

Franklin Eduardo Benavides-Paspuezán; Cecilia Ivonne Narváez-Zurita

<https://doi.org/10.35381/r.k.v8i1.2486>

Incidencia social y económica de la pandemia: COVID-19 en establecimientos gastronómicos de Tulcán- Ecuador

Social and economic impact of the pandemic: COVID-19 in gastronomic establishments in Tulcán- Ecuador

Franklin Eduardo Benavides-Paspuezán
franklin.benavides.95@est.ucacue.edu.ec
Universidad Católica de Cuenca, Cuenca, Cuenca
Ecuador

<https://orcid.org/0000-0003-3156-037X>

Cecilia Ivonne Narváez-Zurita
inarvaez@ucacue.edu.ec
Universidad Católica de Cuenca, Cuenca, Cuenca
Ecuador

<https://orcid.org/0000-0002-7437-9880>

Recibido: 15 de octubre 2022
Revisado: 10 de diciembre 2022
Aprobado: 15 de enero 2023
Publicado: 01 de febrero 2023

Franklin Eduardo Benavides-Paspuezán; Cecilia Ivonne Narváez-Zurita

RESUMEN

La pandemia producida por el SARS-COVID-19 provocó que la economía ecuatoriana resulte directamente afectada. La actividad gastronómica fue uno de los sectores que mayor impacto negativo percibió. Se conoce que la crisis sanitaria desencadenó decenas de miles de personas fallecidas y el cierre cuantioso de negocios en el Ecuador. En el presente documento, el lector podrá informarse respecto de la incidencia que produjo la pandemia en el ámbito social y económico en los restaurantes de la ciudad de Tulcán en el año 2021. Para el cumplimiento de los objetivos se estableció como metodología el muestreo exploratorio no probabilístico y la recolección de datos mediante la aplicación de encuestas a los propietarios de establecimientos gastronómicos para determinar las estrategias que ellos utilizaron para afrontar la emergencia sanitaria, logrando así conocer los efectos positivos y negativos que dejó la misma.

Descriptor: Empresa; economía de la empresa; administración de empresas. (Tesoro UNESCO).

ABSTRACT

The pandemic produced by SARS-COVID-19 caused the Ecuadorian economy to be directly affected. The gastronomic activity was one of the sectors that perceived the greatest negative impact. It is known that the health crisis triggered tens of thousands of deaths and the large closure of businesses in Ecuador. In this document, the reader will be able to find out about the incidence that the pandemic produced in the social and economic field in the restaurants of the city of Tulcán in the year 2021. In order to fulfill the objectives, non-probabilistic exploratory sampling and data collection were established as a methodology by applying surveys to the owners of gastronomic establishments to determine the strategies they used to face the health emergency, thus managing to know the positive effects and Negatives that it left.

Descriptors: Enterprises; business economics; business management. (UNESCO Thesaurus).

Franklin Eduardo Benavides-Paspuezán; Cecilia Ivonne Narváez-Zurita

INTRODUCCIÓN

Cada vez es más difícil ignorar la repercusión negativa que tuvo el SARS-CoV-2 en la economía mundial. Este virus denominado COVID-19 tuvo su aparición en la ciudad de Wuhan en China, el cual posteriormente se propagó a nivel global, llegando a provocar una emergencia de salud de preocupación internacional, siendo declarada pandemia por la Organización Mundial de la Salud (OMS), el 11 de marzo de 2020. El reporte presentado por el Banco Mundial (2022) indica que la economía global en el año 2020, tuvo un decrecimiento de -3.4%. La comercialización de productos entre naciones se vio perjudicada por las medidas sanitarias que cada nación imponía en su respectivo territorio.

La sustitución tecnológica se puso firme durante la pandemia, lo que provocó el desplazamiento del trabajo humano. Bajo la perspectiva de Weller et. al (2019), afirma que la industria de restaurantes, entre otros, sufrieron mayor riesgo de sustitución de personal por equipamiento tecnológico. Con base en las cifras emitidas por el Banco Central del Ecuador (2021), se determinó que la industria más afectada por el COVID-19 fue la de alojamientos y servicios, la misma que sufrió una caída de 26,2% del valor agregado bruto. Al mismo tiempo, el estudio estima que debido a la pandemia se perdieron, 532359 empleos, la mayoría de ellos fueron en la actividad de alojamiento y servicios de comida. Esta información refleja el peso que posee la industria gastronómica en la economía del Ecuador y el interés por el cual se debe dar importancia y cuidado para no afectar al PIB del país.

Franklin Eduardo Benavides-Paspuezán; Cecilia Ivonne Narváez-Zurita

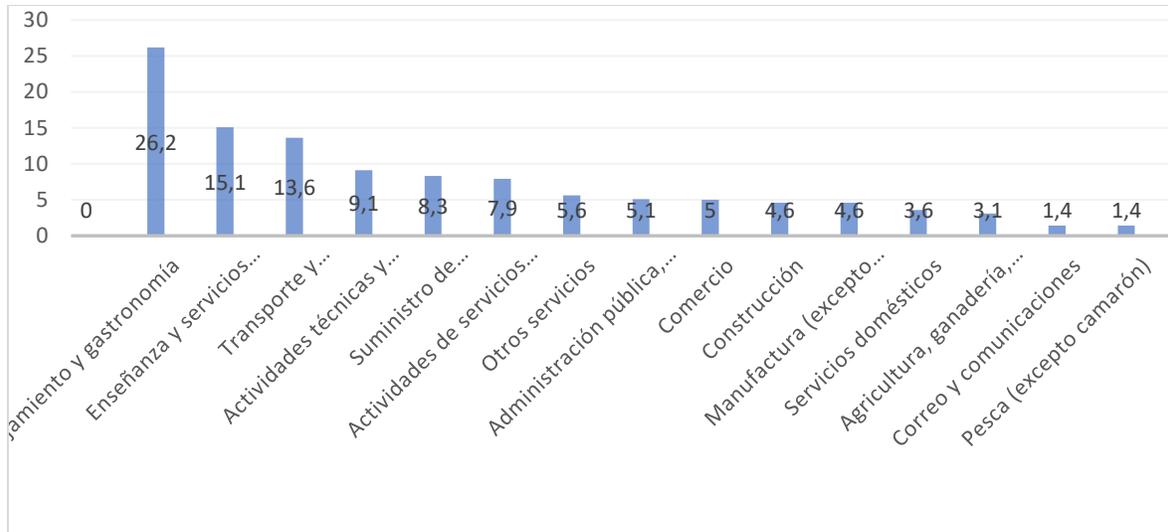


Figura 1. Impacto negativo COVID-19. Variación del VAB por industria.

Nota: La figura representa aquellas industrias que mayor afectación registraron como resultado del efecto del COVID-19 en las pérdidas netas, los resultados se presentan en tasas de variación del Valor Agregado Bruto (VAB). Fuente: Banco Central del Ecuador (2021)

En el año 2020 se emitió en el Ecuador el decreto 1052 por el cual se dispuso suspender el ejercicio del derecho a la libertad de tránsito, y el derecho a la libertad de asociación y reunión, para ello se tomó como medida el cierre de fronteras con Colombia y Perú, con la finalidad de prohibir la entrada y salida de personas que puedan ser portadoras del coronavirus.

El Comité de Operaciones de Emergencia Nacional (COE), en la resolución con fecha del 17 de diciembre, ordenó la apertura del puente internacional de Rumichaca para permitir la libre movilidad, tanto peatonal como vehicular, bajo el cumplimiento de las normas de bioseguridad que emitan las naciones involucradas. La disposición fue emitida gracias al avance del número de vacunados en los países de Ecuador y Colombia, permitiendo el libre tránsito de vehículos y personas particulares que estén con dos dosis de vacunación.

Franklin Eduardo Benavides-Paspuezán; Cecilia Ivonne Narváez-Zurita

Bajo este contexto, se plantea como problema de investigación el siguiente: ¿Cuál es la incidencia económica y social por la presencia de la pandemia por COVID-19 en la industria gastronómica de la ciudad de Tulcán en el año 2021?

En concordancia con lo antes indicado, la investigación tiene como finalidad identificar el impacto de la pandemia provocada por COVID-19 en los establecimientos gastronómicos de la ciudad de Tulcán, principalmente bajo la perspectiva económica y social.

Referencial teórico

Análisis de factores económicos y sociales que inciden en los emprendimientos gastronómicos

Actividad gastronómica

Es necesario relevar la importancia que tiene la gastronomía a nivel social y económico en una región. Según (Cardozo & Garzón, 2019), la gastronomía permite transmitir la cultura de la localidad que le precede, debido a que en los platos se plasma el estilo de vida y costumbres del lugar, emitiendo valor agregado a la experiencia percibida. Bajo la perspectiva de (Fusté-Forné, 2016), la gastronomía es un símbolo territorial, una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que define al ser humano con arraigo a un determinado lugar. Si algún problema llegase a incurrir dentro de una sociedad, este afectará significativamente a la industria gastronómica.

Innovación

En tiempos de constante cambios, la innovación juega un rol importante en la competencia de mercados. Es por ello por lo que, (Toniut, 2020), indica que la innovación empresarial es una fuente de ventaja competitiva para una organización, en la medida que responda a satisfacer las necesidades de los clientes, con una mejor performance que sus competidores. Para asegurar la ventaja competitiva de la empresa se debe orientar la organización hacia la innovación, ya que a los competidores les puede resultar

Franklin Eduardo Benavides-Paspuezán; Cecilia Ivonne Narváez-Zurita

más difícil imitar un nuevo sistema de actividad completo, que un único producto o proceso nuevo.

Las *startups* que representan pequeñas empresas de reciente creación, con alto potencial de innovador y tecnológico, vienen tomando gran relevancia en los últimos tiempos, de acuerdo con (Gravasa, 2018), los startups tienen un papel de suma importancia en las empresas, debido a que aportan significativamente en la economía y el desarrollo de las mismas y de la localidad donde están establecidas, siendo Brasil, Chile y Colombia las naciones que más han resaltado en la región.

Emprendimiento

En este sentido, (Martínez & Bañón, 2020), mencionan que frente a la crisis provocada por el COVID-19, se tiene que promover la investigación en emprendimiento con la finalidad de mejorar la regeneración económica de un país, y a su vez establecer políticas eficientes que beneficien a los emprendedores. Así mismo, (Ruiz et. al. 2017), manifiestan que el emprendimiento es objeto de interés gracias a que permite solucionar problemas sociales que las organizaciones gubernamentales no han podido resolver, sea en el sector público o en el mercado general. Es una salida independiente que ayuda con el aporte de generación de empleo y generación de fuentes económicas para la sociedad.

Desempleo

El Instituto Nacional de Estadística y Censos del Ecuador (2021), indica que existe un 5,7% de la población económicamente activa que se encuentra en desempleo, siendo las mujeres quienes en su mayoría han perdido sus fuentes de empleo.

Reactivación económica

En este sentido, (Márquez & Orihuela, 2021), indican que los gobiernos han tenido que implementar estrategias de reactivación para disminuir la crisis económica que percibe el entorno empresarial debido al aislamiento social obligatorio resultado de la pandemia por

Franklin Eduardo Benavides-Paspuezán; Cecilia Ivonne Narváez-Zurita

COVID-19. Con la finalidad de potenciar la reactivación económica en el Ecuador, se dispone la creación del Plan Nacional de Desarrollo 2021-2025, el cual aborda cuatro objetivos:

Objetivo 1: Incrementar y fomentar, de manera inclusiva, las oportunidades de empleo y las condiciones laborales.

Objetivo 2. Impulsar un sistema económico con reglas claras que fomente el comercio exterior, turismo, atracción de inversiones y modernización del sistema financiero nacional.

Objetivo 3: Fomentar la productividad y competitividad en los sectores agrícola, industrial, acuícola y pesquero, bajo el enfoque de la economía circular.

Objetivo 4: Garantizar la gestión de las finanzas públicas de manera sostenible y transparente. (Consejo Nacional de Planificación, 2021, pp6)

Socioeconómico

Por consiguiente, (Chaguay et. al., 2020), afirman que la pandemia por COVID-19 es el eje de una serie de problemas de carácter social y económico, afectando a todas las sociedades en general, debido al limitado acceso a bienes y servicios, conjuntamente con el alto nivel de desempleo producto del cierre de organizaciones públicas y privadas o ajustes administrativos.

METODOLOGÍA

La presente investigación se desarrolló en el marco del paradigma positivista. Al respecto, (Sáenz & Rodríguez, 2014), afirman que el paradigma positivista establece supuestos y permite medir los hallazgos desde la inmersión en el campo. En cuanto al alcance, este fue descriptivo, ya que la finalidad de la investigación consistió en exponer el impacto generado en los establecimientos gastronómicos en la ciudad de Tulcán como consecuencia de la pandemia por COVID-19

En el estudio se utilizó el método estadístico descriptivo para el procesamiento de datos recopilados a través de la técnica de la encuesta. La elaboración del instrumento de

Franklin Eduardo Benavides-Paspuezán; Cecilia Ivonne Narváez-Zurita

medición (cuestionario) se fundamentó en la revisión sistemática de la literatura. Se revisaron artículos científicos en bases de datos como Scopus, Redalyc, Scielo, Google Académico, Direct Science (Arribas, 2004).

La estructura del instrumento constó de 2 partes: en la primera se midieron los factores o dimensiones por escala de Likert de 5 opciones, siendo 1 totalmente en desacuerdo, 2 en desacuerdo, 3 ni de acuerdo ni en desacuerdo, 4 de acuerdo y 5 totalmente de acuerdo. Los ítems o variables observables se obtuvieron de la experiencia del investigador; y, en la segunda, se midieron las variables de control para caracterizar el perfil del sujeto de investigación.

El instrumento de medición se sometió a validación de contenido por consenso de expertos. Se seleccionó 3 jueces a quienes se les envió un formulario con los ítems y la definición del concepto de cada factor de investigación. Los jueces tuvieron 4 opciones. 1 irrelevante, 2 poco relevante, 3 relevante y, 4 muy relevante. Se obtuvo el promedio de las calificaciones. Los ítems mayores al promedio de 3 se quedaron en el instrumento y las variables observables iguales o menores a 3 se eliminaron, con lo que se obtuvo el instrumento de medición para prueba piloto. Al iniciar se presentaron 75 ítems, que posterior a la evaluación de los jueces quedaron establecidos 31 ítems para generar las preguntas de la encuesta.

Las unidades de análisis fueron los restaurantes localizados en la zona urbana de la ciudad de Tulcán. La investigación partió de una población finita de 226 sujetos de investigación identificados como dueños o administradores de los establecimientos gastronómicos de la ciudad de Tulcán, según el catastro Municipal del cantón Tulcán. El tamaño de la muestra ascendió a 142 personas, para este efecto se aplicó el muestreo probabilístico considerando un 95% de nivel de confianza y un 5% de error, con 2 desviaciones estándar.

Franklin Eduardo Benavides-Paspuezán; Cecilia Ivonne Narváez-Zurita

RESULTADOS

Se presentan los resultados de la investigación:

Género:

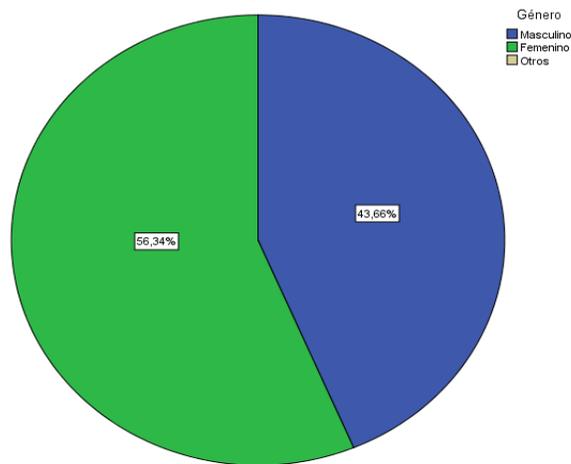


Figura 2. Resultados del género.

Fuente: Encuesta aplicada.

En la figura 2 se presentan los resultados de la variable género, siendo el femenino el de mayor predominio con el 56,34%. Esto quiere decir, que las mujeres son quienes ocupan la mayor cantidad de fuentes de empleo en los establecimientos gastronómicos.

Franklin Eduardo Benavides-Paspuezán; Cecilia Ivonne Narváez-Zurita

Edad:

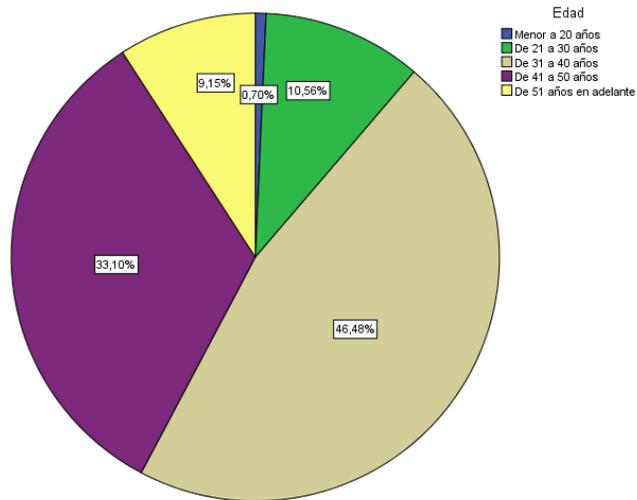


Figura 3. Resultados de edad.

Fuente: Encuesta aplicada.

Los sujetos de estudio se encuentran concentrados alrededor de los rangos de edad de 31 a 40 años y de 41 a 50 años en alrededor del 80% de la población de estudio.

Franklin Eduardo Benavides-Paspuezán; Cecilia Ivonne Narváez-Zurita

Instrucción:

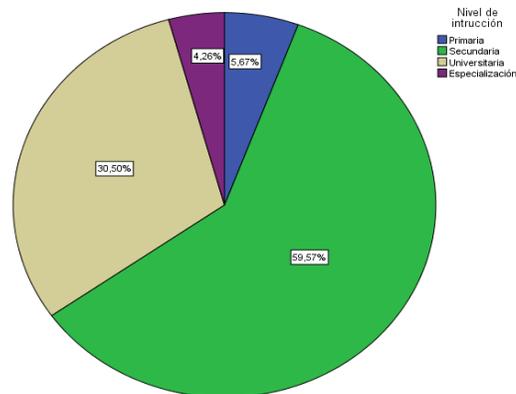


Figura 4. Resultados nivel de instrucción.

Fuente: Encuesta aplicada.

La figura 4 denota que la educación secundaria es el nivel de mayor predominio en los sujetos de investigación con un 59,57%, seguida por la universitaria con un 30,50%.

Franklin Eduardo Benavides-Paspuezán; Cecilia Ivonne Narváez-Zurita

Innovación:

Tabla 1.
Innovación

Pregunta	Resultado				
	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
1.- La innovación es parte fundamental de los establecimientos gastronómicos.	0,7%	4,23%	12,68%	38,73%	43,66%
2.- La innovación ayuda a mejorar los procesos de la cadena de producción.	0,00%	1,41%	14,08%	49,30%	35,21%
3.- La competencia utiliza métodos innovadores para sobresalir en el mercado.	4,23%	36,62	21,83%	34,51%	2,82%
4.- Considera que la innovación es imprescindible en procesos de reactivación económica local.	10,56%	14,08%	16,90%	35,92%	22,54%
5.- El establecimiento gastronómico trata de adoptar las diferentes tecnologías que usan otros establecimientos gastronómicos en el extranjero.	6,34%	30,99%	30,99%	27,46%	4,23%
6.- Percibe que es mejor utilizar procedimientos innovadores en la cadena de producción, en comparación con los procedimientos ancestrales.	14,79%	38,03%	19,01%	22,54%	5,63%

Fuente: Encuesta aplicada.

El 43,66% de los propietarios de los establecimientos gastronómicos, afirman que están totalmente de acuerdo respecto de que la innovación es parte fundamental de los restaurantes, debido a que hay que actualizar y ser creativos para mejorar la percepción y expectativa de los clientes.

Franklin Eduardo Benavides-Paspuezán; Cecilia Ivonne Narváez-Zurita

La mayoría de los representantes de los restaurantes de la ciudad de Tulcán están de acuerdo en que la innovación ayuda a potenciar en gran medida la cadena de producción que genera los restaurantes.

La presente investigación dedujo que los propietarios de los restaurantes consideran, en su mayoría, no estar de acuerdo respecto a que, los locales gastronómicos utilicen métodos innovadores para diferenciarse en el mercado competitivo.

La mayoría de propietarios de los restaurantes manifestó que es imprescindible la innovación para la reactivación económica de la ciudad de Tulcán. Con la ayuda de la innovación y otros procesos de que mejoren la actividad económica de la ciudad, se logrará la reactivación económica.

Se deduce que la gran mayoría de encuestados consideran que no tratan de utilizar tecnologías del extranjero en la parte productiva de los locales gastronómicos.

El 38,03% está en desacuerdo en utilizar estrategias innovadoras, en sustitución de los procedimientos ancestrales con los cuales han venido elaborando sus productos alimenticios durante mucho tiempo (Véase tabla 2).

Emprendimiento

Tabla 2.
Emprendimiento

Pregunta	Resultado				
	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
7.- Considera usted que ha incrementado los emprendimientos gastronómicos en la ciudad que reside durante tiempos de pandemia.	1,41%	6,34%	16,90%	38,03%	37,32%
8.- Considera usted que el empleo es un factor clave del emprendimiento.	1,41%	7,75%	32,39%	44,37%	14,08%
9.- Considera usted que el emprendimiento es fuente de innovación.	1,41%	19,72%	54,93%	17,61%	6,34%

Fuente: Encuesta aplicada.

Franklin Eduardo Benavides-Paspuezán; Cecilia Ivonne Narváez-Zurita

El 38,03% de los propietarios de los establecimientos gastronómicos ha percibido que hay un incremento de emprendimientos de establecimientos gastronómicos en la ciudad de Tulcán.

La mayoría de los sujetos de investigación afirmaron que están de acuerdo en que el empleo es factor clave del emprendimiento.

El 54,93% de los encuestados perciben ser neutrales con la afirmación de que el emprendimiento sea una fuente de innovación, considerando que no reúne requisitos para convencer positivamente su decisión.

Desempleo

Tabla 3.
Desempleo

Pregunta	Resultado				
	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
10.- Considera que la pandemia incrementó el desempleo en la ciudad.	0,07%	4,23%	15,49%	39,44%	40,14%
11.- Cree que el desempleo produjo un aumento de venta ambulante de productos gastronómicos.	4,39%	0,53%	26,06%	39,44%	29,58%
12.- Considera que la recesión económica provocó despidos en la industria gastronómica.	0,71%	3,52%	19,01%	46,48%	30,28%
13.- Considera que el desempleo provocó la disminución de la actividad productiva de las empresas gastronómicas.	0,00%	1,41%	9,86%	45,07%	43,66%
14.- Considera que el limitado acceso a financiamiento productivo aumenta al desempleo.	8,45%	28,17%	21,13%	40,14%	2,11%
15.- Considera que cuenta con el número adecuado de trabajadores	2,82%	16,90%	50,70%	23,24%	6,34%

Franklin Eduardo Benavides-Paspuezán; Cecilia Ivonne Narváez-Zurita

para satisfacer la demanda de mercado.					
16.- Considera que las políticas gubernamentales actuales han influenciado al desempleo de los ciudadanos.	0,00%	6,34%	26,76%	42,25%	24,65%

Fuente: Encuesta aplicada.

La mayoría de las personas encuestadas afirman que la pandemia producida por el SARS COVID-19 produjo el desempleo de muchas personas, debido a la crisis económica y social que se generó en todo el mundo.

La mayoría de encuestados opinan estar de acuerdo en la percepción de un incremento de puestos gastronómicos ambulantes en la ciudad de Tulcán, producto de la pandemia por el COVI-19.

Los dueños de los establecimientos gastronómicos afirman en su mayoría que la recesión económica que afrontó la ciudad de Tulcán causó despidos de personal laboral en los establecimientos gastronómicos.

El 45,07% de los sujetos de investigación del presente trabajo están de acuerdo que, por motivos de la pandemia, la actividad productiva de los establecimientos gastronómicos bajó en rendimiento.

El 40,14% de la población consultada está de acuerdo en que el desempleo tiene que ver directamente proporcional con el limitado acceso a financiamiento económico que presentó la pandemia por COVID-19.

El 50,7% de los representantes de los establecimientos gastronómicos no están de acuerdo ni en desacuerdo respecto del número de trabajadores para satisfacer la demanda de mercado.

Franklin Eduardo Benavides-Paspuezán; Cecilia Ivonne Narváez-Zurita

Reactivación económica

Tabla 4.

Resultados de las encuestas sobre la reactivación económica.

Pregunta	Resultado				
	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
17.- Percibe que existe reactivación económica en su localidad.	2,11%	12,68%	18,31%	50,00%	16,90%
18.- Incide positivamente su local gastronómico en la reactivación económica.	2,11%	16,20%	27,46%	40,85%	13,38%
19.- Considera que ha aumentado el nivel de usuarios a su establecimiento gastronómico.	4,23%	29,58%	38,73%	21,83%	5,63%

Fuente: Encuesta aplicada.

En la tabla 5, el 50% de los encuestados, considera que la reactivación económica va en buen camino en la ciudad de Tulcán, esto tiene que ver con el relajamiento de las restricciones sanitarias que anteriormente existían en el país.

El 40,85% de los encuestados opinaron que están de acuerdo en que el establecimiento gastronómico al cual representan, ayuda positivamente a la reactivación económica de la localidad.

El 38,73% de la población encuestada afirma estar neutrales respecto al aumento de clientes en los establecimientos gastronómicos, esto significa que no ha aumentado ni disminuido el flujo de la clientela.

Franklin Eduardo Benavides-Paspuezán; Cecilia Ivonne Narváez-Zurita

Tabla 5.

Resultados de las encuestas sobre la influencia social y económica de la pandemia en los restaurantes.

Pregunta	Resultado				
	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
20.- La pandemia por COVID-19 ha generado disminución de clientela en su establecimiento.	0,00%	0,00%	3,52%	34,51%	61,97%
21.- La pandemia por COVID-19 ha generado despido en los establecimientos gastronómicos.	2,11%	16,20%	27,46%	40,85%	13,38%
22.- La pandemia por COVID-19 ha motivado a los establecimientos gastronómicos a aplicar métodos de innovación en la cadena de producción.	0,71	3,52%	13,38%	45,07%	37,32%
23.- La pandemia por COVID-19 ha motivado a los establecimientos gastronómicos a mejorar en temas de sanitarios.	0,00%	2,82%	23,94%	42,25%	30,99%
24.- La pandemia por COVID-19 ha incrementado la actividad emprendedora.	0,00%	0,00%	2,82%	53,52%	43,66%
25.- La pandemia por COVID-19 ha mejorado su cadena de producción para competir en el mercado laboral.	0,69%	4,23%	12,68%	47,89%	34,51%
26.- La pandemia por COVID-19 ha cambiado la metodología de entrega de productos alimenticios a los clientes.	1,41%	13,38%	26,76%	42,96%	15,49%
27.- La pandemia por COVID-19 ha obligado a que utilice o perfeccione la difusión de sus servicios de forma digital.	2,11%	5,64%	11,97%	51,41%	28,87%
28.- La pandemia por COVID-19 ha motivado a incrementar conocimiento para el mejoramiento de la cadena de producción.	0,70%	3,52%	38,03%	40,85%	16,90%
29.- La pandemia por COVID-19 ha generado disminución anímica laboral del personal de trabajo.	1,41%	11,97%	21,83%	38,03%	26,76%

Franklin Eduardo Benavides-Paspuezán; Cecilia Ivonne Narváez-Zurita

30.- La pandemia por COVID- 19 ha generado el fallecimiento de algún empleado del restaurante.	95.07%	1,41%	0.00%	0.00%	3,52%
31.- La pandemia por COVID-19 ha generado una cultura de sanitización más responsable en el establecimiento.	0.00%	0.00%	2,11%	56,34%	41,55%

Fuente: Encuesta aplicada.

La mayoría de propietarios ha presenciado disminución de clientes en los establecimientos gastronómicos debido a la pandemia provocada por el COVID-19.

El 40,85% del total de encuestados está de acuerdo en afirmar que hay despidos de personal por motivo de la pandemia producida por el COVID-19 en la ciudad de Tulcán.

El 45,07% de los encuestados manifiestan que están de acuerdo que los establecimientos gastronómicos han aplicados métodos de innovación en la cadena de producción para mejorar los productos gastronómicos.

La mayoría de los representantes de los establecimientos gastronómicos afirman que están de acuerdo en el tema de que los restaurantes han mejorado las medidas sanitarias en comparación a tiempos anteriores a la pandemia.

El 53,52% del total de encuestados está totalmente de acuerdo en que la actividad emprendedora se vio impulsada por la presencia de la pandemia por COVID-19, denotando un crecimiento de emprendimientos gastronómicos en los últimos tiempos.

La mayoría de la población encuestada afirma estar de acuerdo que los establecimientos gastronómicos, han demostrado que mejorar la cadena de producción puede marcar la diferencia entre la competencia.

El 42,96% de la población encuestada opinan estar de acuerdo en que los restaurantes han implementado varios procesos y métodos para la entrega de productos finales al cliente, cumpliendo con las estrictas normas sanitarias.

El 51,41 de la población encuestada afirma que los establecimientos gastronómicos han tenido que recurrir a la tecnología para difundir sus productos y servicios, y realizar publicidad de manera digital.

Franklin Eduardo Benavides-Paspuezán; Cecilia Ivonne Narváez-Zurita

La mayoría de los encuestados afirman que el personal del restaurante ha tenido que actualizar o incrementar conocimientos para mejorar la cadena productiva y enfrentar la crisis provocada por el COVID-19.

La mayoría de la población encuestada afirma que el personal de trabajo ha sufrido disminución anímica para laborar, debido al temor que se infundió en tiempos de pandemia.

El 95,07% de los encuestados manifestaron estar en total desacuerdo con la pregunta de; si algún miembro del personal laboral del restaurante ha fallecido durante la pandemia, lo que significa que no tuvieron compañeros de labor que murieron por el COVID 19. El 3,52% de los encuestados confirmaron que algún miembro del equipo de trabajo ha fallecido por COVID-19.

La mayoría de los encuestados están totalmente de acuerdo en que los establecimientos gastronómicos han adquirido una cultura más rigurosa respecto al aseo y sanitización de los restaurantes.

DISCUSIÓN

De los resultados obtenidos en la investigación se procede a deducir que la mayoría de las personas que son propietarias o están gerenciando los establecimientos gastronómicos, poseen una edad relativa de 31 a 40 años, y no existe una diferencia considerable entre distinción de género entre quienes administran los restaurantes.

La innovación es una cualidad de los establecimientos gastronómicos que resistieron la crisis económica producida por el COVID-19, y los propietarios consideran que la innovación es parte fundamental para que la cadena de producción genere mejores productos que son percibidos por el cliente, ayudando a impulsar la reactivación económica de la ciudad de Tulcán. Sin embargo, a pesar de que (Toniut, 2020), considera que la innovación empresarial es fuente de ventaja competitiva, los representantes de los establecimientos gastronómicos tienen dividido su criterio de utilizar o no esta

Franklin Eduardo Benavides-Paspuezán; Cecilia Ivonne Narváez-Zurita

herramienta, debido a que algunos restaurantes prefieren la utilización de procedimientos ancestrales en la elaboración de sus productos gastronómicos.

Tomando en cuenta la presencia de la pandemia en la ciudad de Tulcán, la competencia gastronómica se ha incrementado. Según reporte de la Alianza para el Emprendimiento y la Innovación (2021), los emprendimientos en el Ecuador se elevaron 4,7% en comparación al anterior año. Esta información es corroborada por parte de la percepción que los dueños de los establecimientos gastronómicos brindaron a la encuesta de investigación. Se puede apreciar que en la ciudad de Tulcán hay un incremento de locales gastronómicos en las calles principales como la Av. Brasil, Av. Coral, Av. Manabí, Av. Tulcanaza, calle Bolívar, entre otras.

Por su parte, (Zambrano & Ordeñana, 2020), indican que la mayoría de los emprendedores están motivados a realizar los emprendimientos por la escasez de empleo que existen en el país, más aún cuando la pandemia incrementó el nivel de desempleo en el Ecuador. Como resultado del desempleo y falta de oportunidades laborales, las personas optaron por crear su propio negocio, sea de manera formal o informal, para hacer frente a la crisis económica, se ha evidenciado que los nuevos emprendimientos, poseen innovación para diferenciarse de la competencia y ganar la preferencia de los clientes.

Según datos proporcionados por el INEC (2019) el Ecuador registra un desempleo de 3,8%, momentos antes de la aparición de la crisis sanitaria. Para mediados del año 2020 se reporta un desempleo de 13,3%, producto de que fue el tiempo en el cual el COVID-19 estaba presente en el país. El INEC (2021) reporta el desempleo de 5,2%, lo que indica que hay un número de personas que volvieron a tener un puesto de trabajo. La mayoría de propietarios manifestaron que el sector gastronómico resultó fuertemente afectado por la pandemia.

La aplicación de decretos ejecutivos y resoluciones tomadas por las autoridades de control sanitario para frenar la pandemia, provocó el cierre de establecimientos de atención al público. Sin embargo, a los locales que expendían alimentos o productos de

Franklin Eduardo Benavides-Paspuezán; Cecilia Ivonne Narváez-Zurita

primera necesidad se les autorizó su funcionamiento bajo fuertes medidas de bioseguridad y en determinados horarios. Esto provocó que la comercialización de sus productos tenga un declive y el personal laboral de los establecimientos fue afectado, debido a que no trabajan la totalidad de las horas laborales, o había un excedente de personal para la producción de los productos gastronómicos vendidos. Dando como resultado el despido de empleados de varios locales gastronómicos.

La decodificación de la información que se aplicó la encuesta a los propietarios de los establecimientos gastronómicos indica que el desempleo provocó recesión económica en la ciudad de Tulcán, e incrementó la venta ambulante de productos gastronómicos, fomentando a la informalidad, pero, dando inicios al emprendimiento. La falta de accesibilidad para obtener préstamos económicos ha provocado que los propietarios de los restaurantes no puedan acceder a esta actividad y no les sea posible invertir en los negocios. Cuentan que deben endeudarse con los establecimientos financieros para cubrir porcentaje del salario de empleados o pago a proveedores, y cuando no se puede acceder a ellos, optan por el despido de trabajadores.

La mayoría de los propietarios de los establecimientos afirman que hubo reactivación económica en Tulcán durante el año 2021. La relajación de medidas dispuestas por parte de las autoridades de control de salud hacia la población ha permitido el comienzo de una reactivación económica en todo el país. Según (Jaramillo & Montoya, 2021), la aplicación de vacunas para combatir los efectos causados en la población ha bajado los índices de hospitalización y reducido el índice de mortalidad.

A pesar de haber indicios de reactivación económica, los propietarios afirman que la afluencia de clientes a los establecimientos gastronómicos no ha mejorado ni ha empeorado, denotando que aún falta tiempo para percibir una reactivación económica presente en la ciudad de Tulcán. Los problemas políticos han afectado el despliegue de la reactivación económica, lo que es mal visto por las personas que trabajan en la actividad gastronómica.

Franklin Eduardo Benavides-Paspuezán; Cecilia Ivonne Narváez-Zurita

Con la información antes expresada, los propietarios de los establecimientos indican que debido a la presencia del COVID-19, en tiempos de pandemia tuvieron una reducción de clientela, específicamente en el año 2021, sin embargo, hubo una mejoría en el año 2022. La pandemia obligó a que varios establecimientos gastronómicos opten por el despido de personal para reducir la masa salarial.

La pandemia cambió la manera tradicional del servicio entre los locales gastronómicos con los clientes. Debido a las restricciones de movilidad que existía en tiempos de pandemia, se utilizó la tecnología para dar a conocer los productos ofertados en los locales gastronómicos, empezaron a utilizar plataformas digitales o mejoraron su uso, para competir en el mercado.

Respecto al tema sanitario, los restaurantes tomaron especial énfasis a las normas de bioseguridad para garantizar la salubridad de su servicio y los productos con el cliente. La cadena de procesamiento de alimentos tuvo que cambiar y ser más salubre, los restaurantes implementaron protocolos de sanitización, el uso de gel, alcohol y mascarilla son obligatorios en la jornada laboral para todas las personas en el establecimiento gastronómico.

En la parte social, la presente investigación indica que los trabajadores de los restaurantes tuvieron que mejorar los conocimientos respecto a la manipulación salubre de alimentos y el procesamiento, para entregar productos de calidad y cumpliendo los requerimientos sanitarios.

Enfrentar la crisis sanitaria provocó estrés laboral por el temor a contraer el virus y afectar la salud. Esto indujo un bajo rendimiento y la ansiedad laborales se incrementó (Cudris et al. 2020), afirman que la pandemia provocó ataques de pánico en el personal laboral de las empresas por temor a la muerte.

Al indagar si algún miembro del personal laboral de los establecimientos investigados ha fallecido, el 3,52% de los representantes de los restaurantes encuestados afirmaron positivamente. Es un porcentaje bastante bajo, por lo que las medidas sanitarias

Franklin Eduardo Benavides-Paspuezán; Cecilia Ivonne Narváez-Zurita

implementadas en los locales gastronómicos fueron de mucha ayuda para combatir la propagación del virus y disminuir la mortalidad.

CONCLUSIONES

La pandemia provocada por el SARS COVID- 19 afectó gravemente la economía en los establecimientos productivos de la ciudad de Tulcán. En el inicio de la pandemia provocó despidos de personal y cierre de establecimientos que no pudieron afrontar la pandemia debido a las restricciones que se implementaron para frenar la pandemia.

Resultado del desempleo de personas en anteriores trabajos, tuvieron la oportunidad de optar por el emprendimiento, en específico del sector gastronómico. Los establecimientos gastronómicos en la ciudad de Tulcán fueron en aumento y la competencia tuvo que establecer procesos de innovación para diferenciarse de sus similares. Entre las mejoras de producción, se puede evidenciar el progreso del control sanitario, la cadena de producción para elaborar los productos tuvo varios procesos de controles de calidad. Esto conllevó a la profesionalización y capacitación del talento humano en los restaurantes, mejorando así la cultura social del equipo de trabajo.

La recesión económica de la ciudad de Tulcán fue frenada por el auge de emprendimientos gastronómicos que ayudó a la dinamización de la economía, debido a la creación de nuevas fuentes de empleo y la innovación que tuvieron que implementar en los restaurantes para competir y mantenerse en el mercado económico. Que, según argumento de los consultados, dedujeron que la recesión económica va en declive y la creación de empleo va en aumento debido a los emprendimientos de gastronomía que se generaron en tiempo de pandemia.

FINANCIAMIENTO

No monetario.

Franklin Eduardo Benavides-Paspuezán; Cecilia Ivonne Narváez-Zurita

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Católica de Cuenca; por motivar el desarrollo de la investigación.

REFERENCIAS CONSULTADAS

- Alianza para el Emprendimiento y la Innovación. (2021). *Informe de Actividades AEI 2020 – 2021* [AEI Activity Report 2020 – 2021]. <https://www.aei.ec/informe-actividades-aei-2020/>
- Arribas, C. (2004). Diseño y validación de cuestionarios [Design and validation of questionnaires]. *Matronas Profesión*, 5(17), pp. 1-7.
- Banco Mundial. (2022). *Perspectivas económicas mundiales* [World Economic Outlook]. Obtenido de <https://www.bancomundial.org/es/publication/global-economic-prospects>.
- Cardozo, S., & Garzón, j. D. (2019). *La importancia e investigación de la gastronomía y sus ramas* [The importance and research of gastronomy and its branches]. Recuperado de <https://acortar.link/3tcO5m>
- Chaguay, S. L., Galeas, R. R., & Chaguay, L. A. L. (2020). Desempleo en tiempos de COVID-19: Efectos socioeconómicos en el entorno familiar [Unemployment in times of COVID-19: Socioeconomic effects on the family environment]. *Journal of Science and Research: Revista Ciencia e Investigación*, 5(4), 187-197.
- Cudris-Torres, L., Barrios-Núñez, Á., & Bonilla-Cruz, N. J. (2020). Coronavirus: epidemia emocional y social [Coronavirus: emotional and social epidemic]. Recuperado de https://www.revistaavft.com/images/revistas/2020/avft_3_2020/12_coronavirus.pdf
- Fusté-Forné, Francesc. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario [Landscapes of culture: gastronomy and culinary heritage]. *Dixit*, 24(1), 4-16.
- Gavasa, J. (2018). Best Cities to Create a Startup in Latin America, Panamerican Word, 2018. Recuperado de: <https://n9.cl/71t42>
- INEC. (2019). *Encuesta nacional de Empleo, Desempleo y Subempleo 2019* [National Survey of Employment, Unemployment and Underemployment 2019]. Recuperado de <https://n9.cl/tph54>

Franklin Eduardo Benavides-Paspuezán; Cecilia Ivonne Narváez-Zurita

- INEC. (2020). Encuesta Nacional de Empleo, Desempleo y Subempleo Telefónica, mayo - junio 2020 [National Survey of Employment, Unemployment and Underemployment 2019]. Recuperado de <https://n9.cl/sv0yy>
- INEC. (2021). Encuesta Nacional de Empleo, Desempleo y Subempleo 2021 [National Survey of Employment, Unemployment and Underemployment 2021]. Recuperado de <https://n9.cl/hpwrh>
- Jaramillo, J. E., & Montoya, S. P. (2021). Políticas públicas de vacunación contra el COVID-19 en el Ecuador en el periodo enero-agosto 2021 [Public vaccination policies against COVID-19 in Ecuador in the period January-August 2021]. *CIENCIAMATRIA*, 7(3), 19-47.
- Márquez, R. E., & Orihuela, G. A. (2021). *Medidas de reactivación económica en tiempos de COVID-19 y su incidencia en la liquidez de la Empresa Representaciones y Servicios M&V SRL, Chimbote-2020* [Economic reactivation measures in times of COVID-19 and their impact on the liquidity of the Company Representaciones y Servicios M&V SRL, Chimbote-2020]. <https://hdl.handle.net/20.500.12692/85643>
- Martínez, C. N., & Bañón, A. R. (2020). Emprendimiento en épocas de crisis: Un análisis exploratorio de los efectos de la COVID-19 [Entrepreneurship in times of crisis: An exploratory analysis of the effects of COVID-19]. *Small Business International Review*, 4(2), 53-66.
- Ruiz, J. M. C., Jurado, E. B., Moral, A. M., Uclés, D. F., & Viruel, M. J. M. (2017). Medición del impacto social y económico: políticas públicas de emprendimiento en Andalucía [Measuring the social and economic impact: public entrepreneurship policies in Andalusia]. *CIRIEC-España, revista de economía pública, social y cooperativa*, (90), 75-102.
- Sáenz, K. & Rodríguez, K. (2014). Habilidades investigativas. Métodos y técnicas cualitativas y cuantitativas aplicables a la investigación en ciencias sociales [Investigative skills. Qualitative and quantitative methods and techniques applicable to social science research]. México D. F., Tirant humanidades.
- Toniut, H. R. (2020). El uso del modelo de negocio para la innovación empresarial: Aportes de los principales autores [The use of the business model for business innovation: Contributions of the main authors]. *Palermo Business Review*, (22), 139-156.

Franklin Eduardo Benavides-Paspuezán; Cecilia Ivonne Narváez-Zurita

Weller, J., Gontero, S., & Campbell, S. (2019). Cambio tecnológico y empleo: una perspectiva latinoamericana. Riesgos de la sustitución tecnológica del trabajo humano y desafíos de la generación de nuevos puestos de trabajo [Technological change and employment: a Latin American perspective. Risks of technological substitution of human labor and challenges of generating new jobs]. Recuperado de <https://n9.cl/i6q4u>

Zambrano, J., & Ordeñana, X. (2020). Global Entrepreneurship Monitor. Recuperado de <https://n9.cl/y4p3a>

©2023 por los autores. Este artículo es de acceso abierto y distribuido según los términos y condiciones de la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>).