China Using FPA-FTIR Whole Filter Analysis. *Molecules (Basel, Switzerland)*, 27(9). <https://doi.org/10.3390/molecules27092646>
- Zimmermann, L. (2021, July 1). *Journal provides current overview of PFAS migration into food* | *Food Packaging Forum*. Food Packaging Forum. <https://www.foodpackagingforum.org/news/journal-provides-current-overview-of-pfas-migration-into-food>

Anexos

Anexo A. Modelo de Ficha de observación

FICHA DE OBSERVACIÓN						
Observador:		Fecha:				
Tiempo que indica la entrega:		Nombre del establecimiento:				
Hora del pedido:		Sector donde sale la entrega:				
Hora de la entrega:		Sector de la entrega:				
Canales para el pedido	Llamada telefónica		Tipo de transporte de la entrega	Bicicleta		
	Whatsapp			Moto		
	Facebook			Automovil		
	Instagram		Tipo de empaque	Cartón		
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)			Funda plástica		
	Plataformas propias			Funda de papel		
Otro		Sin empaque				
Tipo de comida			Tipo de envase	Otro		
	Comida rápida			Tecnopor		
	Comida típica			PP		
	Asados			Biodegradable		
	Parrilladas			Funda papel		
	Comida china			Funda de PP		
	Mariscos y pescados			Papel aluminio		
	Sushi			Papel antigrasa		
	Pizzeria / italiana			Cartulina		
Otro		Cartón				
		Otro				
INDICADORES				CUMPLIMIENTO		
<b>TRANSPORTE</b>				SI	NO	N/A
El transporte contaba con el contenedor respectivo						
El pedido venía protegido en el contenedor						
EL repartidor cargaba el contenedor en la espalda						
El pedido demoró mas de lo estipulado						
El transportista revisó que el pedido era el correcto						
<b>ENVASES Y EMPAQUES</b>				SI	NO	N/A
Los envases estaban correctamente cerrados						
El o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras						
Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad						
Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento						
Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su derramamiento						
Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos						
Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío)						
La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepcion de colas o jugos de marcas)						
La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepcion de colas o jugos de marcas)						
Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas)						
Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas)						
Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o mas opciones diferentes de menú						
En el caso de las hamburguesas, sandwiches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon						
El empaque llegó en un buen estado y limpio						
El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque.						
<b>RECALENTAMIENTO Y CONSUMO</b>				SI	NO	N/A
Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron						
Utilizó el microondas para recalentar los alimentos						
ASPECTOS GENERALES						
Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor						
ENCUESTA						
¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?						
Muy importante	Importante	Algo importante	Poco importante	No es importante		



**Anexo B. Modelo de encuesta a restaurantes****ENCUESTA A RESTAURANTES DE UNO Y DOS TENEDORES**

La siguiente encuesta se aplicará a los diferentes establecimientos de uno y dos tenedores, para conocer su perspectiva de los envases para sus envíos a domicilio.

[Iniciar sesión en Google](#) para guardar lo que llevas hecho. [Más información](#)

\*Obligatorio

¿CUANTOS AÑOS DE FUNCIONAMIENTO TIENE EL ESTABLECIMIENTO AL QUE PERTENECE? \*

- 1 a 2 años
- 3 a 4 años
- 5 años en adelante

ANTERIORMENTE A LA PANDEMIA ¿EL ESTABLECIMIENTO YA CONTABA CON SERVICIO A DOMICILIO? \*

- Si
- No

APROXIMADAMENTE ¿CUANTOS PEDIDOS A DOMICILIO DESPACHAN A LA SEMANA? \*

- 1 a 3 pedidos a la semana
- 4 a 6 pedidos a la semana
- 7 a 9 pedidos a la semana
- 10 pedidos en adelante

¿QUÉ TIPO DE ENVASE UTILIZA EL ESTABLECIMIENTO PARA ENVIAR COMIDA CALIENTE COMO ARROZ, HAMBURGUESAS, CARNES? \*



Contenedor, viandas, bandejas de Poliestireno



Contenedor, bandejas de Polipropileno



Contenedor, bandeja biodegradable (hago de caña)

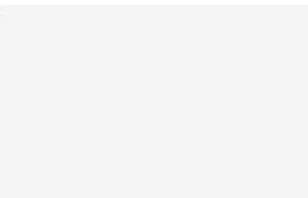


Caja, contenedor de cartón




Envase de cartón o papel (con impresión de la marca)

Otro:




No aplica


¿QUÉ TIPO DE ENVASE UTILIZA EL ESTABLECIMIENTO PARA ENVIAR ALIMENTOS LÍQUIDOS CALIENTES COMO SOPAS, MENESTRA, ENTRE OTROS? \*




Tarrina térmica de Poliestireno



Larrina blanca, gris o transparente de Polipropileno



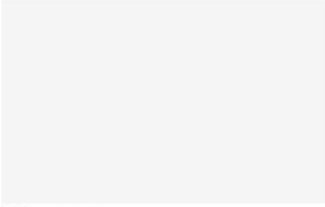
Larrina de Bambú (Biodegradable)



Larrina de Cartón

Otro:

---



No aplica

¿CUAL ES EL ATRIBUTO MAS IMPORTANTE QUE CONSIDERA LA EMPRESA AL MOMENTO DE ADQUIRIR LOS ENVASES PARA LOS ENVIOS A DOMICILIO? \*

- Evitar derrames
- Mantener la temperatura de los alimentos
- Precio
- Diseño
- Amigables con el medio ambiente

¿EN QUE LUGAR ADQUIERE LOS DESECHABLES PARA EL ESTABLECIMIENTO? \*

- Coral
- Supermaxi
- Megatienda
- Distribuidoras de plásticos (ejemplo: plastisur)
- Proveedor Regular
- Otro: \_\_\_\_\_

INDIQUE UN VALOR APROXIMADO DEL COSTO DE SUS ENVASES, SI CONSIDERAMOS EL COSTO POR UNIDAD \*

Tu respuesta \_\_\_\_\_

SABE USTED QUE SON LAS SUSTANCIAS PERFLUOROALQUILADAS O TAMBIEN CONOCIDAS COMO PFAS \*

- Si
- No

¿LA EMPRESA TIENE CONOCIMIENTO ACERCA DE LA PRESENCIA DE SUSTANCIAS QUIMICAS EN CIERTOS MATERIALES DE ENVASES? \*

- Si
- No

¿HA RECIBIDO ALGUN TIPO DE CAPACITACION EN TEMAS DE SOSTENIBILIDAD Y SEGURIDAD EN EL USO DE PLÁSTICOS POR PARTE DE ALGUNA ENTIDAD PUBLICA O PRIVADA? \*

- Sí
- No

¿INDIQUE QUE TANTO INFLUYE EL TIPO DE MATERIAL DEL ENVASE EN EL SABOR DE LOS ALIMENTOS ESPECIALMENTE EN EL CONTACTO CON ALIMENTOS CALIENTES? \*

- Mucho
- Bastante
- Poco
- Nada

AL MOMENTO DE ENVIAR LOS PEDIDOS ¿DE QUE MANERA LA EMPRESA GARANTIZA QUE ESTE LLEGUE EN ÓPTIMAS CONDICIONES AL CONSUMIDOR? \*

Tu respuesta

---

Anexo C. Fichas de observación

FICHA DE OBSERVACIÓN				
Observador:	Alejandra	Fecha:	25/09/2022	
Tiempo que indica la entrega:	35 minutos	Nombre del establecimiento:	AT ES SCDI	
Hora del pedido:	20 h 00	Sector donde sale la entrega:	Succe	
Hora de la entrega:	20 h 27	Sector de la entrega:	Huayna Capac	
Canales para el pedido	Llamada telefónica	Tipo de transporte de la entrega	Bicicleta	
	Whatsapp		Moto	
	Facebook		Automovil	
	Instagram		Cartón	
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)		Funda plástica	
	Plataformas propias		Funda de papel	
Otro	<input checked="" type="checkbox"/>	Sin empaque	<input checked="" type="checkbox"/>	
Tipo de comida	Comida rápida	Tipo de empaque	Otro	
	Comida típica		Tecnopor	
	Asados		PP	
	Parrilladas		Biodegradable	
	Comida china		Funda papel	
	Mariscos y pescados		Funda de PP	
	Sushi		Papel aluminio	
	Pizzería / italiana		Papel antigrasa	
	Otro		Cartulina	
			Cartón	
	Otro	Aluminio	<input checked="" type="checkbox"/>	
INDICADORES		CUMPLIMIENTO		
<b>TRANSPORTE</b>		SI	NO	N/A
El transporte contaba con el contenedor respectivo		<input checked="" type="checkbox"/>		
El pedido venía protegido en el contenedor		<input checked="" type="checkbox"/>		
EL repartidor cargaba el contenedor en la espalda			<input checked="" type="checkbox"/>	
El pedido demoró más de lo estipulado			<input checked="" type="checkbox"/>	
El transportista revisó que el pedido era el correcto		<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>ENVASES Y EMPAQUES</b>		SI	NO	N/A
Los envases estaban correctamente cerrados		<input checked="" type="checkbox"/>		
El o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras		<input checked="" type="checkbox"/>		
Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad		<input checked="" type="checkbox"/>		
Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento		<input checked="" type="checkbox"/>		
Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su derramamiento				<input checked="" type="checkbox"/>
Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos		<input checked="" type="checkbox"/>		
Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío)		<input checked="" type="checkbox"/>		
La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepción de colas o jugos de marcas)				<input checked="" type="checkbox"/>
La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas)				<input checked="" type="checkbox"/>
Las salsas caseras llegaron en fundas (excepción de salsas de marcas)			<input checked="" type="checkbox"/>	
Las salsas caseras llegaron en recipientes plásticos como salseros (excepción de salsas de marcas)		<input checked="" type="checkbox"/>		
Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o más opciones diferentes de menú			<input checked="" type="checkbox"/>	
En el caso de las hamburguesas, sandwiches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon				<input checked="" type="checkbox"/>
El empaque llegó en un buen estado y limpio		<input checked="" type="checkbox"/>		
El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque.		<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>RECALENTAMIENTO Y CONSUMO</b>		SI	NO	N/A
Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron			<input checked="" type="checkbox"/>	
Utilizó el microondas para recalentar los alimentos			<input checked="" type="checkbox"/>	
ASPECTOS GENERALES				
Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor				
<p>El pedido contenía por un lado una pizza y por otro papas junto a salsas y una bebida pepsi. Dentro de un empaque estaban las papas en un envase de aluminio y las salsas cada una en envases plásticos. Se pudo evidenciar que había restos de pimientor fuera del envase.</p>				
ENCUESTA				
¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?				
<input type="checkbox"/> Muy importante <input type="checkbox"/> importante <input checked="" type="checkbox"/> Algo importante <input type="checkbox"/> Poco importante <input type="checkbox"/> No es importante				

X

FICHA DE OBSERVACIÓN					
Observador:	CARLOS	Fecha:	16/09/2022		
Tiempo que indica la entrega:	40 minutos	Nombre del establecimiento:	AT CP SC OZ		
Hora del pedido:	10h 30	Sector donde sale la entrega:	SURTE		
Hora de la entrega:	11h 00	Sector de la entrega:	San Sebastián		
Canales para el pedido	Llamada telefónica	<input checked="" type="checkbox"/>	Tipo de transporte de la entrega	Bicicleta	
	Whatsapp			Moto	<input checked="" type="checkbox"/>
	Facebook			Automóvil	
	Instagram		Tipo de empaque	Cartón	
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)			Funda plástica	<input checked="" type="checkbox"/>
	Plataformas propias			Funda de papel	
Otro		Sin empaque			
Tipo de comida	Comida rápida		Tipo de envase	Tecnopor	<input checked="" type="checkbox"/>
	Comida típica			PP	<input checked="" type="checkbox"/>
	Asados	<input checked="" type="checkbox"/>		Biodegradable	
	Parrilladas			Funda papel	
	Comida china			Funda de PP	
	Mariscos y pescados			Papel aluminio	
	Sushi			Papel anti-grasa	
	Pizzeria / italiana			Cartulina	
	Cartón			Otro	
	Otro				
INDICADORES		CUMPLIMIENTO			
<b>TRANSPORTE</b>		SI	NO	N/A	
El transporte contaba con el contenedor respectivo		<input checked="" type="checkbox"/>			
El pedido venía protegido en el contenedor		<input checked="" type="checkbox"/>			
EL repartidor cargaba el contenedor en la espalda			<input checked="" type="checkbox"/>		
El pedido demoró más de lo estipulado			<input checked="" type="checkbox"/>		
El transportista revisó que el pedido era el correcto		<input checked="" type="checkbox"/>			
<b>ENVASES Y EMPAQUES</b>		SI	NO	N/A	
Los envases estaban correctamente cerrados		<input checked="" type="checkbox"/>			
El o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras		<input checked="" type="checkbox"/>			
Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad		<input checked="" type="checkbox"/>			
Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento			<input checked="" type="checkbox"/>		
Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su derramamiento				<input checked="" type="checkbox"/>	
Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos			<input checked="" type="checkbox"/>		
Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío)		<input checked="" type="checkbox"/>			
La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepción de colas o jugos de marcas)				<input checked="" type="checkbox"/>	
La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas)				<input checked="" type="checkbox"/>	
Las salsas caseras llegaron en fundas (excepción de salsas de marcas)			<input checked="" type="checkbox"/>		
Las salsas caseras llegaron en recipientes plásticos como salseros (excepción de salsas de marcas)		<input checked="" type="checkbox"/>			
Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o más opciones diferentes de menú				<input checked="" type="checkbox"/>	
En el caso de las hamburguesas, sandwiches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon				<input checked="" type="checkbox"/>	
El empaque llegó en un buen estado y limpio		<input checked="" type="checkbox"/>			
El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque.			<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>RECALENTAMIENTO Y CONSUMO</b>		SI	NO	N/A	
Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron			<input checked="" type="checkbox"/>		
Utilizó el microondas para recalentar los alimentos			<input checked="" type="checkbox"/>		
ASPECTOS GENERALES					
Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor					
Pedí un chowlapen, llegó rápido y caliente, en buen estado					
ENCUESTA					
¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?					
<input type="checkbox"/> Muy importante	<input type="checkbox"/> Importante	<input type="checkbox"/> Algo importante	<input checked="" type="checkbox"/> Poco importante	<input type="checkbox"/> No es importante	

FICHA DE OBSERVACIÓN			
Observador:	Nicole	Fecha:	29/09/2022
Tiempo que indica la entrega:	14h51 - 15h06	Nombre del establecimiento:	AT ES SC 03
Hora del pedido:	14h35	Sector donde sale la entrega:	Sulcre
Hora de la entrega:	14h56	Sector de la entrega:	Huayna Capac
Canales para el pedido	Llamada telefónica	Tipo de transporte de la entrega	Bicicleta
	Whatsapp		Moto <input checked="" type="checkbox"/>
	Facebook		Automovil
	Instagram		Cartón
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)		Funda plástica <input checked="" type="checkbox"/>
	Plataformas propias		Funda de papel
Tipo de comida	Otro	Tipo de empaque	Sin empaque
	Comida rápida		Otro
	Comida típica		Tecnopor <input checked="" type="checkbox"/>
	Asados		PP
	Parrilladas		Biodegradable
	Comida china <input checked="" type="checkbox"/>		Funda papel
	Mariscos y pescados		Funda de PP
	Sushi		Papel aluminio
	Pizzeria / italiana		Papel antigrasa
	Otro		Cartulina
			Cartón
			Otro
INDICADORES		CUMPLIMIENTO	
<b>TRANSPORTE</b>		SI	NO
El transporte contaba con el contenedor respectivo		<input checked="" type="checkbox"/>	
El pedido venía protegido en el contenedor		<input checked="" type="checkbox"/>	
EL repartidor cargaba el contenedor en la espalda		<input checked="" type="checkbox"/>	
El pedido demoró más de lo estipulado			<input checked="" type="checkbox"/>
El transportista revisó que el pedido era el correcto		<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>ENVASES Y EMPAQUES</b>		SI	NO
Los envases estaban correctamente cerrados			<input checked="" type="checkbox"/>
El o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras		<input checked="" type="checkbox"/>	
Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad		<input checked="" type="checkbox"/>	
Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento			<input checked="" type="checkbox"/>
Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su derramamiento			<input checked="" type="checkbox"/>
Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos			<input checked="" type="checkbox"/>
Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío)			<input checked="" type="checkbox"/>
La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepción de colas o jugos de marcas)			<input checked="" type="checkbox"/>
La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas)			<input checked="" type="checkbox"/>
Las salsas caseras llegaron en fundas (excepción de salsas de marcas)		<input checked="" type="checkbox"/>	
Las salsas caseras llegaron en recipientes plásticos como salseros (excepción de salsas de marcas)			<input checked="" type="checkbox"/>
Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o más opciones diferentes de menú			<input checked="" type="checkbox"/>
En el caso de las hamburguesas, sandwiches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon			<input checked="" type="checkbox"/>
El empaque llegó en un buen estado y limpio		<input checked="" type="checkbox"/>	
El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque.			<input checked="" type="checkbox"/>
<b>RECALENTAMIENTO Y CONSUMO</b>		SI	NO
Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron		<input checked="" type="checkbox"/>	
Utilizó el microondas para recalentar los alimentos		<input checked="" type="checkbox"/>	
ASPECTOS GENERALES			
Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor			
El pedido llegó en envases de tecnopor tanto el arroz chino como las papas. El envase del arroz estaba abierto, no tenía cinta o alguna envoltura para evitar derrames.			
ENCUESTA			
¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?			
<input type="checkbox"/> Muy importante	<input type="checkbox"/> Importante	<input type="checkbox"/> Algo importante	<input checked="" type="checkbox"/> Poco importante
<input type="checkbox"/> No es importante			



FICHA DE OBSERVACIÓN				
Observador:	Misael Santos	Fecha:	05/10/2022	
Tiempo que indica la entrega:	NO ESPECÍFICO	Nombre del establecimiento:	AT ES YA 04	
Hora del pedido:	17:00	Sector donde sale la entrega:	YANUNCAY	
Hora de la entrega:	17:38	Sector de la entrega:	San Sebastián	
Canales para el pedido	Llamada telefónica		Tipo de transporte de la entrega	
	Whatsapp	X	Bicicleta	
	Facebook		Moto	
	Instagram		Automóvil	X
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)		Cartón	
	Plataformas propias		Funda plástica	X
Otro		Funda de papel		
Tipo de comida	Comida rápida		Sin empaque	
	Comida típica		Otro	
	Asados	X	Tecnopor	
	Parrilladas		PP	X
	Comida china		Biodegradable	
	Mariscos y pescados		Funda papel	
	Sushi		Funda de PP	
	Pizzeria / italiana		Papel aluminio	
	Otro		Papel antigrasa	X
			Cartulina	
		Cartón		
		Otro		
INDICADORES		CUMPLIMIENTO		
<b>TRANSPORTE</b>		SI	NO	N/A
El transporte contaba con el contenedor respectivo		X		
El pedido venía protegido en el contenedor		X		
El repartidor cargaba el contenedor en la espalka			X	
El pedido demoró más de lo estipulado				X
El transportista revisó que el pedido era el correcto		X		
<b>ENVASES Y EMPAQUES</b>		SI	NO	N/A
Los envases estaban correctamente cerrados		X		
El o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras		X		
Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad			X	
Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento		X		
Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su derramamiento				X
Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos			X	
Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío)		X		
La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepción de colas o jugos de marcas)				X
La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas)				X
Las salsas caseras llegaron en fundas (excepción de salsas de marcas)			X	
Las salsas caseras llegaron en recipientes plásticos como salseros (excepción de salsas de marcas)		X		
Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o más opciones diferentes de menú				X
En el caso de las hamburguesas, sandwiches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon		X		
El empaque llegó en un buen estado y limpio		X		
El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque.			X	
<b>RECALENTAMIENTO Y CONSUMO</b>		SI	NO	N/A
Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron			X	
Utilizó el microondas para recalentar los alimentos			X	
ASPECTOS GENERALES				
Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor				
En una funda de plástico resistente vino una caja de plástico, dentro con papas fritas asentadas en papel encerado, una hamburguesa en papel encerado y dos saleros. No vino con servilletas.				
ENCUESTA				
¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?				
<input type="checkbox"/> Muy importante	<input checked="" type="checkbox"/> Importante	<input type="checkbox"/> Algo importante	<input type="checkbox"/> Poco importante	<input type="checkbox"/> No es importante

FICHA DE OBSERVACIÓN			
Observador:	Francisco	Fecha:	08/09/2022
Tiempo que indica la entrega:	45 minutos	Nombre del establecimiento:	1T CP YA OS
Hora del pedido:	21h 55	Sector donde sale la entrega:	Yanuncay
Hora de la entrega:	22h 30	Sector de la entrega:	TORREJONES
Canales para el pedido	Llamada telefónica		Tipo de transporte de la entrega
	Whatsapp	<input checked="" type="checkbox"/>	Bicicleta
	Facebook		Moto
	Instagram		Automovil
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)		Cartón
	Plataformas propias		Funda plástica
Otro		Funda de papel	
Tipo de comida	Comida rápida		Sin empaque
	Comida típica		Otro
	Asados	<input checked="" type="checkbox"/>	Tecnopor
	Parrilladas		PP
	Comida china		Biodegradable
	Mariscos y pescados		Funda papel
	Sushi		Funda de PP
	Pizzeria / italiana		Papel aluminio
	Otro		Papel antigrasa
			Cartulina
		Cartón	
		Otro	
INDICADORES		CUMPLIMIENTO	
		SI	NO
<b>TRANSPORTE</b>			N/A
El transporte contaba con el contenedor respectivo		<input checked="" type="checkbox"/>	
El pedido venia protegido en el contenedor		<input checked="" type="checkbox"/>	
EL repartidor cargaba el contenedor en la espalda			<input checked="" type="checkbox"/>
El pedido demoró mas de lo estipulado		<input checked="" type="checkbox"/>	
El transportista revisó que el pedido era el correcto		<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>ENVASES Y EMPAQUES</b>		SI	NO
Los envases estaban correctamente cerrados		<input checked="" type="checkbox"/>	
El o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras		<input checked="" type="checkbox"/>	
Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad		<input checked="" type="checkbox"/>	
Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento			<input checked="" type="checkbox"/>
Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su derramamiento			<input checked="" type="checkbox"/>
Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos			<input checked="" type="checkbox"/>
Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío)			<input checked="" type="checkbox"/>
La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepcion de colas o jugos de marcas)			<input checked="" type="checkbox"/>
La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepcion de colas o jugos de marcas)			<input checked="" type="checkbox"/>
Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas)		<input checked="" type="checkbox"/>	
Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas)			<input checked="" type="checkbox"/>
Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o mas opciones diferentes de menú			<input checked="" type="checkbox"/>
En el caso de las hamburguesas, sandwiches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon		<input checked="" type="checkbox"/>	
El empaque llegó en un buen estado y limpio			<input checked="" type="checkbox"/>
El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque.			<input checked="" type="checkbox"/>
<b>RECALENTAMIENTO Y CONSUMO</b>		SI	NO
Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Utilizó el microondas para recalentar los alimentos			
ASPECTOS GENERALES			
Describa brevemente lo que contenia su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor			
El pedido llegó en dos envases de tecnopor, uno de los envases no estaba bien cerrado. La comida llegó fría			
ENCUESTA			
¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?			
<input type="checkbox"/> Muy importante	<input checked="" type="checkbox"/> Importante	<input type="checkbox"/> Algo importante	<input type="checkbox"/> Poco importante
<input type="checkbox"/> No es importante			

FICHA DE OBSERVACIÓN			
Observador:	Daniela	Fecha:	07/10/2022
Tiempo que indica la entrega:	35 minutos	Nombre del establecimiento:	AT CR YA 06
Hora del pedido:	13h30	Sector donde sale la entrega:	Yanuncay
Hora de la entrega:	14h05	Sector de la entrega:	Yanuncay
Canales para el pedido	Llamada telefónica	Tipo de transporte de la entrega	Bicicleta
	Whatsapp		Moto
	Facebook		Automóvil
	Instagram		Cartón
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)		Funda plástica
	Plataformas propias		Funda de papel
Tipo de comida	Otro	Tipo de empaque	Sin empaque
	Comida rápida		Otro
	Comida típica		Tecnopor
	Asados		PP
	Parrilladas		Biodegradable
	Comida china		Funda papel
	Mariscos y pescados		Funda de PP
	Sushi		Papel aluminio
Pizzeria / italiana	Papel anti-grasa		
Otro	Cartulina	Cartón	
INDICADORES			CUMPLIMIENTO
			SI NO N/A
<b>TRANSPORTE</b>			
El transporte contaba con el contenedor respectivo			X
El pedido venía protegido en el contenedor			X
El repartidor cargaba el contenedor en la espalda			X
El pedido demoró más de lo estipulado			
El transportista revisó que el pedido era el correcto			
<b>ENVASES Y EMPAQUES</b>			
Los envases estaban correctamente cerrados			X
El o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras			X
Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad			
Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento			X
Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su derramamiento			
Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos			X
Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío)			
La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepción de colas o jugos de marcas)			X
La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas)			X
Las salsas caseras llegaron en fundas (excepción de salsas de marcas)			X
Las salsas caseras llegaron en recipientes plásticos como salseros (excepción de salsas de marcas)			X
Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o más opciones diferentes de menú			X
En el caso de las hamburguesas, sandwiches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon			X
El empaque llegó en un buen estado y limpio			X
El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque.			X
<b>RECALENTAMIENTO Y CONSUMO</b>			
Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron			X
Utilizó el microondas para recalentar los alimentos			X
<b>ASPECTOS GENERALES</b>			
Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuido en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor			
<p>Mi pedido contenía un combo y vino distribuido en empaques diferentes cada parte de lo que contenía el combo.</p> <p>En un empaque de cartón estaba la pizza, en un empaque de tecnopor estaban papas francesas y adjunto estaban 2 bebidas personales.</p> <p>Lo que faltó en el envío fueron salsas y cubiertos.</p>			
<b>ENCUESTA</b>			
¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?			
<input type="checkbox"/> Muy importante	<input checked="" type="checkbox"/> Importante	<input type="checkbox"/> Algo importante	<input type="checkbox"/> Poco importante
<input type="checkbox"/> No es importante			

FICHA DE OBSERVACIÓN			
Observador:	Carina	Fecha:	12/09/2022
Tiempo que indica la entrega:	12h42	Nombre del establecimiento:	AT TP SG 07
Hora del pedido:	12h37	Sector donde sale la entrega:	El Sagrario
Hora de la entrega:	12h37	Sector de la entrega:	Manángara
Canales para el pedido	Llamada telefónica	Tipo de transporte de la entrega	Bicicleta
	Whatsapp		Moto
	Facebook		Automóvil
	Instagram		Cartón
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)		Funda plástica
	Plataformas propias		Funda de papel
Tipo de comida	Otro	Tipo de empaque	Sin empaque
	Comida rápida		Otro
	Comida típica		Tecnopar
	Asados		PP
	Parrilladas		Biodegradable
	Comida china		Funda papel
	Mariscos y pescados		Funda de PP
	Sushi		Papel aluminio
	Pizzeria / italiana		Papel anti-grasa
	Otro		Cartulina
INDICADORES			CUMPLIMIENTO
			SI NO N/A
<b>TRANSPORTE</b>			
El transporte contaba con el contenedor respectivo			X
El pedido venía protegido en el contenedor			X
EL repartidor cargaba el contenedor en la espalda			X
El pedido demoró más de lo estipulado			X
El transportista revisó que el pedido era el correcto			X
<b>ENVASES Y EMPAQUES</b>			
Los envases estaban correctamente cerrados			X
El o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras			X
Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad			X
Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento			X
Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su derramamiento			X
Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos			X
Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío)			X
La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepción de colas o jugos de marcas)			X
La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas)			X
Las salsas caseras llegaron en fundas (excepción de salsas de marcas)			X
Las salsas caseras llegaron en recipientes plásticos como salseros (excepción de salsas de marcas)			X
Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o más opciones diferentes de menú			X
En el caso de las hamburguesas, sandwiches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon			X
El empaque llegó en un buen estado y limpio			X
El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque.			X
<b>RECALENTAMIENTO Y CONSUMO</b>			
Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron			X
Utilizó el microondas para recalentar los alimentos			X
<b>ASPECTOS GENERALES</b>			
Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor			
<p>El contenido era una sopa maníera, boldo con queso, guatita, 2 hojchatas y jugo de uva.</p> <p>Cada uno de los alimentos estaban distribuidos en sus propios envases.</p> <p>No hubo contaminación de los productos - Vinieron en fundas empaquetadas y envasadas en contenedores diferentes.</p>			
<b>ENCUESTA</b>			
¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?			
<input type="checkbox"/> Muy importante <input checked="" type="checkbox"/> Importante <input type="checkbox"/> Algo importante <input type="checkbox"/> Poco importante <input type="checkbox"/> No es importante			

FICHA DE OBSERVACIÓN			
Observador:	Carolina	Fecha:	22/10/2022
Tiempo que indica la entrega:	13h25 - 13h40	Nombre del establecimiento:	AT TP SG OB
Hora del pedido:	13h12	Sector donde sale la entrega:	El Sagrario
Hora de la entrega:	13h34	Sector de la entrega:	El Sagrario
Canales para el pedido	Llamada telefónica	Tipo de transporte de la entrega	Bicicleta
	Whatsapp		Moto <input checked="" type="checkbox"/>
	Facebook		Automovil
	Instagram		Cartón
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)		Funda plástica <input checked="" type="checkbox"/>
	Plataformas propias		Funda de papel
Otro	Sin empaque	Otro	<input checked="" type="checkbox"/>
Tipo de comida	Comida rápida	Tipo de envase	Tecnopor
	Comida típica <input checked="" type="checkbox"/>		PP
	Asados		Biodegradable
	Panilladas		Funda papel
	Comida china		Funda de PP
	Mariscos y pescados		Papel aluminio
	Sushi		Papel anti-grasa
	Pizzeria / italiana		Cartulina
	Cartón		
	Otro		
INDICADORES		CUMPLIMIENTO	
		SI	NO
<b>TRANSPORTE</b>			
El transporte contaba con el contenedor respectivo		<input checked="" type="checkbox"/>	
El pedido venía protegido en el contenedor		<input checked="" type="checkbox"/>	
EL repartidor cargaba el contenedor en la espalda			<input checked="" type="checkbox"/>
El pedido demoró más de lo estipulado		<input checked="" type="checkbox"/>	
El transportista revisó que el pedido era el correcto		SI	NO
<b>ENVASES Y EMPAQUES</b>			
Los envases estaban correctamente cerrados		<input checked="" type="checkbox"/>	
El o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras		<input checked="" type="checkbox"/>	
Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad			<input checked="" type="checkbox"/>
Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento		<input checked="" type="checkbox"/>	
Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su derramamiento			<input checked="" type="checkbox"/>
Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos		<input checked="" type="checkbox"/>	
Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío)		<input checked="" type="checkbox"/>	
La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepción de colas o jugos de marcas)			<input checked="" type="checkbox"/>
La o las bebidas como jugos se despacharon en vasos y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas)			<input checked="" type="checkbox"/>
La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas (excepción de salsas de marcas)		<input checked="" type="checkbox"/>	
Las salsas caseras llegaron en recipientes plásticos como sauseros (excepción de salsas de marcas)			<input checked="" type="checkbox"/>
Las salsas caseras llegaron en recipientes plásticos como sauseros (excepción de salsas de marcas)			<input checked="" type="checkbox"/>
Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o más opciones diferentes de menú			<input checked="" type="checkbox"/>
En el caso de las hamburguesas, sandwiches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon		<input checked="" type="checkbox"/>	
El empaque llegó en un buen estado y limpio			<input checked="" type="checkbox"/>
El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque.		SI	NO
<b>RECALENTAMIENTO Y CONSUMO</b>			
Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron		<input checked="" type="checkbox"/>	
Utilizó el microondas para recalentar los alimentos		<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>ASPECTOS GENERALES</b>			
Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor			
<p>El pedido contenía seso de carne, una sopa y una limonada.                      Todo llegó en envases de tecnopor, en especial la sopa vino protegida por cinta transparente.                      La comida llegó un poco fría</p>			
<b>ENCUESTA</b>			
¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?			
<input type="checkbox"/> Muy importante	<input type="checkbox"/> Importante	<input checked="" type="checkbox"/> Algo importante	<input type="checkbox"/> Poco importante
<input type="checkbox"/> No es importante			

FICHA DE OBSERVACIÓN			
Observador:	Adriana	Fecha:	02/10/2022
Tiempo que indica la entrega:	20 minutos	Nombre del establecimiento:	AT ES 09
Hora del pedido:	19h30	Sector donde sale la entrega:	El Sagrario
Hora de la entrega:	20h07	Sector de la entrega:	Mayra Capac
Canales para el pedido	Llamada telefónica	Tipo de transporte de la entrega	Bicicleta
	Whatsapp		Moto
	Facebook		Automóvil
	Instagram		Cartón
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)		Funda plástica
	Plataformas propias		Funda de papel
Otro	Sin empaque	Otro	
Tipo de comida	Comida rápida	Tipo de envase	Tecnopor
	Comida típica		PP
	Asados		Biodegradable
	Panilladas		Funda papel
	Comida china		Funda de PP
	Mariscos y pescados		Papel aluminio
	Sushi		Papel anti-grasa
	Pizzeria / italiana		Cartulina
Otro	Cartón	Otro	
INDICADORES		CUMPLIMIENTO	
		SI	NO
<b>TRANSPORTE</b>			
El transporte contaba con el contenedor respectivo		X	
El pedido venia protegido en el contenedor		X	
EL repartidor cargaba el contenedor en la espalda		X	X
El pedido demoró mas de lo estipulado		X	
El transportista revisó que el pedido era el correcto		X	
<b>ENVASES Y EMPAQUES</b>			
Los envases estaban correctamente cerrados		X	
El o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras		X	
Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad		X	
Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento			X
Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su derramamiento			X
Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos		X	
Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío)			X
La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepción de colas o jugos de marcas)			X
La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas)			X
Las salsas caseras llegaron en fundas (excepción de salsas de marcas)		X	
Las salsas caseras llegaron en recipientes plásticos como salseros (excepción de salsas de marcas)			X
Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o mas opciones diferentes de menú			X
En el caso de las hamburguesas, sandwiches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon		X	
El empaque llegó en un buen estado y limpio			X
El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque.			X
<b>RECALENTAMIENTO Y CONSUMO</b>			
Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron			X
Utilizó el microondas para recalentar los alimentos			X
<b>ASPECTOS GENERALES</b>			
Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor			
El pedido contenía una caja de sushi la cual estaba bien, contaba con separaciones entre los envases de salsa y el sushi. Todo llegó correctamente.			
<b>ENCUESTA</b>			
¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?			
<input type="checkbox"/> Muy importante	<input checked="" type="checkbox"/> Importante	<input type="checkbox"/> Algo importante	<input type="checkbox"/> Poco importante
<input type="checkbox"/> No es importante			

FICHA DE OBSERVACIÓN				
Observador:	Griffon D.	Fecha:	23/09/2022	
Tiempo que indica la entrega:	20 minutos	Nombre del establecimiento:	AT ESTIC	
Hora del pedido:	12:00	Sector donde sale la entrega:	U Batón	
Hora de la entrega:	12:15	Sector de la entrega:	Huayna Capac	
Canales para el pedido	Llamada telefónica	Tipo de transporte de la entrega	Bicicleta	
	Whatsapp		Moto	
	Facebook		Automóvil	
	Instagram		Cartón	
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)		Funda plástica	
	Plataformas propias		Funda de papel	
Otro		Tipo de empaque	Sin empaque	
Tipo de comida	Comida rápida	Tipo de envase	Otro <i>tecnopor</i>	
	Comida típica		Tecnopor	
	Asados		PP	
	Parrilladas		Biodegradable	
	Comida china		Funda papel	
	Mariscos y pescados		Funda de PP	
	Sushi		Papel aluminio	
	Pizzeria / italiana		Papel antigrasa	
	Otro		Cartulina	
			Cartón	
	Otro			
INDICADORES		CUMPLIMIENTO		
		SI	NO	N/A
<b>TRANSPORTE</b>				
El transporte contaba con el contenedor respectivo		X		
El pedido venía protegido en el contenedor		X		
EL repartidor cargaba el contenedor en la espalda		X		
El pedido demoró más de lo estipulado		X		
El transportista revisó que el pedido era el correcto				
<b>ENVASES Y EMPAQUES</b>		SI	NO	N/A
Los envases estaban correctamente cerrados		X		
El o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras		X		
Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad		X	X	
Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento		X		
Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su derramamiento			X	
Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos			X	
Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío)				X
La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepción de colas o jugos de marcas)				X
La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas)			X	
Las salsas caseras llegaron en fundas (excepción de salsas de marcas)		X		
Las salsas caseras llegaron en recipientes plásticos como salseros (excepción de salsas de marcas)				X
Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o más opciones diferentes de menú				X
En el caso de las hamburguesas, sandwiches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon		X		
El empaque llegó en un buen estado y limpio			X	
El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque.			X	
<b>RECALENTAMIENTO Y CONSUMO</b>		SI	NO	N/A
Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron			X	
Utilizó el microondas para recalentar los alimentos			X	
ASPECTOS GENERALES				
Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor				
El pedido constó de una parrillada, además de una guarnición con papa al horno. Este pedido incluía sus respectivas salsas y ensalada.				
ENCUESTA				
¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?				
<input type="checkbox"/> Muy importante	<input type="checkbox"/> Importante	<input checked="" type="checkbox"/> Algo importante	<input type="checkbox"/> Poco importante	<input type="checkbox"/> No es importante

FICHA DE OBSERVACIÓN			
Observador:	Tatiana	Fecha:	27/10/2022
Tiempo que indica la entrega:	no especificado	Nombre del establecimiento:	AT ES BT II
Hora del pedido:	19h08	Sector donde sale la entrega:	El Batán
Hora de la entrega:	14h36	Sector de la entrega:	Huayra Capac
Canales para el pedido	Llamada telefónica	<input checked="" type="checkbox"/>	Tipo de transporte de la entrega
	Whatsapp		
	Facebook		
	Instagram		Tipo de empaque
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)		
	Plataformas propias		
Otro		Otro	
Tipo de comida	Comida rápida		Tipo de envase
	Comida típica		
	Asados		
	Parrilladas		
	Comida china		
	Mariscos y pescados		
	Sushi		
	Pizzeria / Italiana	<input checked="" type="checkbox"/>	
Otro		Otro	
INDICADORES			CUMPLIMIENTO
			SI NO N/A
<b>TRANSPORTE</b>			
El transporte contaba con el contenedor respectivo			<input checked="" type="checkbox"/>
El pedido venía protegido en el contenedor			<input checked="" type="checkbox"/>
El repartidor cargaba el contenedor en la espalda			<input checked="" type="checkbox"/>
El pedido demoró más de lo estipulado			<input checked="" type="checkbox"/>
El transportista revisó que el pedido era el correcto			<input checked="" type="checkbox"/>
<b>ENVASES Y EMPAQUES</b>			
Los envases estaban correctamente cerrados			<input checked="" type="checkbox"/>
El o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras			<input checked="" type="checkbox"/>
Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad			<input checked="" type="checkbox"/>
Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento			<input checked="" type="checkbox"/>
Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su derramamiento			<input checked="" type="checkbox"/>
Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos			<input checked="" type="checkbox"/>
Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío)			<input checked="" type="checkbox"/>
La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepción de colas o jugos de marcas)			<input checked="" type="checkbox"/>
La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas)			<input checked="" type="checkbox"/>
Las salsas caseras llegaron en fundas (excepción de salsas de marcas)			<input checked="" type="checkbox"/>
Las salsas caseras llegaron en recipientes plásticos como salseros (excepción de salsas de marcas)			<input checked="" type="checkbox"/>
Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o más opciones diferentes de menú			<input checked="" type="checkbox"/>
En el caso de las hamburguesas, sandwiches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon			<input checked="" type="checkbox"/>
El empaque llegó en un buen estado y limpio			<input checked="" type="checkbox"/>
El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque.			<input checked="" type="checkbox"/>
<b>RECALENTAMIENTO Y CONSUMO</b>			
Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron			<input checked="" type="checkbox"/>
Utilizó el microondas para recalentar los alimentos			<input checked="" type="checkbox"/>
<b>ASPECTOS GENERALES</b>			
Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor			
El pedido fue pizza pero no se incluyeron aderezos como orégano, ají. Además, el cartón estaba húmedo.			
<b>ENCUESTA</b>			
¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?			
<input checked="" type="checkbox"/> Muy importante	<input type="checkbox"/> Importante	<input type="checkbox"/> Algo importante	<input type="checkbox"/> Poco importante
<input type="checkbox"/> No es importante			



FICHA DE OBSERVACIÓN				
Observador:	Mateo	Fecha:	18/10/2022	
Tiempo que indica la entrega:	No especificó	Nombre del establecimiento:	AT TP BT 12	
Hora del pedido:	14h45	Sector donde sale la entrega:	El eban	
Hora de la entrega:	15h18	Sector de la entrega:	El sagrario	
Canales para el pedido	Llamada telefónica	Tipo de transporte de la entrega	Bicicleta	
	Whatsapp		Moto	
	Facebook		Automovil	
	Instagram		Cartón	
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)		Funda plástica	
	Plataformas propias		Funda de papel	
Otro		Sin empaque		
Tipo de comida	Comida rápida	Tipo de empaque	Otro	
	Comida típica		Tecnopor	
	Asados		PP	
	Parrilladas		Biodegradable	
	Comida china		Funda papel	
	Mariscos y pescados		Funda de PP	
	Sushi		Papel aluminio	
	Pizzeria / italiana		Papel antigrasa	
Otro		Cartulina		
		Cartón		
		Otro		
INDICADORES		CUMPLIMIENTO		
		SI	NO	N/A
<b>TRANSPORTE</b>				
El transporte contaba con el contenedor respectivo		X		
El pedido venia protegido en el contenedor		X		
El repartidor cargaba el contenedor en la espada		X		X
El pedido demoró mas de lo estipulado		X		
El transportista revisó que el pedido era el correcto		SI	NO	N/A
<b>ENVASES Y EMPAQUES</b>				
Los envases estaban correctamente cerrados		X		
El o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras		X		
Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad		X		
Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento			X	
Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su derramamiento			X	
Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos			X	
Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío)				X
La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepcion de colas o jugos de marcas)				X
La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepcion de colas o jugos de marcas)		X		
Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas)			X	
Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepcion de salsas de marcas)				X
Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o mas opciones diferentes de menú				X
En el caso de las hamburguesas, sandwiches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon		X		
El empaque llegó en un buen estado y limpio			X	
El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque.				
<b>RECALENTAMIENTO Y CONSUMO</b>				
Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron		X		
Utilizó el microondas para recalentar los alimentos		X		
<b>ASPECTOS GENERALES</b>				
Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor				
El menú tenía un consomé de pollo junto a medio chawlatan y una presa de pollo asado.				
<b>ENCUESTA</b>				
¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?				
<input type="checkbox"/> Muy importante	<input type="checkbox"/> Importante	<input checked="" type="checkbox"/> Algo importante	<input type="checkbox"/> Poco importante	<input type="checkbox"/> No es importante

FICHA DE OBSERVACIÓN				
Observador:	Alex	Fecha:	14/10/2022	
Tiempo que indica la entrega:	22h00 - 22h15	Nombre del establecimiento:	IT BS HC 13	
Hora del pedido:	21h30	Sector donde sale la entrega:	Huayna Capac	
Hora de la entrega:	22h00	Sector de la entrega:	Cañar, Pamba	
Canales para el pedido	Llamada telefónica	Tipo de transporte de la entrega	Bicicleta	
	Whatsapp		Moto	
	Facebook		Automóvil	X
	Instagram		Cartón	
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)		Funda plástica	X
Plataformas propias	Funda de papel			
Otro	Sin empaque			
Tipo de comida	Comida rápida	Tipo de empaque	Otro	
	Comida típica		Tecnopor	X
	Asados		PP	X
	Parrilladas		Biodegradable	
	Comida china		Funda papel	
	Mariscos y pescados		Funda de PP	
	Sushi		Papel aluminio	
	Pizzería / italiana		Papel antigraza	
Otro	Cartulina			
	Cartón			
	Otro			
INDICADORES		CUMPLIMIENTO		
<b>TRANSPORTE</b>		SI	NO	N/A
El transporte contaba con el contenedor respectivo			X	
El pedido venía protegido en el contenedor			X	
El repartidor cargaba el contenedor en la espalda			X	
El pedido demoró más de lo estipulado			X	
El transportista revisó que el pedido era el correcto		X		
<b>ENVASES Y EMPAQUES</b>		SI	NO	N/A
Los envases estaban correctamente cerrados			X	
El o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras			X	
Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad		X		
Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento		X		
Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su derramamiento		X		
Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos			X	
Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío)				X
La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepción de colas o jugos de marcas)				X
La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas)			X	
Las salsas caseras llegaron en fundas (excepción de salsas de marcas)		X		
Las salsas caseras llegaron en recipientes plásticos como salseros (excepción de salsas de marcas)				X
Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o más opciones diferentes de menú				X
En el caso de las hamburguesas, sandwiches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon				X
El empaque llegó en un buen estado y limpio			X	
El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque.			X	
<b>RECALENTAMIENTO Y CONSUMO</b>		SI	NO	N/A
Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron			X	
Utilizó el microondas para recalentar los alimentos		X		
ASPECTOS GENERALES				
Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor				
El pedido fue de pollo mas papas con ensalada y menestra. Pude observar que el envase donde venia el pollo se rompió por lo cual el liquido se filtró regandose el liquido en la funda.				
ENCUESTA				
¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?				
<input type="checkbox"/> Muy importante	<input checked="" type="checkbox"/> Importante	<input type="checkbox"/> Algo importante	<input type="checkbox"/> Poco importante	<input type="checkbox"/> No es importante

X

FICHA DE OBSERVACIÓN			
Observador:	Jorge F.	Fecha:	12/10/2022
Tiempo que indica la entrega:	NO especifica	Nombre del establecimiento:	AT ESCOLA
Hora del pedido:	20h43	Sector donde sale la entrega:	Huayna Capac
Hora de la entrega:	21h18	Sector de la entrega:	Monay
Canales para el pedido	Llamada telefónica	Tipo de transporte de la entrega	Bicicleta
	Whatsapp		Moto
	Facebook		Automovil
	Instagram		Cartón
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)		Funda plástica
	Plataformas propias		Funda de papel
Otro	Sin empaque	Tipo de empaque	Cartón
Tipo de comida	Comida rápida	Tipo de envase	Otro
	Comida típica		Tecnopor
	Asados		PP
	Parrilladas		Biodegradable
	Comida china		Funda papel
	Mariscos y pescados		Funda de PP
	Sushi		Papel aluminio
	Pizzeria / italiana		Papel antigrasa
	Otro		Cartulina
			Cartón
	Otro	envoltura de papel	
INDICADORES		CUMPLIMIENTO	
<b>TRANSPORTE</b>		SI	NO
El transporte contaba con el contenedor respectivo		<input checked="" type="checkbox"/>	
El pedido venía protegido en el contenedor		<input checked="" type="checkbox"/>	
El repartidor cargaba el contenedor en la espalda			<input checked="" type="checkbox"/>
El pedido demoró más de lo estipulado			<input checked="" type="checkbox"/>
El transportista revisó que el pedido era el correcto		<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>ENVASES Y EMPAQUES</b>		SI	NO
Los envases estaban correctamente cerrados			<input checked="" type="checkbox"/>
El o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras		<input checked="" type="checkbox"/>	
Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad		<input checked="" type="checkbox"/>	
Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento			<input checked="" type="checkbox"/>
Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su derramamiento			<input checked="" type="checkbox"/>
Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos		<input checked="" type="checkbox"/>	
Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío)			<input checked="" type="checkbox"/>
La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepción de colas o jugos de marcas)			<input checked="" type="checkbox"/>
La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas)			<input checked="" type="checkbox"/>
Las salsas caseras llegaron en fundas (excepción de salsas de marcas)			<input checked="" type="checkbox"/>
Las salsas caseras llegaron en recipientes plásticos como salseros (excepción de salsas de marcas)		<input checked="" type="checkbox"/>	
Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o más opciones diferentes de menú			<input checked="" type="checkbox"/>
En el caso de las hamburguesas, sandwiches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon		<input checked="" type="checkbox"/>	
El empaque llegó en un buen estado y limpio		<input checked="" type="checkbox"/>	
El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque.		<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>RECALENTAMIENTO Y CONSUMO</b>		SI	NO
Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron			<input checked="" type="checkbox"/>
Utilizó el microondas para recalentar los alimentos			<input checked="" type="checkbox"/>
ASPECTOS GENERALES			
Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor			
Mi pedido consistió en una Crabby Burger. Se considera que se debe mejorar el empaquetado. El producto llegó frío y el pan se humedeció			
ENCUESTA			
¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?			
<input type="checkbox"/> Muy importante	<input checked="" type="checkbox"/> Importante	<input type="checkbox"/> Algo importante	<input type="checkbox"/> Poco importante
<input type="checkbox"/> No es importante			

FICHA DE OBSERVACIÓN					
Observador:	Denale	Fecha:	09/09/2022		
Tiempo que indica la entrega:	70 minutos	Nombre del establecimiento:	TEC. HC 15		
Hora del pedido:	19h25	Sector donde sale la entrega:	Juanita Capoc		
Hora de la entrega:	20h09	Sector de la entrega:	El Vecino		
Canales para el pedido	Llamada telefónica	Tipo de transporte de la entrega	Bicicleta		
	Whatsapp		Moto		
	Facebook		Automovil		
	Instagram		Cartón		
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)		Funda plástica		
	Plataformas propias		Funda de papel		
Otro		Sin empaque			
Tipo de comida	Comida rápida	Tipo de empaque	Otro		
	Comida típica		Tecnopor		
	Asados		PP		
	Parrilladas		Biodegradable		
	Comida china		Funda papel		
	Mariscos y pescados		Funda de PP		
	Sushi		Papel aluminio		
	Pizzeria / italiana		Papel antigrasa		
	Otro		Cartulina		
		Cartón			
		Otro			
INDICADORES			CUMPLIMIENTO		
			SI	NO	N/A
<b>TRANSPORTE</b>					
El transporte contaba con el contenedor respectivo			X		
El pedido venia protegido en el contenedor			X		
EL repartidor cargaba el contenedor en la espada			X		
El pedido demoró mas de lo estipulado				X	
El transportista revisó que el pedido era el correcto				X	
<b>ENVASES Y EMPAQUES</b>					
Los envases estaban correctamente cerrados			X		
Ei o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras			X		
Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad			X		
Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento				X	
Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su derramamiento				X	X
Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos			X		
Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío)					
La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepcion de colas o jugos de marcas)					X
La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepcion de colas o jugos de marcas)				X	X
Las salsas caseras llegaron en fundas (excepcion de salsas de marcas)			X		
Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o mas opciones diferentes de menú					X
En el caso de las hamburguesas, sandwiches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon			X		
El empaque llegó en un buen estado y limpio				X	
El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque.				X	
<b>RECALENTAMIENTO Y CONSUMO</b>			SI	NO	N/A
Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron				X	
Utilizó el microondas para recalentar los alimentos				X	
ASPECTOS GENERALES					
Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor					
El pedido es un chaulafan que llegó en el envase correcto y bien sellado La emparada llegó en una funda de papel					
ENCUESTA					
¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?					
<input type="checkbox"/> Muy importante <input checked="" type="checkbox"/> Importante <input type="checkbox"/> Algo importante <input type="checkbox"/> Poco importante <input type="checkbox"/> No es importante					

María José Campoverde Pacheco

FICHA DE OBSERVACIÓN					
Observador:	Daniel		Fecha:	11/09/22	
Tiempo que indica la entrega:	10 minutos		Nombre del establecimiento:	JESSE 16	
Hora del pedido:	13h15		Sector donde sale la entrega:	SUCRE	
Hora de la entrega:	13h39		Sector de la entrega:	SAGRARIO	
Canales para el pedido	Llamada telefónica		Tipo de transporte de la entrega	Bicicleta	
	Whatsapp	X		Moto	X
	Facebook			Automovil	
	Instagram		Tipo de empaque	Cartón	
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)			Funda plástica	X
	Plataformas propias			Funda de papel	
Otro		Sin empaque			
Tipo de comida	Comida rápida		Tipo de envase	Otro	
	Comida típica			Tecnopor	X
	Asados			PP	X
	Parrilladas			Biodegradable	
	Comida china	X		Funda papel	
	Mariscos y pescados			Funda de PP	
	Sushi			Papel aluminio	
	Pizzería / Italiana			Papel anti-grasa	
	Otro			Cartulina	
				Cartón	
		Otro			
INDICADORES			CUMPLIMIENTO		
<b>TRANSPORTE</b>			SI	NO	N/A
El transporte contaba con el contenedor respectivo			X		
El pedido venía protegido en el contenedor			X		
El repartidor cargaba el contenedor en la espalda			X		
El pedido demoró más de lo estipulado			X		
El transportista revisó que el pedido era el correcto			X		
<b>ENVASES Y EMPAQUES</b>			SI	NO	N/A
Los envases estaban correctamente cerrados			X		
El o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras			X		
Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad			X		
Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento			X		
Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su derramamiento			X		
Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos				X	
Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío)				X	
La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepción de colas o jugos de marcas)					X
La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas)					X
Las salsas caseras llegaron en fundas (excepción de salsas de marcas)				X	
Las salsas caseras llegaron en recipientes plásticos como salseros (excepción de salsas de marcas)			X		
Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o más opciones diferentes de menú					X
En el caso de las hamburguesas, sandwiches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon					X
El empaque llegó en un buen estado y limpio			X		
El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque.				X	
<b>RECALENTAMIENTO Y CONSUMO</b>			SI	NO	N/A
Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron			X		
Utilizó el microondas para recalentar los alimentos			X		
ASPECTOS GENERALES					
Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor					
<p>El pedido contenía Camarones y papa fritos.                      Los camarones llegaron en un envase de tecnopor al igual que las papas y las salsas en envases de PP.                      La comida llegó fría</p>					
ENCUESTA					
¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?					
<input type="checkbox"/> Muy importante	<input checked="" type="checkbox"/> Importante	<input type="checkbox"/> Algo importante	<input type="checkbox"/> Poco importante	<input type="checkbox"/> No es importante	

FICHA DE OBSERVACIÓN						
Observador:	Ana Guerrero		Fecha:	29/10/2022		
Tiempo que indica la entrega:	40 minutos		Nombre del establecimiento:	27 ES SG 17		
Hora del pedido:	19h46		Sector donde sale la entrega:	SUCRE		
Hora de la entrega:	20h44		Sector de la entrega:	San Sebastian		
Canales para el pedido	Llamada telefónica		Tipo de transporte de la entrega	Bicicleta		
	Whatsapp	<input checked="" type="checkbox"/>		Moto	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Facebook		Automovil			
	Instagram		Cartón	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)		Funda plástica	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Plataformas propias		Funda de papel			
Tipo de comida	Otro		Tipo de empaque	Sin empaque		
	Comida rápida			Otro		
	Comida típica			Tecnopor		
	Asados			PP	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Parrilladas			Biodegradable		
	Comida china			Funda papel		
	Mariscos y pescados			Funda de PP		
	Sushi	<input checked="" type="checkbox"/>		Papel aluminio		
	Pizzeria / italiana			Papel anti-grasa		
	Otro			Cartulina	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Cartón	<input checked="" type="checkbox"/>			
		Otro	<input checked="" type="checkbox"/>			
INDICADORES				CUMPLIMIENTO		
				SI	NO	N/A
<b>TRANSPORTE</b>						
El transporte contaba con el contenedor respectivo				<input checked="" type="checkbox"/>		
El pedido venía protegido en el contenedor				<input checked="" type="checkbox"/>		
EL repartidor cargaba el contenedor en la espalda				<input checked="" type="checkbox"/>		
El pedido demoró mas de lo estipulado				<input checked="" type="checkbox"/>		
El transportista revisó que el pedido era el correcto				<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>ENVASES Y EMPAQUES</b>				SI	NO	N/A
Los envases estaban correctamente cerrados				<input checked="" type="checkbox"/>		
El o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras				<input checked="" type="checkbox"/>		
Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad				<input checked="" type="checkbox"/>		
Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento						<input checked="" type="checkbox"/>
Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su derramamiento				<input checked="" type="checkbox"/>		
Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos				<input checked="" type="checkbox"/>		
Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío)						<input checked="" type="checkbox"/>
La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepción de colas o jugos de marcas)						<input checked="" type="checkbox"/>
La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas)					<input checked="" type="checkbox"/>	
Las salsas caseras llegaron en fundas (excepción de salsas de marcas)				<input checked="" type="checkbox"/>		
Las salsas caseras llegaron en recipientes plásticos como salseros (excepción de salsas de marcas)				<input checked="" type="checkbox"/>		
Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o mas opciones diferentes de menú				<input checked="" type="checkbox"/>		
En el caso de las hamburguesas, sandwiches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon					<input checked="" type="checkbox"/>	
El empaque llegó en un buen estado y limpio				<input checked="" type="checkbox"/>		
El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque.						
<b>RECALENTAMIENTO Y CONSUMO</b>				SI	NO	N/A
Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron					<input checked="" type="checkbox"/>	
Utilizó el microondas para recalentar los alimentos					<input checked="" type="checkbox"/>	
ASPECTOS GENERALES						
Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor						
Se pidió sushi y hamburguesa, el empaque fue deficiente ya que meruló y dañó los tipos de sushi. Los salseros estaban marcados con marcador permanente tóxico. Sencillita mejorar los empaques ya que la comida se vio decaída y rancia.						
ENCUESTA						
¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?						
<input checked="" type="checkbox"/> Muy importante	<input type="checkbox"/> Importante	<input type="checkbox"/> Algo importante	<input type="checkbox"/> Poco importante	<input type="checkbox"/> No es importante		

FICHA DE OBSERVACIÓN					
Observador:	Sebastian		Fecha:	07/09/2022	
Tiempo que indica la entrega:	NO especificado		Nombre del establecimiento:	2T ES SG 18	
Hora del pedido:	19h51		Sector donde sale la entrega:	Surc	
Hora de la entrega:	20h26		Sector de la entrega:	91549ran 0	
Canales para el pedido	Llamada telefónica		Tipo de transporte de la entrega	Bicicleta	
	Whatsapp	<input checked="" type="checkbox"/>		Moto	<input checked="" type="checkbox"/>
	Facebook			Automovil	
	Instagram		Tipo de empaque	Cartón	
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)			Funda plástica	<input checked="" type="checkbox"/>
Plataformas propias		Funda de papel			
Otro		Sin empaque			
Tipo de comida	Comida rápida		Tipo de envase	Otro	
	Comida típica			Tecnopor	<input checked="" type="checkbox"/>
	Asados			PP	
	Parrilladas			Biodegradable	
	Comida china			Funda papel	
	Mariscos y pescados	<input checked="" type="checkbox"/>		Funda de PP	
	Sushi			Papel aluminio	
Pizzeria / italiana		Papel antigrasa			
Otro		Cartulina			
		Cartón			
		Otro			
INDICADORES			CUMPLIMIENTO		
TRANSPORTE			SI	NO	N/A
El transporte contaba con el contenedor respectivo			<input checked="" type="checkbox"/>		
El pedido venía protegido en el contenedor			<input checked="" type="checkbox"/>		
El repartidor cargaba el contenedor en la espalda				<input checked="" type="checkbox"/>	
El pedido demoró más de lo estipulado					<input checked="" type="checkbox"/>
El transportista revisó que el pedido era el correcto			<input checked="" type="checkbox"/>		
ENVASES Y EMPAQUES			SI	NO	N/A
Los envases estaban correctamente cerrados			<input checked="" type="checkbox"/>		
El o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras			<input checked="" type="checkbox"/>		
Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad			<input checked="" type="checkbox"/>		
Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento			<input checked="" type="checkbox"/>		
Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su derramamiento					<input checked="" type="checkbox"/>
Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos				<input checked="" type="checkbox"/>	
Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío)			<input checked="" type="checkbox"/>		
La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepción de colas o jugos de marcas)					<input checked="" type="checkbox"/>
La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas)					<input checked="" type="checkbox"/>
Las salsas caseras llegaron en fundas (excepción de salsas de marcas)					<input checked="" type="checkbox"/>
Las salsas caseras llegaron en recipientes plásticos como salseros (excepción de salsas de marcas)					<input checked="" type="checkbox"/>
Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o más opciones diferentes de menú					<input checked="" type="checkbox"/>
En el caso de las hamburguesas, sandwiches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon					<input checked="" type="checkbox"/>
El empaque llegó en un buen estado y limpio			<input checked="" type="checkbox"/>		
El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque.				<input checked="" type="checkbox"/>	
RECALENTAMIENTO Y CONSUMO			SI	NO	N/A
Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron			<input checked="" type="checkbox"/>		
Utilizó el microondas para recalentar los alimentos			<input checked="" type="checkbox"/>		
ASPECTOS GENERALES					
Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor					
Chowlafan en envase tecnopor, cubierta con una funda plástica.					
ENCUESTA					
¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?					
<input type="checkbox"/> Muy importante	<input type="checkbox"/> Importante	<input checked="" type="checkbox"/> Algo importante	<input type="checkbox"/> Poco importante	<input type="checkbox"/> No es importante	

FICHA DE OBSERVACIÓN					
Observador:	E. Huban		Fecha:	11/09/2022	
Tiempo que indica la entrega:	26-28 minutos		Nombre del establecimiento:	IT ES YA 19	
Hora del pedido:	19h 24		Sector donde sale la entrega:	Yanuncay	
Hora de la entrega:	19h 49		Sector de la entrega:	Yanuncay	
Canales para el pedido	Llamada telefónica		Tipo de transporte de la entrega	Bicicleta	
	Whatsapp	<input checked="" type="checkbox"/>		Moto	<input checked="" type="checkbox"/>
	Facebook			Automovil	
	Instagram		Tipo de empaque	Cartón	
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)			Funda plástica	<input checked="" type="checkbox"/>
	Plataformas propias			Funda de papel	
Otro		Sin empaque			
Tipo de comida	Comida rápida		Tipo de envase	Otro	
	Comida típica			Tecnopor	<input checked="" type="checkbox"/>
	Asados			PP	
	Parrilladas	<input checked="" type="checkbox"/>		Biodegradable	
	Comida china			Funda papel	
	Mariscos y pescados			Funda de PP	
	Sushi			Papel aluminio	
	Pizzeria / Italiana			Papel antigrasa	
Otro		Cartulina			
			Cartón		
			Otro		
INDICADORES			CUMPLIMIENTO		
<b>TRANSPORTE</b>			SI	NO	N/A
El transporte contaba con el contenedor respectivo			<input checked="" type="checkbox"/>		
El pedido venia protegido en el contenedor			<input checked="" type="checkbox"/>		
EL repartidor cargaba el contenedor en la espalda			<input checked="" type="checkbox"/>		
El pedido demoró mas de lo estipulado				<input checked="" type="checkbox"/>	
El transportista revisó que el pedido era el correcto			<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>ENVASES Y EMPAQUES</b>			SI	NO	N/A
Los envases estaban correctamente cerrados			<input checked="" type="checkbox"/>		
El o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento				<input checked="" type="checkbox"/>	
Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su derramamiento				<input checked="" type="checkbox"/>	
Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos			<input checked="" type="checkbox"/>		
Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío)			<input checked="" type="checkbox"/>		
La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepción de colas o jugos de marcas)					<input checked="" type="checkbox"/>
La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas)					<input checked="" type="checkbox"/>
Las salsas caseras llegaron en fundas (excepción de salsas de marcas)			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Las salsas caseras llegaron en recipientes plasticos como salseros (excepción de salsas de marcas)			<input checked="" type="checkbox"/>		
Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o mas opciones diferentes de menú					<input checked="" type="checkbox"/>
En el caso de las hamburguesas, sandwiches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon					<input checked="" type="checkbox"/>
El empaque llegó en un buen estado y limpio			<input checked="" type="checkbox"/>		
El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque.				<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>RECALENTAMIENTO Y CONSUMO</b>			SI	NO	N/A
Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron				<input checked="" type="checkbox"/>	
Utilizó el microondas para recalentar los alimentos				<input checked="" type="checkbox"/>	
ASPECTOS GENERALES					
Describe brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor					
<p>El pedido consistía una parrillada con 3 carnes (pollo, res, cerdo), acompañado de arroz, menestra y plátano.</p> <p>Las carnes y arroz venían en un envase, la menestra en otro envase, y la papa y plátano en otro envase.</p>					
ENCUESTA					
¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?					
<input type="checkbox"/> Muy importante	<input checked="" type="checkbox"/> Importante	<input type="checkbox"/> Algo importante	<input type="checkbox"/> Poco importante	<input type="checkbox"/> No es importante	



FICHA DE OBSERVACIÓN				
Observador:	Camila	Fecha:	16/10/2022	
Tiempo que indica la entrega:	25-30 min	Nombre del establecimiento:	ST ES YA JO	
Hora del pedido:	13h11.	Sector donde sale la entrega:	Yanuncay	
Hora de la entrega:	13h40	Sector de la entrega:	Yanuncay	
Canales para el pedido	Llamada telefónica	Tipo de transporte de la entrega	Bicicleta	
	Whatsapp		Moto <input checked="" type="checkbox"/>	
	Facebook		Automovil	
	Instagram		Cartón	
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)		Funda plástica <input checked="" type="checkbox"/>	
Plataformas propias	Funda de papel	Tipo de empaque	Sin empaque	
Otro	Otro			
Tipo de comida	Comida rápida		Tipo de envase	Tecnopor
	Comida típica			PP <input checked="" type="checkbox"/>
	Asados			Biodegradable
	Parrilladas	Funda papel		
	Comida china	Funda de PP <input checked="" type="checkbox"/>		
	Mariscos y pescados <input checked="" type="checkbox"/>	Papel aluminio		
	Sushi	Papel antigrasa		
	Pizzeria / italiana	Cartulina		
Otro	Cartón	Otro		
INDICADORES		CUMPLIMIENTO		
TRANSPORTE		SI	NO	N/A
El transporte contaba con el contenedor respectivo		<input checked="" type="checkbox"/>		
El pedido venía protegido en el contenedor		<input checked="" type="checkbox"/>		
El repartidor cargaba el contenedor en la espaka		<input checked="" type="checkbox"/>		
El pedido demoró mas de lo estipulado			<input checked="" type="checkbox"/>	
El transportista revisó que el pedido era el correcto		<input checked="" type="checkbox"/>		
ENVASES Y EMPAQUES		SI	NO	N/A
Los envases estaban correctamente cerrados		<input checked="" type="checkbox"/>		
El o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras		<input checked="" type="checkbox"/>		
Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad		<input checked="" type="checkbox"/>		
Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento			<input checked="" type="checkbox"/>	
Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su derramamiento			<input checked="" type="checkbox"/>	
Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos			<input checked="" type="checkbox"/>	
Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío)		<input checked="" type="checkbox"/>		
La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepción de colas o jugos de marcas)				<input checked="" type="checkbox"/>
La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas)				<input checked="" type="checkbox"/>
Las salsas caseras llegaron en fundas (excepción de salsas de marcas)			<input checked="" type="checkbox"/>	
Las salsas caseras llegaron en recipientes plásticos como salseros (excepción de salsas de marcas)		<input checked="" type="checkbox"/>		
Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o mas opciones diferentes de menú				<input checked="" type="checkbox"/>
En el caso de las hamburguesas, sandwiches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon				<input checked="" type="checkbox"/>
El empaque llegó en un buen estado y limpio		<input checked="" type="checkbox"/>		
El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque.			<input checked="" type="checkbox"/>	
RECALENTAMIENTO Y CONSUMO		SI	NO	N/A
Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron			<input checked="" type="checkbox"/>	
Utilizó el microondas para recalentar los alimentos			<input checked="" type="checkbox"/>	
ASPECTOS GENERALES				
Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor				
El pedido fue un ceviche y una porción de yucas fritas, las wales estaban frías y al estar en contacto con la funda plástica perdieron un poco su estado natural (crocrantes).				
ENCUESTA				
¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?				
<input type="checkbox"/> Muy importante	<input checked="" type="checkbox"/> Importante	<input type="checkbox"/> Algo importante	<input type="checkbox"/> Poco importante	<input type="checkbox"/> No es importante

FICHA DE OBSERVACIÓN				
Observador:	Jorge C.	Fecha:	15/04/2022	
Tiempo que indica la entrega:	25-30 min	Nombre del establecimiento:	2F CR YA 21	
Hora del pedido:	13h30	Sector donde sale la entrega:	Yanuncay	
Hora de la entrega:	14h00	Sector de la entrega:	Yanuncay	
Canales para el pedido	Llamada telefónica	Tipo de transporte de la entrega	Bicicleta	
	Whatsapp		Moto	X
	Facebook		Automóvil	
	Instagram		Cartón	
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)		Funda plástica	
	Plataformas propias		Funda de papel	X
Otro	Sin empaque			
Tipo de comida	Comida rápida	Tipo de empaque	Otro	
	Comida típica		Tecnopor	
	Asados		PP	X
	Parrilladas		Biodegradable	
	Comida china		Funda papel	
	Mariscos y pescados		Funda de PP	
	Sushi		Papel aluminio	
	Pizzeria / italiana		Papel antigrasa	
	Otro		Cartulina	X
			Cartón	
	Otro			
INDICADORES		CUMPLIMIENTO		
<b>TRANSPORTE</b>		SI	NO	N/A
El transporte contaba con el contenedor respectivo		X		
El pedido venía protegido en el contenedor		X		
EL repartidor cargaba el contenedor en la espalda			X	
El pedido demoró más de lo estipulado			X	
El transportista revisó que el pedido era el correcto		X		
<b>ENVASES Y EMPAQUES</b>		SI	NO	N/A
Los envases estaban correctamente cerrados		X		
El o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras		X		
Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad		X		
Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento		X		
Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su derramamiento				X
Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos			X	
Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío)			X	
La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepción de colas o jugos de marcas)				X
La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas)				X
Las salsas caseras llegaron en fundas (excepción de salsas de marcas)				X
Las salsas caseras llegaron en recipientes plásticos como salseros (excepción de salsas de marcas)		X		
Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o más opciones diferentes de menú				X
En el caso de las hamburguesas, sandwiches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon		X		
El empaque llegó en un buen estado y limpio			X	
El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque.		X		
<b>RECALENTAMIENTO Y CONSUMO</b>		SI	NO	N/A
Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron			X	
Utilizó el microondas para recalentar los alimentos			X	
ASPECTOS GENERALES				
Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor				
El pedido contenía sandwich de pollo y papas, adicional una botella pequeña de gaseosa. Se pudo evidenciar que la etiqueta del pedido abierta al momento que llegó el pedido.				
ENCUESTA				
¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?				
<input checked="" type="checkbox"/> Muy importante	<input type="checkbox"/> Importante	<input type="checkbox"/> Algo importante	<input type="checkbox"/> Poco importante	<input type="checkbox"/> No es importante

FICHA DE OBSERVACIÓN						
Observador:	Vanessa		Fecha:	19/09/2022		
Tiempo que indica la entrega:	15 h10 - 15 h25		Nombre del establecimiento:	2F TP JG 22		
Hora del pedido:	15 h00		Sector donde sale la entrega:	El Sagrario		
Hora de la entrega:	15 h16		Sector de la entrega:	Cañafibamba		
Canales para el pedido	Llamada telefónica		Tipo de transporte de la entrega	Bicicleta		
	Whatsapp			Moto	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Facebook			Automóvil		
	Instagram			Cartón		
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)	<input checked="" type="checkbox"/>		Tipo de empaque	Funda plástica	<input checked="" type="checkbox"/>
Plataformas propias		Funda de papel				
Otro		Sin empaque				
Tipo de comida	Comida rápida		Tipo de envase		Otro	
	Comida típica	<input checked="" type="checkbox"/>			Tecnopor	<input checked="" type="checkbox"/>
	Asados			PP	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Parrilladas			Biodegradable		
	Comida china			Funda papel		
	Mariscos y pescados			Funda de PP		
	Sushi			Papel aluminio		
	Pizzería / italiana			Papel antigrasa		
Otro		Cartulina				
			Cartón			
			Otro			
INDICADORES		CUMPLIMIENTO				
TRANSPORTE		SI	NO	N/A		
El transporte contaba con el contenedor respectivo		<input checked="" type="checkbox"/>				
El pedido venía protegido en el contenedor		<input checked="" type="checkbox"/>				
EL repartidor cargaba el contenedor en la espalda		<input checked="" type="checkbox"/>				
El pedido demoró mas de lo estipulado			<input checked="" type="checkbox"/>			
El transportista revisó que el pedido era el correcto		<input checked="" type="checkbox"/>				
ENVASES Y EMPAQUES		SI	NO	N/A		
Los envases estaban correctamente cerrados		<input checked="" type="checkbox"/>				
El o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras		<input checked="" type="checkbox"/>				
Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad		<input checked="" type="checkbox"/>				
Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento			<input checked="" type="checkbox"/>			
Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su derramamiento		<input checked="" type="checkbox"/>				
Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos			<input checked="" type="checkbox"/>			
Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío)		<input checked="" type="checkbox"/>				
La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepción de colas o jugos de marcas)		<input checked="" type="checkbox"/>				
La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas)			<input checked="" type="checkbox"/>			
Las salsas caseras llegaron en fundas (excepción de salsas de marcas)			<input checked="" type="checkbox"/>			
Las salsas caseras llegaron en recipientes plásticos como salseros (excepción de salsas de marcas)		<input checked="" type="checkbox"/>				
Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o mas opciones diferentes de menú				<input checked="" type="checkbox"/>		
En el caso de las hamburguesas, sandwiches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon				<input checked="" type="checkbox"/>		
El empaque llegó en un buen estado y limpio		<input checked="" type="checkbox"/>				
El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque.			<input checked="" type="checkbox"/>			
RECALENTAMIENTO Y CONSUMO		SI	NO	N/A		
Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron		<input checked="" type="checkbox"/>				
Utilizó el microondas para recalentar los alimentos		<input checked="" type="checkbox"/>				
ASPECTOS GENERALES						
Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor						
El pedido fue medio chawlafan, una porción de guata y de bebida una limonada. Todo venía en una funda y los envases eran de tecnopor						
ENCUESTA						
¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?						
<input type="checkbox"/> Muy importante	<input checked="" type="checkbox"/> Importante	<input type="checkbox"/> Algo importante	<input type="checkbox"/> Poco importante	<input type="checkbox"/> No es importante		

FICHA DE OBSERVACIÓN				
Observador:	Isabel P	Fecha:	27/09/22	
Tiempo que indica la entrega:	NO específico	Nombre del establecimiento:	TES SG 23	
Hora del pedido:	16 h 15'	Sector donde sale la entrega:	El Sagrario	
Hora de la entrega:	16 h 35'	Sector de la entrega:	Janungay	
Canales para el pedido	Llamada telefónica		Tipo de transporte de la entrega	
	Whatsapp	X	Bicicleta	
	Facebook		Moto	X
	Instagram		Automovil	
	Plataformas delivery (Pedidos.Ya, Uber)		Cartón	
	Plataformas propias		Funda plástica	
Tipo de comida	Otro		Tipo de empaque	
	Comida rápida		Funda de papel	X
	Comida típica		Sin empaque	
	Asados		Otro	
	Parrilladas		Tecnopor	
	Comida china		PP	
Mariscos y pescados		Biodegradable		
Sushi		Funda papel		
Pizzeria / Italiana	X	Funda de PP		
Otro		Papel aluminio		
		Papel anti-grasa		
		Cartulina	X	
		Cartón		
		Otro		
INDICADORES		CUMPLIMIENTO		
		SI	NO	N/A
<b>TRANSPORTE</b>				
El transporte contaba con el contenedor respectivo		X		
El pedido venía protegido en el contenedor		X	X	
EL repartidor cargaba el contenedor en la espalda				X
El pedido demoró más de lo estipulado		X		
El transportista revisó que el pedido era el correcto		X		
<b>ENVASES Y EMPAQUES</b>				
Los envases estaban correctamente cerrados		X		
El o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras		X		
Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad		X		
Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento				X
Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su derramamiento			X	
Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos		X		
Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío)				X
La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepción de colas o jugos de marcas)				X
La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas)				X
Las salsas caseras llegaron en fundas (excepción de salsas de marcas)				X
Las salsas caseras llegaron en recipientes plásticos como salseros (excepción de salsas de marcas)				X
Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o más opciones diferentes de menú				X
En el caso de las hamburguesas, sandwiches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon				X
El empaque llegó en un buen estado y limpio				X
El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque.				X
<b>RECALENTAMIENTO Y CONSUMO</b>				
Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron			X	
Utilizó el microondas para recalentar los alimentos			X	
ASPECTOS GENERALES				
Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor				
<p>Mi pedido contenía una pizza de tamaño medium. El producto llegó en buen estado y temperatura. El pedido tomó 20 minutos en llegar a la ubicación indicada. No enviaron cubiertos, servilletas, ni salsas.</p>				
ENCUESTA				
¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?				
<input type="checkbox"/> Muy importante	<input type="checkbox"/> Importante	<input checked="" type="checkbox"/> Algo importante	<input type="checkbox"/> Poco importante	<input type="checkbox"/> No es importante

FICHA DE OBSERVACIÓN					
Observador:	Angélica		Fecha:	21/10/2022	
Tiempo que indica la entrega:	No específico		Nombre del establecimiento:	JT ES SG 24	
Hora del pedido:	18h03		Sector donde sale la entrega:	C1 sagrario	
Hora de la entrega:	18h56		Sector de la entrega:	San Sebastián	
Canales para el pedido	Llamada telefónica		Tipo de transporte de la entrega	Bicicleta	
	Whatsapp	X		Moto	X
	Facebook			Automovil	
	Instagram			Cartón	
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)			Funda plástica	X
	Plataformas propias			Funda de papel	
Tipo de comida	Otro		Tipo de empaque	Sin empaque	
	Comida rápida			Otro	tecnopor
	Comida típica			Tecnopor	
	Asados			PP	X
	Parrilladas			Biodegradable	
	Comida china			Funda papel	
INDICADORES	Mariscos y pescados		Tipo de envase	Funda de PP	
	Sushi			Papel aluminio	
	Pizzería / italiana	X		Papel antigrasa	
	Otro			Cartulina	
				Cartón	
				Otro	malde aluminio
INDICADORES			CUMPLIMIENTO		
TRANSPORTE			SI	NO	N/A
El transporte contaba con el contenedor respectivo			X		
El pedido venía protegido en el contenedor			X		
El repartidor cargaba el contenedor en la espalda				X	
El pedido demoró más de lo estipulado					X
El transportista revisó que el pedido era el correcto			X		
ENVASES Y EMPAQUES			SI	NO	N/A
Los envases estaban correctamente cerrados			X		
El o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras			X		
Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad			X		
Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento				X	
Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su derramamiento				X	
Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos				X	
Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío)				X	
La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepción de colas o jugos de marcas)					X
La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas)					X
Las salsas caseras llegaron en fundas (excepción de salsas de marcas)				X	
Las salsas caseras llegaron en recipientes plásticos como salseros (excepción de salsas de marcas)			X		
Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o más opciones diferentes de menú				X	
En el caso de las hamburguesas, sandwiches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon					X
El empaque llegó en un buen estado y limpio			X		
El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque.			X		
RECALENTAMIENTO Y CONSUMO			SI	NO	N/A
Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron				X	
Utilizó el microondas para recalentar los alimentos			X		
ASPECTOS GENERALES					
Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor					
Se pidió un espagueti al pomodoro, mismo que vino en un empaque de papel aluminio sin cubiertos ni servilletas y casi frío. En un empaque tecnopor vino 4 rodajas de pan tostado que por el calor se humedeció y ya estaba frío. En 2 envases plásticos vino ají y un chutney de berenjenas y ajos.					
ENCUESTA					
¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?					
<input type="checkbox"/> Muy importante <input checked="" type="checkbox"/> Importante <input type="checkbox"/> Algo importante <input type="checkbox"/> Poco importante <input type="checkbox"/> No es importante					

FICHA DE OBSERVACIÓN					
Observador:	Luis	Fecha:	17/09/2022		
Tiempo que indica la entrega:	20 minutos	Nombre del establecimiento:	J.T.P. BT 25		
Hora del pedido:	13 h 28	Sector donde sale la entrega:	U. Batán		
Hora de la entrega:	13 h 51	Sector de la entrega:	Torre de la		
Canales para el pedido	Llamada telefónica		Tipo de transporte de la entrega	Bicicleta	
	Whatsapp	X		Moto	X
	Facebook			Automóvil	
	Instagram			Cartón	
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)			Funda plástica	X
	Plataformas propias			Funda de papel	
Tipo de comida	Otro		Tipo de empaque	Sin empaque	
	Comida rápida			Otro	
	Comida típica	X		Tecnopor	X
	Asados			PP	X
	Parrilladas			Biodegradable	
	Comida china			Funda papel	
	Mariscos y pescados			Funda de PP	
	Sushi			Papel aluminio	
	Pizzeria / italiana			Papel anti-grasa	
	Otro			Cartulina	
		Cartón			
		Otro			
INDICADORES			CUMPLIMIENTO		
<b>TRANSPORTE</b>			SI	NO	N/A
El transporte contaba con el contenedor respectivo			X		
El pedido venía protegido en el contenedor			X		
El repartidor cargaba el contenedor en la espalda			X		
El pedido demoró más de lo estipulado				X	
El transportista revisó que el pedido era el correcto			X		
<b>ENVASES Y EMPAQUES</b>			SI	NO	N/A
Los envases estaban correctamente cerrados			X		
El o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras			X		
Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad			X		
Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento				X	
Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su derramamiento			X		
Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos				X	
Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío)				X	
La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepción de colas o jugos de marcas)			X		
La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas)				X	
Las salsas caseras llegaron en fundas (excepción de salsas de marcas)			X	X	
Las salsas caseras llegaron en recipientes plásticos como sauceros (excepción de salsas de marcas)			X		
Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o más opciones diferentes de menú					X
En el caso de las hamburguesas, sandwiches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon					X
El empaque llegó en un buen estado y limpio			X		
El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque.				X	
<b>RECALENTAMIENTO Y CONSUMO</b>			SI	NO	N/A
Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron			X		
Utilizó el microondas para recalentar los alimentos				X	
ASPECTOS GENERALES					
Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuido en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor					
<p>Pude observar que mi pedido traía envases de tecnopor tanto para la sopa como para los llapingachos. La comida estaba tibia por lo que se tuvo que recalentar</p>					
ENCUESTA					
¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?					
<input type="checkbox"/> Muy importante	<input type="checkbox"/> Importante	<input checked="" type="checkbox"/> Algo importante	<input type="checkbox"/> Poco importante	<input type="checkbox"/> No es importante	

FICHA DE OBSERVACIÓN					
Observador:	Ismael		Fecha:	24/10/2022	
Tiempo que indica la entrega:	17h49 - 18:04		Nombre del establecimiento:	27 ES BT 26	
Hora del pedido:	17h54		Sector donde sale la entrega:	El Batán	
Hora de la entrega:	18h06		Sector de la entrega:	Huayna Capac	
Canales para el pedido	Llamada telefónica		Tipo de transporte de la entrega	Bicicleta	
	Whatsapp			Moto	X
	Facebook			Automovil	
	Instagram		Tipo de empaque	Cartón	
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)	X		Funda plástica	
	Plataformas propias			Funda de papel	X
Otro			Sin empaque		
Tipo de comida	Comida rápida		Tipo de envase	Otro	
	Comida típica			Tecnopor	
	Asados			PP	X
	Parrilladas	X		Biodegradable	
	Comida china			Funda papel	
	Mariscos y pescados			Funda de PP	
	Sushi			Papel aluminio	
	Pizzeria / italiana			Papel antigrasa	
	Otro			Cartulina	
			Cartón		
			Otro		
INDICADORES			CUMPLIMIENTO		
<b>TRANSPORTE</b>			SI	NO	N/A
El transporte contaba con el contenedor respectivo			X		
El pedido venía protegido en el contenedor			X		
EL repartidor cargaba el contenedor en la espalda				X	
El pedido demoró más de lo estipulado			X		
El transportista revisó que el pedido era el correcto			X		
<b>ENVASES Y EMPAQUES</b>			SI	NO	N/A
Los envases estaban correctamente cerrados			X		
El o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras			X		
Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad			X		
Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento			X		
Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su derramamiento			X		
Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos				X	
Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío)			X		
La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepción de colas o jugos de marcas)					X
La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas)					X
Las salsas caseras llegaron en fundas (excepción de salsas de marcas)				X	
Las salsas caseras llegaron en recipientes plásticos como salseros (excepción de salsas de marcas)			X		
Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o más opciones diferentes de menú					X
En el caso de las hamburguesas, sandwiches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon					X
El empaque llegó en un buen estado y limpio			X		
El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque.			X		
<b>RECALENTAMIENTO Y CONSUMO</b>			SI	NO	N/A
Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron				X	
Utilizó el microondas para recalentar los alimentos			X		
ASPECTOS GENERALES					
Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor					
<p>El pedido contenía pollo a la parrilla el cual vino en una funda dentro del envase de PP, y en los otros espacios estaba la ensalada y la menestra. La sopa llegó en un envase de tecnopor. Todo llegó caliente.</p>					
ENCUESTA					
¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?					
<input type="checkbox"/> Muy importante	<input checked="" type="checkbox"/> Importante	<input type="checkbox"/> Algo importante	<input type="checkbox"/> Poco importante	<input type="checkbox"/> No es importante	

FICHA DE OBSERVACIÓN				
Observador:	<i>Esteban Samanicco</i>	Fecha:	<i>16/10/2017</i>	
Tiempo que indica la entrega:	<i>20 minutos</i>	Nombre del establecimiento:	<i>LT ES BT 27</i>	
Hora del pedido:	<i>20h30</i>	Sector donde sale la entrega:	<i>El Bataán</i>	
Hora de la entrega:	<i>20h45</i>	Sector de la entrega:	<i>Yanuncay</i>	
Canales para el pedido	Llamada telefónica		Tipo de transporte de la entrega	
	Whatsapp	<input checked="" type="checkbox"/>	Bicicleta	
	Facebook		Moto	<input checked="" type="checkbox"/>
	Instagram		Automóvil	
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)		Cartón	
	Plataformas propias		Funda plástica	
Otro		Funda de papel		
Tipo de comida	Comida rápida		Sin empaque	<input checked="" type="checkbox"/>
	Comida típica		Otro	
	Asados		Tecnopor	
	Parrilladas		PP	
	Comida china		Biodegradable	
	Mariscos y pescados		Funda papel	
Sushi		Funda de PP		
Pizzeria / italiana	<input checked="" type="checkbox"/>	Papel aluminio		
Otro		Papel antigrasa		
		Cartulina		
		Cartón	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Otro		
INDICADORES		CUMPLIMIENTO		
<b>TRANSPORTE</b>		SI	NO	N/A
El transporte contaba con el contenedor respectivo		<input checked="" type="checkbox"/>		
El pedido venía protegido en el contenedor		<input checked="" type="checkbox"/>		
EL repartidor cargaba el contenedor en la espalda			<input checked="" type="checkbox"/>	
El pedido demoró más de lo estipulado			<input checked="" type="checkbox"/>	
El transportista revisó que el pedido era el correcto		<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>ENVASES Y EMPAQUES</b>		SI	NO	N/A
Los envases estaban correctamente cerrados		<input checked="" type="checkbox"/>		
El o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras		<input checked="" type="checkbox"/>		
Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad		<input checked="" type="checkbox"/>		
Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento			<input checked="" type="checkbox"/>	
Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su derramamiento				<input checked="" type="checkbox"/>
Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos			<input checked="" type="checkbox"/>	
Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío)		<input checked="" type="checkbox"/>		
La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepción de colas o jugos de marcas)				<input checked="" type="checkbox"/>
La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas)				<input checked="" type="checkbox"/>
Las salsas caseras llegaron en fundas (excepción de salsas de marcas)				<input checked="" type="checkbox"/>
Las salsas caseras llegaron en recipientes plásticos como salseros (excepción de salsas de marcas)				<input checked="" type="checkbox"/>
Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o más opciones diferentes de menú			<input checked="" type="checkbox"/>	
En el caso de las hamburguesas, sandwiches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon				<input checked="" type="checkbox"/>
El empaque llegó en un buen estado y limpio				<input checked="" type="checkbox"/>
El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque.				<input checked="" type="checkbox"/>
<b>RECALENTAMIENTO Y CONSUMO</b>		SI	NO	N/A
Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron			<input checked="" type="checkbox"/>	
Utilizó el microondas para recalentar los alimentos			<input checked="" type="checkbox"/>	
ASPECTOS GENERALES				
Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor				
<i>Dos tipos de pizza, una pizza en cada envase</i>				
ENCUESTA				
¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?				
<input type="checkbox"/> Muy importante	<input checked="" type="checkbox"/> Importante	<input type="checkbox"/> Algo importante	<input type="checkbox"/> Poco importante	<input type="checkbox"/> No es importante



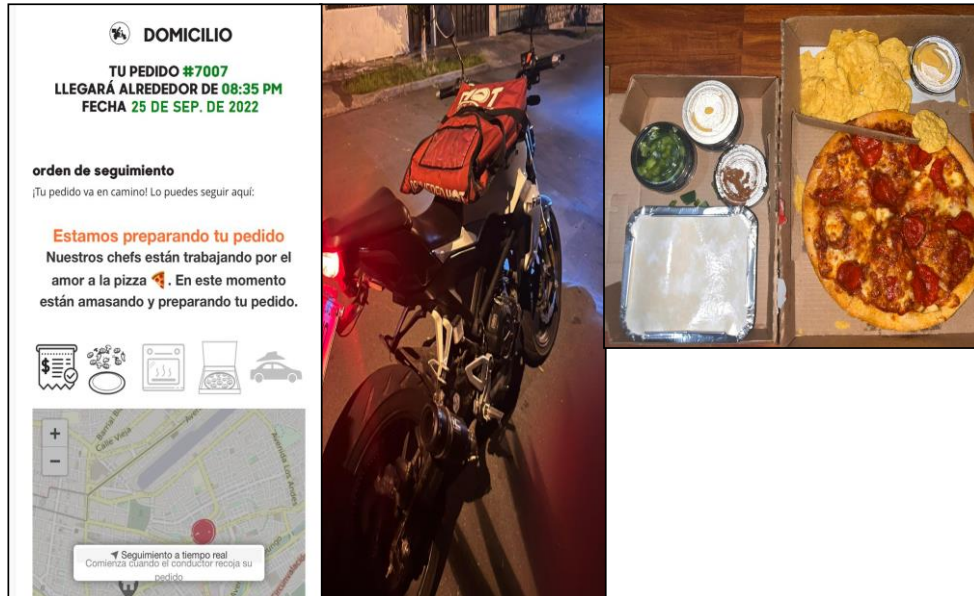
FICHA DE OBSERVACIÓN				
Observador:	Ahda G	Fecha:	03/09/2022	
Tiempo que indica la entrega:	2NO ESPECIALIZADO	Nombre del establecimiento:	21 ES HC 20	
Hora del pedido:	15h 20	Sector donde sale la entrega:	Huayna Capac	
Hora de la entrega:	15h 47	Sector de la entrega:	El Bataun	
Canales para el pedido	Llamada telefónica	<input checked="" type="checkbox"/>	Tipo de transporte de la entrega	
	Whatsapp		Bicicleta	
	Facebook		Moto	
	Instagram		Automovil	
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)		Cartón	
Plataformas propias		Funda plástica	<input checked="" type="checkbox"/>	
Otro		Funda de papel		
Tipo de comida	Comida rápida		Sin empaque	
	Comida típica		Otro	
	Asados		Tecnopor	
	Parrilladas		PP	
	Comida china	<input checked="" type="checkbox"/>	Biodegradable	<input checked="" type="checkbox"/>
	Mariscos y pescados		Funda papel	
	Sushi		Funda de PP	<input checked="" type="checkbox"/>
	Pizzería / italiana		Papel aluminio	
Otro		Papel antiflora		
		Cartulina		
		Cartón		
		Otro		
INDICADORES		CUMPLIMIENTO		
		SI	NO	N/A
<b>TRANSPORTE</b>				
El transporte contaba con el contenedor respectivo		<input checked="" type="checkbox"/>		
El pedido venía protegido en el contenedor		<input checked="" type="checkbox"/>		
EL repartidor cargaba el contenedor en la espalda		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
El pedido demoró más de lo estipulado		<input checked="" type="checkbox"/>		
El transportista revisó que el pedido era el correcto		<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>ENVASES Y EMPAQUES</b>				
Los envases estaban correctamente cerrados		<input checked="" type="checkbox"/>		
El o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras		<input checked="" type="checkbox"/>		
Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento		<input checked="" type="checkbox"/>		
Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su derramamiento			<input checked="" type="checkbox"/>	
Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos			<input checked="" type="checkbox"/>	
Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío)			<input checked="" type="checkbox"/>	
La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepción de colas o jugos de marcas)		<input checked="" type="checkbox"/>		
La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas)				<input checked="" type="checkbox"/>
Las salsas caseras llegaron en fundas (excepción de salsas de marcas)				<input checked="" type="checkbox"/>
Las salsas caseras llegaron en recipientes plásticos como salseros (excepción de salsas de marcas)				<input checked="" type="checkbox"/>
Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o más opciones diferentes de menú				<input checked="" type="checkbox"/>
En el caso de las hamburguesas, sandwiches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon		<input checked="" type="checkbox"/>		
El empaque llegó en un buen estado y limpio			<input checked="" type="checkbox"/>	
El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque.			<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>RECALENTAMIENTO Y CONSUMO</b>				
Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron			<input checked="" type="checkbox"/>	
Utilizó el microondas para recalentar los alimentos			<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>ASPECTOS GENERALES</b>				
Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor				
Pedí un ceviche de camarón el cual llegó caliente, el envase era biodegradable pero los chifles, el canguil y los limones vinieron en fundas transparentes.				
<b>ENCUESTA</b>				
¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?				
<input checked="" type="checkbox"/> Muy importante	<input type="checkbox"/> Importante	<input type="checkbox"/> Algo importante	<input type="checkbox"/> Poco importante	<input type="checkbox"/> No es importante

FICHA DE OBSERVACIÓN				
Observador:	JOSU	Fecha:	03/10/2022	
Tiempo que indica la entrega:	35 minutos	Nombre del establecimiento:	ZT PS HC 29	
Hora del pedido:	14h45	Sector donde sale la entrega:	Huayna Capac	
Hora de la entrega:	15h00	Sector de la entrega:	Huayna Capac	
Canales para el pedido	Llamada telefónica	Tipo de transporte de la entrega	Bicicleta	
	Whatsapp		Moto <input checked="" type="checkbox"/>	
	Facebook		Automovil	
	Instagram		Cartón	
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)		Funda plástica	
	Plataformas propias		Funda de papel <input checked="" type="checkbox"/>	
Otro página web	Sin empaque	Otro		
Tipo de comida	Comida rápida	Tipo de envase	Tecnopor	
	Comida típica		PP <input checked="" type="checkbox"/>	
	Asados		Biodegradable	
	Panilladas		Funda papel	
	Comida china		Funda de PP	
	Mariscos y pescados		Papel aluminio	
	Sushi <input checked="" type="checkbox"/>		Papel antifrása	
	Pizzeria / italiana		Cartulina	
Otro	Cartón	Otro		
INDICADORES		CUMPLIMIENTO		
<b>TRANSPORTE</b>		SI	NO	N/A
El transporte contaba con el contenedor respectivo		<input checked="" type="checkbox"/>		
El pedido venía protegido en el contenedor		<input checked="" type="checkbox"/>		
EL repartidor cargaba el contenedor en la espalda		<input checked="" type="checkbox"/>		
El pedido demoró mas de lo estipulado			<input checked="" type="checkbox"/>	
El transportista revisó que el pedido era el correcto		<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>ENVASES Y EMPAQUES</b>		SI	NO	N/A
Los envases estaban correctamente cerrados		<input checked="" type="checkbox"/>		
El o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras		<input checked="" type="checkbox"/>		
Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad		<input checked="" type="checkbox"/>		
Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento			<input checked="" type="checkbox"/>	
Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su derramamiento				<input checked="" type="checkbox"/>
Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos		<input checked="" type="checkbox"/>		
Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío)		<input checked="" type="checkbox"/>		
La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepción de colas o jugos de marcas)				<input checked="" type="checkbox"/>
La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas)				<input checked="" type="checkbox"/>
Las salsas caseras llegaron en fundas (excepción de salsas de marcas)			<input checked="" type="checkbox"/>	
Las salsas caseras llegaron en recipientes plásticos como salseros (excepción de salsas de marcas)		<input checked="" type="checkbox"/>		
Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o mas opciones diferentes de menú				<input checked="" type="checkbox"/>
En el caso de las hamburguesas, sandwiches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon				<input checked="" type="checkbox"/>
El empaque llegó en un buen estado y limpio		<input checked="" type="checkbox"/>		
El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque.			<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>RECALENTAMIENTO Y CONSUMO</b>		SI	NO	N/A
Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron			<input checked="" type="checkbox"/>	
Utilizó el microondas para recalentar los alimentos			<input checked="" type="checkbox"/>	
ASPECTOS GENERALES				
Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor				
El pedido consistía en 10 rollitos de sushi, el cual llegó en un envase de pp que tenía diferentes divisiones, un lado para los rollitos y otro lado las salsas. Sin embargo, se pudo ver que en el espacio de las salsas estas se habían derramado.				
ENCUESTA				
¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?				
<input type="checkbox"/> Muy importante	<input checked="" type="checkbox"/> Importante	<input type="checkbox"/> Algo importante	<input type="checkbox"/> Poco importante	<input type="checkbox"/> No es importante

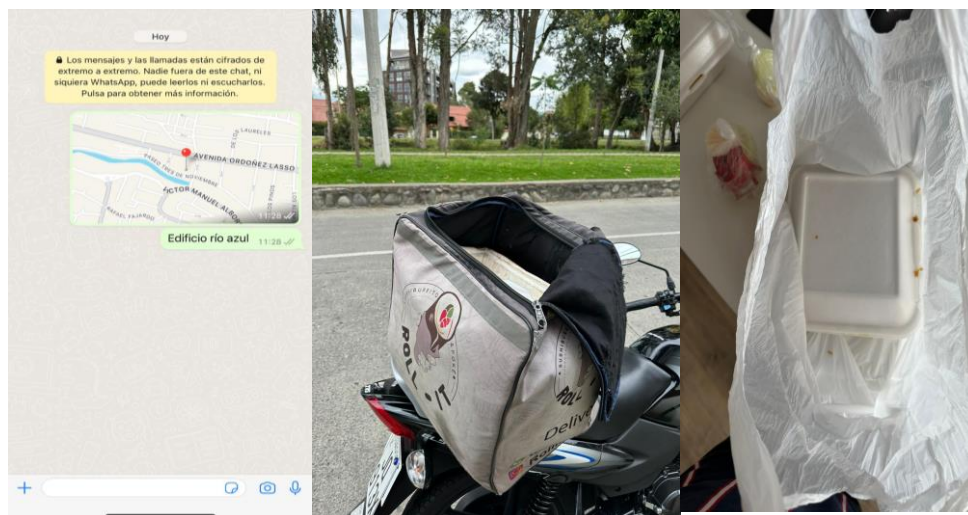
FICHA DE OBSERVACIÓN					
Observador:	Jennifer	Fecha:	13/09/2022		
Tiempo que indica la entrega:	30 min. A.O.	Nombre del establecimiento:	27 CR HC 30		
Hora del pedido:	12h00	Sector donde sale la entrega:	Huayna Capac		
Hora de la entrega:	12h26	Sector de la entrega:	Cañari bamba		
Canales para el pedido	Llamada telefónica		Tipo de transporte de la entrega		
	Whatsapp			Bicicleta	
	Facebook			Moto	X
	Instagram		Automovil		
	Plataformas delivery (Pedidos Ya, Uber)	X	Tipo de empaque	Cartón	X
	Plataformas propias			Funda plástica	
Otro		Funda de papel			
Tipo de comida	Comida rápida	X	Tipo de envase	Sin empaque	
	Comida típica			Otro	
	Asados			Tecnopor	
	Parrilladas			PP	
	Comida china			Biodegradable	
	Mariscos y pescados			Funda papel	
	Sushi			Funda de PP	
	Pizzeria / italiana			Papel aluminio	
Otro		Papel antigrasa			
		Cartulina			
		Cartón			
		Otro	Cartulina		
INDICADORES		CUMPLIMIENTO			
<b>TRANSPORTE</b>		SI	NO	N/A	
El transporte contaba con el contenedor respectivo		X			
El pedido venía protegido en el contenedor		X			
El repartidor cargaba el contenedor en la espalda		X			
El pedido demoró más de lo estipulado			X		
El transportista revisó que el pedido era el correcto		X			
<b>ENVASES Y EMPAQUES</b>		SI	NO	N/A	
Los envases estaban correctamente cerrados			X		
El o los envases llegaron en buen estado sin abolladuras			X		
Los alimentos se colocaron en envases diferentes según la necesidad		X			
Dentro de los envases se encontraba otro envase en contacto con el alimento			X		
Los envases con alimentos líquidos o en riesgo de derrame contaban con el embalaje o protección necesaria para evitar su derramamiento				X	
Se evidenció alguna clase de derrame de los alimentos			X		
Los alimentos llegaron con la temperatura adecuada (caliente y/o frío)			X		
La o las bebidas como jugos se despacharon en botellas (excepción de colas o jugos de marcas)				X	
La o las bebidas como jugos se despacharon en fundas y/o vasos (excepción de colas o jugos de marcas)				X	
Las salsas caseras llegaron en fundas (excepción de salsas de marcas)				X	
Las salsas caseras llegaron en recipientes plásticos como salseros (excepción de salsas de marcas)				X	
Los envases llegaron etiquetados especificando los alimentos en el caso de haber pedido dos o más opciones diferentes de menú				X	
En el caso de las hamburguesas, sandwiches o hot dogs estaban provistas de una envoltura previa aparte del envase en el que se despacharon				X	
El empaque llegó en un buen estado y limpio			X		
El empaque que contiene los alimentos estaba provista de cinta adhesiva para sellar el empaque.		X			
<b>RECALENTAMIENTO Y CONSUMO</b>		SI	NO	N/A	
Recalentó los alimentos dentro del mismo envase en que llegaron			X		
Utilizó el microondas para recalentar los alimentos		X			
ASPECTOS GENERALES					
Describa brevemente lo que contenía su pedido y la forma en que vino distribuida en los diferentes envases. Adjunte las fotos correspondientes y las observaciones pertinentes como observador y consumidor					
Mi pedido tenía dos envases, uno para el rollo y otro para las alitas. El empaque llegó arrugado y el envase más grande estaba aplastado. La comida estaba fría aunque llegó en el tiempo estipulado dentro de los 30 minutos.					
ENCUESTA					
¿Qué tan importante es para usted el tipo de envase en el que envían sus alimentos?					
<input type="checkbox"/> Muy importante	<input checked="" type="checkbox"/> Importante	<input type="checkbox"/> Algo importante	<input type="checkbox"/> Poco importante	<input type="checkbox"/> No es importante	

Anexo D. Fotografías de los pedidos a domicilio

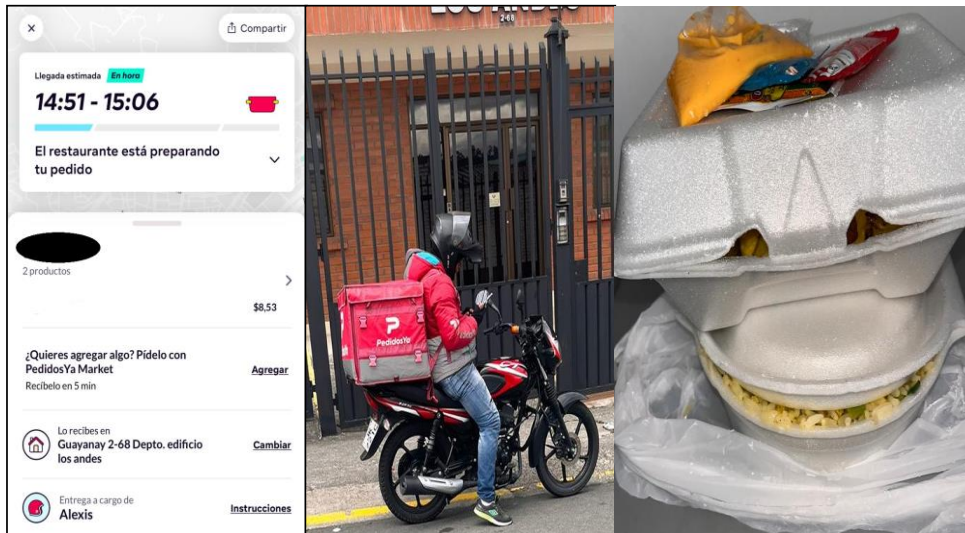
Observación N°1: 1T-ES-SC-PH



Observación N°2: 1T-ES-SC-KB



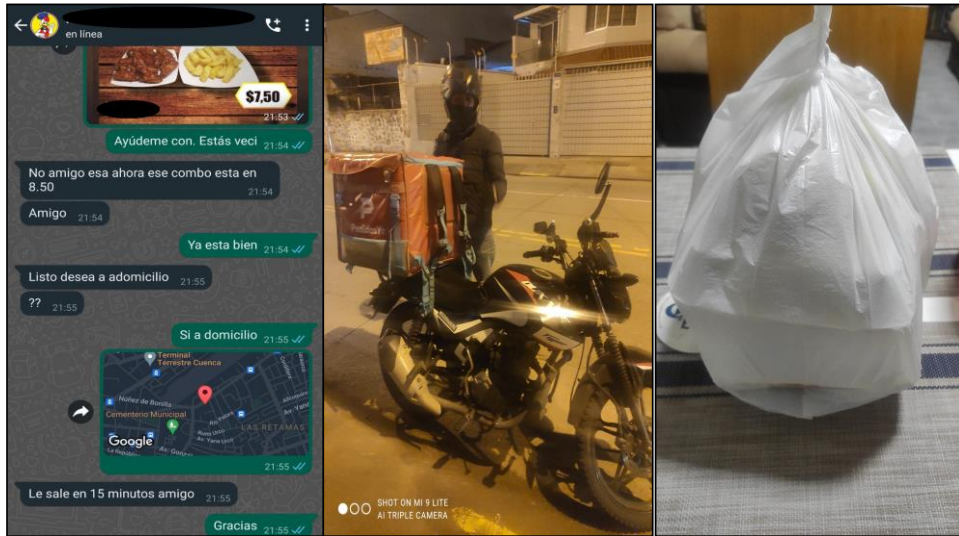
### Observación N°3: 1T-ES-SC-CF



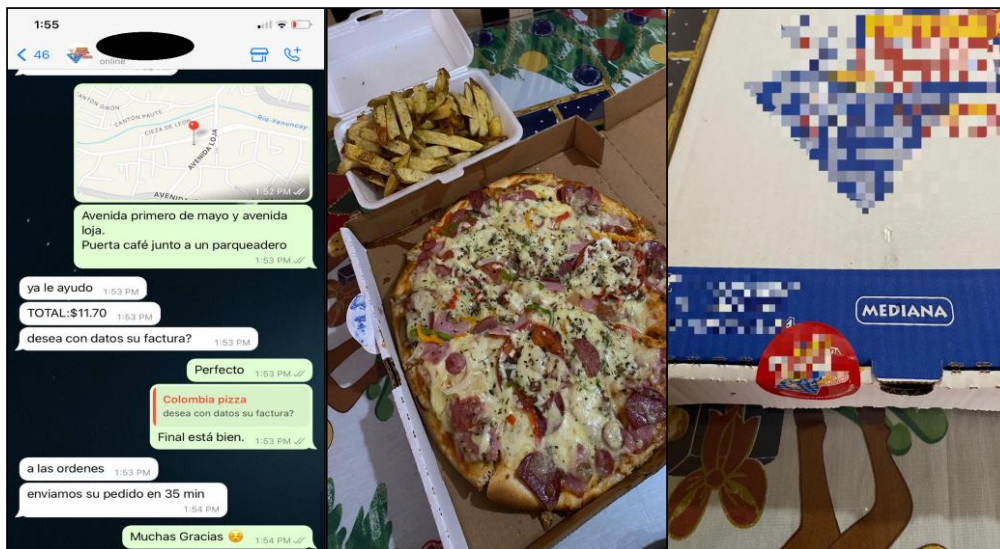
### Observación N°4: 1T-ES-YA-GA



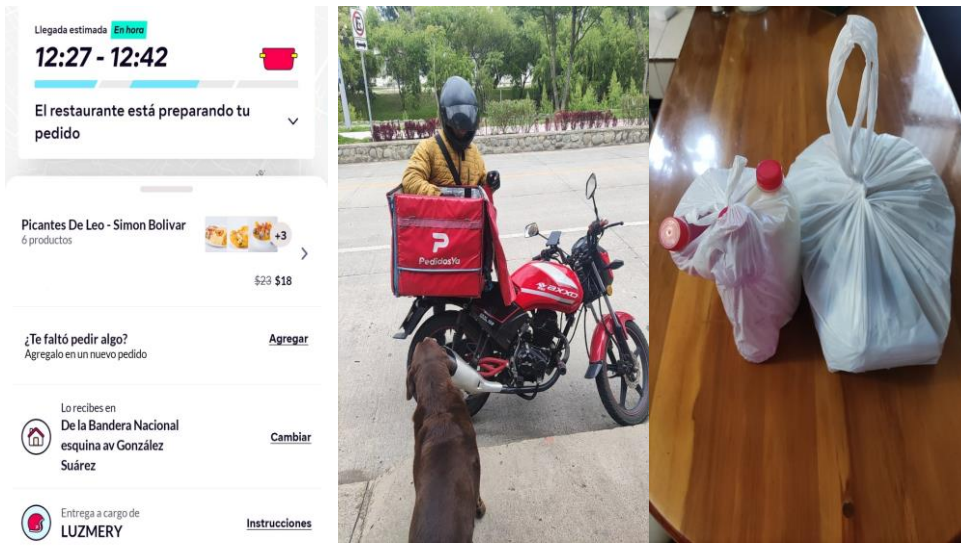
Observación N°5: 1T-ES-YA-MC



Observación N°6: 1T-CR-YA-CP



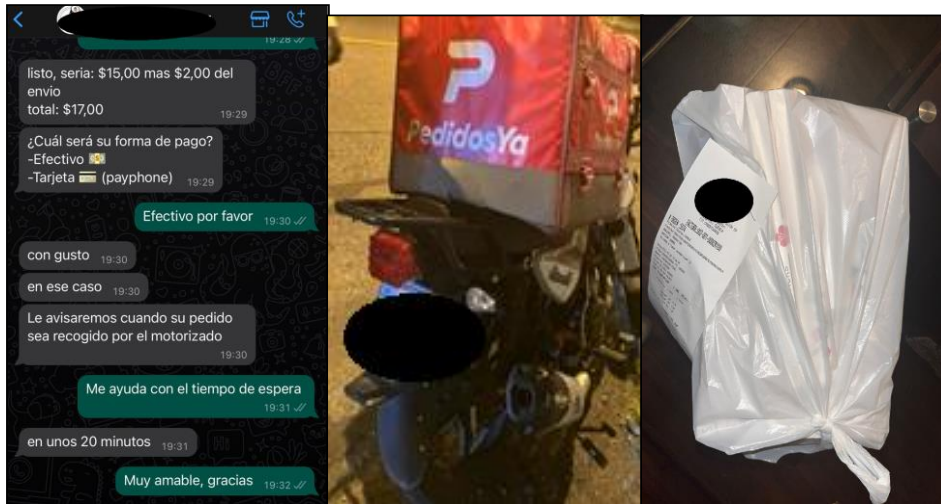
## Observación N°7: 1T-ES-SG-PL



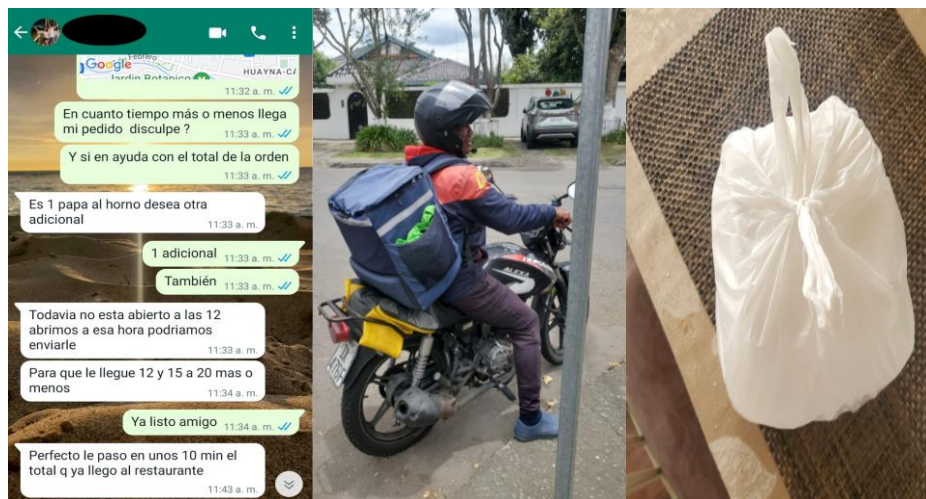
## Observación N°8: 1T-TP-SG-CL



## Observación N°9: 1T-ES-SG-RI



## Observación N°10: 1T-ES-BT-AR

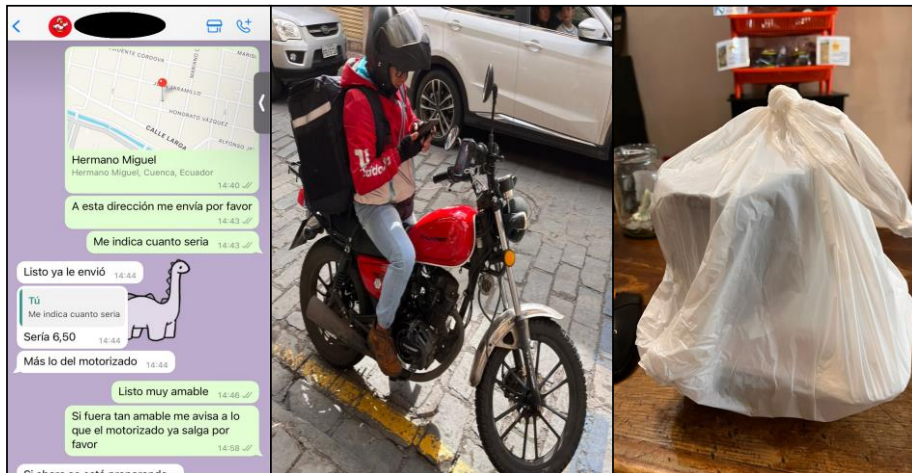




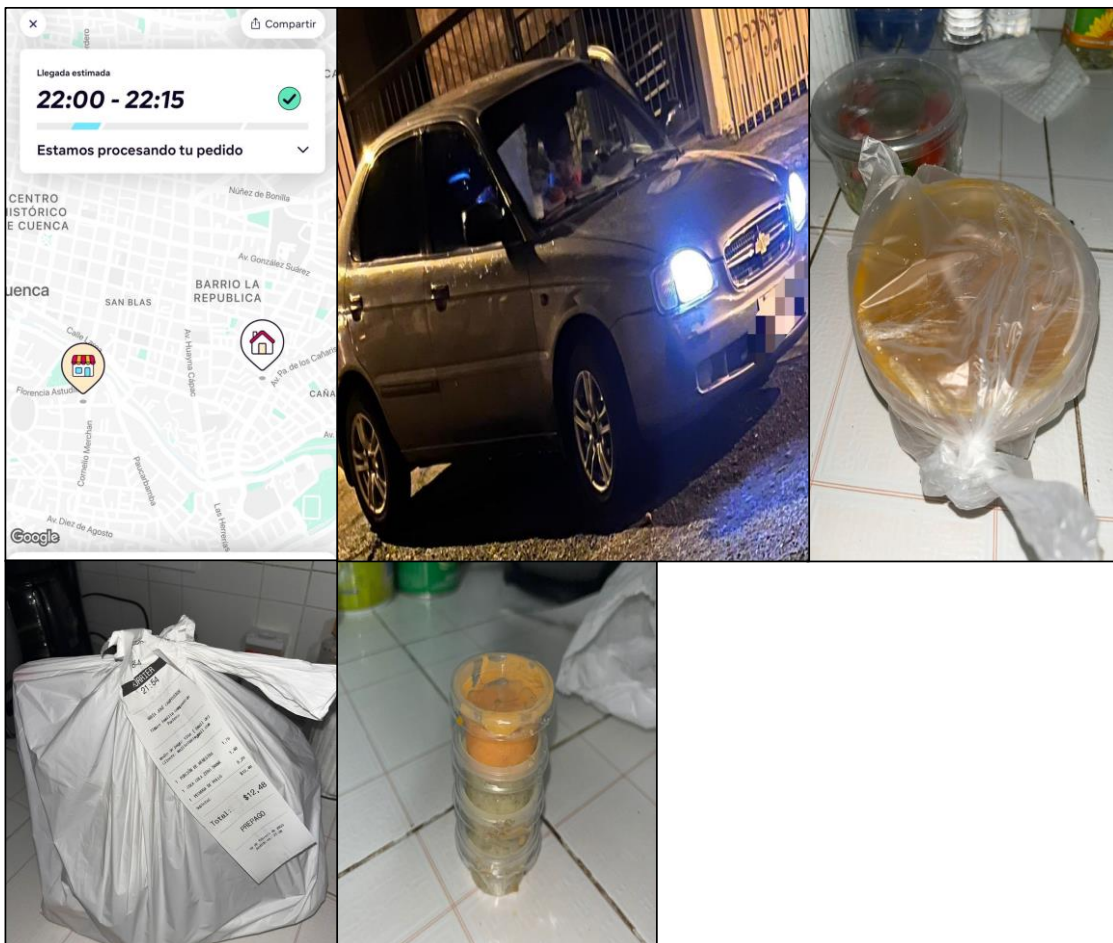
## Observación N°11: 1T-ES-BT-BT



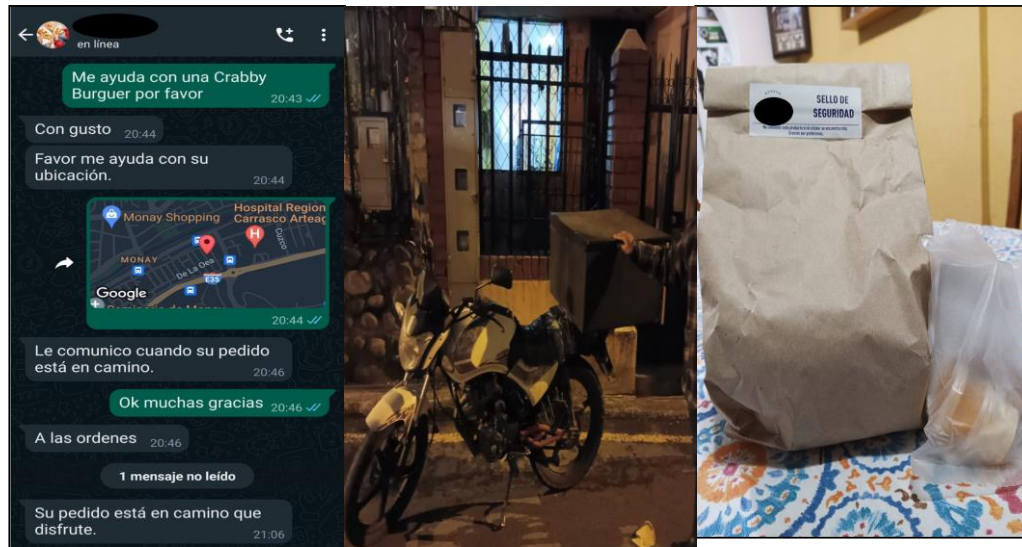
## Observación N°12: 1T-ES-BT-SL



## Observación N°13: 1T-ES-HC-HD



Observación N°14: 1T-CR-HC-CA



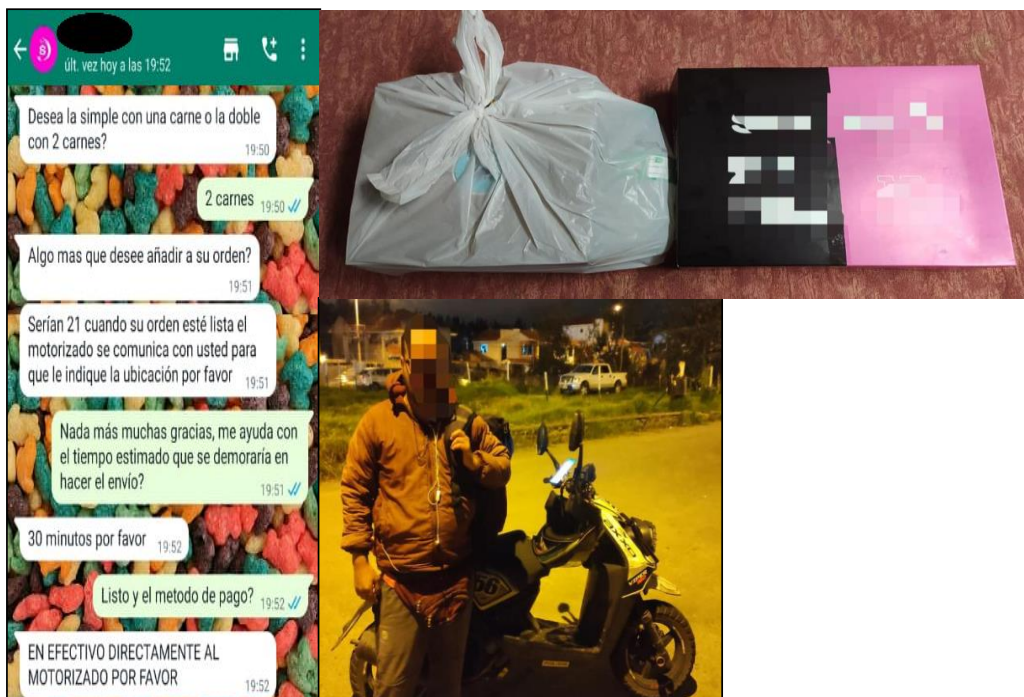
Observación N°15: 1T-CR-HC-RH



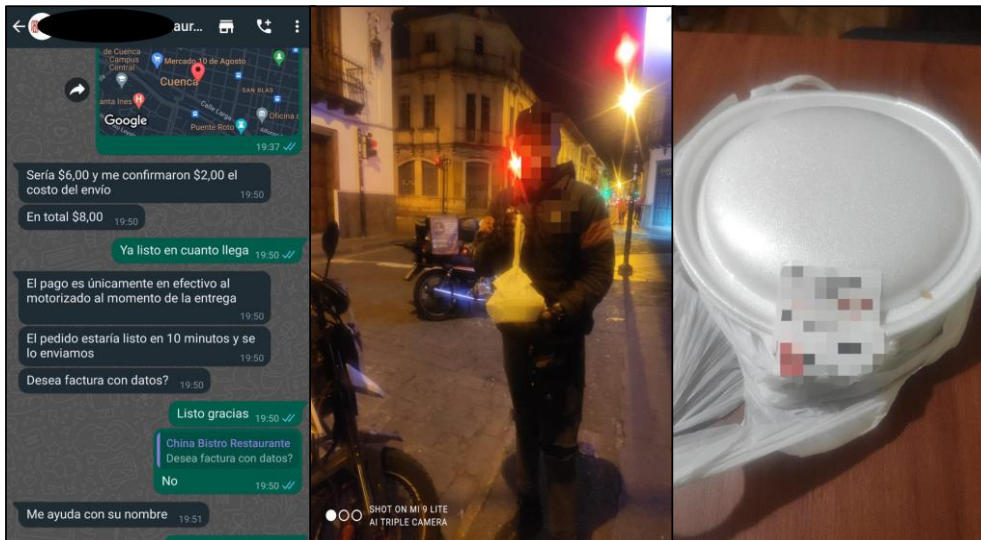
**Observación N°16: 2T-ES-SC-GH**



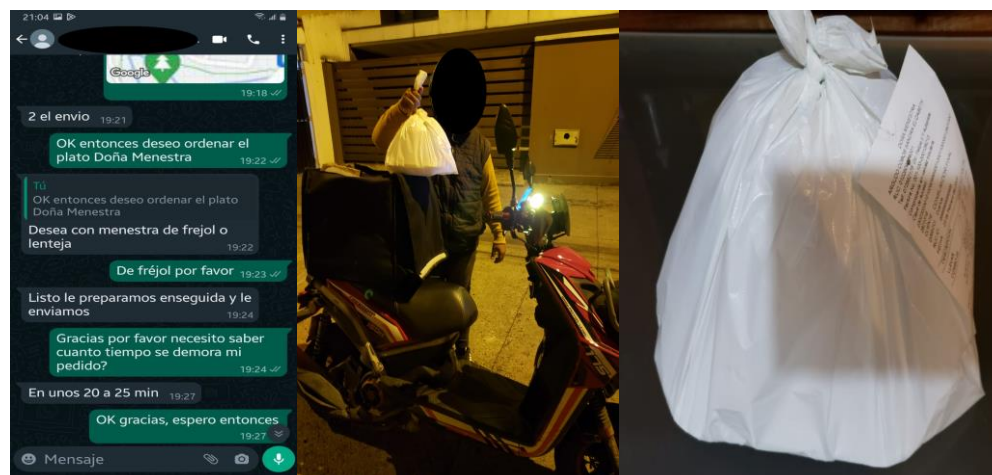
**Observación N°17: 2T-ES-SC-SS**



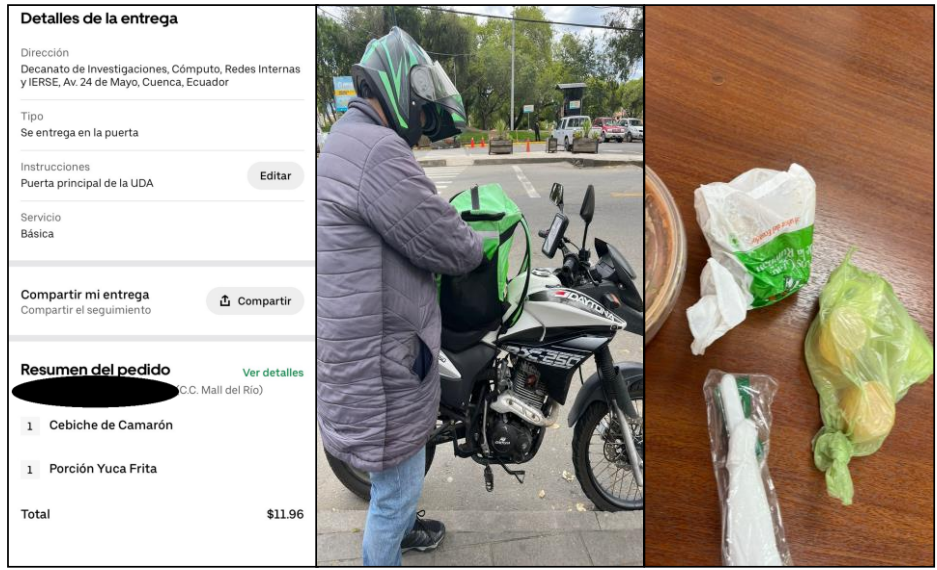
**Observación N°18: 2T-ES-SC-CB**



**Observación N°19: 2T-ES-YA-DM**



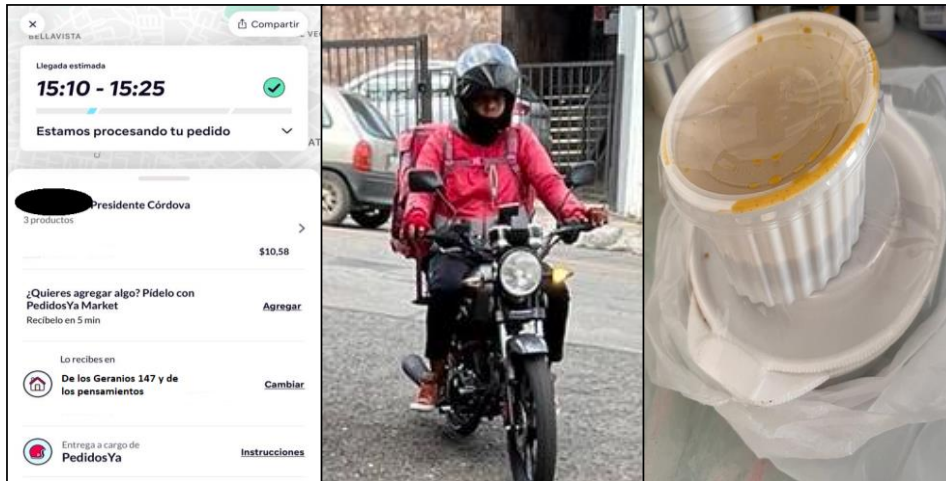
Observación N°20: 2T-ES-YA-CR



Observación N°21: 2T-CR-YA-TB



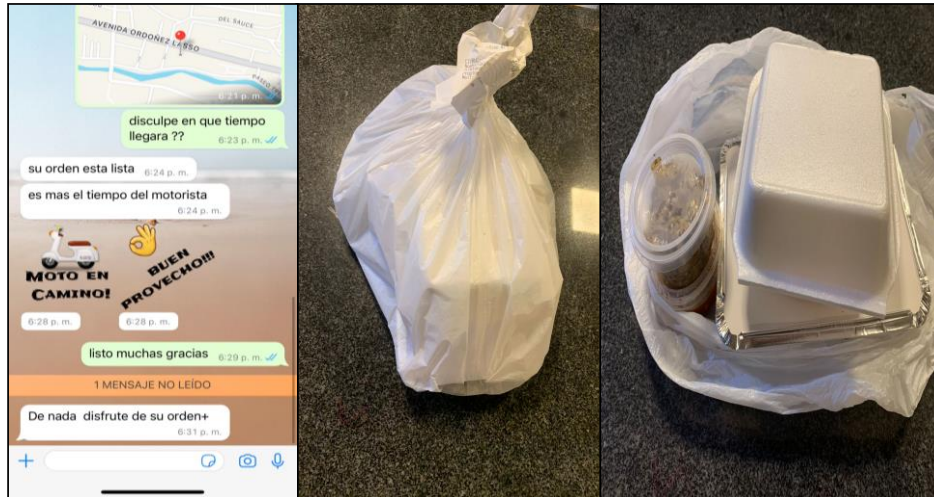
## Observación N°22: 2T-TP-SG-MA



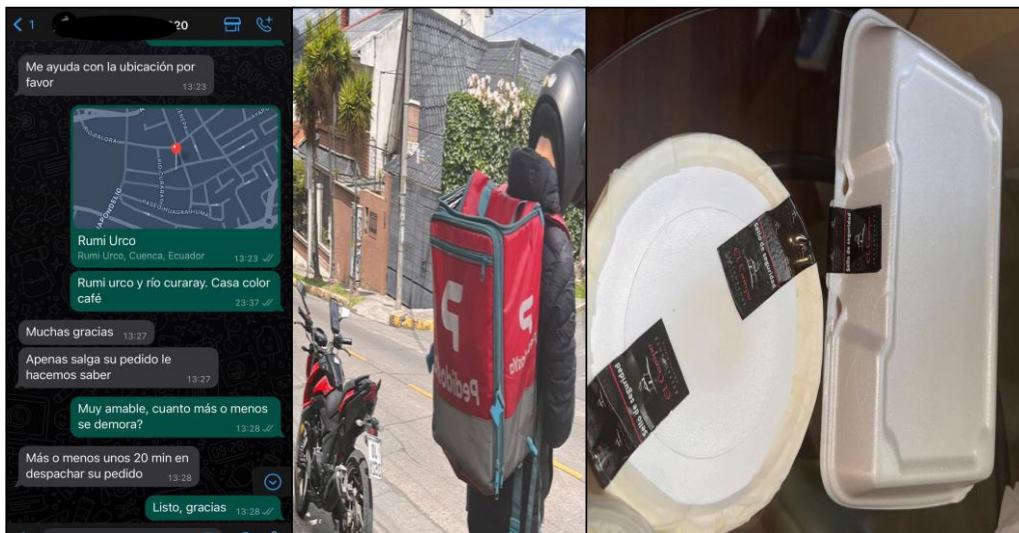
## Observación N°23: 2T-ES-SG-FB



Observación N°24: 2T-ES-SG-PM

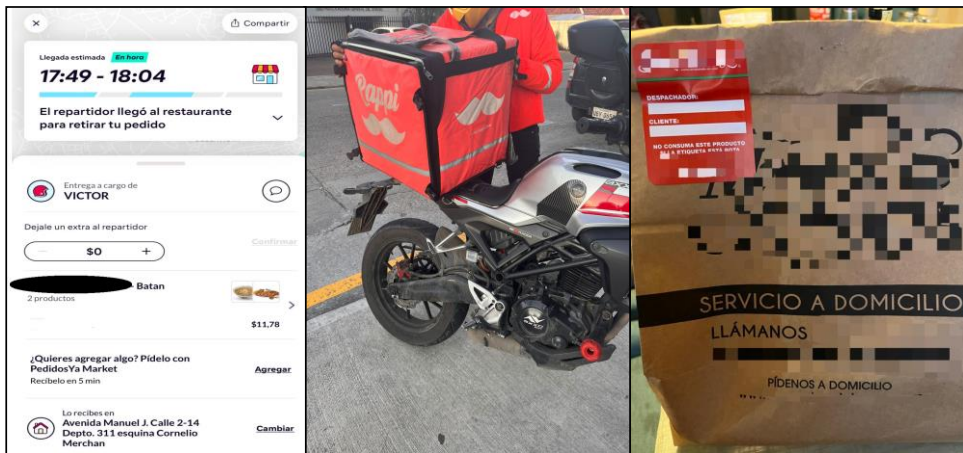


Observación N°25: 2T-TP-BT-CM

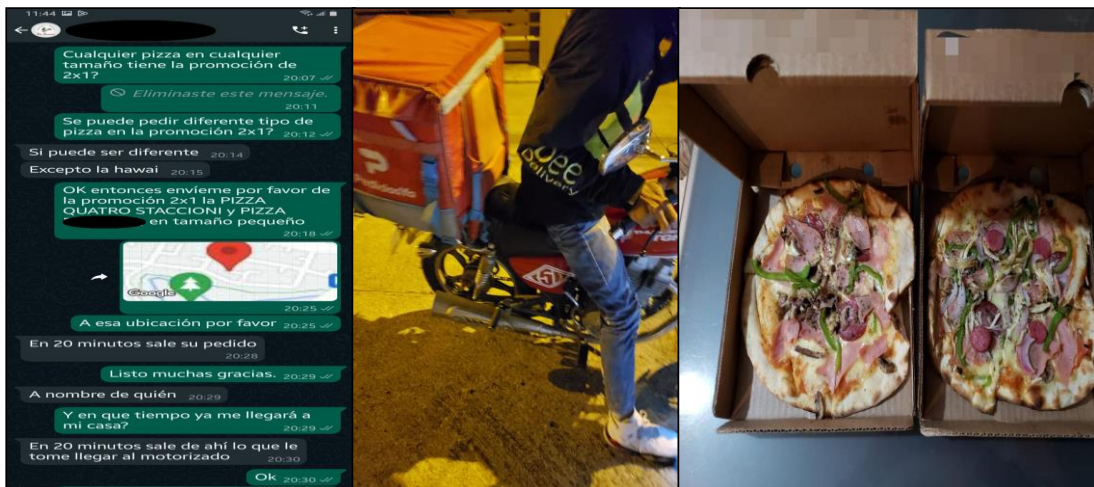




Observación N°26: 2T-ES-BT-MN



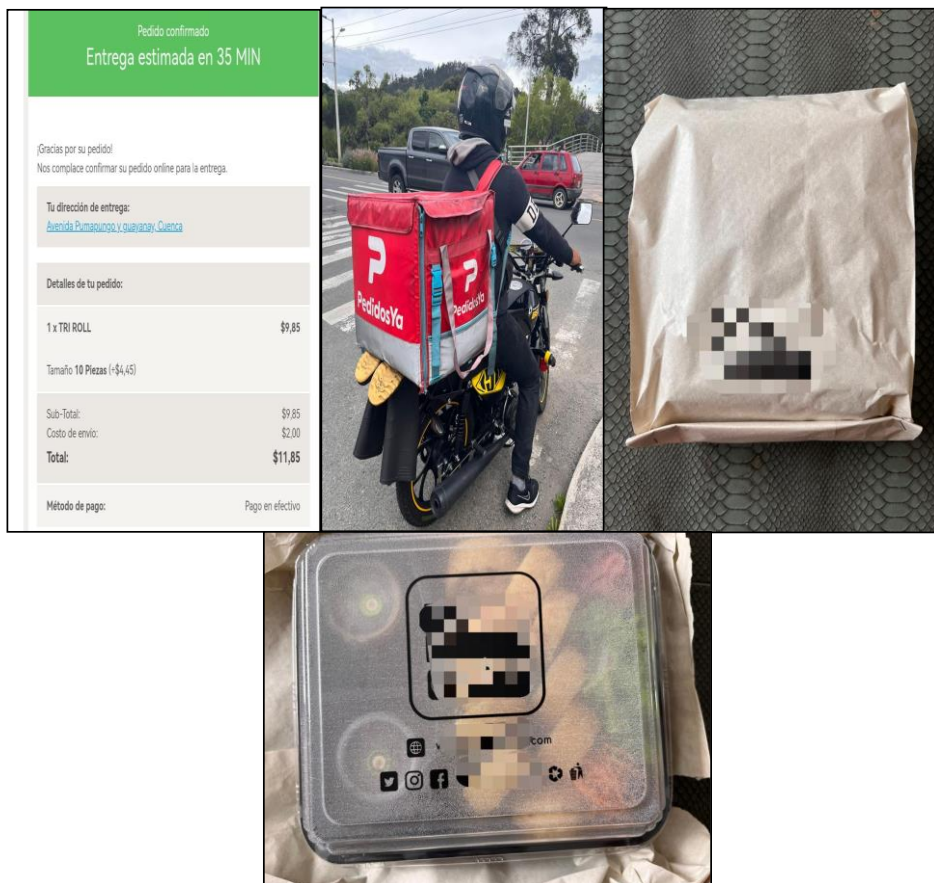
Observación N°27: 2T-ES-BT-FN



**Observación N°28: 2T-ES-HC-CM**



**Observación N°29: 2T-ES-HC-DF**



## Observación N°30: 2T-CR-HC-KC

