



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

**TEMA DEL ENSAYO
“ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN TRADICIONAL DEL
CANTÓN SALINAS FRENTE A LA PANDEMIA”**

**COMPONENTE PRÁCTICO DEL EXAMEN COMPLEXIVO
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADA EN GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO**

AUTOR:

PRISCILA REBECA SOJOS LUNA

PROFESOR GUÍA:

ING. JESSICA SORAYA LINZÁN RODRÍGUEZ, MSc.

LA LIBERTAD - ECUADOR

2023

APROBACIÓN DEL PROFESOR TUTOR

En mi calidad de profesor tutor del trabajo de titulación, **“ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN TRADICIONAL DEL CANTÓN SALINAS FRENTE A LA PANDEMIA.”** elaborado por la Sra. **Priscila Rebeca Sojos Luna**, egresada de la Carrera de Gestión y Desarrollo Turístico, Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Estatal Península de Santa Elena, previo a la obtención del título de Licenciada en Gestión y Desarrollo Turístico, me permito declarar que luego de haber dirigido científica y técnicamente su desarrollo y estructura final del trabajo, éste 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 TUTOR**

AUTORÍA DEL TRABAJO

El presente Trabajo de Titulación denominado “**ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN TRADICIONAL DEL CANTÓN SALINAS FRENTE A LA PANDEMIA**”, constituye un requisito previo a la obtención del título de Licenciado en Gestión y Desarrollo Turístico de la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Estatal Península de Santa Elena.

Yo, **Priscila Rebeca Sojos Luna** con cédula de identidad número **2450329293** declaro que, la investigación es absolutamente original, auténtica y los resultados y/o conclusiones a los que he llegado son de mi absoluta responsabilidad; el patrimonio intelectual del mismo pertenece a la Universidad Estatal Península de Santa Elena.



PRISCILA REBECA SOJOS LUNA
C.C. No.: 2450329293

AGRADECIMIENTO

Mi agradecimiento infinito es para Dios, mi Creador, quien siempre está conmigo y me ha dirigido en mis decisiones en la vida y nunca me dejará sola.

A mi querida Universidad, a mis docentes de la carrera de por impartirme de sus enseñanzas con mucho amor y dedicación.

Además, quiero agradecer a mi docente tutor la Ing. Jessica S. Linzán Rodríguez, MSc. por su dirección en el desarrollo de este ensayo de titulación y a mi docente especialista la Lcda. Narcisa B. Vásquez Farfán, MSc. quien me ayudó e impulsó en todo momento.

Priscila Rebeca Sojos Luna

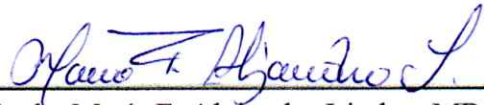
DEDICATORIA

Dedico este trabajo principalmente a Dios, porque él ha sido mi fortaleza en todo tiempo, a mis amados padres, Omar y Fátima, que con sus oraciones y palabras de aliento me impulsaban seguir adelante y no desmayar en lo que propusiera, a mis hermanas a quienes admiro mucho y aprendo de ellas cada día.

A mis amigos allegados y compañeros de aula, quienes me han brindado su apoyo incondicional en mi trayecto estudiantil.

Priscila Rebeca Sojos Luna

TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN



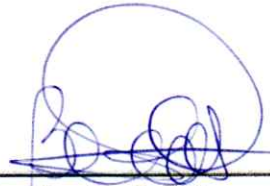
Lcda. María F. Alejandro Lindao, MBA.
**DECANA DE LA FACULTAD DE
CIENCIAS ADMINISTRATIVAS**



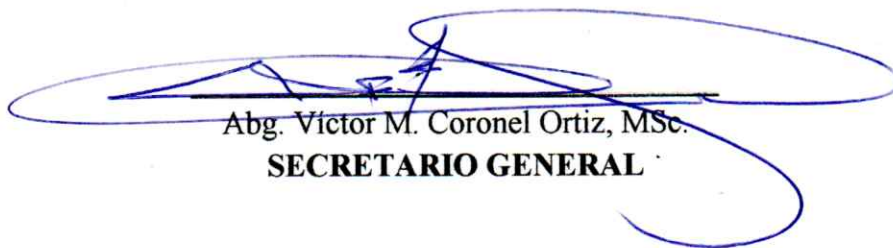
Lcda. Tannia K. Aguirre Suárez, MSc.
**DIRECTORA DE LA CARRERA DE
GESTIÓN Y DESARROLLO
TURÍSTICO**



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



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



Abg. Víctor M. Coronel Ortiz, MSc.
SECRETARIO GENERAL

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Resumen.....	VII
Introducción	1
Objetivo General.....	2
Desarrollo.....	2
Desarrollo de Teorías y Conceptos.....	10
Conclusiones	14
Tabla de conclusiones.....	15
Bibliografía	16
Anexos.....	20



“ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN TRADICIONAL DEL CANTÓN SALINAS FRENTE A LA PANDEMIA”

AUTOR:

Priscila Rebeca Sojos Luna

DOCENTE TUTOR:

Ing. Jessica S. Linzán Rodríguez, MSc.

RESUMEN

El cantón Salinas cuenta con muchos establecimientos dedicados a la gastronomía como parte de su oferta turística, pero desde que inició la pandemia, trajo consigo muchas afecciones al sector turístico. Por tanto, la investigación tiene como objetivo analizar la situación actual de los establecimientos de restauración tradicional del cantón Salinas frente a la pandemia. Con una investigación exploratoria, a través de los métodos deductivos e inductivos y, entre los resultados se pudo determinar que el uso de las estrategias para el desarrollo externo e interno, la aplicación de las medidas de bioseguridad y la alianza estratégica con las empresas de entrega a domicilio, han permitido una recuperación paulatina de la restauración gastronómica del cantón.

Palabras claves: Establecimientos, gastronómico, medidas de bioseguridad y pandemia.

ABSTRACT

The canton Salinas has many establishments dedicated to gastronomy as part of its tourist offer, but since the pandemic began, it brought with it many affections. Therefore, the research aims to analyze the current situation of traditional catering establishments in the Salinas canton in the face of the pandemic. With an exploratory research, with deductive and inductive methods and in its results, it was possible to determine that the use of strategies for external and internal development the application of biosecurity measures and the strategic alliance with home sales, have allowed the gradual rise of the gastronomic restoration of the canton.

Keywords: Establishments, gastronomy, biosecurity measures and pandemic.

ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN TRADICIONAL DEL CANTÓN SALINAS FRENTE A LA PANDEMIA

Introducción

En el presente trabajo de investigación se analizó la situación actual de los establecimientos de restauración tradicional frente a la crisis sanitaria, COVID-19, enfocado en el cantón Salinas en los sectores José Luis Tamayo (Muey) y la cabecera cantonal de Salinas, donde estudios de campo demostraron que muchas empresas de comida tuvieron que suspender su servicio al cliente, por el inminente confinamiento y acatar rigurosas medidas de seguridad impuestas por las entidades públicas. No obstante, surge la interrogante ¿Cuál es la situación actual luego del impacto de la pandemia en los establecimientos de restauración tradicional del cantón Salinas?

En base a los antecedentes, las crisis pandémicas han arrasado de manera abismal con todos los sectores indispensables de la era moderna, generando pérdidas humanas y un descenso económico abrupto, y actualmente, el turismo gastronómico frente a la pandemia de COVID-19 no ha sido la excepción. Puesto que la situación actual de los negocios gastronómicos del cantón Salinas pasan por un momento difícil debido a que sus ingresos dependen de la afluencia de turistas que visitan el cantón Salinas.

De esta manera el presente trabajo dará a conocer los efectos y retos que tuvieron los establecimientos de restauración frente a la pandemia, entre ellos tenemos, un déficit de ingresos, ventas y un aforo mínimo de consumidores. Además de la restricción de circulación (cuarentena), la aplicación obligatoria de los protocolos de bioseguridad y la atención al cliente por medio de empresas mediadoras.

La búsqueda de trabajos de titulación y artículos científicos es la base para sustentar nuevas ideas o posturas sobre la situación actual de los establecimientos de restauración del cantón Salinas, aplicando la investigación exploratoria por medio de los métodos deductivo e inductivo.

OBJETIVO GENERAL:

Analizar la situación actual de los establecimientos de restauración tradicional del cantón Salinas frente a la pandemia.

Objetivos específicos:

1. Actualizar el Inventario de los establecimientos de restauración tradicional del cantón Salinas frente a la pandemia.
2. Identificar los efectos causados por la pandemia en los establecimientos de restauración tradicional del cantón Salinas.
3. Identificar los principales retos que afrontan los establecimientos de restauración tradicional del cantón Salinas frente a la pandemia.

Desarrollo

Parte de la investigación se basa en sustentar los análisis con relación a materiales de recolección de información, asimismo se optó por recopilar trabajos investigativos sean: tesis, ensayos, artículos científicos, etc., para plantear ideas o sustentar el trabajo original.

Tesis nacionales:

En el trabajo de investigación titulado “Sostenibilidad y reactivación de los establecimientos y picanterías covid-19 en zona céntrica del cantón Jipijapa”, Gislaine Poveda Merchán (2021), su objetivo es plantear estrategias que beneficien a la sostenibilidad de las picanterías. Con un estudio de revisión bibliográfica, sus resultados determinaron la importancia de plantear estrategias para mejorar el entorno laboral, los servicios y la calidad. Las estrategias metodológicas permiten realizar nuestros procedimientos de manera eficaz y más aún para el sector gastronómico y los servicios que se desea brindar al público.

Del trabajo investigativo “Servicios gastronómicos después del COVID-19 en Jipijapa”, Joselyn Arteaga Salvatierra (2021), cuyo objetivo es determinar los servicios gastronómicos frente a la pandemia, utilizando el análisis y la síntesis. Como resultado se planteó una propuesta que ayudará al incremento de la demanda turística,

por medio del mejoramiento de calidad de los establecimientos de Jipijapa frente a la pandemia, promoviendo las medidas de bioseguridad sanitaria, su uso y obligatoriedad para mejorar la experiencia de consumo gastronómico.

Del tema titulado “Análisis de la restauración en Quito-Ecuador tras el impacto de la COVID-19”, Reinoso Naranjo en (Reinoso Naranjo, 2021) cuyo objetivo es estudiar la reestructuración de la restauración, utilizó una metodología de investigación cualitativa y sus resultados demostraron que durante la pandemia de la COVID-19, el 20% de los establecimientos de la ciudad de Quito se mantuvieron activos, con un alta de pérdidas pero regidos a las normativas de bioseguridad. Es necesario continuar con las medidas sanitarias en nuestro diario vivir a pesar del tiempo transcurrido y más aún en los establecimientos de restauración.

En el tema analizado, “Reactivación de la gastronomía y sus retos, Machala provincia del Oro,”, Castillo Flores, (2021) , cuyo objetivo es identificar los principales retos en la reactivación categoría restaurantes post covid-19 para la implementación de protocolos de bioseguridad, utilizó el método analítico y sus resultados denotan que los restaurantes son la principal fuente de ingresos para el sector turístico por medio de la oferta gastronómica, enfrentando la pandemia actual a través sus servicios. Actualmente esta categoría de restaurantes busca una estabilidad económica a largo plazo, y por ello, es importante que los mismos mantengan su competitividad en el mercado.

En el trabajo de investigación de Camacho Carpio el año (2020), titulado “Servicio de restauración, estrategias y gestiones post covid-19, cantón Babahoyo,”, cuyo objetivo es analizar las estrategias implementadas en el sector de restauración por efecto de crisis sanitaria, se empleó la metodología exploratoria, descriptiva y bibliográfica; sus resultados fueron que existe una gran afección económica para la restauración del cantón Babahoyo debido a la pandemia: desempleo y las pérdidas constantes, alza de precios, pocos proveedores y falta de ingresos. Se deben realizar estudios de la tasa de empleo actual y visualizar como las estrategias aplicadas en el sector gastronómico han aportado en el ascenso económico.

El siguiente trabajo de investigación es un análisis sobre el “Impacto del COVID-19 en el rendimiento de las pymes gastronómicas del sector de Urdesa-Guayaquil” Reyes Suárez Jessica María y Valente Guamán Gissela Aracelly, (2020), donde su objetivo es analizar el impacto del COVID-19 en los pequeños negocios gastronómicos, la metodología que se aplicó en la investigación fue el método científico, sus resultados fueron, las estrategias de venta son una opción factible para incrementar los ingresos de aquellas pymes, y el tiempo para poder recuperarse sería más de un año. La modalidad de entregas a domicilio es una estrategia de venta que permite a los establecimientos distribuir su producto a puerta cerrada y continuar cumpliendo con las normativas de bioseguridad.

En el siguiente artículo de investigación, “Dinámicas del sector gastronómico en relación con el uso de la tecnología en tiempos de COVID-19”, Ordoñez Ordoñez, Quiroga Coronel, Galarza Cordero, & Espinoza Figueroa, 2020, cuyo objetivo es describir cuáles son las formas de adaptación de la gastronomía desde la tecnología y su metodología tuvo un enfoque cualitativo de alcance exploratorio. Sus resultados arrojaron que el turismo gastronómico ha sido fuertemente afectado por el COVID-19, pero también la tecnología toma mucha más fuerza a través de los métodos de pago y cómo se pueden utilizar las redes sociales para adquirir un platillo. La mensajería automática y el uso de empresas de encomiendas son medios dinámicos que se adaptan al sector porque facilitan la venta, distribución y promoción del producto.

En el artículo de investigación denominado “Efectos del covid-19 en el turismo gastronómico del Ecuador” Salazar Yacelga & Garrido Patrel, 2021, cuyo objetivo es analizar los efectos en el turismo gastronómico del país, con una metodología de corte descriptivo y un estudio bibliográfico. Sus resultados fueron que el país está afianzado del turismo gastronómico para la reactivación, y la llegada de las vacunas para contrarrestar el COVID-19 donde se busca crear un entorno seguro desde la parte sanitaria-social, para que los turistas permanezcan en el país y realicen sus consumos. Los servicios complementarios y una amplia oferta turística también ayudan en el incremento económico del país.

En el trabajo de investigación titulado Análisis del impacto de la pandemia en los establecimientos de restauración en la ciudad de Nueva Loja, provincia de Sucumbios, (Solis Valarezo, 2022), cuyo objetivo es determinar los impactos e identificar la acciones de los propietarios/dueños de los establecimientos de alimentos y bebidas (categoría III Y IV). Con metodología mixta y sus resultados arrojaron que las medidas sanitarias son estipuladas para todo tipo de establecimientos de servicio de alimentos y bebidas, pero muchos propietarios estas causaban gastos adicionales cuando se tenía previsto recibir ingresos. Por ello se debe realizar planes de reapertura del negocio y llevar consigo un modelo de inventario que permita aprovechar la disponibilidad futura de los insumos, evitando gastos innecesarios sin olvidar la obligatoriedad del uso de medidas sanitarias.

Del trabajo de investigación “Alternativas de reactivación monetaria post Covid-19, sector de comidas rápidas en Guayaquil” (Quiroz Romero), cuyo objetivo es desarrollar opciones que permitan la reactivación de ingresos económicos de reactivación económica y sus resultados fueron que, desde el segundo semestre del año 2020 (post covid) el sector de comidas rápidas utilizaron las tecnologías para vender sus productos realizando convenios con empresas de servicio a domicilio (Delivery). Las empresas de encomienda han tenido gran aceptación y demanda debido a la facilidad de acceso a la variedad de gastronomía, ahorro de tiempo y evitar contacto con personas que pueden ser portadoras del virus.

En el artículo de investigación “Estrategias de MKT post covid 19 para la reactivación económica de los establecimientos de restauración del centro de la ciudad de Manta” (Verduga, 2022), su objetivo fue crear estrategias de mkt para reestructuración de la restauración en Manta, con una metodología de carácter descriptivo con enfoque cuantitativo y sus resultados fueron que la aplicación de nuevas estrategias en base a una mejor calidad de producto parte desde la situación difícil que atraviesa el sector restauración, además de esto, predomina el uso de las redes sociales redireccionadas al servicio de entrega a domicilio.

En el trabajo de investigación titulado “Análisis de los efectos del COVID-19 en la Pymes de sector gastronómico en la ciudad de Guayaquil” (Macías Morán & Valencia

Sánchez, 2022), cuyo objetivo es analizar los efectos de la pandemia en la prestación de servicio de las pequeñas y medianas empresas del sector gastronómico. Se utilizó la metodología con estudio cuantitativo con diseño transversal y sus resultados arrojaron que las pymes y comerciantes de servicios gastronómicos se vieron obligados a regirse a las nuevas normativas de bioseguridad las cuales incurrieron en límites de aforo, distanciamiento social, la restricción de producción de productos, entre otros. Estas nuevas normativas traen consigo un mayor compromiso para los establecimientos en el cumplimiento de éstas puesto que deben ser aplicadas al público y a quienes laboran dentro del lugar precautelando la seguridad sanitaria.

En el trabajo de investigación titulado “E-logística: un análisis de gastronomía Ambateña en época de COVID” (Guato Iza & Laguatasig Bonilla, 2021) cuyo objetivo es analizar la e-logística de la restauración ambateña post pandemia, se utilizó la metodología de tipo deductivo, documental y bibliográfico, sus resultados fueron que se pueden realizar compras en plataformas digitales donde los pagos pueden ser de manera física u online para adquirir un servicio, en este caso realizar un pedido al restaurante de preferencia hasta que llegue a manos del consumidor. Estas facilidades de compra permiten que el cliente pueda escoger el platillo que más le gusta y cancelarlo a través de su teléfono, denotando una mayor practicidad sin la necesidad de salir del hogar.

Tesis/Artículos Científicos Internacionales:

En el trabajo de investigación titulado “La crisis de la COVID-19 en el sector de la alimentación y bebidas. Impacto y futuro”, (Caldart, Gifra, & Anna Akhmedova, 2021), cuyo objetivo es identificar como la pandemia del coronavirus ha afectado al sector que acompaña el trabajo académico, con una metodología cualitativa-cuantitativa y sus resultados fueron que, la seguridad alimentaria es imprescindible en los nuevos hábitos del consumidor como consecuencia de la pandemia. La seguridad alimentaria debe iniciar desde la adquisición de materia prima, proveedores y cómo se está preparando los platillos, para que los posibles consumidores reconozcan el compromiso de la empresa en el cumplimiento de las medidas sanitarias.

En el trabajo de investigación titulado “Impacto de la pandemia covid-19 en el sector de restaurantes de Girardot, Cundinamarca”, (Duque Forero, 2021), cuyo objetivo es analizar la situación de prestación de servicio de restaurantes y determinar el impacto económico, social y cultural de los mismos, se utilizó la metodología de muestreo poblacional y sus resultados arrojaron que el COVID-19 causó un gran declive en el impacto económico, obligando a cambiar de manera drástica el modelo de operación de los establecimientos en Girardot. Realizar estudios y aplicar un nuevo modelo de operación que se adapte a la empresa en los tiempos de pandemia lo cual ayudará en la resolución de problemas permitiendo escalar al éxito.

En el trabajo de investigación titulado “Análisis del impacto en la implementación de servicios Delivery en restaurantes de Lima por covid-19”, (Fernandez Saldaña, 2020), cuyo objetivo general fue analizar el impacto del servicio Delivery en restaurantes, la metodología aplicada fue la investigación bibliográfica. Los resultados fueron que existe una gran demanda en cuanto a los servicios de domicilio, como alternativas para el consumo de la gastronomía desde el inicio de la pandemia. Esta alternativa es muy utilizada actualmente como mediador del consumo de la gastronomía tradicional, es decir, que los servicios de domicilio son imprescindibles para los negocios, que, a pesar de no tener una gran afluencia física, continúan vendiendo sus productos por un método de menor contacto.

En el trabajo de investigación sobre el “Impacto de los protocolos/medidas sanitarias post pandemia implementados para la satisfacción del cliente, caso restaurante Exquisiteces Huancayo, 2020”, (Rodríguez Donaires & Vargas Ccanto, 2020) , cuyo objetivo general es, el impacto de estas medidas sanitarias frente al covid-19 y su viabilidad hacia la satisfacción de los clientes, caso restaurante Exquisiteces Huancayo, la metodología utilizada fue de enfoque cuantitativo de tipo aplicativo con diseño no experimental de nivel correlacional-causal con un método deductivo. Los resultados fueron que existe un buen manejo de las medidas de bioseguridad, permitiendo que los consumidores se sientan seguros y protegidos al momento de degustar la comida de estos restaurantes. Actualmente aún deben funcionar estas medidas para seguir mostrando interés e importancia en la salud de todos, porque no estamos exentos a rebrotes y/o variantes del virus.

En el trabajo de investigación titulado “La comunicación lineal, productiva y dinámica en los restaurantes: antes y durante el COVID-19 en México y España”, Lozano Gutiérrez María Dolores (2020), su objetivo es realizar una comparativa de la comunicación lineal antes y durante el covid-19 en los restaurantes, con una metodología analítica y sus resultados arrojaron que las noticias de los restaurantes de España poseen una comunicación lineal la cual habla a cerca de la digitalización y el uso de las redes sociales. Por otro lado, México posee una comunicación lineal de noticias que están más enfocadas en las problemáticas o consecuencias del día a día. Es importante destacar que los establecimientos de restauración deben aprovechar al máximo la influencia del uso de redes sociales o medios digitales por su gran influencia en los hábitos del posible consumidor.

En el artículo de investigación titulado, “La Pandemia de la COVID-19 y su impacto en el Sector Gastronómico del Paraguay, marzo y abril 2020”, (Bazán Benítez, Morel Giménez, Solis Cañete, Méndez, & Sánchez Noguera), su objetivo es determinar el impacto de la pandemia en el sector gastronómico. La metodología utilizada es de tipo cualitativo, no experimental, descriptivo y transeccional, teniendo como resultados que las clausuras o cierres eran inminentes, a pesar de que muchos establecimientos abren sus puertas de manera irregular. La aparición de una pandemia trae consigo muchas irregularidades en el entorno laboral, tendiendo a sufrir recortes de personal y reducción de horarios; pero sobre todo pagar salarios, por ello se debe reestructurar la inclusión de los canales y la lealtad de los clientes a su establecimiento.

En el artículo de investigación titulado “Prácticas culinarias, gastronómicas y sus cambios durante el confinamiento por la COVID-19 en la provincia de Alicante”, (Tormo-Santamaría, Catalá Oltra, Peretó Rovira, Ruíz García, & Bernabeu Mestre, 2021), cuyo objetivo es conocer cómo el aislamiento influyó en las necesidades del target y cómo adaptarlas a las cocinas alicantas. Con un estudio observacional transversal pero de enfoque diacronico por medio de entrevistas y sus resultados fueron que gastronomía tradicional valenciana se explayó un poco más y posicionó como plan de respaldo. La comida tradicional sigue siendo la clave de muchos negocios gastronómicos puesto que forma parte de la cultura del lugar y llena los sentidos del que quien la degusta.

En el documento de trabajo “Desafíos del sector gastronómico: la crisis pandémica y la plataformas de reparto” (Mera, Petrone, & Echandi, 2022), su objetivo es abordar en mayor profundidad el impacto de la crisis del COVID-19 sobre el sector gastronómico y cómo toma a favor las empresas de reparto. La metodología utilizada es la de bola de nieve donde se aplicaron encuestas y sus resultados fueron que las labores dentro del sector gastronómico pasaron por un proceso de adaptación al medio, donde se empezó a utilizar plataformas digitales para la promoción de los productos. Las conocidas plataformas de reparto responden a la necesidad de optimizar tiempo y permitir hacer otras actividades en su espera y a su vez, ayudando al incremento de ventas en los establecimientos que desean resurgir después del tiempo de recesión.

En el trabajo de investigación titulado “Perspectiva de las pequeñas y medianas empresas de restauración ante el escenario actual de la crisis COVID-19” (Sánchez Valdés & Nava Rogel, 2020) cuyo objetivo es dar una perspectiva de los pequeños y medianos negocios en el escenario actual, particularmente en la industria de restauración, con una metodología de investigación cualitativa de corte exploratorio, cuyo resultados fueron que para muchos las esperanzas en la industria de restauración aún no termina por la existencia de demanda, que busca maneras de distracción y consumir la restauración. Por ello, se debe aplicar las estrategias de marketing enfocadas en la demanda, y tomar estas nuevas necesidades como la oportunidad de seguir vendiendo sus productos.

En el artículo de investigación titulado “Impacto de los medios sociales en el sector gastronómico en tiempos de pandemia” (Criollo Delgado, 2022) cuyo objetivo es realizar un análisis al impacto del social media y las oportunidades que brinda apoyando en las estrategias de ventas en un mundo paralizado por la pandemia, con una metodología de enfoque cualitativo orientada a las prácticas sociales y sus resultados fueron que el social media ha evolucionado con el tiempo pero aún existen muchas dudas en el uso de las KPI (Indicadores Clave de Desempeño). Actualmente muchos dueños/gerentes de establecimientos de restauración; se ven confiados en el sistema laboral que han utilizado por años, pero esto no quiere decir que dejen de capacitarse y adaptarse a las nuevas tendencias del mercado.

En el trabajo de investigación titulado “Análisis del impacto de la pandemia del covid-19 en el sector comidas rápidas de Barrancabermeja (Santander), mediante la estratégica” (Guarín Araque, 2020), su objetivo es analizar el impacto del covid en el sector de comidas rápidas, a través de la metodología de investigación descriptiva y sus resultados arrojaron que los factores internos y externos son los causantes de una decreciente economía en el sector empresarial de las comidas rápidas. El uso de las tecnologías es una alternativa de promoción de lo que desees vender a través imágenes, flyers, videos o la interacción con el público, esto ayudará a tu negocio a mantener latente en la mente del consumidor y nuevamente puedan consumir el producto.

En el artículo de investigación titulado “Prácticas de innovación implementadas por las MiPymes del sector restaurantero ante el COVID-19 en Tabasco, México.” (De La Cruz-May & May-Guillermo, 2021), cuyo objetivo es identificar las prácticas de innovación que han implementado las MiPymes, durante el primer trimestre de la pandemia. La metodología utilizada fue la investigación descriptiva con un diseño no experimental, transversal y de enfoque cualitativa donde sus resultados fueron que aplicar la innovación en las MiPymes de restauración es más que necesaria ante el covid-19, siendo este un desafío que impulse a plantear nuevas estrategias que ayuden con la reestructuración del mercado competitivo. Así mismo, como los emprendedores que tomaron fuerza desde campos indistintos al sector gastronómicos, puede suceder con los establecimientos de restauración frente a la pandemia, tomando como base la innovación y darles un valor agregado a los platillos preparados.

Desarrollo de Teorías y Conceptos.

Turismo gastronómico.

Este tipo de turismo consiste en que el visitante, turista o viajero experimenta con actividades de carácter gastronómico, enriqueciéndose de historia culinaria y conociendo los productos alimentarios referentes del sitio. Además de incluirse activamente en actividades de recolección de la materia prima hasta la preparación del platillo como tal. (OMT)

Más que un balneario, el cantón Salinas, también es un claro referente de la gastronomía, la cual ha ido evolucionando con el paso de los años y se mantiene latente

como motivación de viaje. Aunque han sido muchas las situaciones adversas, incluyendo la aparición del COVID-19, este centro turístico posee mucho potencial según las encuestas realizadas a los turistas en el año 2022, donde, se evidencia la relevancia que le asignan a la comida tradicional de la localidad, describiéndola como muy buena y forma parte de la experiencia de visita.

Turismo gastronómico tradicional.

Son el legado culinario plasmado en recetas que permanece de generación en generación. Siendo esta una de las motivaciones del turista en conocer la cultura reflejado en los platos tradicionales, elaborados con los productos locales, misma sazón y forma de preparación. (Hernández Rojas & Dancausa Millán, 2017), aunque los casos de covid-19 en el país aún no eran controlados, tanto habitantes como turistas volvieron a consumir la gastronomía tradicional, induciendo a los propietarios de los negocios el adecuar sus instalaciones en base a las Medidas de Prevención post COVID-19. Además la tecnología se convirtió en una vía accesible para los segmentos del mercado actual, permitiendo que se contrataran empresas mediadoras que llevaran el producto final al destino requerido. Es decir, la gastronomía tradicional permanece latente no sólo como recurso para genera ingresos sino como el legado culinario del cantón Salinas.

Servicio de alimentos y bebidas.

Distribución y preparación de alimentos, con antelación o en el momento. Estos servicios son comunes en restaurantes, comedores, hoteles, instituciones públicas o privadas.. (EUROINNOVA, 2023)

El cantón Salinas posee muchos establecimientos y/o sitios encargados para el servicio de alimentos y bebidas, sin embargo la diversidad de la oferta no fue suficiente para enfrentar la crisis sanitaria, trayendo consigo el declive utilidades por una afluencia de turistas que nunca llegó. El regirse a las normativas gubernamentales impidió sus funciones con normalidad, obligando a cerrar sus puertas de manera tentativa, o en el peor de los casos desistir de la actividad definitivamente. Actualmente, esta área se ve más recuperada gracias a las preferencias de la demanda fidelizada que cada temporada o feriado continúa llegando, tomando en cuenta que su recuperación ha sido lenta por los constantes cambios sufrido en los 3 años de brote viral.

Emprendimientos de gastronomía.

Actividad económica de las pymes dedicadas a al servicio de alimentos y bebidas. Estos emprendimientos nacen desde necesidad de alimentación de un público, utilizando herramientas de innovación. (Auquilla Belema, Ordóñez Bravo, Sánchez Cuesta, Chávez Velásquez, & Auquilla Ordóñez, 2019)

Aquí también se destaca la aparición de las famosas "carretas" de comida rápida, típica y tradicional, que, a pesar de no ser un producto reciente, la practicidad, precio y sabor fueron el punto clave para satisfacer las necesidades básicas del público, extendiéndose aún más con las alianzas estratégicas con compañías que poseen transportes para trasladar todo tipo de encargo.

Oferta turística.

Conjunto de productos y servicios que permiten el aprovechamiento de los destinos, sitios y atractivos del lugar. Estos servicios ayudan a crear una mejor experiencia para el consumidor y contribuye a la economía circular de la zona. (Mercadeo Aplicado al Turismo, 2013).

La promoción de nuevos productos era nula ante la falta de insumos, por ello se contaba con lo que estaba a disposición, establecimientos de restauración a puerta cerrada o con atención irregular y carretas de comida, puesto que era imposible que la creación de nuevos ya sean complementarios o de esparcimiento iba a ser una mala inversión ante la escasa demanda turística.

Demanda turística.

Es la adquisición de los servicios o productos, donde existe una afluencia de personas que consumen en el sitio. Mas conocido como el valor agregado al capital fijo, es la cantidad de bienes o servicios que requiere la parte humana,

La afluencia de turistas es muy importante y necesaria para el incremento económico en el sistema turístico del cantón Salinas, la cual impactó a los negocios gastronómicos de manera negativa ante su ausencia, trayendo consigo un número de ventas casi en 0%. Todo el mundo entró en pánico por el brote del virus, pero, a mediados del año 2022 ese miedo disminuyó, permitiendo que los turistas vuelvan a visitar los establecimientos de restauración, disfrutar y consumir la gastronomía con mucha cautela apegándose a los protocolos de bioseguridad.

Empleo.

Persona contratada en una empresa debido a sus conocimientos y el valor que aporta en la productividad de esta. El empleado percibe un salario de acuerdo con sus aportes ya sea de manera quincenal o mensual. (Economipedia, 2020)

Dentro de la investigación de campo y entrevistas a los propietarios/gerentes de los establecimientos de restauración, se pudo identificar que la tasa de empleo decayó durante el primer año de inicio del COVID-19, una reducción del 50% de personal en cada establecimiento encuestado. Al presente muchos establecimientos han reincorporado a su personal en un 70 a 75%, designándole nuevas funciones en el área de trabajo como: las entregas a domicilio para distribución de los productos.

Análisis de la situación actual.

Según (López González), identifica temas puntuales como: antecedentes, aspectos negativos y positivos, efectos o causas para plantear objetivos de la realidad y obtener soluciones.

La situación actual de los establecimientos de restauración tradicional se encuentra en un estado de adaptación, que, a pesar de haber transcurrido 3 años desde el inicio la pandemia, le toma tiempo recuperarse de las pérdidas del año uno. Es decir, que la realidad de estos negocios gastronómicos se basa en la reinversión como método para un mejoría a largo plazo.

Establecimientos de restauración.

Estructura física adecuada para brindar servicios de alimentos y bebidas. Se clasifican en restaurantes, comedores, restaurante-bar y el bar. (Agencia Catalana del Consumo, 2007)

Locales abiertos al público que ofrecen de manera continua comidas o bebidas. (DEPARTAMENT COMERÇ, CONSUM I TURISME, 2007)

Existen alrededor de 241 establecimientos de restauración en el cantón Salinas, tomando en cuenta la cabecera cantonal, sus parroquias y todas las localidades pertenecientes. Gracias a la investigación de campo y un sondeo exhaustivo se pudo reconocer que los cierres de muchos negocios eran predecibles, llegando a un total de 83 establecimientos cerrados, los cobros mensuales del alquiler, una baja abismal del capital y falta de insumos para adaptar las nuevas medidas de bioseguridad a sus negocios.

Efectos.

Resultado o derivación de una causa, se verifican durante o después del mismo. (Cohen & Franco, 1998)

Pandemia.

Enfermedad que se propaga a muchas regiones del mundo y afecta a sus individuos. (RAE, 2023)

Inicio de una enfermedad que afecta a una gran cantidad de poblaciones del mundo y trae consigo consecuencias sociales, económicas y sanitarias.

COVID-19.

Enfermedad infecciosa causada por el virus SARS-CoV-2 que se propaga a través partículas líquidas (desde boca o nariz), a través de acciones específicas como: estornudar, toser y hablar. (OMS, 2023)

El brote de un nuevo virus que paralizó a todo el mundo, una enfermedad infecciosa causada por el virus SARS-CoV-2 que pasan de un resfriado común a muchas afecciones en el sistema respiratorio.

El brote del COVID-19 se origina en el año 2020 a mediados del mes de marzo China, el cual provocó un desequilibrio en los ejes transversales de la globalización y muchas problemáticas por resolver. Entre ellas la desestabilización social-económica de los aportadores al PIB, como lo es el turismo. Sin contar con las pérdidas humanas en lo avanzaba el primer año más el confinamiento obligatorio por parte de la OMS y autoridades, provocando que los servidores turísticos del área gastronómica se centren en las deudas por pagar, temor a ser contagiados y que no logren subsistir sin ningún tipo de venta.

CONCLUSIONES

1. Inventario de los establecimientos de restauración tradicional del cantón Salinas frente a la pandemia:

Tabla 1: ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN, CANTÓN SALINAS	
Establecimientos de restauración registrados en el Catastro Turístico Provincial 2019, antes de la pandemia	257
Establecimientos de restauración tradicional registrados en el Catastro Turístico Provincial 2022, post pandemia.	158
Establecimientos cerrados en el periodo 2021	39
Establecimientos cerrados en el periodo 2022	44
Total de establecimientos de restauración en el cantón Salinas, 2022.	
Restaurantes	167
Fuentes de Sodas	42
Bares	11
Discotecas	8
Cafeterías	13
TOTAL	241

Elaborado por: Priscila Sojos 2023

Tabla 2: POBLACIÓN Y MUESTRA	
Turistas	200
Propietarios o Administradores de establecimientos de restauración tradicional, cantón Salinas	50

Elaborado por: Priscila Sojos 2023

2. Los resultados de esta investigación arrojaron que los establecimientos de restauración tradicional sufrieron una pérdida de capital alarmante durante casi un año y medio desde el inicio de la pandemia, con ventas muy bajas como repercusión de las normativas de confinamiento social impuestas. Además, hubo un aumento de desempleo y el inminente cierre de muchos negocios al no poder mantener sus pagos respectivos (alquiler, renta, pago de proveedores).
3. Por ello, el reinventarse será uno de sus mayores retos, afrontando la situación pandémica con mucha resiliencia, utilizar estrategias que vayan de acuerdo con su modelo empresarial permitiendo la distribución de sus productos y a la vez cumplir con las medidas de bioseguridad. Además de mantenerse presente en la mente del consumidor para que la gastronomía tradicional de cantón Salinas continúe siendo una de sus motivaciones de visita.

BIBLIOGRAFÍA

- (2013). En M. A. Socatelli P., *Mercadeo Aplicado al Turismo*.
- Agencia Catalana del Consumo. (2007). *Agencia Catalana del Consumo*. Obtenido de Agencia Catalana del Consumo:
http://www.consumcat.net/temes_de_consum/bars_i_restaurants/index_es.html
- Arteaga Salvatierra, J. L. (2021). *Servicios gastronómicos después del COVID-19 en Jipijapa*. Trabajo de Titulación, UNIVERSIDAD ESTATAL DEL SUR DE MANABÍ.
- Auquilla Belema, L. A., Ordóñez Bravo, E. F., Sánchez Cuesta, P. A., Chávez Velásquez, A. V., & Auquilla Ordóñez, Á. A. (2019). Caso de estudio. *SciELO*.
- Bazán Benítez, S., Morel Giménez, Á. S., Solis Cañete, S. R., Méndez, I. G., & Sánchez Noguera, G. A. (2020). *Impacto de la Pandemia de la COVID-19 en el Sector Gastronómico del Paraguay Durante marzo y abril 2020*. Universidad Americana Paraguay.
- Caldart, A., Gifra, J., & Anna Akhmedova. (2021). *La crisis de la COVID-19 en el sector de la alimentación y bebidas. Impacto y futuro*. IESE Business School University of Navarra.

- Camacho, C. (2020). UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO. Obtenido de <http://dspace.utb.edu.ec/bitstream/handle/49000/9050/E-UTB-FCJSE-HTURIS-000164.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Cohen, E., & Franco, R. (1998). *EVALUACIÓN DE PROYECTOS SOCIALES*.
- Criollo Delgado, R. M. (2022). Impacto del social media en el sector gastronómico en tiempos de covid-19. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*. doi: https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v6i3.2552
- DATATUR. (2023). *DATATUR*. Obtenido de DATATUR: <https://www.datatur.sectur.gob.mx/SitePages/Glosario.aspx>
- De La Cruz-May, S., & May-Guillermo, E. G. (2021). Prácticas de innovación implementadas por las mipymes del sector restauranero ante el COVID-19 en Tabasco, México. *Ciencias Humanas y Sociales*. doi:DOI: <https://doi.org/10.21640/ns.v13ie.2834>
- DEPARTAMENT COMERÇ, CONSUM I TURISME. (2007). Obtenido de <https://sid-inico.usal.es/idocs/F3/LYN10507/3-10507.pdf>
- Duque Forero, L. S. (2021). *Impacto de la pandemia covid-19 en el sector de restaurantes de Girardot, Cundinamarca*. Obtenido de <http://repository.unipiloto.edu.co/bitstream/handle/20.500.12277/10120/IMPACTO%20DE%20LA%20PANDEMIA%20COVID.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Economipedia*. (2020). Obtenido de Economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/empleo.html>
- Enríquez, A., & Galindo, M. (2015). *EMPLEO*.
- EUROINNOVA. (2023). Obtenido de <https://www.euroinnova.ec/blog/latam/servicios-de-alimentos-y-bebidas#:~:text=Un%20servicio%20de%20alimentos%20y,tambi%C3%A9n%20en%20hospitales%20y%20colegios>.
- Fernandez Saldaña, F. E. (2020). Obtenido de https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/7825/FERNANDEZ_SF.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Guarín Araque, C. A. (2020). Universidad Cooperativa de Colombia, Colombia. Obtenido de <http://repositorio.ucsg.edu.ec/handle/3317/18092>
- Guato Iza, L. A., & Laguatasig Bonilla, M. P. (2021). *E-logística: análisis en el sector gastronómico de Ambato en época de COVID*. Ambato.
- Hernández Rojas, R. D., & Dancausa Millán, M. G. (2017). *TURISMO GASTRONÓMICO La gastronomía tradicional de Córdoba*. Documentos Especiales.

- Lozano Gutiérrez, M. D. (2020). Puebla.
doi:<https://doi.org/10.36105/stx.2020edescovid-19.11>
- Macías Morán, M. B., & Valencia Sánchez, D. P. (2022). *ANÁLISIS DE LOS EFECTOS DEL COVID-19 EN LAS PYMES DEL SECTOR GASTRONÓMICO EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL*. UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL.
- Mera, M., Petrone, L., & Echandi, J. (2022). *CIPPEC*.
doi:<http://dx.doi.org/10.18235/0004422>
- MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA. (2020). *LINEAMIENTOS OPERATIVOS DE RESPUESTA FRENTE A CORONAVIRUS COVID-19*. Obtenido de https://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/2020/03/lineamiento-operativo-coronavirus-FINAL_02-2020.pdf
- MINTUR. (2019). *CATASTRO TURÍSTICO*.
- MINTUR. (2020). *CATASTRO TURÍSTICO*.
- MINTUR. (2021). *CATASTRO TURÍSTICO, Alimentos y bebidas 2021*. Hojas de cálculo, Excel.
- MINTUR. (2022). *CASTASTRO TURÍSTICO*.
- OMS. (2023). Obtenido de https://www.who.int/es/health-topics/coronavirus#tab=tab_1
- OMT. (s.f.). Obtenido de <https://www.unwto.org/es>
- Ordoñez Ordoñez, S., Quiroga Coronel, E., Galarza Cordero, M., & Espinoza Figueroa, F. (2021). *Dinámicas del sector gastronómico en relación al uso de la tecnología en tiempos de COVID-19*. Cuenca.
- Parra Padro, A. I. (2021). Trabajo de Titulación, FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES, Oro. Obtenido de <http://repositorio.utmachala.edu.ec/handle/48000/16243>
- Poveda Merchán, G. S. (2021). Trabajo de Titulación, UNIVERSIDAD ESTATAL DEL SUR DE MANABÍ, Jipijapa. Obtenido de <http://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/3225/1/Gislaine%20Suley%20Poveda%20Merchan-TESIS.pdf>
- Quiroz Romero, L. V. (2020). *Alternativas de reactivación económica post Covid-19 durante el segundo semestre del año 2020 para el sector de comidas rápidas en Guayaquil*. Guayaquil.
- RAE. (2023).
- Reinoso Naranjo, B. A. (2021). *Restauración en Quito-Ecuador tras el impacto de la COVID-19*. Tesis. Obtenido de <http://dspace.uhemisferios.edu.ec:8080/xmlui/bitstream/handle/12345678>

9/1233/Tesis%20An%3%a1lisis%20de%20la%20restauraci%3%b3n%20en%20Quito%20BR.%20%281%29.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Reyes Suárez, J. M., & Valente Guamán, G. A. (2020). Guayaquil. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/54992/1/REYES%20SUAREZ%20-%20VALENTE%20GUAMAN%20DEFINITIVA%20%281%29.pdf>

Rodríguez Donaires, S. G., & Vargas Ccanto, F. M. (2020). *Impacto de la implementación de los protocolos de bioseguridad COVID-19 en la satisfacción de los clientes del restaurante Exquisiteces Huancayo.*

Salazar Yacelga, J. C., & Garrido Patrel, A. M. (2021). Efectos del covid-19 en el turismo gastronómico del Ecuador. *Dominio de las Ciencias.*

Sánchez Valdés, A., & Nava Rogel, R. M. (2020). *3C Empresa. Investigación y pensamiento crítico.* doi:
<https://doi.org/10.17993/3cemp.2020.edicion ESPECIAL1.129-147>

Solis Valarezo, C. E. (2022). Nueva Loja. Obtenido de <http://repositorio.ucsg.edu.ec/handle/3317/18092>

Tormo-Santamaría, M., Catalá Oltra, L., Peretó Rovira, A., Ruíz García, Á., & Bernanbeu Mestre, J. (2021). Cambios en las prácticas culinarias y gastronómicas durante el confinamiento de la COVID-19 en la provincia de Alicante. *Revista Española de Nutrición Humana y Dietética.*

Verduga, E. (2022). Manta. Obtenido de URI:
<http://repositorio.espam.edu.ec/handle/42000/1735>

ANEXOS



Ilustración 1: Encuestas a turistas durante temporada alta, cantón Salinas, 2022



Ilustración 2: Entrevista a propietario del establecimiento de restauración La Ostra Nostra, cantón Salinas, 2022



Ilustración 3: Entrevista a propietario de un establecimiento de restauración, cabecera cantonal de Salinas, 2022



Ilustración 4: Entrevista a propietaria de un establecimiento de restauración, zona "Cevichelandia" cantón Salinas, 2022



Ilustración 5: Encuesta a turistas durante el Feriado Nacional, zona muelle de Salinas, 2022



Ilustración 6: Afluencia de turistas por Feriado Nacional, zona muelle de Salinas, 2022