



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS  
CARRERA DE GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO**

**TEMA DEL ENSAYO**

**ESTABLECIMIENTO DE RESTAURACIÓN EN EL SECTOR MALECÓN DE  
BALLENITA FRENTE A LA PANDEMIA.**

**COMPONENTE PRÁCTICO DEL EXÁMEN COMPLEXIVO PREVIO A LA  
OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE**

**LICENCIADO EN GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO**

**AUTOR:**

Javier José Delgado Torres

**PROFESOR GUÍA:**

Ing. Jessica S. Linzán Rodríguez, MSc.

**LA LIBERTAD – ECUADOR**

**2022**

## **APROBACIÓN DEL PROFESOR GUÍA**

En mi calidad de Profesor Guía del Ensayo titulado, “ **ESTABLECIMIENTO DE RESTAURACIÓN EN EL SECTOR MALECÓN DE BALLENITA FRENTE A LA PANDEMIA.**” elaborado por el Sr. **Javier José Delgado Torres** , de la Carrera Gestión y Desarrollo Turístico de la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Península de Santa Elena, previo a la obtención del título de Licenciado en Gestión y Desarrollo Turístico, con la modalidad exámen complejo, me permito declarar que luego de haber dirigido científicamente y técnicamente su desarrollo y estructura final del trabajo, este cumple y se ajusta a los estándares académicos y científicos, razón por la cual la apruebo en todas sus partes.

Atentamente



Ing. Jessica S. Linzán Rodríguez, MSc.

**PROFESOR GUÍA**

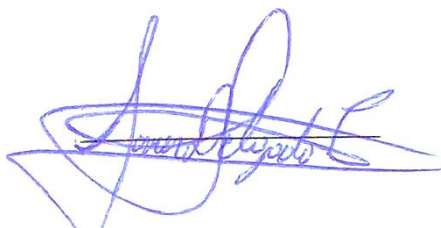
## DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD

El presente trabajo de Titulación denominado **“ESTABLECIMIENTO DE RESTAURACIÓN EN EL SECTOR MALECÓN DE BALLENITA FRENTE A LA PANDEMIA”** elaborado por el Sr. **Javier José Delgado Torres**, declaro que la concepción, análisis y resultados son netamente originales, que aportan a la actividad científica, educativa, empresarial y administrativa.

### **Transferencia de los derechos autorales.**

Declaro que, una vez aprobado el trabajo de investigación otorgado por la facultad de Ciencias Administrativas, Carrera de Gestión y Desarrollo Turístico, pasan a tener los derechos autorales correspondientes, convirtiéndose exclusivamente propiedad de la Universidad Estatal Península de Santa Elena y su reproducción total o parcial en su versión original o en otro idioma será prohibido en cualquier instancia.

Atentamente



Javier José Delgado Torres

0929508315

C.I

## AGRADECIMIENTO

Expreso mi especial agradecimiento a Dios, mi pilar fundamental, por darme la sabiduría y permitirme cumplir todos mis anhelos, a la Universidad Estatal Península de Santa Elena por la etapa de aprendizaje y nuevas enseñanzas, a los docentes de la carrera de Gestión y Desarrollo Turístico, por haberme compartido sus conocimientos y experiencias académicas. Además, agradecer a mi docente tutor la Ing. Jessica S. Linzán Rodríguez, MSc. por compartir su conocimiento profesional y la paciencia brindada en el desarrollo de este ensayo de titulación y por último a mis padres y hermanos que son mi fortaleza para cumplir cada meta propuesta.

*Javier José Delgado Torres*

## **DEDICATORIA**

Dedico este trabajo principalmente a mi mamá y papá, quienes son los que me dan fortaleza para solucionar con ahínco los obstáculos que se me presenten en la vida y estar siempre ayudándome a la continuidad de mis estudios, así mismo a mis hermanos que son mi inspiración para que me supere cada día.

De igual manera quiero agradecer a la Sra. Vilma Navarrete, al Sr. Fernán Huaman y a mis amigos allegados, quienes me han brindado su cariño y apoyo incondicional en este trayecto estudiantil.

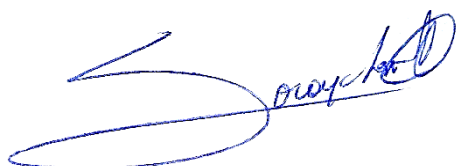
*Javier José Delgado Torres*

**TRIBUNAL DE GRADO**


Lcda. María F. Alejandro Lindao, MBA.  
**DECANA DE LA FACULTAD DE  
CIENCIAS ADMINISTRATIVAS**



Lcda. Tannia K. Aguirre Suárez, MSc.  
**DIRECTORA DE LA CARRERA DE  
GESTIÓN Y DESARROLLO  
TURÍSTICO**



Ing. Jessica S. Linzán Rodríguez, MSc.  
**DOCENTE TUTOR**



Lcda. Narcisa B. Vásquez Farfán, MSc.  
**DOCENTE ESPECIALISTA**



Ab. Víctor M. Coronel Ortiz, MSc.  
**SECRETARIO GENERAL**

## ÍNDICE GENERAL

APROBACIÓN DEL DOCENTE TUTOR .....	I
DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD .....	II
AGRADECIMIENTO .....	III
DEDICATORIA .....	IV
TRIBUNAL DE GRADO .....	V
Índice General .....	VI
Índice de Tablas .....	VIII
Índice de Gráficos .....	IX
Índice de Cuadros .....	X
Índice de Anexos .....	X
RESUMEN .....	XI
ABSTRACT .....	XII
Introducción .....	XIII
Objetivo General: .....	XIV
Objetivos específicos: .....	XIV
Capítulo I .....	1
1.1. Marco Teórico .....	1
1.1.1. Tesis Nacionales .....	1
1.1.2. Tesis/ Artículos Científicos Internacionales .....	3
1.2 Desarrollo de Teorías y Conceptos .....	5
1.2.1. Establecimiento de restauración: .....	5
1.2.2. Restauración gastronómica: .....	5
1.2.3. Turismo Gastronómico: .....	5
1.2.4. Turista gastronómico: .....	6
1.2.5. Bioseguridad .....	6
1.2.6. Normativa .....	6

1.2.7. <i>Pandemia</i> .....	6
Capítulo II.....	7
2.1. Materiales y Métodos .....	7
2.1.1. <i>Tipo de investigación</i> .....	7
2.1.2. <i>Método de investigación</i> .....	7
2.1.3. <i>Tipo de Muestreo</i> .....	8
2.1.4. <i>Diseño y recolección de datos</i> .....	8
Capítulo III.....	10
3.1 Análisis e interpretación de Resultados.....	10
3.1.1. <i>Análisis e interpretación de encuesta a Prestadores de Servicios gastronómico</i> .....	10
Conclusiones.....	21
Recomendaciones .....	22
Bibliografía .....	23
Anexos .....	26
4.1. Evidencia Fotográfica.....	26
4.2. Modelo de Encuesta.....	30



**ÍNDICE DE TABLAS**

Tabla 1 Género _____	10
Tabla 2 Edad _____	11
Tabla 3 ¿El establecimiento estuvo preparado para afrontar la crisis sanitaria? _____	11
Tabla 4 ¿En promedio qué tiempo usted se ha dedicado a la prestación de servicio de comida en el sector Malecón de Ballenita? _____	13
Tabla 5 ¿En promedio cuantos clientes ingresan a su establecimiento? _____	14
Tabla 6 ¿Cómo se vio afectado su establecimiento durante la emergencia sanitaria? _____	15
Tabla 7 ¿Cuántos empleados tenía antes de la pandemia del covid-19? _____	16
Tabla 8 ¿Cuántos empleados cuenta actualmente su establecimiento? _____	17
Tabla 9 ¿En la actualidad su establecimiento cuenta con todas las medidas y protocolos de bioseguridad y respeta el aforo dispuesto por el COE Nacional para la prestación de servicio? _____	18
Tabla 10 ¿Cuáles de las siguientes medidas y protocolos de bioseguridad aplica en su establecimiento de restauración? _____	19
Tabla 11 ¿Cómo prestador de servicio ha ofrecido el servicio de comida por Delivery en tiempos de pandemia? _____	20

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Género	10
Gráfico 2 Edad	11
Gráfico 3 ¿El establecimiento estuvo preparado para afrontar la crisis sanitaria?	12
Gráfico 4 ¿En promedio qué tiempo usted se ha dedicado a la prestación de servicio de comida en el sector Malecón de Ballenita?	13
Gráfico 5 ¿En promedio cuantos clientes ingresan a su establecimiento?	14
Gráfico 6 ¿Cómo se vio afectado su establecimiento durante la emergencia sanitaria?	15
Gráfico 7 ¿Cuántos empleados tenía antes de la pandemia del covid-19?	16
Gráfico 8 Cuántos empleados cuenta actualmente su establecimiento?	17
Gráfico 9 ¿En la actualidad su establecimiento cuenta con todas las medidas y protocolos de bioseguridad y respeta el aforo dispuesto por el COE Nacional para la prestación de servicio?	18
Gráfico 10 ¿Cuáles de las siguientes medidas y protocolos de bioseguridad aplica en su establecimiento de restauración?	19
Gráfico 11 ¿Cómo prestador de servicio ha ofrecido el servicio de comida por Delivery en tiempos de pandemia?	20

## ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1: Población y Muestra	9
-------------------------------	---

## ÍNDICE DE ANEXOS

<b>Anexo 1:</b> Encuesta a prestadores de servicio gastronómico (El Barquito)	26
<b>Anexo 2:</b> Encuesta a prestadores de servicio gastronómico (La Mona)	26
<b>Anexo 3:</b> Encuesta a prestadores de servicio gastronómico (Don Benny)	27
<b>Anexo 4:</b> Encuesta a prestadores de servicio gastronómico (Las Gemelitas)	27
<b>Anexo 5:</b> Encuesta a prestadores de servicio gastronómico (Gyngos)	28
<b>Anexo 6:</b> Encuesta a prestadores de servicio gastronómico (Sira)	28
<b>Anexo 7:</b> Encuesta a prestadores de servicio gastronómico (Centella)	29
<b>Anexo 8:</b> Encuesta a prestadores de servicio gastronómico (El Oleaje)	29
<b>Anexo 9:</b> Encuesta a prestadores de servicio gastronómico	30



## “Establecimientos de Restauración en el sector Malecón de Ballenita Frente a la Pandemia”

**AUTOR:**

Javier José Delgado Torres

**TUTOR:**

Ing. Jessica S. Linzán Rodríguez, MSc

### RESUMEN

El Recinto Urbano de Ballenita de la Provincia de Santa Elena cuenta con varios atractivos y actividades turísticas, pero en la actualidad este destino, como muchos, ha sufrido pérdidas humanas y económicas por motivo de la pandemia del covid-19, por lo tanto, esta investigación tiene como objetivo analizar los establecimientos de restauración en el sector Malecón de Ballenita.

Para el proceso de la obtención de la información y para poder cumplir con el propósito de este ensayo, se realizó una investigación exploratoria, en donde se utilizó métodos cualitativos, cuantitativos y la recolección de datos por medio de encuestas dirigidas a los prestadores de servicios. Entre los resultados se pudo determinar que existe gran diferencia del número del personal y clientes actuales con respecto a datos pasados, también se mencionan actividades como el uso de Delivery y la aplicación correcta de las medidas y protocolos de bioseguridad.

En conclusión, los prestadores de servicio de los establecimientos deben realizar alianzas estratégicas con instituciones educativas como la Universidad Estatal Península de Santa Elena y residentes, y de esta manera la actividad gastronómica dentro de este destino se recupere de los estragos de la pandemia y pueda crecer turísticamente.

**Palabras Claves:** Establecimientos, Pandemia, Medidas de Bioseguridad, personal y cliente.



## “Restaurant Establishments in the Malecón de Ballenita Sector in The Face of the Pandemic”

**AUTHOR:**

Javier José Delgado Torres

**TUTOR:**

Ing. Jessica S. Linzán Rodríguez, MSc

### ABSTRACT

The Ballenita Urban Enclosure of the Province of Santa Elena has several tourist attractions and activities, but currently this destination, like many, has suffered human and economic losses due to the covid-19 pandemic, therefore, this the objective of this research is to analyze the restoration establishments in the Malecón de Ballenita sector.

For the process of obtaining the information and in order to fulfill the purpose of this essay, an exploratory investigation was carried out, where qualitative and quantitative methods and data collection were used through surveys directed at service providers. Among the results, it was possible to determine that there is a great difference in the number of current staff and clients with respect to past data, activities such as the use of Delivery and the correct application of biosecurity measures and protocols are also mentioned.

In conclusion, the service providers of the establishments must make strategic alliances with educational institutions such as the Santa Elena Peninsula State University and residents, and in this way the gastronomic activity within this destination recovers from the ravages of the pandemic and can grow. Touristically.

**Keywords:** Establishment, pandemic, measurements, biosecurity, staff, and client.

## **Introducción**

En el presente trabajo de investigación se analizó la situación de los establecimientos de restauración con respecto al confinamiento nacional por la pandemia del covid-19 desde el año 2020 hasta la actualidad. Está direccionado a la Provincia de Santa Elena específicamente al sector del Malecón del Recinto Urbano de Ballenita.

La importancia de analizar la situación de los establecimientos de restauración en el Malecón de Ballenita, se debe a que la gastronomía es uno de los principales atractivos del sitio. Además, dicha actividad permite que muchas personas se desplacen desde su lugar de residencia hasta este sector ya sea con motivación para degustar o aprender a preparar platos a base de mariscos.

Cabe recalcar que la gastronomía de la provincia de Santa Elena ofrece un sinfín de sabores con herencia ancestral constituyendo así un importante atractivo, generando que en el sector del Malecón de Ballenita se realicen ferias y exhibiciones de los platos provocando una demanda considerada.

A partir de la crisis sanitaria, en algunos sectores económicos se han registrado pérdidas a gran escala, haciendo que muchas empresas de restauración y emprendimiento en base a la gastronomía tengan que cerrar definitivamente por falta de turistas y recursos, así mismo los trabajadores que desempeñaban en dicho establecimiento tuvieron que realizar otras actividades fuera del ámbito laboral.

De esta manera el presente trabajo partirá desde conocer las causas y efectos que surgieron durante el año 2020, entre estos tenemos, el número de establecimiento que se encuentra en funcionamiento así mismo de sus trabajadores, el número de clientes que ingresan a los establecimientos actualmente, el tipo de servicio que se ofrece, por último, el cumplimiento de las medidas y protocolos de bioseguridad dispuestas por el COE nacional.

La aplicación de teorías e investigaciones semejantes es un gran soporte para dicho estudio en donde la investigación exploratoria en conjunto con los métodos inductivo y deductivo e instrumentos de recolección de información permitieron tener una mejor apreciación y obtención de datos, basándonos en los resultados obtenidos por parte de los prestadores de servicio gastronómico de los diferentes establecimientos de restauración

La explicación de cada uno de los puntos dentro de la investigación es de gran relevancia, puesto que los resultados obtenidos ayudaron a tener una aclaración sobre los acontecimientos que dejó el confinamiento de la pandemia del covid-19 en los establecimientos gastronómico del sector del Malecón de Ballenita.

### **Objetivo General:**

Analizar los establecimientos de restauración en el sector Malecón de Ballenita frente a la pandemia.

### **Objetivos específicos:**

- Identificar el número de establecimiento ubicados en el sector Malecón de Ballenita.
- Examinar las consecuencias de la pandemia en los establecimientos de restauración en el sector Malecón de Ballenita, mediante encuestas.
- Analizar las medidas y protocolos de bioseguridad que se ejecutan en los establecimientos restauración en el sector Malecón de Ballenita.

## Capítulo I

### 1.1.Marco Teórico

#### 1.1.1. Tesis Nacionales

1. En el trabajo de investigación titulado “Servicios gastronómicos después del covid-19 en Jipijapa”, según Arteaga, J. (2021), cuyo objetivo general es determinar los servicios gastronómicos después del covid-19 en Jipijapa, la metodología que se aplicó en esta investigación es de nivel empírico y bibliográfico, como resultado se obtuvo que se debe elaborar una propuesta para mejorar los diferentes estándares de la calidad de servicio gastronómico de los diferentes establecimientos después del covid-19 en Jipijapa, así los clientes al momento de degustar de los diferentes platos se sientan cómodos y seguros del entorno en donde se encuentra generando satisfacción y mayor afluencia de clientes a estos establecimientos de restauración gastronómicos.

2. En el trabajo de investigación titulado “Análisis de la restauración en Quito – Ecuador, tras el impacto de la covid-19”, según Reinoso, B. (2021), cuyo objetivo general fue estudiar el cambio y evolución de la restauración en Quito – Ecuador tras el impacto de la covid-19, la metodología aplicada de la presente investigación utilizada es de forma cualitativa, y los resultados obtenidos concluyeron en que todos los restaurantes y su personal de trabajo fueron afectados consideradamente, donde la mayoría de sus establecimientos se han visto forzados al despido de sus empleados y reducción de sueldos, generando que muchos de los trabajadores busquen otras actividades fuera del ámbito turístico, que ayude a tener recursos para mantener a sus familias, todo este trabajo tiene como fin saber las medidas que se puedan tomar para subsistir tras el acontecimiento del coronavirus y de otras posibles enfermedades.



3. En el trabajo de investigación titulado “Alternativas de activación económica post covid-19 durante el segundo semestre del año 2020 para el sector de comida rápida en Guayaquil”, según Centeno, L. (2021), cuyo objetivo general es desarrollar alternativas de reactivación económica post covid-19 en la ciudad de Guayaquil para la industria de comida rápida durante el año 2020, la metodología aplicada de la investigación es descriptiva con un enfoque mixto. Los resultados obtenidos declaran que las comidas rápidas se han visto influenciadas por el uso de tecnologías y aplicaciones de Delivery y que tuvieron un crecimiento acelerado durante el segundo semestre del año 2020, generando que muchos de los establecimientos de comida rápida hasta la actualidad sigan ejerciendo esta actividad y de esta forma recuperar las pérdidas surgidas en la pandemia del covid-19.

4. En el trabajo de investigación titulado “Sostenibilidad y reactivación de los establecimientos de picanterías covid-19 en zona céntrica del cantón Jipijapa”, según Pita, A. (2021), el objetivo general es analizar la sostenibilidad y reactivación de los establecimientos de picanterías covid-19 en zona céntrica del cantón Jipijapa, la metodología aplicada del trabajo investigativo es de una investigación bibliográfica, los resultados obtenidos se determinó que los 16 establecimientos de picanterías se encuentran activos, y se comprobó mediante encuestas y entrevistas diferentes dimensiones como el número de clientes antes y después de la pandemia, las normas de bioseguridad y ciertos parámetros de control de alimentos, además se establecieron propuestas de estrategias que ayuden a la sostenibilidad de las picanterías y de esta forma generar un buen ambiente turístico en los establecimientos que se encuentran en el cantón de Jipijapa.

### ***1.1.2. Tesis/ Artículos Científicos Internacionales***

1. En el trabajo de investigación titulado “Impacto de la pandemia covid-19 en el sector de restaurantes de Girardot, Cundinamarca”, según Duque, L. (2021), cuyo objetivo general es analizar la situación de la prestación de servicio del sector de restaurantes durante la emergencia sanitaria relacionado con la pandemia SARS-covid-19 en el año 2020 que permita determinar el impacto económico, social y cultural del sector de restaurantes en Girardot, la metodología aplicada es de estudio cualitativo de enfoque documental y descriptivo. Los resultados obtenidos manifiestan que la prestación de servicio del sector de restaurantes en Girardot Cundinamarca es altamente afectada debido a la crisis sanitaria que inició en el 2020. El impacto económico percibido subraya índices inimaginables y difíciles de sobreponer para la muestra entrevistada, social y culturalmente se evidenciaron cambios drásticos en la estructura y modelo de operación de los restaurantes.

2. En el trabajo de investigación titulado “Impacto de la implementación de los protocolos de bioseguridad covid-19 en la satisfacción de los clientes del restaurante Exquisiteces Huancayo, 2020”, según Rodríguez, S. y Vargas, F. (2020), cuyo objetivo general es determinar el impacto de la implementación de los protocolos de bioseguridad covid-19 en la satisfacción de los clientes del restaurante Exquisiteces Huancayo 2020, la metodología utilizada fue de enfoque cuantitativo de tipo aplicativo con diseño no experimental de nivel correlacional - causal con un método deductivo. Los resultados obtenidos fueron que existe un buen manejo de las medidas de bioseguridad que ayuda a que los consumidores se sientan seguros y protegidos al momento de acudir y degustar de los platillos de este restaurante haciéndolos sentir satisfechos con la atención prestada en tiempos de pandemia.

3. En el trabajo de investigación titulado “Análisis del impacto en la implementación de servicios de Delivery en restaurantes de Lima por covid-19”, según Alemán, A. (2020), cuyo objetivo general fue analizar el impacto del servicio Delivery en restaurantes, la metodología aplicada fue de investigación bibliográfica. Los resultados obtenidos determinaron la importancia de los implementos de bioseguridad en los servicios Delivery para cuidar la salud de los trabajadores como de los consumidores.

## **1.2 Desarrollo de Teorías y Conceptos.**

### ***1.2.1. Establecimiento de restauración:***

Es una actividad que se desarrolla en establecimientos abiertos al público, por lo general consiste en el servicio de comida/o bebidas, acompañado de un precio definido para el consumo dentro del local, esta actividad puede ser acompañada en ocasiones con otras plantas turísticas como alojamiento, ocio o esparcimiento o con la venta de productos servicio. Gobierno de Canarias (2010)

### ***1.2.2. Restauración gastronómica:***

Es una actividad comercial que se dedica a la prestación de servicios de alimentos y bebidas, hace referencia a todo tipo de establecimiento que se encuentre en funcionamiento y su actividad principal es la venta de alimentos dentro o fuera del establecimiento, el término restauración se designó a un alimento con el poder de restaurar que repone las fuerzas, a partir de esta descripción se le otorgó a esta palabra el significado de establecimiento especializado en la venta de productos que restauran las fuerzas Cedillo, C (2018).

### ***1.2.3. Turismo Gastronómico:***

Es una actividad turística en la que un viajero experimenta durante su visita hacia un destino la gastronomía de la región, en donde el arte culinario, tradicionales y/o innovadores son factores claves para que se desarrolle el turismo gastronómico, además se completan con otras actividades como ferias, clases de cocinas o visitas de productores locales generando que esta tipología de turismo tenga diferentes facetas que ayuda al desarrollo turístico del destino. Organización Mundial del Turismo (OMT 2019).

El turismo gastronómico está enfocado en conocer y experimentar las diferentes preparaciones de los alimentos que un país tiene, de esa forma degustar de los nuevos sabores en donde se involucra los aspectos sociales, culturales y naturales y esa manera el destino visitado por su gastronomía y cultura culinaria sea de gran interés para todo Vivanco, F (2021).

#### ***1.2.4. Turista gastronómico:***

Es aquella persona que se desplaza a un destino con el fin de conocer, disfrutar, consumir y tener experiencia única con respecto a la gastronomía en donde se complementa con otras actividades turísticas Montecino, A (2016).

#### ***1.2.5. Bioseguridad***

Con respecto a la bioseguridad es un término utilizado para describir un conjunto de prácticas, tecnológicas y principios de contención que previene ciertas agentes biológicos y riesgos relacionados con brotes de enfermedades altamente infecciosos que perjudica la salud de la población. Organización Mundial de la Salud. (OMS, 2020).

#### ***1.2.6. Normativa***

Explica de manera general el concepto de la normativa como normas o reglas que regulan y ordenan una organización, sociedad, actividad entre otras cuyo objetivo es lograr crear un ambiente armónico y la convivencia pacífica que se da mediante la idea de ordenar y coordinar la conducta de las personas que conforman una sociedad misma que actúan en instancia de la comunidad Ucha, F (2012).

#### ***1.2.7. Pandemia***

Es la afectación de una enfermedad infecciosa de los humanos a lo largo de un área geográficamente extensa, es decir, que se extiende a muchos países o que ataca a casi todos los individuos de una localidad o región Ávila de Tomás, J (2020).

## Capítulo II

### 2.1. Materiales y Métodos

#### 2.1.1. Tipo de investigación

##### **Investigación exploratoria.**

La investigación exploratoria tiene como finalidad crear una visión general sobre la realidad de un caso o aspecto que se vaya a estudiar, por lo tanto, se aplica cuando todavía no se dispone de los medios o acceso que abordan una investigación formal. Niño, M (2011).

El presente trabajo se enfocó en una investigación exploratoria sobre el análisis de los establecimientos de restauración en el sector Malecón de Ballenita frente a la pandemia del covid-19, en donde se obtuvo la información necesaria para el desarrollo del estudio planteado con respecto a las causas y efectos que surgieron durante todo el año 2020 hasta la actualidad.

#### 2.1.2. Método de investigación

##### **Método inductivo.**

El método inductivo nos permite tener un razonamiento ascendente de algo individual hasta llegar a lo general donde a través de observaciones, estudios y características genéricas o comunes reflejen en conjunto la realidad del caso.

El método deductivo se enfoca en determinar las características de una realidad que se vaya a estudiar con anterioridad, en donde se derivan las consecuencias particulares o individuales de ciertas conclusiones que se hayan visto a nivel general Abreu, J (2014).

Los métodos aplicados en el presente estudio fueron deductivo e inductivo, los cuales consisten en la indagación de la realidad sobre el tema de la pandemia del Covid-19 en los establecimientos de restauración. A través de la observación se puede conocer varios aspectos que permite tener un panorama general del caso, y también determinar ciertas características basadas en el estudio y conclusiones que deja dicha investigación.

### ***2.1.3. Tipo de Muestreo***

#### **Por conveniencia.**

El muestreo no probabilístico permite tener una clara intención al momento de seleccionar un criterio preestablecido que al momento de ser seleccionada busca alguna población representativa, existen diversos tipos de muestreo entre ellas tenemos es el muestreo por conveniencia en el cual consiste en que se aplique criterios sobre que muestras es la más conveniente para el caso que se vaya a estudiar Niño, M (2011).

En la elaboración de la investigación se utilizó un procedimiento de muestreo no probabilístico por conveniencia puesto que las herramientas aplicadas para la recolección de información fueron dirigidas a los Prestadores de servicio gastronómico que se encuentran en el sector Malecón de Ballenita.

### ***2.1.4. Diseño y recolección de datos***

#### **Población**

La población es el conjunto de todos los casos que concuerden con algún dato específico, en donde se tiene como referencia a un conjunto de personas o lugares Hernández, R (2014).

Para determinar la población de estudio se investigó el número total de establecimientos de restauración mediante un trabajo de campo y revisión bibliográfico dirigida hacia el Recinto Urbano de Ballenita.

#### **Muestra**

Se consideró que la muestra es la esencia o subgrupo de la población que se vaya a estudiar, es decir es un fragmento con ciertas características elementales que pertenecen a un conjunto de características específicas que se encuentra dentro de una población. Hernández, R (2014).

De esta manera, como muestra se eligió el sector Malecón de ballenita, aplicando el método por conveniencia, escogiendo a los 12 restaurantes que se encuentra dentro del malecón, debido a que esta parte de Ballenita es muy visitada por los turistas locales, nacionales y extranjeros, datos que fueron obtenidos por los propietarios de los establecimientos gastronómicos el día 25 de junio del 2021.

**Cuadro 1:** *Población y Muestra*

<b>Población</b>	<b>Muestra</b>
20 restaurantes	12 restaurantes: El Barquito Gymgos Juanita Centella Charito Don Benny Las gemelitas Sira La Sirenita El Oleaje La Ostra La Mona

*Elaborado por: Delgado, J. (2022)*



## Capítulo III

### 3.1 Análisis e interpretación de Resultados

#### 3.1.1. Análisis e interpretación de encuesta a Prestadores de Servicios gastronómico.

Tabla 1 Género

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Masculino	4	33%
Femenino	8	67%
Otros	0	0%
TOTAL	12	100%

Elaborado por: Delgado, J. (2022)

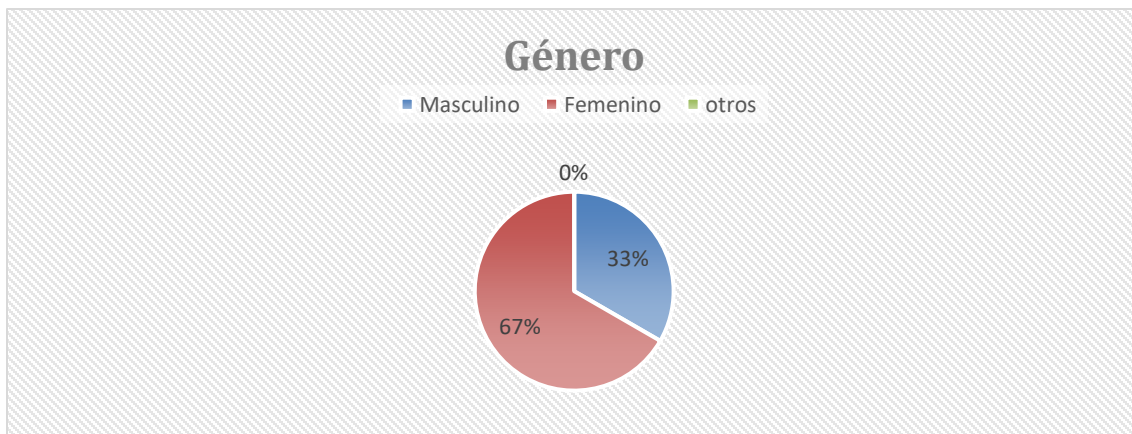


Gráfico 1 Género

Elaborado por: Delgado, J. (2022)

### Análisis

En cuanto a la primera pregunta de la encuesta, se identificó que el 67% de los encuestados corresponde al género Femenino, mientras que el 33% recae al género masculino.

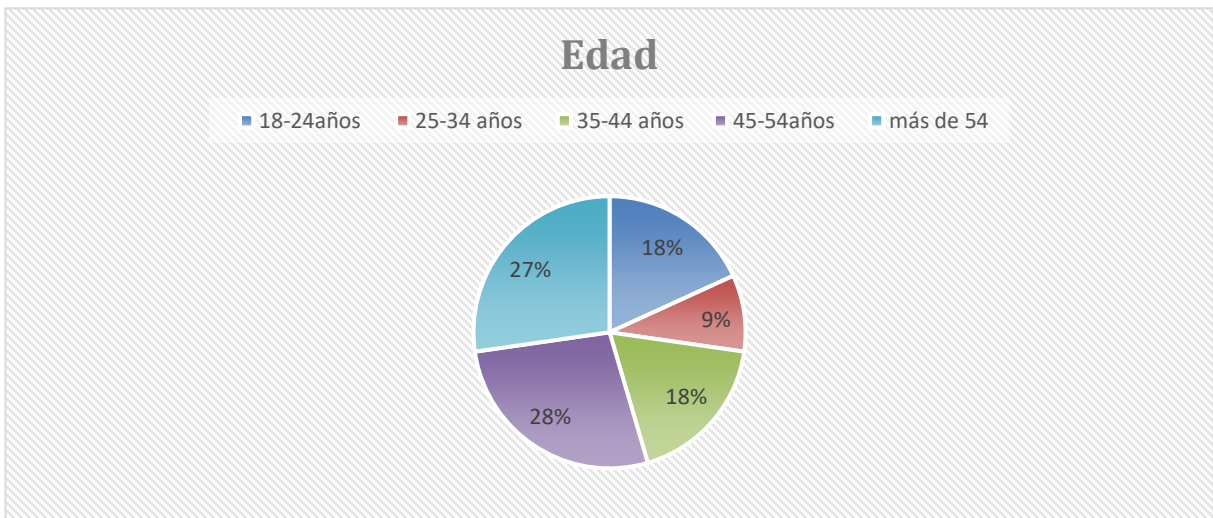
Por lo tanto, se determina que la mayoría de los establecimientos de restauración son manejados por mujeres, que ofrecen el servicio gastronómico, indicando de esta manera que son capaces de administrar un establecimiento sin importar la diferencia de género.

**Tabla 2 Edad**

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
18-24 años	2	17%
25-34 años	1	8%
35-44 años	2	25%
45-54 años	3	25%
Más de 54	3	25%
<b>TOTAL</b>	<b>12</b>	<b>100%</b>

*Elaborado por: Delgado, J. (2022)*

**Gráfico 2 Edad**



*Elaborado por: Delgado, J. (2022)*

## **Análisis**

Con respecto a la edad de los participantes, recae en que el 28% son personas con edades de 45-54 años, con el 27% más de 54 años, también hay una igualdad del 18% de los encuestados entre los rangos de 18-24 años y de 35-44 años, por último, el porcentaje de 9% que pertenece al rango de 25-34 años.

Se demuestra que muchos de los prestadores de servicios gastronómico son de edades maduras, demostrando que tiene la experiencia necesaria para manejar su establecimiento sin ninguna dificultad que afecte su negocio.

**Tabla 3** ¿El establecimiento estuvo preparado para afrontar la crisis sanitaria?

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Siempre	0	0%
Ocasionalmente	0	0%
Nunca	12	100%
<b>TOTAL</b>	12	100%

*Elaborado por: Delgado, J. (2022)*

**Gráfico 3** ¿El establecimiento estuvo preparado para afrontar la crisis sanitaria?



*Elaborado por: Delgado, J. (2022)*

## Análisis

La tabla y gráfico muestran que el 100% de los participantes en las encuestas opinan que nunca estuvieron preparados como establecimiento de restauración para afrontar la crisis sanitaria.

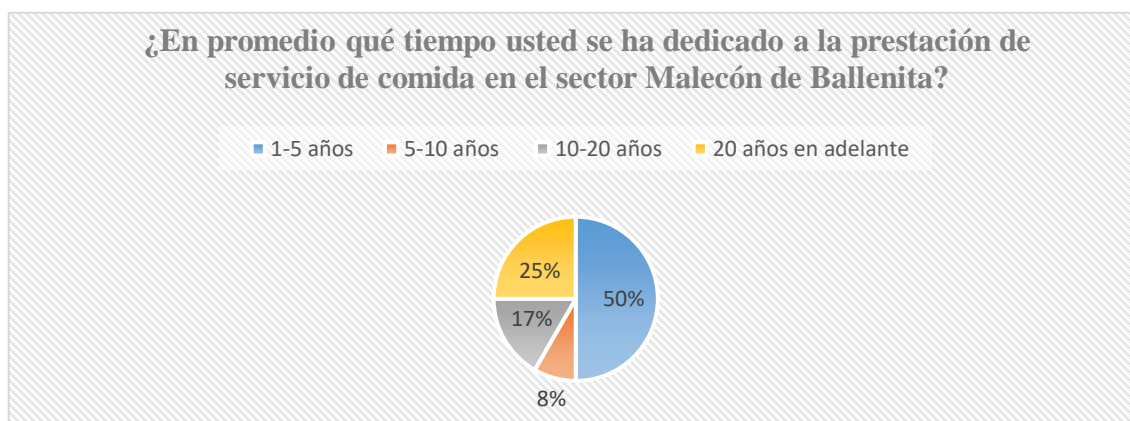
Es decir que los prestadores de servicio gastronómico nunca pensaron que iba a existir una pandemia de tanta magnitud que afectaría a la economía y estatus social en el país y en el mundo entero.

**Tabla 4** ¿En promedio qué tiempo usted se ha dedicado a la prestación de servicio de comida en el sector Malecón de Ballenita?

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
1-5 años	6	50%
5-10 años	1	8%
10-20 años	2	17%
20 años en Adelante	3	25%
<b>TOTAL</b>	12	100%

*Elaborado por: Delgado, J. (2022)*

**Gráfico 4** ¿En promedio qué tiempo usted se ha dedicado a la prestación de servicio de comida en el sector Malecón de Ballenita?



*Elaborado por: Delgado, J. (2022)*

## Análisis

En el rango de tiempo que lleva dedicado el prestador de servicio gastronómico, el 50% está entre 1-5 años de trabajo, el 25% de 20 años en adelante, el 17% de 10 – 20 años y el 8% de 5-10 años.

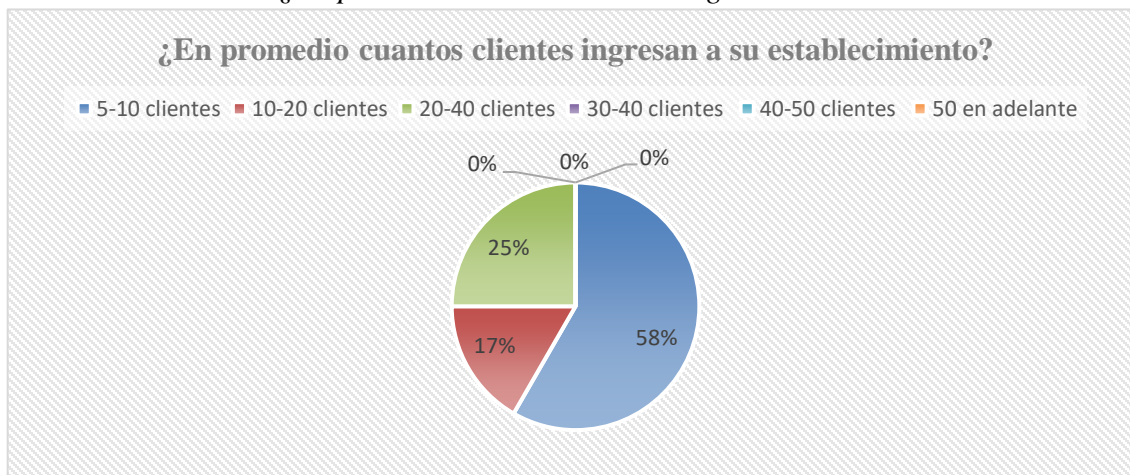
Por lo tanto, se muestra que, si existe un alto rango de experiencia en la prestación de servicio, haciendo que todos los productos ofrecidos sean realmente de calidad, sin ningún engaño por parte de los dueños de los negocios.

**Tabla 5** ¿En promedio cuantos clientes ingresan a su establecimiento?

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
5-10 clientes	7	58%
10-20 clientes	2	17%
20-40 clientes	3	25%
30-40 clientes	0	0%
40-50 clientes	0	0%
50 en adelante	0	0%
<b>TOTAL</b>	12	100%

*Elaborado por: Delgado, J. (2022)*

**Gráfico 5** ¿En promedio cuantos clientes ingresan a su establecimiento?



*Elaborado por: Delgado, J. (2022)*

## Análisis

En cuanto al promedio de clientes que ingresan a los establecimientos, con el 58% mencionan que concurren entre 5-10 clientes por día, el 25% entre 20-40 clientes y por último el 17% de 10 – 20 clientes.

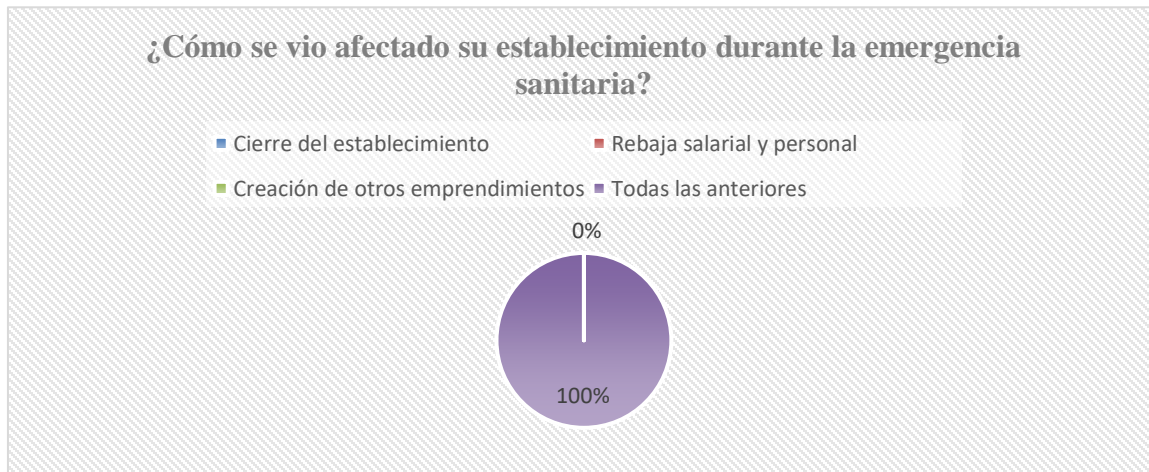
Es notable mencionar que la mayoría de negocios no tienen tanta afluencia de personas debido a las diferentes restricciones de cada provincia, lo que dificulta la llegada de visitantes al destino por motivo de la pandemia, aun así, hay establecimientos que de alguna manera ya sea en la forma de ofertar su producto o por su ubicación generan una mayor afluencia de turistas o excursionistas a su establecimiento.

**Tabla 6** ¿Cómo se vio afectado su establecimiento durante la emergencia sanitaria?

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Cierre del establecimiento	0	0%
Rebaja salarial y personal	0	0%
Creación de otros emprendimientos	0	0%
Todas las anteriores	12	100%
<b>TOTAL</b>	12	100%

*Elaborado por: Delgado, J. (2022)*

**Gráfico 6** ¿Cómo se vio afectado su establecimiento durante la emergencia sanitaria?



*Elaborado por: Delgado, J. (2022)*

## Análisis

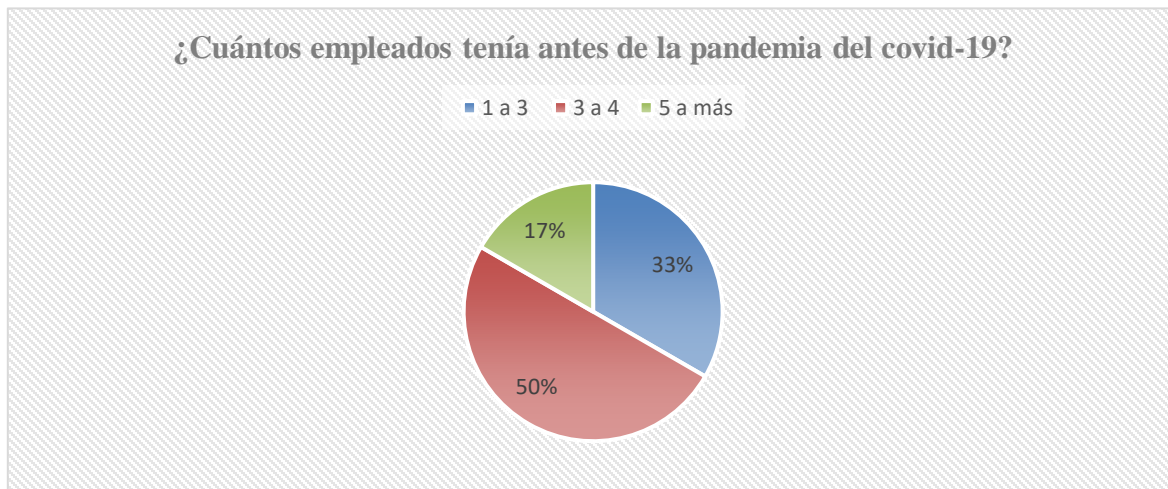
La tabla y gráfico da como resultado el 100% en donde los establecimientos de restauración se vieron afectados en su totalidad, ya sea en la rebaja salarial y personal, cierre del establecimiento, o a partir de esto la creación de nuevos emprendimientos no relacionados con el área gastronómica por parte de los prestadores de servicio, y de esta forma mantener económicamente a su familia durante la crisis sanitaria.

**Tabla 7** ¿Cuántos empleados tenía antes de la pandemia del covid-19?

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
1 a 3	4	33%
3 a 4	6	50%
5 a más	2	17%
<b>TOTAL</b>	<b>12</b>	<b>100%</b>

*Elaborado por: Delgado, J. (2022)*

**Gráfico 7** ¿Cuántos empleados tenía antes de la pandemia del covid-19?



*Elaborado por: Delgado, J. (2022)*

## Análisis

De acuerdo a los resultados obtenidos se pudo observar que los prestadores de servicio gastronómico del sector Malecón de Ballenita, antes de la pandemia del covid-19 contaba con su establecimiento de restauración con 3 a 4 personas, es decir, el 50%; en tanto que el 33 % de los encuestados respondieron de 1 a 3 personas; mientras que el 17 % indicaron tener de 5 a más personas.

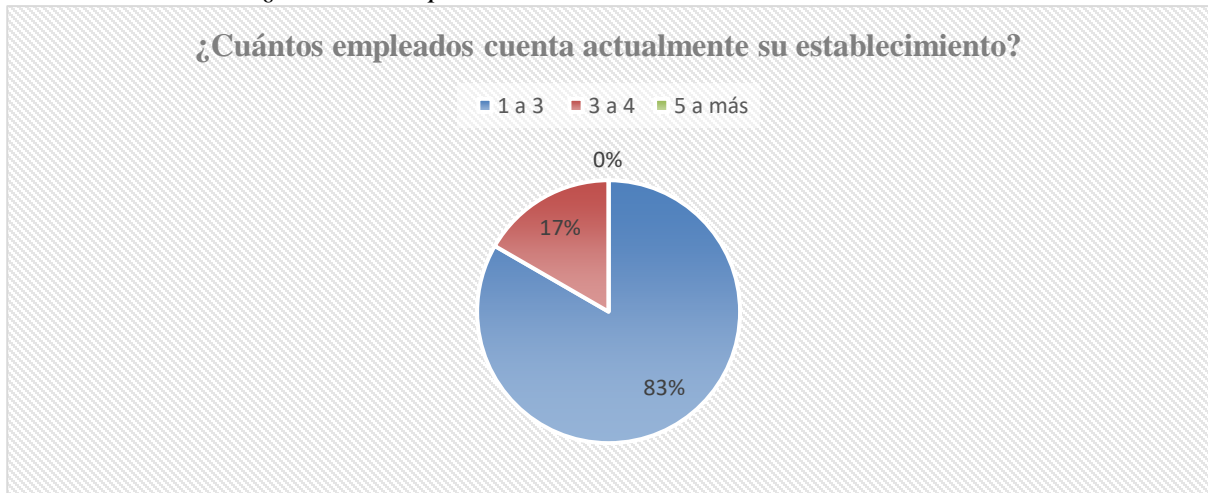
Considerando los datos obtenidos, se deduce que los prestadores de servicio del sector Malecón de Ballenita, hasta antes de la pandemia del covid-19 contaban con 3 a 4 personas en su establecimiento de restauración, generando trabajo a quienes necesitan para mantener a su familia.

**Tabla 8** ¿Cuántos empleados cuenta actualmente su establecimiento?

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
1 a 3	10	83%
3 a 4	2	17%
5 a más	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>12</b>	<b>100%</b>

*Elaborado por: Delgado, J. (2022)*

**Gráfico 8** ¿Cuántos empleados cuenta actualmente su establecimiento?



*Elaborado por: Delgado, J. (2022)*

## Análisis

Al preguntar actualmente sobre el número de empleados en los establecimientos de restauración, los encuestados respondieron que apenas de 1 a 3 personas esto es el 83%, mientras que el 17 respondieron de 3 a 4 personas.

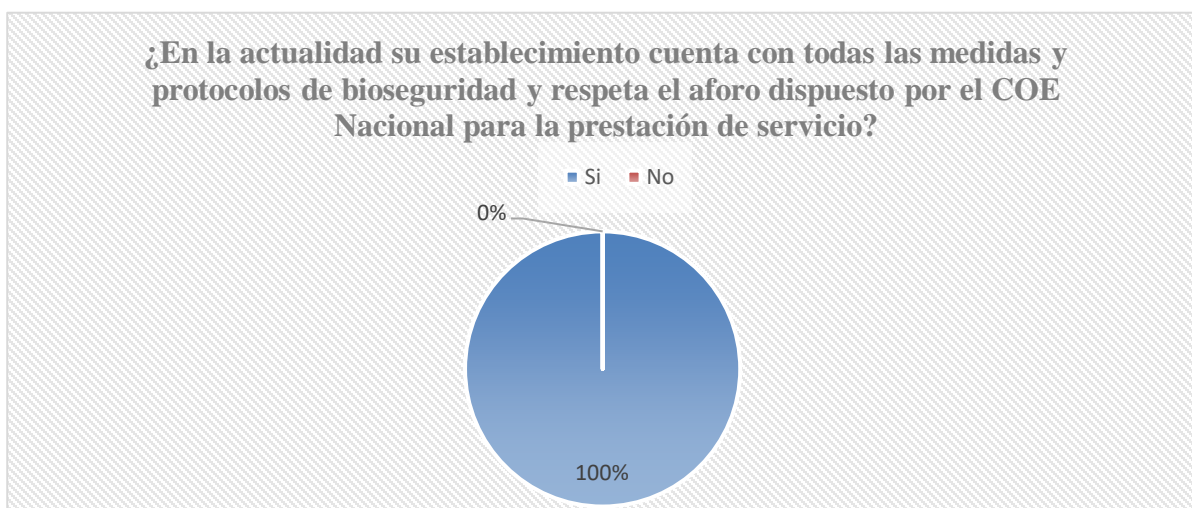
Estos resultados muestran la diferencia en relación al número de personal con el que cuentan actualmente, es notorio que antes de la emergencia sanitaria se contaba con más personal, pero en la actualidad ha tenido que reducirse el número de empleados, por falta de recurso por parte de los dueños de los negocios.



**Tabla 9** ¿En la actualidad su establecimiento cuenta con todas las medidas y protocolos de bioseguridad y respeta el aforo dispuesto por el COE Nacional para la prestación de servicio?

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	12	100%
No	0	0%
<b>TOTAL</b>	12	100%

*Elaborado por: Delgado, J. (2022)*



**Gráfico 9** ¿En la actualidad su establecimiento cuenta con todas las medidas y protocolos de bioseguridad y respeta el aforo dispuesto por el COE Nacional para la prestación de servicio?

*Elaborado por: Delgado, J. (2022)*

## Análisis

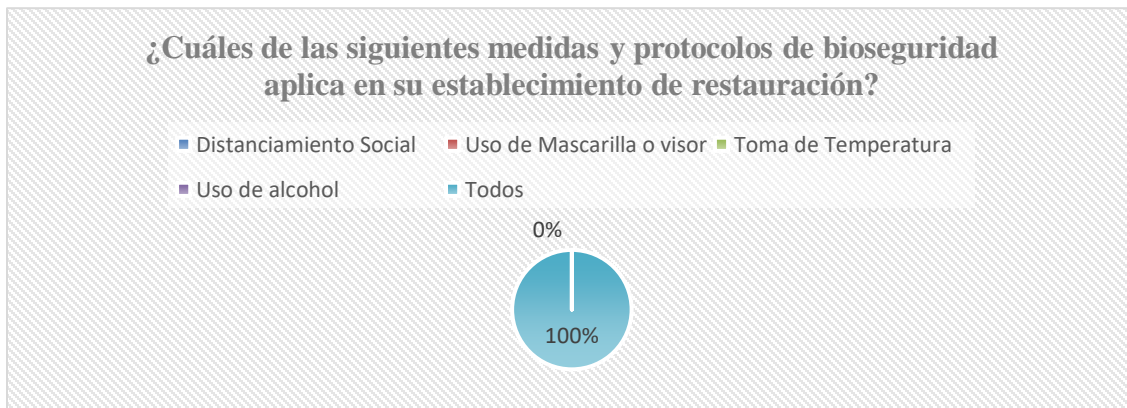
Con resultado del 100%, el establecimiento cuenta con todas las medidas y protocolos de bioseguridad y respeta el aforo dispuesto por el COE nacional para la prestación del servicio, ya que de esa forma mantiene seguro a los empleados y a los turistas que acuden a dichos sitios gastronómicos a disfrutar del ambiente y de la comida.

**Tabla 10** ¿Cuáles de las siguientes medidas y protocolos de bioseguridad aplica en su establecimiento de restauración?

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Distanciamiento Social	0	0%
Uso de Mascarilla o visor	0	0%
Toma de temperatura	0	0%
Uso de alcohol	0	0%
Todos	80	100%
<b>TOTAL</b>	80	100%

*Elaborado por: Delgado, J. (2022)*

**Gráfico 10** ¿Cuáles de las siguientes medidas y protocolos de bioseguridad aplica en su establecimiento de restauración?



*Elaborado por: Delgado, J. (2022)*

## Análisis

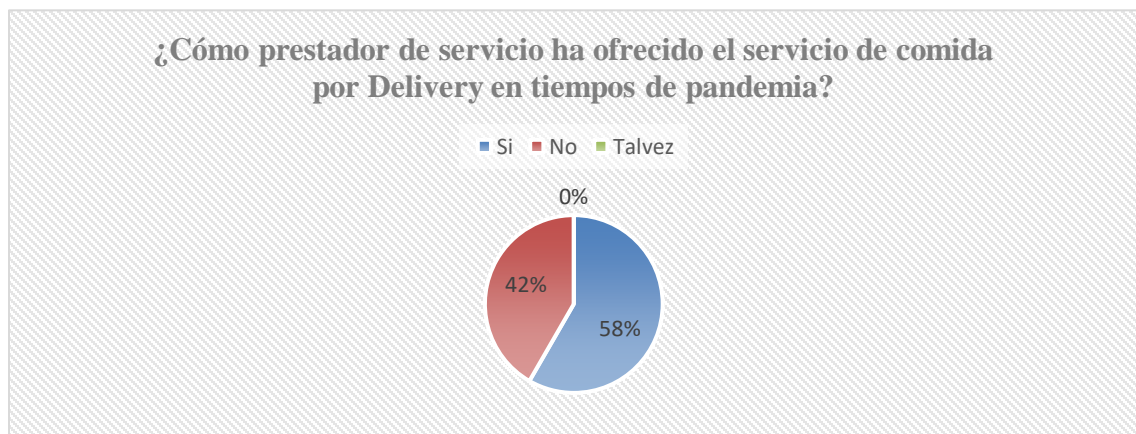
En cuanto a la pregunta sobre ¿Cuáles son las medidas y protocolos de bioseguridad que aplican a los establecimientos de restauración?, el 100% de las personas encuestadas declara que cumplen con todas las medidas y protocolos, como distanciamiento social, uso de mascarilla, toma de temperatura y uso de alcohol, ya que de esta forma puedan desempeñar su trabajo con normalidad y sin inconvenientes con las autoridades que regulan dichas normativas.

**Tabla 11** ¿Cómo prestador de servicio ha ofrecido el servicio de comida por Delivery en tiempos de pandemia?

DETALLE	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	7	58%
No	5	42%
Tal vez	0	0%
<b>TOTAL</b>	12	100%

*Elaborado por: Delgado, J. (2022)*

**Gráfico 11** ¿Cómo prestador de servicio ha ofrecido el servicio de comida por Delivery en tiempos de pandemia?



*Elaborado por: Delgado, J. (2022)*

## Análisis

Al preguntar si han ofrecido el servicio de comida por Delivery en tiempos de pandemia, el 58% manifiesta que si ha realizado dicho ofrecimiento y el 42% no han realizado dicha actividad.

Se puede mencionar que existe poca diferencia entre quienes han participado o no, en dicha actividad ya que algunos no contaban con los recursos suficientes, y los que sí han ofrecido este servicio han podido sacar adelante su negocio y también mantener a su familia durante la crisis satinaría.

## Conclusiones

En esta investigación existe un total de 12 establecimientos de restauración gastronómica ubicados en el sector Malecón de Ballenita, en los cuales el oficio que desempeñan los prestadores servicios es de varios años, también se determinó mediante las encuestas realizadas que los dueños de estos establecimientos no estuvieron preparados para estos acontecimientos.

Los resultados de la investigación evidencian que los negocios de restauración en el sector Malecón de Ballenita antes de la pandemia poseían un número considerable de personal para atender, de igual manera, existía mayor afluencia de clientes y en ocasiones se realizaba entregas a domicilio, pero debido a los efectos de la pandemia estos locales fueron afectados en diferentes dimensiones, viéndose forzados en la reducción de los empleados y sueldo. El número de clientes es muy reducido hoy en día, generando que algunos estos establecimientos realicen y apliquen el servicio por Delivery.

Además, se evidenció que en los establecimientos de restauración gastronómica en el sector Malecón de Ballenita, se han implementado de manera correcta las medidas y protocolos de bioseguridad exigidos por la normativa vigente, gracias al control y supervisión de las entidades encargadas y a la conciencia de los prestadores servicios, personal y consumidora. La inversión de estas herramientas es elevada, pero no son ningún impedimento para que se puedan implementarse generando un ambiente sano y seguro.

## **Recomendaciones**

El fortalecimiento en los diferentes establecimientos de restauración gastronómica con respecto a capacitaciones a los dueños de estos negocios para cualquier situación que involucre la salud que pueda suceder nuevamente en nuestro país.

Se recomienda a los prestadores de servicios de los establecimientos de restauración gastronómica, trabajen en conjunto con los estudiantes de la Universidad Estatal Península de Santa Elena y habitantes para que de esa manera puedan realizar actividades gastronómicas que ayude a reactivación económica de la localidad.

Se sugiere que los prestadores de servicio de los diferentes negocios de restauración gastronómica sigan desarrollando con normalidad e implementando las medidas y protocolos de bioseguridad, generando un ambiente sano y seguro para los clientes al momento de degustar de los diferentes platillos que se ofertan.

## Bibliografía

- Abreu, J. L. (Diciembre de 2014). *El Método de la Investigación*. Daena: International Journal of Good Conscience. 9(3)195-204. : [http://www.spentamexico.org/v9-n3/A17.9\(3\)195-204.pdf](http://www.spentamexico.org/v9-n3/A17.9(3)195-204.pdf)
- Alemán, A. M. (2020). *Análisis del impacto en la implementación de servicios de Delivery en restaurantes de Lima por covid-19*. [Tesis de Pregrado Repositorio de la Escuela Profesional de Turismo y Hotelería]: [https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/7825/FERNANDEZ\\_SF.pdf%3Fsequence%3D1%26isAllowed%3Dy&ved=2ahUKEwjwnuncouD1AhVdTTABHc-JDWw4ChAWegQIBhAB&usg=AOvVaw3-EMPDs7DydzwtHMHrxeSS](https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/7825/FERNANDEZ_SF.pdf%3Fsequence%3D1%26isAllowed%3Dy&ved=2ahUKEwjwnuncouD1AhVdTTABHc-JDWw4ChAWegQIBhAB&usg=AOvVaw3-EMPDs7DydzwtHMHrxeSS)
- Arteaga , J. L. (2021). *Servicios Gastronómicos despues del COVID-19 en Jipijapa*. [Tesis de Pregrado Universidad Estatal del Sur de Manabí]: <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=http://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/3227/1/Joselyn%2520Arteaga-Tesis.pdf&ved=2ahUKEwiJ8M7an-D1AhVJTDABHSEsBOAQFnoECAsQAQ&usg=AOvVaw2biKH8TvE3nhDdIWHEDz9p>
- Avila de Tomás, J. (20 de Marzo de 2020). *¿Qué es una Pandemia? Definición y fases*. Diccionario Coronapedia: <https://www.coronapedia.org/base-conocimiento/que-es-una-pandemia-definicion-y-fases/>
- Cedillo Palacios, C. A. (2018). *Elaboración de una guía de gestión operativa para una muestra*. Respositorio de la Universidad de Cuenca: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/29705/1/Proyecto%20de%20Intervenci%C3%B3n.pdf>
- Centeno, L. F. (Julio de 2021). *Alternativas de activación económica post covid-19 durante el segundo semestre del año 2020 para el sector de comida rápida en Guayaquil*. [Tesis de Pregrado Universidad Politécnica Salesiana]: <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/20804/2/UPS-GT003347.pdf&ved=2ahUKEwisvreeouD1AhV3VTABHRQ1DOQQFnoECAQQAQ&usg=AOvVaw2b9etAkcNyTGCYSkGqYq8d>
- Duque , L. S. (2021). *Impacto de la pandemia covid-19 en el sector de restaurantes de Girardot, Cundinamarca*. [Tesis de Pregrado Universidad Piloto de Colombia Seccional del Alto Magdalena Geirardot]: <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=http://repository.unipiloto.edu.co/bitstream/handle/20.500.12277/10120/IMPACTO%2520DE%2520LA%2520PANDEMIA%2520COVID.pdf%3Fsequence%3D1%26isAllowed%3Dy&ved=2ahUKEwiJ8M7an-D1AhVJTDABHSEsBOAQFnoECAMQAQ&usg>

- Gobierno de Canarias. (2010). *Leyes y Reglamentos de la Actividad Turística de Restauración*. /libroazul/pdf/63781.pdf
- Heredia , E. (9 de Abril de 2013). *Gastron blog de marketing Gastronómico*. Gastron blog de marketing Gastronómico: <https://gastronblog.com/author/gastroon/>
- Hernández Sampieri, R. (2014). *Metodología de la investigación. 6ta Ed.* McGRAW-HILL : <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>
- Labella, P. (20 de Noviembre de 2008). *Vix.com*. Vix.com: <https://www.vix.com/es/imj/mundo/2008/11/20/turismo-gastronomico>
- Montecino Torres, A. (2016). *Gastronomía Sostenible: Aporte al desarrollo Local*. Centro Empresarial Gastronómico Hotelero.: <https://cegaho.wordpress.com/2015/03/20/gastronomia-sostenible-aporte-al-desarrollo-local/>
- Niño, M. (2011). *Metodología de la Investigación. 1ra Ed.* Editorial de la U.: [https://www.academia.edu/35258714/METODOLOGIA\\_DE\\_LA\\_INVESTIGACION\\_DISENO\\_Y\\_EJECUCION](https://www.academia.edu/35258714/METODOLOGIA_DE_LA_INVESTIGACION_DISENO_Y_EJECUCION)
- Organización Mundial de la Salud. (OMS, 2020). *Manual de Bioseguridad de Laboratorios*. 4ta Ed.: <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/337956/9789240011311-eng.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Organización Mundial del Turismo. (OMT 2019). *Guía para el Desarrollo del Turismo Gastronómico*. <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995>
- Pita, A. E. (2021). *Sostenibilidad y reactivación de los establecimientos de picanterías covid-19 en zona céntrica del cantón Jipijapa*. [Tesis de Pregrado Universidad Estatal del Sur de Manabí]: [https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/7825/FERNANDEZ\\_SF.pdf%3Fsequence%3D1%26isAllowed%3Dy&ved=2ahUKEwjwnuncouD1AhVdTTABHc-JDWw4ChAWegQIBhAB&usg=AOvVaw3-EMPDs7DydzwtHMHrxeSS](https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/7825/FERNANDEZ_SF.pdf%3Fsequence%3D1%26isAllowed%3Dy&ved=2ahUKEwjwnuncouD1AhVdTTABHc-JDWw4ChAWegQIBhAB&usg=AOvVaw3-EMPDs7DydzwtHMHrxeSS)
- Reinoso, B. A. (Febrero de 2021). *Análisis de la restauración en Quito - Ecuador tras el impacto de la COVID -19*. [Tesis de Pregrado Universidad de Los Hemisferios]: <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=http://dspace.uhemisferios.edu.ec:8080/jspui/bitstream/123456789/1233/1/Tesis%2520An%25C3%25A1lisis%2520de%2520la%2520restauraci%25C3%25B3n%2520en%2520Quito%2520BR.%2520%25281%2529.pdf&ved=2ahUKEwiJ8M7a>
- Rodriguez, S. G., & Vargas, F. M. (2020). *Impacto de la implementación de los protocolos de bioseguridad covid-19 en la satisfacción de los clientes del restaurante Exquisitoces Huancayo*. [Tesis de Pregrado Escuela Académico Profesional de Administración y Marketing]: [https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://repositorio.continental.edu.pe/bitstream/20.500.12394/9887/3/IV\\_FCE\\_318\\_TI\\_Rodriguez\\_Vargas\\_2020.pdf&ved=2ahUKEwiJ8M7an-](https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://repositorio.continental.edu.pe/bitstream/20.500.12394/9887/3/IV_FCE_318_TI_Rodriguez_Vargas_2020.pdf&ved=2ahUKEwiJ8M7an-)

D1AhVJTDABHSEsBOAQFnoECBEQAQ&usg=AOvVaw3xnhgkNz\_m8-AkrlCWRG8O

Ucha, F. (Marzo de 2012). *Definicion de Normativa*. Diccionario Online.: URL: <https://www.definicionabc.com/derecho/normativa.php>

Vivanco, F. M. (28 de Enero de 2021). *Turismo Gastronómico*. Universidad Internacional del Ecuador: <https://www.uide.edu.ec/turismo-gastronomico/>



## Anexos

### 4.1. Evidencia Fotográfica

#### Anexo 1: Encuesta a prestadores de servicio gastronómico (El Barquito)



*Elaborado por: Delgado, J. (2022)*

#### Anexo 2: Encuesta a prestadores de servicio gastronómico (La Mona)



*Elaborado por: Delgado, J. (2022)*



**Anexo 3: Encuesta a prestadores de servicio gastronómico (Don Benny)**



*Elaborado por: Delgado, J. (2022)*

**Anexo 4: Encuesta a prestadores de servicio gastronómico (Las Gemelitas)**



*Elaborado por: Delgado, J. (2022)*

**Anexo 5: Encuesta a prestadores de servicio gastronómico (Gyngos)**



*Elaborado por: Delgado, J. (2022)*

**Anexo 6: Encuesta a prestadores de servicio gastronómico (Sira)**



*Elaborado por: Delgado, J. (2022)*



**Anexo 7: Encuesta a prestadores de servicio gastronómico (Centella)**



*Elaborado por: Delgado, J. (2022)*

**Anexo 8: Encuesta a prestadores de servicio gastronómico (El Oleaje)**



*Elaborado por: Delgado, J. (2022)*

## 4.2. Modelo de Encuesta

### Anexo 9: Encuesta a prestadores de servicio gastronómico



UNIVERSIDAD ESTADAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS  
INSTRUCTIVO DE ENCUESTA

---

**Tema:** Establecimientos de restauración en el sector Malecón de Ballenita frente a la pandemia.

**Objetivo:**

Determinar cuál es la perspectiva de los Prestadores de Servicios sobre las causas y efectos que surgieron durante la crisis sanitaria en los establecimientos de restauración en el sector Malecón de Ballenita.

Nombre del establecimiento: \_\_\_\_\_

1. **Género**

M  F

2. **Edad:**

18 años a 24 años     \_\_\_  
25 años a 34 años     \_\_\_  
35 años a 44 años     \_\_\_  
45 años a 54 años     \_\_\_  
Mas de 54             \_\_\_

3. **¿El establecimiento estuvo preparado para afrontar la crisis sanitaria?**

- Siempre             \_\_\_
- Ocasionalmente     \_\_\_
- Nunca                \_\_\_

4. **¿En promedio qué tiempo usted se ha dedicado a la prestación de servicio de comida en el sector Malecón de Ballenita?**

- 1-5 años             \_\_\_
- 5-10 años           \_\_\_
- 10-20 años          \_\_\_
- 20 años en adelante   \_\_\_



- Uso de mascarilla o visor. \_\_\_\_\_
- Toma de temperatura \_\_\_\_\_
- Uso de alcohol /desinfectante \_\_\_\_\_
- Todos. \_\_\_\_\_

**11. ¿Cómo prestador de servicio ha ofrecido el servicio de comida por Delivery en tiempo de pandemia?**

Si. \_\_\_

No\_\_\_