

**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y  
EMPRESARIALES  
CARRERA DE TURISMO**

**TEMA:**

**Análisis del impacto de la pandemia COVID-19  
en los establecimientos de alimentos y bebidas de  
la ciudad de Nueva Loja, provincia de Sucumbíos**

**AUTORA:**

**Solis Valarezo, Christina Elizabeth**

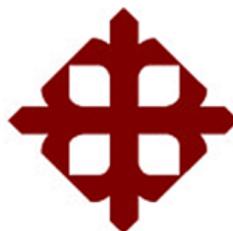
**Trabajo de titulación previo a la obtención del título de  
Licenciado en Turismo**

**TUTORA:**

**Lcda. Acosta Ramirez, Nadia, Mgs.**

**Guayaquil, Ecuador**

**22 de febrero del 2022**



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y  
EMPRESARIALES**

**CARRERA DE TURISMO**

**CERTIFICACIÓN**

Certificamos que el presente trabajo de titulación, fue realizado en su totalidad por **Solis Valarezo, Christina Elizabeth**, como requerimiento para la obtención del título de Licenciado/a en Turismo

**TUTORA**

---

**Lcda. Acosta Ramirez, Nadia, Mgs.**

**DIRECTORA DE LA CARRERA**

---

**Ing. Knezevich Pilay, Teresa, Phd.**

**Guayaquil, a los 22 del mes de febrero del año 2022**



UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS,  
ADMINISTRATIVAS Y EMPRESARIALES  
CARRERA DE TURISMO**

**DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD**

Yo, **Solis Valarezo, Christina Elizabeth**

**DECLARO QUE:**

El Trabajo de Titulación, **Análisis del impacto de la pandemia COVID-19 en los establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Nueva Loja, provincia de Sucumbíos**, previo a la obtención del título de Licenciado/a en Turismo, ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan en el documento, cuyas fuentes se incorporan en las referencias o bibliografías. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

En virtud de esta declaración, me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance del Trabajo de Titulación referido.

**Guayaquil, a los 22 del mes de febrero del año 2022**

**LA AUTORA**

---

**Solis Valarezo, Christina Elizabeth**



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y  
EMPRESARIALES  
CARRERA DE TURISMO**

**AUTORIZACIÓN**

Yo, **Solis Valarezo, Christina Elizabeth**

Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil a la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación, **Análisis del impacto de la pandemia COVID-19 en los establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Nueva Loja, provincia de Sucumbíos**, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

**Guayaquil, a los 22 del mes de febrero del año 2022**

**LA AUTORA:**

---

**Solis Valarezo, Christina Elizabeth**



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y  
EMPRESARIALES**

**CARRERA DE TURISMO**

**Certificación de Antiplagio**

Certifico que después de revisar el documento final del trabajo de titulación denominado: **Análisis del impacto de la pandemia COVID-19 en los establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Nueva Loja, provincia de Sucumbíos**, presentado por la estudiante **Solis Valarezo, Christina Elizabeth**, fue enviado al Sistema Antiplagio URKUND, presentando un porcentaje de similitud correspondiente al (3%), por lo que se aprueba el trabajo para que continúe con el proceso de titulación.

The screenshot shows the URKUND interface with the following details:

Documento	<a href="#">TT Solis Valarezo Christina Elizabeth.docx</a> (D127700212)
Presentado	2022-02-11 17:12 (-05:00)
Presentado por	Nadia Roxana Acosta Ramirez (nadia.acosta@cu.ucsg.edu.ec)
Recibido	nadia.acosta.ucsg@analysis.orkund.com
Mensaje	TT Solis Valarezo Christina Elizabeth <a href="#">Mostrar el mensaje completo</a>

3% de estas 44 páginas, se componen de texto presente en 5 fuentes.

---

**Lcda. Acosta Ramirez, Nadia, Mgs  
TUTOR**

## **Agradecimiento**

Quiero agradecer a mi tía Elena Solis quien fue la que me apoyo en todas las etapas de esta carrera, supo ayudarme cuando tenía problemas y para mi es mi mayor inspiración en la vida, gracias a ella puedo culminar mis estudios.

Quiero agradecer a mi padre Enrique Solis por estar siempre a mi lado dándome amor, apoyo incondicional y guía para no decaer en la vida. A mi madre Patricia Valarezo, quien fue la que alentó a seguir estudiando, y siempre tuvo las palabras para brindarme motivación y no dejar a lado lo más importante.

A mi familia paterna, como mi abuelita María Nicolalde, abuelito Carlos Solis, tía Magdalena, tío Xavier, tía Irene, tíos Carlos, tía Beatriz y mis queridos primos. Quienes siempre están preocupándose por nosotros, nos han brinda de apoyo incondicional y cariño, por eso y más les tengo gratitud.

A mis hermanos por brindarme su confianza y apoyo a lo largo de mi vida a pesar de las peleas los amo. También gracias a mi pareja, quien me apoyo en varias etapas para la realización de este proyecto y el apoyo para seguir realizando esto.

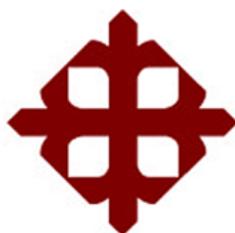
Agradezco a mi tutora Lcda. Nadia Acosta, por el tiempo que invirtió en guiarme en este trabajo de titulación, también me alentó cuando creía que no iba terminar este proyecto, sin usted no lo hubiera logrado.

**CHRISTINA SOLIS**

## **DEDICATORIA**

Este proyecto le dedico a mi padre Enrique, a mi tía Elena, a mi abuelita María y mi madre Patricia ya que sin ellos no tendría la posibilidad de culminar mis estudios, hicieron muchos sacrificios para que yo pudiera llegar hasta donde estoy el día de hoy.

Gracias infinitas, los amo.



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y  
EMPRESARIALES**

**CARRERA DE TURISMO**

**TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN**

---

**Lcda. Acosta Ramirez, Nadia, Mgs.**

TUTOR

---

**Ing. Knezevich Pilay, Teresa, Phd.**

DIRECTORA DE CARRERA O DELEGADO

---

**Lcda. Gutiérrez Northía, Aline, Mgs.**

COORDINADOR DEL ÁREA O DOCENTE DE LA CARRERA

---

**Ec. Albán Alaña, Luis, Mgs**

OPONENTE



**UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y  
EMPRESARIALES  
CARRERA DE TURISMO**

**Calificación**

<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>NOTA FINAL DEL TUTOR</b>
<b>SOLIS VALAREZO CHRISTINA ELIZABETH</b>	

---

**Lcda. Acosta Ramirez, Nadia, Mgs.**

**TUTOR**

## Índice general

Introducción .....	2
Antecedentes .....	5
Planteamiento del problema .....	6
Formulación del problema .....	7
Justificación.....	7
Preguntas de investigación.....	8
Objetivos de la investigación .....	8
Objetivo General .....	8
Objetivos específicos.....	8
Capítulo I.....	10
Marco Teórico - Conceptual .....	10
Pandemias mundiales .....	10
Cronología.....	10
Covid-19.....	11
Medidas de bioseguridad.....	12
Turismo.....	15
Turismo alternativo.....	16
Tipos de turismo .....	16
Turismo corporal.....	18
Turismo intelectual .....	19
Turismo material.....	19
Turismo ambiental .....	20
El sistema turístico .....	22
La demanda turística.....	23
Oferta turística .....	24
Proceso de venta .....	24
Producto turístico.....	24
Turismo gastronómico.....	25
Restauración .....	27
Servicio Delivery.....	28
Análisis PESTAL .....	28
Políticos .....	29
Económicos.....	29

Sociocultural .....	29
Tecnológicos.....	29
Ecológico .....	29
Legal .....	29
Marco legal.....	30
Constitución de la República del Ecuador.....	30
Ley Orgánica de Apoyo Humanitario para Combatir la Crisis Sanitaria Derivada del COVID-19 .....	30
Marco Referencial.....	32
Capítulo II .....	39
Diagnóstico situacional .....	39
Ciudad de Nueva Loja.....	39
Restaurantes de tercera y cuarta categoría.....	40
Situación Pre pandemia con los restaurantes.....	42
Restaurantes en estado de inactividad de cuarta categoría de la ciudad de Nueva Loja.....	44
Capítulo III.....	45
Levantamiento de información .....	45
Metodología de la investigación.....	45
Enfoque de la investigación.....	45
Tipo de investigación .....	46
Investigación exploratoria.....	46
Investigación descriptiva .....	46
Técnicas de recolección de información primaria.....	46
Entrevistas.....	46
Encuesta.....	47
Técnica de muestreo .....	47
Resultados de Entrevistas a Gerentes de los establecimientos de alimentos y bebidas.....	48
Entrevista #1 .....	48
Entrevista #2 .....	49
Entrevista #3 .....	50
Desarrollo e interpretación de la encuesta.....	51
Encuestas realizadas a los gerentes de los establecimientos de tercera y cuarta categoría.....	51
Capítulo IV.....	65

Análisis de resultados.....	65
Análisis de resultados cualitativos.....	65
Análisis de resultados cuantitativos.....	66
Impactos políticos.....	66
Impactos Económicos.....	67
Impactos Sociales.....	68
Impactos Tecnológicos.....	68
Impactos ambientales.....	68
Impactos legales.....	69
Conclusiones.....	72
Recomendaciones.....	74
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	75

## Índice de tablas

Tabla 1. <i>Pandemias, epidemias y pestes.</i> .....	11
Tabla 2. <i>Recomendaciones para todo el personal antes de salir de casa.</i> .....	14
Tabla 3. <i>Tipos de turismo según el objetivo del turista. Parte 1</i> .....	17
Tabla 4. <i>Tipos de turismo según el objetivo del turista. Parte 2</i> .....	18
Tabla 5. <i>Consolidado Nacional 2022 público. Parte 1</i> .....	41
Tabla 6. <i>Consolidado Nacional 2022 público. Parte 2</i> .....	41
Tabla 7. <i>Consolidado Nacional 2022 público. Parte 3</i> .....	42
Tabla 8. <i>Fechas de los inicios de cada establecimiento.</i> .....	51
Tabla 9. <i>Propiedad sobre el establecimiento.</i> .....	52
Tabla 10. <i>Empleados de los establecimientos.</i> .....	53
Tabla 11. <i>Capacidad de aforo.</i> .....	54
Tabla 12. <i>Tipo de establecimiento.</i> .....	55
Tabla 13. <i>Características del establecimiento.</i> .....	56
Tabla 14. <i>Aumento de precios en el establecimiento.</i> .....	57
Tabla 15. <i>Razones del aumento de precios en sus establecimientos.</i> .....	58
Tabla 16. <i>Establecimientos de alimentos y bebidas que despidieron personal debido a la contingencia.</i> .....	59
Tabla 17. <i>Disminución de ingresos por resultado del Covid-19.</i> .....	60
Tabla 18. <i>Establecimientos que implementaron las medidas sanitarias.</i> .....	61
Tabla 19. .... <i>Medidas que se implementaron en los establecimientos de alimentos y bebidas.</i> .....	62
Tabla 20. <i>Opinión de los establecimientos de alimentos y bebidas acerca del manejo de la contingencia realizada por el gobierno en los restaurantes.</i> .....	63
Tabla 21. <i>Análisis PESTAL de las encuestas.</i> .....	70
Tabla 22. <i>Análisis PESTAL de las encuestas. Parte 2.</i> .....	71

## Índice de figuras

Figura 1. Funcionamiento del sistema turístico. ....	23
Figura 2. Entorno de la Industria turística. Tomado de: Introducción al turismo, por Sancho, 2019. ....	25
Figura 3. Modo de Aplicación del PESTAL. Tomado de: Análisis PESTAL, por Torres Arriaga, 2019. ....	28
Figura 4. Mapa de Sucumbíos. Tomado de: Amazonía, por Ministerio de Turismo, 2008. ....	39
Figura 5. Fechas de los inicios de cada establecimiento. ....	51
Figura 6. Propiedad sobre el establecimiento. ....	52
Figura 7. Propiedad sobre el establecimiento. ....	53
Figura 8. Capacidad de aforo. ....	54
Figura 9. Tipo de establecimiento. ....	55
Figura 10. Características del establecimiento. ....	56
Figura 11. Locales que aumentaron los precios. ....	57
Figura 12. Razones por las cuales los establecimientos aumentaron sus precios. ....	58
Figura 13. Establecimientos de alimentos y bebidas que despidieron personal debido a la contingencia. ....	59
Figura 14. Disminución de ingresos por resultado del Covid-19. ....	60
Figura 15. Establecimientos que implementaron las medidas sanitarias. ....	61
Figura 16. Medidas que se implementaron en los establecimientos de alimentos y bebidas. ....	62
Figura 17. Opinión de los establecimientos de alimentos y bebidas acerca del manejo de la contingencia realizada por el gobierno en los restaurantes. ....	63

## Apéndices

Apéndices.....	80
Apéndice A, Formato de encuesta para gerentes de los establecimientos de alimentos y bebidas. ....	80
Apéndice B. Preguntas de entrevista para los gerentes de los establecimientos de alimentos y bebidas. ....	82
Apéndice C. Fotografías en los establecimientos de alimentos y bebidas que se realizaron las encuestas y entrevistas. ....	83
Fotografía 1. Restaurante Maderos Steak House.....	83
Fotografía 2. Restaurante La Casa del Maito .....	83
Fotografía 3. Restaurante Son Parrilladas.....	84
Fotografía 4. Restaurante Mi Cuchito.....	84
Fotografía 5. Restaurante La Huecas del Negro .....	85
Fotografía 6. Restaurante The Bird House .....	85

## RESUMEN

En el presente trabajo se realizó un estudio para conocer el impacto de la pandemia covid-19 en los establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Nueva Loja, Provincia de Sucumbíos, ante la preocupación de la carencia de evidencia alguna de este estudio, la cual es fundamental conocer estos aspectos ya que dan una idea a la población de la crisis que tuvieron que pasar otros sectores de la población, por lo que se puso de objetivo general en determinar los impactos causados por el Covid-19, identificando la postura de los gerentes de establecimientos de alimentos y bebidas de tercera y cuarta categoría, para comprobarlos se utilizó un enfoque mixto con el uso de una encuesta en la parte cuantitativa a siete gerentes de los establecimientos, y una entrevista en la parte cualitativa para tres gerentes, descubriendo que los establecimientos cuentan con un déficit en sus cuentas e ingresos después de que la pandemia tuvo lugar en la ciudad, también con el hecho que el 57% de los negocios están desacuerdo con las medidas realizadas por el gobierno que se implantaron para ellos en tiempos de pandemia hasta la actualidad, llegando a la conclusión de que varios restaurantes no pudieron recuperarse de la crisis, ya que todos redujeron al menos la mitad del aforo y productividad de cada uno de ellos bajó y dio como resultado un impacto social y económico negativo para esta industria en el territorio descrito.

***Palabras Claves:*** *Pandemia, déficit, impacto, Covid-19, alimentos y bebidas, crisis.*

## ABSTRACT

In the present work, a study was carried out to know the impact of the covid-19 pandemic in food and beverage establishments in the city of Nueva Loja, Province of Sucumbíos, due to the concern that there was no evidence of this study, which It is essential to know these aspects since they give the population an idea of the crisis that other sectors of the population had to go through, so the general objective was to determine the impacts caused by Covid-19, identifying the position of the managers of the third and fourth category food and beverage establishments, to verify them, a mixed approach was achieved with the use of a survey in the quantitative part to seven managers of the establishments, and an interview in the qualitative part for 3 managers , discovering that the establishments have a deficit in their accounts and income after the pandemic took place in the city, also with the fact that 57% of the Businesses disagree with the measures carried out by the government that were implemented for them in times of pandemic until today, reaching the conclusion that several restaurants will not be able to recover from the crisis since all of them have reduced their capacity by at least half and productivity of each one of them low and what resulted in a negative social and economic impact for this industry in the territory

***Key Words:*** Pandemic, deficit, impact, Covid-19, interview, survey.

## **Introducción**

La situación alrededor del mundo que se vive últimamente ha dejado escenarios desafortunados para muchas personas en cada uno de sus países, desde aislamientos que duraron meses con la esperanza de que una nueva vacuna sea creada en contra del virus, hasta la situación límite donde miles de personas perdieron sus vidas. No se ha dejado de hablar de cuán negativo fue el impacto social y económico que dejó la pandemia y sin lugar a dudas significa un acontecimiento que afectó a todos y que quedará marcada en la historia. En la ciudad de Nueva Loja, provincia de Sucumbíos, muchos establecimientos se vieron en la obligación de reducir aforos, despedir personal, e incluso hasta el cese de su actividad comercial debido a un virus extranjero el cual recibió el nombre de "Covid-19".

En Wuhan una ciudad ubicada en China, fue donde se originó el virus. Solo se sabía que era una especie de neumonía que afectaba al sistema respiratorio por el cual no se le tomó tanta importancia en un principio. Los gobiernos empezaron a tomar acciones cuando las personas comenzaron a enfermarse de manera exponencial. Por lo que dentro de poco se la consideró como pandemia. En el país se conoce que el primer caso de coronavirus empezó en febrero y las medidas de cuarentena se implementaron en el mes de marzo, por lo que el gobierno hizo que todos los ecuatorianos se resguarden en sus casas y con ello vino el cierre de negocios, escuelas, restaurantes, hoteles, bares, entre otros más establecimientos.

Este estudio se lo hizo con el fin de conocer los impactos que fueron causados por esta trágica enfermedad en los establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad, el cual se usó como técnica de investigación a la entrevista y encuesta. La entrevista se la realizó a tres gerentes de los establecimientos de acuerdo al escenario antes de la pandemia, lo que determinó el descontento con las situaciones que tuvieron que pasar. En el caso de las encuestas se las realizaron a siete restaurantes de tercera y cuarta categoría y dando como resultado una disminución de ingresos del 40%-60% con relación antes de pandemia que la mayoría compartió que vendían al menos un 80%-100%.

Es vital el conocer las situaciones que tuvieron que pasar los establecimientos ya que muestran la desestabilidad que todo el mundo evidenció en cuanto a sus ventas

o estabilidad económica, lo único que les toco hacer a los restaurantes con el fin de no fracasar fue la innovación para que las personas no dejen de llegar a consumir.

El presente análisis de investigación se desarrolla a través de cuatro capítulos estructurales que evidencian la problemática del estudio de tesis de la siguiente forma:

Capítulo I – Marco teórico y conceptual: El capítulo uno hace evidencia al marco teórico y conceptual, a través de los cuales es posible conocer los precedentes y conceptos de cada variable a tratar relacionado al tema, evidenciando la situación actual con la industria de restauración, la categorización de los establecimientos alimentos de y bebidas, como siguiente tema seria conociendo los aspecto y significados del virus del Covid-19; su método para recaudar los impactos con un análisis PESTAL, también así las fuentes legales de acuerdo al tema y su respectivas trabajos referenciales con una relación a nuestra tesis.

Capítulo II – Diagnostico situacional: En el diagnóstico situacional será relacionada a la recopilación de información en el lugar donde se basa el proyecto, investigando el panorama actual que esta la población del estudio, en conjunto con la historia y actualidad de la ciudad. Se presentará los establecimientos de tercera y cuarta según el catastro turístico para el análisis de sus impactos e información de los establecimientos en estado de inactividad, también así una descripción de situación pre pandemia con los establecimientos en donde se conocerá la situación antes de que el virus llegara a la ciudad de Nueva Loja.

Capítulo III – Levantamiento de información: Se presentará la metodología de la investigación utilizada, donde se hace el uso de procedimientos o técnicas que son utilizados para desarrollarla, se evidenciará un enfoque mixto que recaba el enfoque cuantitativo y cualitativo; relacionado con el tipo de investigación se realizará de manera exploratoria donde se necesita saber un tema que casi no ha sido estudiado en la región y la descriptiva es donde se describe o especifica las características que van dándose a lo largo del estudio; como siguiente punto se hará con dos técnicas de recolección de datos para analizar sus resultados, lo cuales será las entrevistas y encuestas con un tipo de muestreo no probabilístico donde la población ya fue seleccionada; finalizando con los resultados de las entrevistas y las encuestas ya tabuladas.

Capítulo IV – Análisis de resultados: en esta sección se darán las conclusiones de los resultados del análisis cuantitativo y cualitativo. En especial el cuantitativo en el que se realizará un análisis PESTAL para el entendimiento, y comprobar los impactos causados por la pandemia. Concluyendo con las conclusiones de todo el estudio.

## **Antecedentes**

Como bien sabemos, la enfermedad por coronavirus (COVID-19) se comunicó por primera vez en China en diciembre de 2019 y en poco más de tres meses se ha extendido a más de cien países. Es una enfermedad sin tratamiento farmacológico específico y con unos mecanismos de transmisibilidad y letalidad poco conocidos. Estas características dificultan la implantación de intervenciones sanitarias por parte de los sistemas de salud. A este escenario se agregan la diversidad de aspectos económicos, sociales y demográficos, y las capacidades de los sistemas de salud para identificar y ofrecer atención médica a las personas afectadas (Figueiredo, et al., 2020).

Su tasa de mortalidad no es tan elevada (aproximadamente del 2-3%), pero su rápida propagación ha propiciado la activación de protocolos para detener su diseminación. Este patógeno tiene el potencial para convertirse en pandemia, por lo que es vital seguir las recomendaciones de cuidado personal dictadas por la Organización Mundial de la Salud (Palacios, et al., 2021).

En América Latina surge la primera persona contagiada en Brasil el 26 de febrero del 2020. En el caso de Ecuador, la llegada del virus se registra por medio de un caso importado de España, reportado por el Ministerio de Salud el 28 de febrero del 2020. (Mullo López et al., 2021) De acuerdo la CEPAL advierte que: “La crisis desatada por la enfermedad del coronavirus podría llevar al PIB de América Latina y el Caribe a una contracción de al menos -1,8% en 2020” (2020). En definitiva, el coronavirus ha hecho que un sin número de personas tengan que dejar de trabajar, estudiar o seguir su vida de forma cotidiana ya que las prevenciones que se implementaron fueron rigurosas ante la situación causada y también por las medidas de seguridad propuestas por la OMS

El ambiente que genera la pandemia ha forjado la reestructuración de varios entornos a nivel mundial y nacional, lo que se evidencia en las decisiones políticas de los países: cierre de fronteras y aeropuertos, protocolos de bioseguridad en medios de transporte y al interior de los hogares, personas confinadas y circulación restringida de personas. Todas estas medidas, entre otras, tienen como fin prevenir la multiplicación del virus y el colapso de los servicios de salud (Suarez, 2020, p.4).

Vinculado al concepto se conoce el año 2019 como el mejor para el turismo y en el año 2020 se esperaba otra perspectiva, sin embargo, nadie contó con un nuevo

virus que dejaría grandes caídas para la población mundial. Todas las personas tenían que someterse por seguridad a cuarentenas durante casi un año y medio, con esto el cierre de locales comerciales, hoteles, sectores turísticos, entre otros.

## **Planteamiento del problema**

Sí bien es cierto los establecimientos de alimentos y bebidas son considerados como uno de los más importantes en el sector turístico y económico (Artacho Navarro, 2017, p.9), pero no obstante dadas las medidas propuestas por la Organización Mundial de la Salud en tiempos de pandemia hizo que todos los establecimientos en especial los restaurantes cerrarán sus puertas al público.

El panorama que se dio durante la pandemia causó un gran impacto, ya que de eso desprende ante situaciones como desempleo, quiebra o no tener solvencia para mantenerlo. Llama la atención como a la mayoría les significó poder sustentar su negocio después de las largas cuarentenas. Según un informe presentado por el Municipio de Quito (2020) expone que las medianas y pequeñas empresas son las principalmente afectadas en eventos como la pandemia.

Las personas llevadas por el pánico debido a la pandemia y desasosiego a contagiarse dieron como consecuencia a reunir todas las reservas económicas para persistir durante la cuarentena, comprando así cosas de primera necesidad, recursos necesarios para la debida protección contra el coronavirus (COVID-19), y al mismo tiempo medicina. Esto concibió que casi la mayoría de las empresas que cerraron o no eran conocidas como de primera necesidad, dieran como resultado a la insolvencia, recorte de personal o la clausura de la empresa. Según el diario El Universo (2021) indica que hubo mermas de al menos 3000 millones de dólares así mismo con 50.000 y 70.000 plazas de empleo relacionadas con el turismo fueron perdidas.

En la mayoría de partes del mundo la realidad fue la misma, nadie estuvo exento de este problema ya sea en pequeña o máxima magnitud. Atendiendo estas consideraciones es importante indagar acerca de cómo afectó la pandemia con todas las medidas que habían sido propuestas en los establecimientos de alimentos y bebidas.

## **Formulación del problema**

¿Cuáles son los impactos causados a los establecimientos de alimentos y bebidas de tercera y cuarta categoría por la pandemia de COVID-19 en la ciudad de Nueva Loja?

## **Justificación**

El trabajo surge ante la necesidad de conocer la situación en la que encuentran los establecimientos de alimentos y bebidas, con esto se obtendrá el conocimiento de los efectos que generados por el coronavirus COVID-19. La ciudad de Nueva Loja conocida como un pueblo petrolero y su economía principalmente depende del Oro Negro, sin embargo, el constante cambio en precios por barril de petróleo ha hecho que sea un ingreso inestable por lo tanto esto ha causado que la ciudadanía priorice el turismo, la agroindustria y la piscicultura.

De esta manera la ciudad es un lugar que está en un desarrollo constante con la apertura y la innovación de nuevos restaurantes o nuevas formas de turismo. Cómo bien se conoce la situación que se vivió durante la pandemia en la ciudad de Nueva Loja fue casi el mismo escenario que todas las ciudades del país, dando resultado a que hubo establecimientos de alimentos y bebidas, bares, discotecas, entre otros que cerraron sus puertas o quebraron, esto debido a no tener solvencia suficiente para mantenerlos.

Por lo que es indispensable llevar a cabo la investigación para observar y determinar el nivel que afectó a los establecimientos en épocas de pandemia, según Francesca Ferrero, presidenta de la Asociación de Restaurantes del Guayas (comunicación personal, 4 de mayo del 2021) expone que es muy lamentable que establecimientos de más de 20 años no hayan podido resistir a la situación económica actual, sabíamos de que esto iba a ser una realidad, de que no todo el mundo iba a poder adaptarse, mucho menos los establecimientos que no pueden hacer pedidos a domicilio. Los bares han sido uno de los sectores que viven directamente del turismo y ha sido uno de los más golpeados.

Es fundamental saber el grado en qué cambiaron los establecimientos puesto que las medidas que optaron la Organización Mundial de la Salud OMS hicieron que disminuyan mesas y sillas, que haya solo servicio a domicilio para tener una distancia aceptable con cada persona o también la inversión de nuevos costos que adquirió cada

establecimiento para prevenir el virus, como los implementos más básicos el cual son: alcohol desinfectante, mascarillas, uniforme para protección, utensilios desechables, alfombras para desinfección, un stand para lavado de manos, termómetro infrarrojo, etc.

Es por esta razón que es necesario comparar el nivel de incidencia y cambios que tuvieron los restaurantes de tercera y cuarta categoría al momento que el coronavirus estaba en su punto máximo, y saber cómo la mayoría pudo sobresalir ante el momento post pandemia. Todo esto corresponde a la línea de investigación de tendencias actuales del mercado turístico en la que se basa en analizar nuevos cambios o tendencias en el turista consumidor o el desarrollo de sus mercados como la categorización de factores económicos del turismo.

### **Preguntas de investigación**

1. ¿Cuáles es la fundamentación teórica relacionadas a la restauración y al Covid-19?
2. ¿Cuáles han sido las medidas de prevención contra el Covid-19 en el ámbito gastronómico?
3. ¿Cómo aplicar las herramientas de recolección de datos para hacer la caracterización de los establecimientos de tercera y cuarta categoría?
4. ¿Cuáles son los impactos en los establecimientos de alimentos y bebidas causados por el Covid-19 de acuerdo al análisis PESTAL?

### **Objetivos de la investigación**

#### **Objetivo General**

Determinar los impactos causados por el COVID-19, identificando la postura de los gerentes de los establecimientos de alimentos y bebidas de tercera y cuarta categoría.

#### **Objetivos específicos**

- Establecer las teorías relacionadas a los establecimientos de alimentos y bebidas mediante la revisión de literatura para la fundamentación de un marco teórico.
- Establecer el diagnóstico situacional de los establecimientos de alimentos y bebidas de tercera y cuarta categoría antes de la pandemia.

- Identificar los impactos causados en los establecimientos de alimentos y bebidas de tercera y cuarta categoría por medio de la aplicación de una encuesta y entrevista.
- Analizar los impactos en los establecimientos causados por la pandemia Covid-19 mediante un análisis PESTAL.

# Capítulo I

## Marco Teórico - Conceptual

Es fundamental saber que un marco teórico, generalmente consiste en exponer y comprender la validez de una investigación haciendo énfasis en los diferentes sistemas, estudios o análisis en el cual se va a realizar el trabajo de investigación, esto será útil para la indagación del problema central.

### **Pandemias mundiales**

El planeta a lo largo de toda la historia ha tenido que vivir y experimentar varias pandemias que acabaron millones de personas y así mismo dejando estragos en la salud de todos, es evidente que el constante crecimiento de la población puede llegar a ser desventajoso para cuando una enfermedad se centra en un punto, será difícil el poder controlarla, la historia nos dice como los virus se han salido de la mano de las personas, para Garretón & Mora explican que:

Detrás de la crisis sanitaria que vivimos, hay un problema relacionado con la naturaleza y la crisis medioambiental. Eso ha originado una pandemia porque hay un sistema de organización de la sociedad, que llamamos globalización, que ha significado que el fenómeno se expanda por todo el mundo. (2021)

Esto quiere decir que las personas no tienen el suficiente cuidado y control con el aumento exponencial de la población, pero con la fortuna de que actualmente estamos en la mejor época para las invenciones tecnológicas y de salud, que hace que sea un poco más controlado y que haya más información y desinformación recorriendo las redes, lo cual resulta un contra y pro en ambos casos.

### **Cronología**

Entre las pandemias, pestes y epidemias, nombraremos las que han dejado más estragos alrededor del mundo, con ello las muertes y el año de cada uno hasta la actualidad.

Tabla 1.  
*Pandemias, epidemias y pestes.*

<b>Pandemias, epidemias y pestes</b>		
<b>Nombre</b>	<b>Año</b>	<b>Muertos</b>
Peste Antonina	165	5.000.000
Peste de Cipriano	251	5.000.000
Plaga de Justiatiniano	541	50.000.000
Epidemia De Viruela Japonesa	735	1.000.000
Peste Negra	1347	200.000.000
Viruela	1520	56.000.000
Pandemia cólera	1817 / 1856	10.000.000
Gripe Rusa	1889 / 1890	1.000.000
Gripe española	1918 / 1919	50.000.000
Grope Asiática	1957 /1958	1.100.000
Gripe de Hong Kong	1968 / 1969	2.000.000
Sida	1981	30.000.000
Covid-19	2020 /hasta la actualidad	5.789.567

Adaptado de: *Historia de las pandemias mundiales y la economía*, 2020. Recuperado de: <http://www.magatem.com.ar/HISTORIA-DE-LAS-PANDEMIAS-MUNDIALES-Y-LA-ECONOMIA.pdf>

## **Covid-19**

El coronavirus es un virus que tiene una amplia familia, esta tiene la capacidad de transmitirse de animales a personas, las cuales pueden llegar a producir resfriados o enfermedades más riesgosas, actualmente el nuevo coronavirus se llama SARS- CoV-2 la enfermedad se llama Corona Virus Disease 2019= COVID19 (Ministerio de salud pública, 2019). Este virus ha dejado varios estragos por la forma en que sucedieron, ya que la mayoría de personas tuvieron que quedarse en casa para protegerse, pero han sido mucho las cifras de contagiados y personas que murieron por este fatal virus. Existen al menos un total de casos de 403 millones de personas contagiada en el 2022 y 578 millones de muertes en el mundo, tan solo en Ecuador hay 769 mil contagiados y 34.739 muertes, pero se estima que pueden llegar a ser más los casos en ambas cuestiones.

La estadísticas que se están dando diariamente, están en actual subida, y las variantes de igual forma, cada vez es más frecuente que cada variante se transforme a otra y sea más riesgosa o más contagiosa, lo que muchos piensan que está la situación complicada para que la enfermedad desaparezca por completo y lo ven como si nunca fuera acabar, para Castro expone que:

El desafío está lejos de terminar. A medida que se escribe la historia de COVID-19, el personal que labora en las UCI, unidades de intermedio, los servicios de apoyo y relacionados, continuarán entregando lo mejor de sí para manejar estos pacientes, al mismo tiempo de procurar algún espacio de autocuidado y contención mutua. (2020, p. 144)

Actualmente es muy común escuchar diferentes variantes que han surgido de este virus, haciendo que las cuarentenas tengan que regresar de nuevo y el rumbo de la vida cotidiana cambie constante, una de las muchas variantes que esta alrededor de todo el mundo es la Delta (B.1.617.2), que un estudio asegura que:

Esta variante es ahora la más común de la COVID-19 en los EE.UU. Es casi dos veces más contagiosa que las variantes anteriores y podría causar una enfermedad más grave. El mayor riesgo de transmisión se da entre las personas no vacunadas. Las personas que contraen infecciones después vacunación también pueden transmitir la COVID-19 a otras personas. (DeSimone, 2022)

De acuerdo a la más reciente variante conocida como Ómicron que fue encontrada en Sudáfrica el 25 septiembre del 2021, se puede identificar varias diferenciaciones de otras variantes ya que tiene numerosas mutaciones en su genoma. (Rincón-Orozco et al., 2021) Con respecto a la magnitud de la enfermedad actualmente hay datos que aún se están estudiando, lo que sí es seguro que la enfermedad ataca a cualquier persona, así ya tengan las vacunas o no, entonces quiere decir que esta es más contagiosa, lo que aún no está comprobado en que capacidad o en qué medida tiene.

### **Medidas de bioseguridad.**

Cuando el Covid-19 llego a su auge los gobiernos de todo el mundo tuvieron que implementar medidas para que no existan más contagios o muertes por este terrible virus, por lo que concierne al Ecuador, impuso las normas para cada tipo de negocio, en el caso de los establecimientos de alimentos y bebidas, las llamaron como

“Protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por covid19” (2020). En donde se trabajó en conjunto con el Ministerio de Salud, Ministerio de Turismo, Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria y la Agencia de Regulación y Control de la Bioseguridad y Cuarentena para Galápagos.

De acuerdo a este protocolo se pusieron varias pautas a seguir como la de:

Trabajadores/as que no deben asistir al lugar de trabajo: a) Personas que presenten sintomatología (tos, fiebre, dificultad al respirar, entre otros.) que pudiera estar asociada con COVID-19, hasta descartar la confirmación de un caso positivo. b) Personas que han estado en contacto estrecho o compartido un espacio físico sin guardar la distancia interpersonal (2 metros) con un caso confirmado de COVID-19, incluso en ausencia de síntomas, por un período de al menos 14 días. Durante ese período, el empleador dará seguimiento al personal para verificar si aparecen signos y síntomas de la enfermedad. c) Personas que se encuentran dentro de los grupos de atención prioritaria y factores de riesgo; como adultos mayores, personas con discapacidad, embarazadas o personas que padecen enfermedades catastróficas o comorbilidades, por ejemplo: hipertensión arterial, enfermedades cardiovasculares, diabetes, enfermedades pulmonares crónicas, cáncer o inmunodepresión, entre otras. d) Personas mayores a 55 años por estar considerado como de riesgo. (MSP et al. 2020, p. 6)

Tabla 2.

*Recomendaciones para todo el personal antes de salir de casa.*

Recomendaciones para todo el personal antes de salir de casa	
<b>Cuidados</b>	Higiene personal diaria
	Ropa limpia
	Uñas cortas
	Cabello recogido
	Utilizar prendas de mangas largas para que todo el cuerpo este cubierto.
	No utilizar joyas como: anillos, aretes, collares, pulseras, etc.
	Colocarse la mascarilla quirúrgica antes de salir de casa
	Si utiliza guantes, se deberá considerar los riesgos que implica el mal uso de los mismos. El uso de guantes por ningún motivo reemplaza el lavado de manos
	Mantener distancia entre las personas de al menos un metro de distancia
	Llevar un dispensador de alcohol gel al 70% de uso personal.
	No tocar su rostro u otras partes del cuerpo durante la trayectoria a su lugar de trabajo.
	En caso de presentar sintomatología relacionada con la COVID-19, abstenerse de salir de la casa, notificar inmediatamente al empleador y no ir al lugar de trabajo.

Adaptado de: *Protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por covid19*, 2020. Recuperado de: <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/PROTOCOLO-REAPERTURA-AB-FINAL.pdf>

Entre muchas más medidas que necesitaban seguir los ciudadanos para evitar el contagio excesivo de la población ecuatoriana. Una de las medidas principales era el correcto lavado de manos que se tenían que hacer, en el consistía de un lavado de manos que requería completar varios pasos. Y para esto tenían que instalar un lavabo antes de entrar a cualquier establecimiento.

## **Turismo**

El significado más acertado de turismo es el desplazamiento que realiza un individuo cuando están pernoctando en un lugar diferente de donde está su hogar y tienden hacer actividades de ocio, estudios, placer, entre otros. Según la Organización Mundial del Turismo (2022) lo define como:

Es un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios. Esas personas se denominan viajeros (que pueden ser o bien turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo abarca sus actividades, algunas de las cuales suponen un gasto turístico.

El turismo es una parte fundamental para el desarrollo de gran parte de los países, es muy común que la entrada principal económicamente de estos sea el turismo. Este brinda un sinnúmero de empleos anualmente, haciendo que muchos salgan beneficiados. Actualmente toda persona lleva consigo un dispositivo móvil con servicio de internet, lo que provoca que haya más indagación de puntos de interés para realizar turismo, esto resulta beneficioso para todo país, ya que existen más oportunidades para conocer lugares que antes eran difíciles de saber que existían. El dinero que genera suele ser utilizado para diferentes beneficios de un mismo país, Loo et al (2021, p.3) expresa que: “Sus múltiples vínculos con el resto de las actividades económicas favorecen la creación de encadenamientos productivos, puesto que demanda una gran variedad de bienes y servicios, entre otros efectos positivos”

En el país la manera en que se desarrolla el turismo fue de forma tradicional en un principio, pero después fue emergiendo el turismo alternativo. Es cuando en la década de 1980 empezó a notarse dos formas de turismo el turismo alternativo y el turismo comunitario y es cuando extranjeros llegaban al Ecuador para poder conocer los territorios ancestrales que yacían aquí entonces con esto las comunidades indígenas

y campesinos pudieron sacar provecho ante la situación y se sabe que en el año 2008 con la nueva constitución pudieron tener un respaldo legal para su desarrollo.

### **Turismo alternativo**

Este tipo de turismo, se encarga en realizar actividades en donde tiene como fin hacer actividades recreativas, como estar con la naturaleza o de forma cultural en la que se tiene como objetivo disfrutar, conocer y respetar los entornos, en esta rama. La secretaria de turismo en México explica de su significado:

Existe un aspecto que se presenta constante en todas ellas, que es considerada una modalidad turística que plantea una interrelación más estrecha con la naturaleza, preocupada en la conservación de los recursos naturales y sociales del área en que se efectúa la actividad turística. (2004, p. 22)

En esta clase existen tres sub clases que corresponden al turismo alternativo, en la que dependen como el turista quiera realizar sus viajes o actividades, entre estas están en ecoturismo, turismo de aventura y turismo rural. En los que se hablará detalladamente en los tipos de turismo.

### **Tipos de turismo**

Existen diferentes tipos de turismo el cual las personas recurren hacer dependiendo a lo que se ajuste a la actividad del turista. Pueden ser realizadas en cualquier momento o tiempo. Estas son de importancia ya que se puede conocer así el perfil de cada turista y los motivos de viaje.

Tabla 3.  
Tipos de turismo según el objetivo del turista. Parte 1

<b>Tipos de turismo según el objetivo del turista:</b>				
1	Corporal	<b>De salud</b>	Médico	
			De bienestar	
		<b>De gestación</b>	De Parto	
			Abortivo	
		<b>Sexual</b>		
		<b>Activo</b>	De aventura	
Deportivo				
2	Intelectual	<b>Religioso</b>		
		<b>Educativo</b>	Artístico	
			Congreso y ferias	
			Idiomático	
			Científico	
		<b>Gastronómico</b>		
<b>Virtual</b>				
3	Material	<b>De transferencia</b>	De compras	
			De venta	
			De canje	
		<b>De negocios</b>		
		<b>Empresarial</b>		
		<b>De lujo</b>		

Tomado de: *Tipos de Turismo: Nueva clasificación*, por Miguel Ledhesma, 2018. Recuperado de: [https://frrq.cvg.utn.edu.ar/pluginfile.php/15091/mod\\_resource/content/0/Tipos%20de%20turismo%20nueva%20clasificaci%C3%B3n%20-%20Manuel%20Ledhesma.pdf](https://frrq.cvg.utn.edu.ar/pluginfile.php/15091/mod_resource/content/0/Tipos%20de%20turismo%20nueva%20clasificaci%C3%B3n%20-%20Manuel%20Ledhesma.pdf)

Tabla 4.  
Tipos de turismo según el objetivo del turista. Parte 2

4	Ambiental	<b>De naturaleza</b>	Responsable
			Recreativo
			Negativo
		<b>Social</b>	Etnográfico
			Solidario
			Rural
			De celebraciones
		<b>De la muerte</b>	Del dolor
			Del terror
			Suicida
		<b>Del universo</b>	Astronómico
			Espacial

Tomado de: *Tipos de Turismo: Nueva clasificación*, por Miguel Ledhesma, 2018. Recuperado de: [https://frrq.cvg.utn.edu.ar/pluginfile.php/15091/mod\\_resource/content/0/Tipos%20de%20turismo%20C%20nueva%20clasificaci%C3%B3n%20-%20Manuel%20Ledhesma.pdf](https://frrq.cvg.utn.edu.ar/pluginfile.php/15091/mod_resource/content/0/Tipos%20de%20turismo%20C%20nueva%20clasificaci%C3%B3n%20-%20Manuel%20Ledhesma.pdf)

## Turismo corporal

En este tipo de turismo es netamente relacionada con el cuerpo del turista, como lo es el turismo de salud el cual es uno de los más practicados, este es cuando un individuo indaga nuevos cuidados o tratamientos para el cuerpo. Para la OMT expone que “El turismo de salud, de bienestar y médico ha crecido de forma exponencial en los últimos años y es cada vez más importante en muchos destinos” (2018).

**Turismo de Salud:** Este tipo de turismo tiene como concepto el realizar actividades que incrementen el estado de salud o querer tener un cuidado mental, o físico. Los turistas que quieren hacer esto, comúnmente viajan a otro lugar con el fin anterior mencionado. De acuerdo a la tabla indica que en el turismo de salud se puede dar de dos formas como:

**Médico:** Cuando se trata de este tipo, hace referencia a los procedimientos quirúrgicos que hacen las personas con un bien estético o por salud.

**De bienestar:** Es cuando consiste en actividades relacionadas con tratamientos naturales como por ejemplo las aguas termales de algún lugar o por relajación.

## **Turismo intelectual**

Dentro de este concepto es cuando el turista busca centrarse en actividades que se relacionen en lo educativo, religioso, gastronómico o virtual, estos tienen en común una experiencia sensorial o intelectual con la persona. El presente trabajo se centra en el turismo gastronómico. El turismo gastronómico es donde se centra un innumerable de lugares que ofrecen distintos platos para todo tipo de turistas.

**Turismo religioso:** Es el turismo donde se realiza de con el fin de un aspecto espiritual, un ejemplo claro de este tipo de turismo, son los peregrinos.

**Turismo educativo:** Como su nombre lo indica es lo involucrado al aprendizaje con el fin de conocer u observar de algún tema en concreto. El cual se dividen 4 tipos como:

**Artístico/patrimonial:** Es cuando el turista visita lugares con un fin artístico, o patrimonial, en este caso puede ser los monumentos que existe en un pueblo o ciudad, el estilo arquitectónico o de manera cinematográfica, entre otros.

**Congreso y ferias:** Son eventos realizados en otro lugar con el fin de instrucción o formación, un ejemplo sería los eventos de oferta laboral que realizan las universidades.

**Idiomáticos:** Relacionado a los idiomas, es muy común actualmente este tipo de turismo ya que existen varios programas que realizan estas prácticas como Education First “EF”, que llevan a estudiantes a cualquier país que escojan con el fin de aprender un idioma.

**Científico:** Investigación de temas relacionados a las ciencias. Comportamientos sociales, animales, plantas, etc.

## **Turismo material**

Se denomina a este tipo de turismo cuando la experiencia es en torno a la posesión de objetos (Ledhesma, 2018, p.17). Como es el caso del turismo de transferencia de mercancías que quiere decir que son cuando se realizan de acuerdo a canjes de bienes materiales por otros o incluso por el un monto de dinero. Entre ellos están el de venta, compras y canje.

**Turismo de transferencia de mercancías:** Como se explicó anteriormente tiene que ver con el intercambio de los bienes materiales por otros más.

**De compras:** Básicamente son los turistas que recurren a otro lugar por cosas que no encuentran en su pueblo o ciudad. Es el caso de las personas que viven en Nueva Loja en la frontera con Colombia y recurren a La Hormiga, por compras, ya que les resulta mejor, por los precios bajos.

**De Venta:** Se realizan ventas fuera del lugar de residencia con la expectativa de obtener mejores ganancias en otro espacio.

**De canje:** Se realiza de acuerdo al canje, por lo que canje quiere decir intercambiar, se intercambian productos turísticos entre otras personas.

**Turismo de negocios:** Realizado por varias personas, donde tienen que viajar por trabajo o por reuniones fuera su lugar habitual.

**Turismo empresarial:** Se relaciona las visitas a empresas con el objetivo de conocer sus métodos de trabajo, instalaciones entre otros.

**Turismo de lujo:** Práctica realizada por personas que tienen un poder adquisitivo alto y visitan lugares donde todo es de lujo y con costos muy altos.

## **Turismo ambiental**

Se sabe que es ligado con el medio ambiente, en el que se busca conocer el espacio natural o social. Entre ellos se derivan 4 tipos de turismo que son de acuerdo a la tabla anteriormente expuesta que son: turismo de naturaleza, turismo social, turismo de muerte y turismo del universo.

**Turismo de naturaleza:** Tiene que ser en zonas que predomina la naturaleza y el medio ambiente.

**Responsable:** En este se realizan actividades para mejorar el entorno, y es más conocido por ecoturismo.

**Recreativo:** Lo hace sin ninguna obligación solo por relajación y por quitar el estrés ya que pueden ayudarles con el ambiente tranquilo y los animales.

**Negativo:** Que está afectando al ecosistema directamente o se la practica sin ningún tipo de cuidado.

**Turismo social:** Este tipo de turismo se basa en el contacto social que se tienen con otras personas de otro entorno, diferente a su lugar de residencia.

**Etnográfico:** Es practicado por turistas que quieren convivir con un grupo que les parece de su interés con el fin de conocer sus costumbres.

**Solidario:** Se trata de ayuda con o sin fines de lucro, que se la hace a países o personas que están desafortunadas.

**Rural:** Se basa en el turismo realizado para entornos que son tradición, y el individuo busca la experiencia de poder estar como en el pasado.

**De celebraciones:** Se centra en las presentaciones o festividades que tienen como lugar diferente al lugar de residencia, un claro ejemplo de estas prácticas pueden ser lo mundiales, que se celebran cada cierto tiempo en varios países.

**Turismo de la muerte:** Turistas recorren a lugares donde antes hubieron muertes, por lo que se tienen a tener un interés con el objetivo de conocimiento.

**Dolor:** Quiere decir que los turistas llegan a lugares en donde ha habido muertes, guerras, y se han provocado de forma natural o social

**Terror:** Como su nombre lo indica significa de terror cuando un territorio cuenta con un ambiente que puede dar miedo o se tienen leyendas que brujas, fantasmas o hasta seres extraterrestres.

**Suicida:** Una práctica muy cuestionada de algunos turistas que recurren a otros lugares con el propósito de quitarse la vida.

**Turismo del universo:** Es donde se centran en el planeta tierra o en el universo.

**Astronómico:** Existen turistas que disfrutan ver la astronomía y recurren ir a otro lugar con el fin de tener una mejor visión del panorama que ellos quieren contemplar mediante instrumentos que les permita esta práctica como el telescopio.

**Espacial:** Actualmente está surgiendo este tipo de turismo, y está en proceso de mejoramiento, pero eso sí es muy costoso. Consiste en naves que llevan al espacio con la finalidad de sentir la gravedad 0.

### **El sistema turístico**

El sistema turístico está normalmente conformado por elementos como: la económica, social, cultural, ambiental y la dimensión política esos comúnmente son factores externos, luego también están compuestos por internos, como: oferta, comunidad receptora, superestructura, demanda infraestructura que se juntan entre sí para que exista un desarrollo local. Para Boullón el sistema turístico quiere decir:

En torno a los viajes que se realizan como una de las formas de aprovechar el tiempo libre, se ha generado un importante número de actividades, que, como muchas otras, no fueron programadas previamente. Su existencia se debe a un movimiento espontáneo por el cual la iniciativa privada, primero, y el poder público, después, fueron resolviendo las necesidades de los viajeros al incorporar cada vez un mayor número de servicios destinados a aumentar el confort del turista y a multiplicar sus oportunidades de diversión. Así alrededor del turismo se ha ido formando una trama de relaciones que caracterizan su funcionamiento. Esas relaciones forman un sistema. (2006, p.31)

Entre las definiciones del sistema turístico encontramos la de Sancho que habla acerca de que la actividad turística. “Es un resultado complejo de interrelaciones entre diferentes factores que hay que considerar conjuntamente desde una óptica sistemática, es decir, un conjunto de elementos interrelacionados entre sí que evolucionan dinámicamente” (2019, p.47). Las cuales se distinguen en cuatro elementos, que son la demanda, oferta, espacio geográfico y operadores del mercado

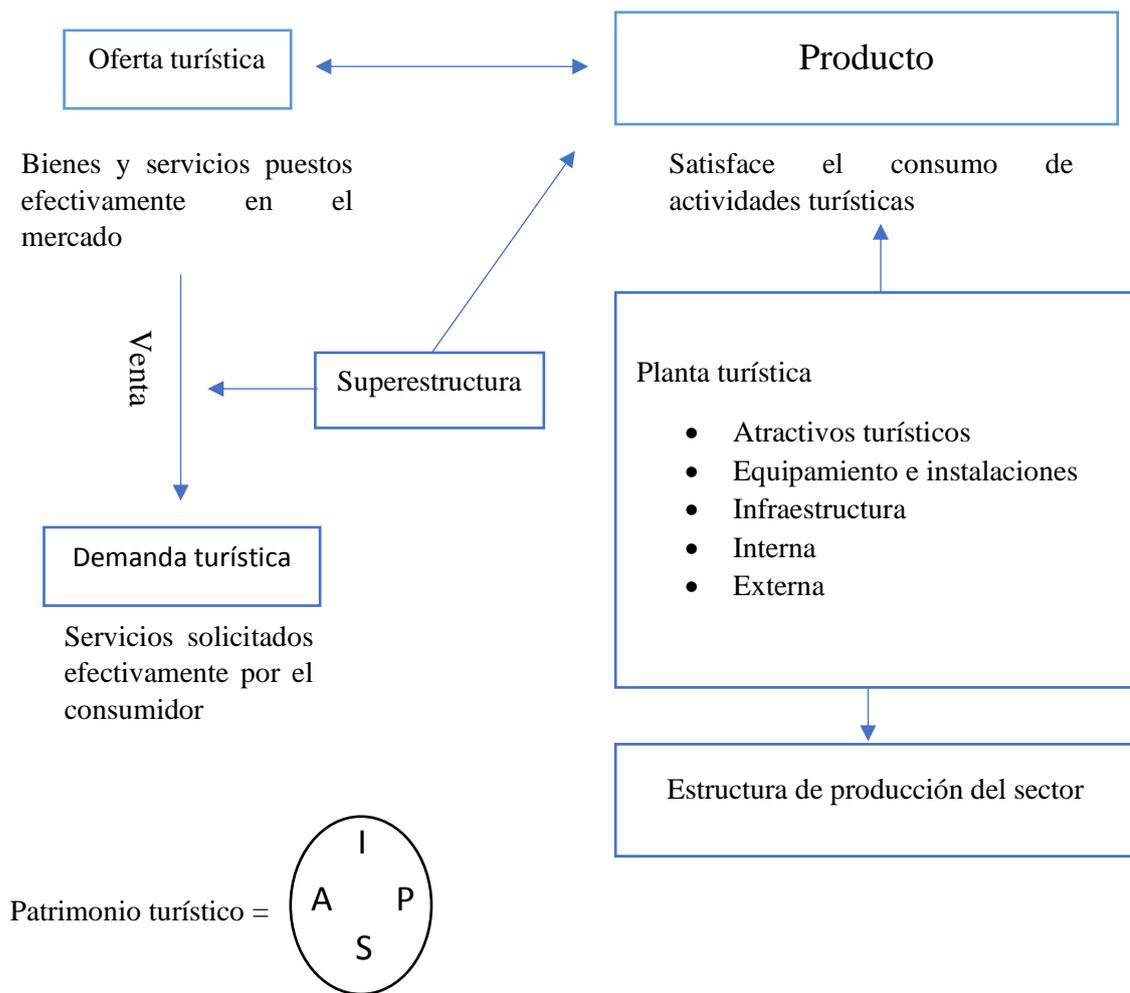


Figura 1. Funcionamiento del sistema turístico. Tomado de: *Planificación del Espacio Turístico*, por Roberto C. Boullón, 2018.

Es el correcto funcionamiento del sistema turístico, es cuando empieza a originarse la oferta y demanda que existe mediante un procedimiento de ventas desde el producto turístico, que en conjunto con la infraestructura tienden a formar la estructura de producción del sector. Todo esto está graficado en su modelo de funcionamiento del sistema turístico. (Boullón, 2006)

### La demanda turística

Cuando hablamos de demanda quiere decir el número de personas o cosas que recurren a un lugar determinado o se puede expresar en ventas, en el caso de demanda turística es el número de personas que recurren a un lugar esta puede ser país, ciudad o continente, para Boullón explica que la demanda turística trata acerca de:

La demanda se puede medir contabilizando el total de turistas que concurren a una región, país, zona, centro turístico o atractivo, y a los ingresos que generan, y si se quiere profundizar el análisis midiendo cómo se distribuyen esos datos entre los distintos tipos de servicios que se ofrecen en esas mismas unidades. (2006, p. 32)

### **Oferta turística**

Es la cantidad que se tiene de un producto, en pocas palabras pero también se puede definir como: “El análisis económico entiende por oferta a la cantidad de mercancía o servicio que entra en el mercado consumidor a un precio dado y por un periodo dado” (Boullón, 2006, p. 34).

La forma que se puede dar en el caso de la industria turística son los paquetes turísticos, con los hoteles, restaurantes, entre otros, que se encuentran disponibles, por lo que se puede decir que puede haber una gran oferta en hoteles en la ciudad. Donde se concluye que hay muchos hoteles.

### **Proceso de venta**

En el espacio turístico es muy común que exista un proceso de compra y venta donde los turistas son los principales autores en comprar paquetes o servicios de acuerdo a sus necesidades o por motivo de querer vivir experiencias. Estos procesos implican:

El proceso de venta implica que la oferta turística alcanzará efectivamente un mercado, siempre que el precio de sus productos sea competitivo, porque de lo contrario la demanda elegirá otro destino más económico y si no lo encuentra dejará de viajar (Boullón, 2006, p. 37)

### **Producto turístico**

Como se mencionó anteriormente, estos ya serían los bienes y servicios al igual que en la parte de la oferta, para Sancho el producto turístico significa: “Bien o servicio, destino turístico, aunque puede extender su acción intermediadora al resto de la oferta complementaria restauración, hotel, conjunto de la oferta de alojamiento” (2019, p. 55).

En relación a la información se puede explicar mediante una gráfica el marco de la industria turística donde existen los turistas como parte principal y bien los

productos que están a lado de él. Para Sancho explica que: “hay que tener en cuenta los factores denominados exógenos, no controlables, que pueden influir en la misma y que por tanto contribuyen, en cierta medida, a la conceptualización sistemática del turismo” (2019, p.56).

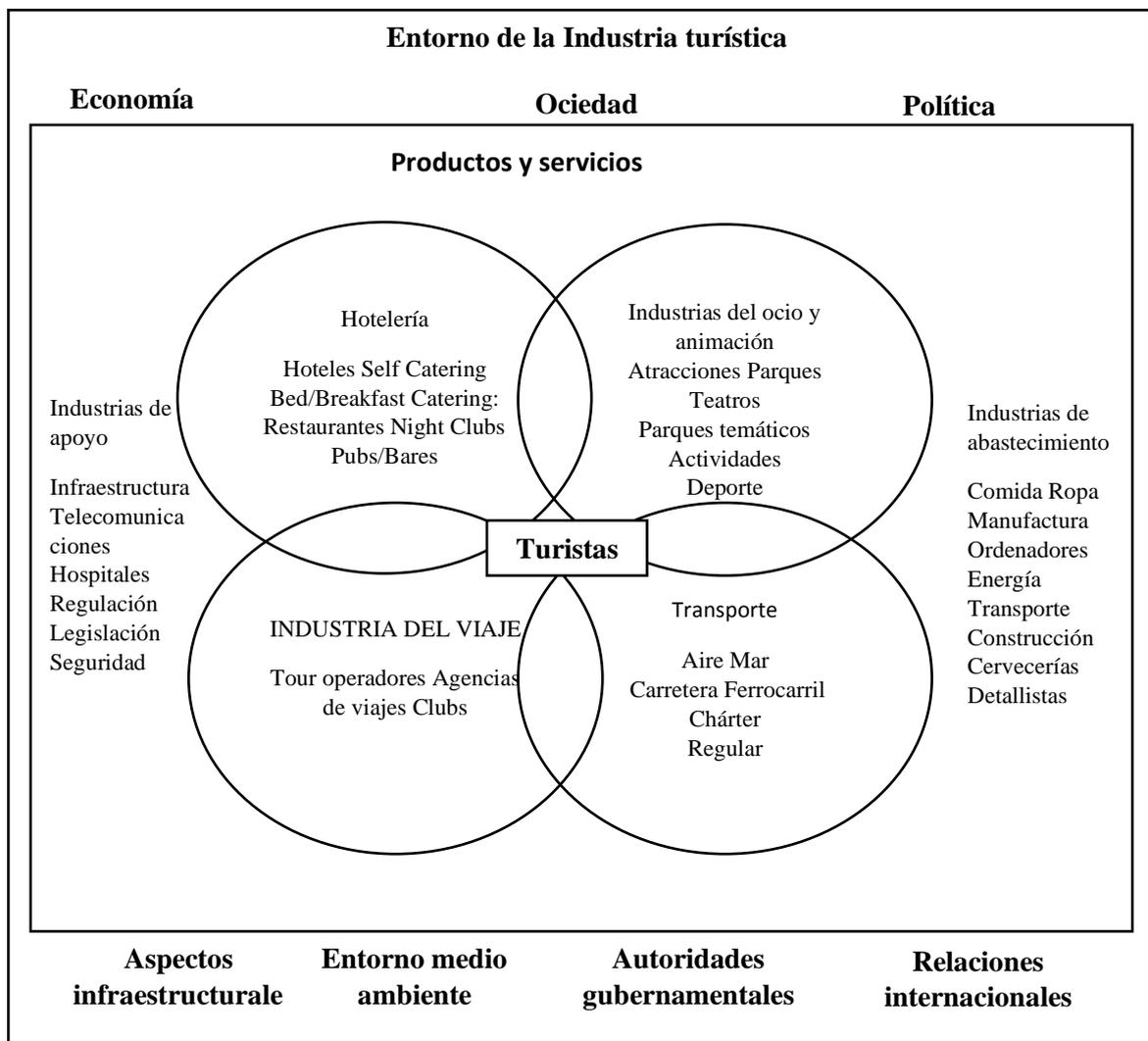


Figura 2. Entorno de la Industria turística. Tomado de: *Introducción al turismo*, por Sancho, 2019.

## Turismo gastronómico

El turismo gastronómico se puede identificar de varias formas, en el que tienen algunos significados de acuerdo a los autores, pero todos coinciden con que es un tipo de turismo en el cual un individuo viaja o realiza una actividad turística donde hace relación a la comida de un determinado lugar, de acuerdo con Hall y Sharples:

Consecuentemente se puede definir al turismo gastronómico como la visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización de un viaje. (2003, p.10)

Es una actividad que está siendo muy reconocida y más practicada en la actualidad por su diversidad en el ámbito gastronómico, al tener incontables e innumerables tipos de comidas en cada país, haciendo que las personas tengan las curiosidad de probar sabores, texturas que antes tal vez ni conocían o con la finalidad de aprender de sus preparaciones o de donde provienen.

Esta puede ser una forma también para reactivar a los pueblos o ciudades que han ido perdiendo visitas de personas o no están llegando de manera continua de forma turística a observar las culturas, tradiciones o comidas típicas del mismo. Por lo que se tiende a realizar reactivaciones con el objetivo de exponer las riquezas gastronómicas que tiene un pueblo o ciudad. De acuerdo con el diario El Universo menciona que: “La gastronomía es uno de los motores para la reactivación turística y económica, y es que nuestro país posee una gran variedad culinaria e identidad en cada plato que se sirve al turista” (2021).

Podemos entender la necesidad de llegar a entender el porqué del turismo gastronómico con el libro de Abraham Maslow llamado “*Una teoría sobre la motivación humana*” en el que se propone la jerarquización de necesidades que tiene el ser humano de acuerdo con el nivel de importancia de cada una, en el caso de la gastronomía se entiende que quiere decir la comida lo que da como importancia a la necesidad fisiológica que cada individuo tiene. Lo que quiere decir que es algo que siempre estará presente a lo largo de nuestras vidas hasta el final de la misma.

La gastronomía siempre impartirá en la vida del ser humano un gran significado social, cultural y tradicional, es fácil ver las raíces de cada persona solo viendo el tipo de comida que consume. Esto representa la historia de cada lugar, país o pueblo, en el que conllevan historias, significados o una razón de ser.

Es importante dirigir el tema de estudio a la gastronomía o a un sector en el que se basa el turismo gastronómico, mediante los establecimientos de alimentos y

bebidas, siendo importante para el desarrollo local, económico y social de un lugar. Y así mismo entendiendo que es una necesidad.

## **Restauración**

Con el término restauración nos referimos a los negocios dedicados a la elaboración de comidas y bebidas, que son preparadas para el consumo humano, donde es un espacio abierto para acceder a consumir en él, con un costo de por medio de cada plato servido en la mesa. En estas se incluyen diferentes tipos de negocios, como restaurantes, casas de comidas, cafeterías, bares, mesones, vinotecas, bodega, fuentes de soda.

Cada restaurante cuenta con una clasificación para reconocer el tipo de servicios están ofreciendo, según Vaquero explica que: “Las categorías de los restaurantes vienen representadas por tenedores, y deben figurar tanto en el exterior del establecimiento como en toda la documentación del restaurante” (2013, p.19). Donde los que tienen cinco tenedores son de categorías máximas y uno es de categoría mínima, estas categorías se las hace mediante un puntaje en el cual se debe tener varios requisitos, de acuerdo con el Ministerio de Turismo explica que deben cumplir con estos requisitos: “Requisitos de buenas prácticas 6 puntos, requisitos de servicios 4 puntos y requisitos de infraestructura 2 puntos” (Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, 2018).

Cada restaurante se divide los puestos por diferente jerarquización dependiendo del tipo de restaurante o la comida que se ofrezca. Un ejemplo de un organigrama simple sería en el que el gerente se encuentra al principio, luego del estaría los supervisores del restaurante, como tercer lugar el cocinero, y por último puesto el asistente de restauración.

El gerente se encargará de dirigir, organizar y coordinar el trabajo de los empleados que están en trabajando hasta el trabajo de realizar planes de seguridad, para García Ortiz et al, expone que un supervisor tiene que: instruir, realizar inventarios, supervisar, el trabajo de toda la empresa. (2016, p.25) En el caso de un supervisor ayudará al personal que tiene a su cargo, también tendrá que organizarlos. El cocinero estará encargado de la parte principal, el cual es el que hace la preparación de alimentos para después ser ofrecidos a los clientes. Como último punto, pero no

menos importante es el ayudante, asistente de cocina, donde se encargará de la limpieza, o auxiliar al cocinero en las tareas.

## Servicio Delivery

Su significado tiene que ver con las entregas que se las realiza desde un establecimiento de alimentos y bebidas hasta un domicilio, este proceso se lo hace mediante un celular o aplicación móvil donde se tenga agregado al restaurante y lo único que hace el comprador es escoger su comida y decir su dirección en el caso de las aplicaciones móviles se puede hacer el pago desde la misma App, pero en el caso de que fuera llamada, se puede hacer el pago cuando la comida este en el domicilio.

Este tipo de servicio empezó a ser más popular a causa del Covid-19, ya que no había manera de salir a las calles durante algunos meses a comer, entonces una medida para sacar provecho a las ventas de comida, se empezó con la modalidad de Servicio Delivery y teniendo la oportunidad de cocinar y ganar dinero mientras la pandemia estaba en su auge, beneficiando de forma directa los establecimientos de alimentos y bebidas de todo el mundo.

## Análisis PESTAL

El análisis PESTAL es una herramienta de investigación para desarrollar el estudio de un proyecto en el ámbito político, económico, socio cultural, tecnológico, ecológico y legal según como sus siglas lo indican. Para Torres Arriaga, expone un significado acerca del análisis PESTAL lo cual dice que: “Es una herramienta de planeación estratégica que sirve para identificar el entorno sobre el cual se diseñará el futuro proyecto empresarial, de una forma ordenada y esquemática.” (2019, p. 2).

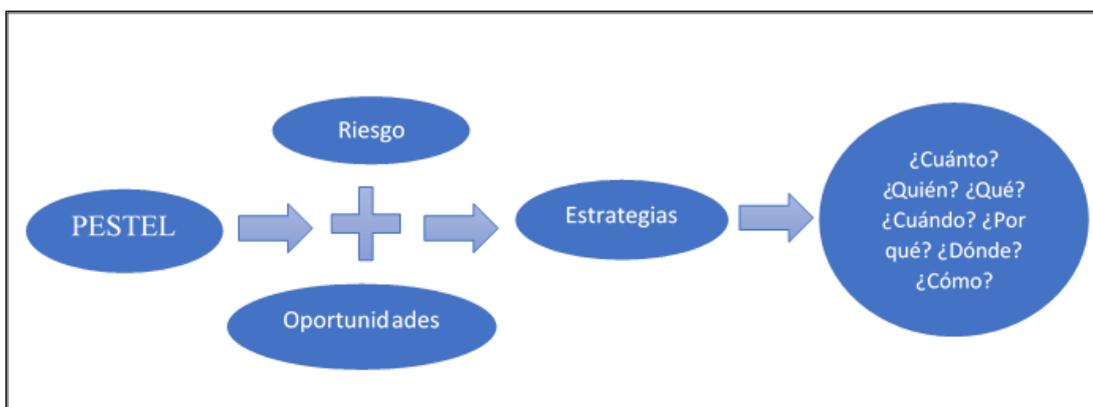


Figura 3. Modo de Aplicación del PESTAL. Tomado de: Análisis PESTAL, por Torres Arriaga, 2019.

## **Políticos**

De acuerdo al ámbito político se puede inferir acerca de las normativas que se aplican en el país y tiene como principal relación con la empresa o que pueden afectar de alguna forma a la actividad de la misma, un ejemplo pueden ser los impuestos que genera el gobierno a diferentes productos o asimismo las modificaciones en los tratados de comercio. En algunas circunstancias pueden ser beneficiosos ante el tema tributario.

## **Económicos**

Vinculado al concepto económico es acerca del comportamiento relacionado a la economía. Hay que tener en cuenta que son factores que podrían incidir con tu empresa y algunos ejemplos de estos son: La tasa de desempleo que presenta el país, inflaciones, PIB, niveles de renta, la tasa de cambio, entre otros.

## **Sociocultural**

Se refleja al ámbito donde se encuentra la sociedad actual o elementos de la sociedad que puedan afectar al negocio o proyecto, se tiene que tener una debida atención a los cambios que haya en la sociedad, así como permutaciones en las modas o gustos que puedan tener un cambio a nivel de consumo, conciencia por la salud o el nivel de ingresos.

## **Tecnológicos**

Actualmente en el mundo tecnológico se tiene que tener en cuenta los avances, de esa manera existe una mejora en la velocidad del servicio o al escoger un producto, tienden a tener cambios y nuevas formas de producción y distribución, llevara a integrar el desarrollo tecnológico en la empresa teniendo un mejor control de calidad y puede generar ahorros con un uso de una herramienta tecnológica.

## **Ecológico**

El debido control ambiental y los cambios que se generan constantemente ante la concientización, así mismo las leyes de protección medioambiental o la preocupación por el calentamiento global hacen que sea de vital importancia para las empresas tener un seguimiento correcto ante el uso adecuado ecológico.

## **Legal**

Se revisan cambios de la normativa legal ya que de esta manera a una empresa o proyecto puede afectar de forma positiva y directa o negativa e indirecta, de esta

manera se tendrá que cumplir las leyes establecidas. Entre los factores más importantes que se pueden considerar podrían ser leyes acerca del empleo, leyes de sectores regulados, leyes de protección ambiental o de salud y seguridad laboral, entre otras.

## **Marco legal**

### **Constitución de la República del Ecuador**

De acuerdo a La Constitución del Ecuador (2008) dictaminan varios artículos que fomentan o sostienen nuestro análisis.

#### **Título II: Derechos**

##### **Capítulo segundo: Derechos del buen vivir**

##### **Sección primera: Agua y alimentación**

**Art. 13.-** Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales.

#### **Título VII: Régimen del buen vivir**

##### **Capítulo primero: Inclusión y equidad**

##### **Sección novena: Gestión de riesgos.**

**Art. 389.-** El Estado protegerá a las personas, las colectividades y la naturaleza frente a los efectos negativos de los desastres de origen natural o antrópico mediante la prevención ante el riesgo, la mitigación de desastres, la recuperación y mejoramiento de las condiciones sociales, económicas y ambientales, con el objetivo de minimizar la condición de vulnerabilidad.

### **Ley Orgánica de Apoyo Humanitario para Combatir la Crisis Sanitaria Derivada del COVID-19**

#### **Capítulo I: Generalidades**

**Art. 1.- Objeto.-** La presente Ley tiene por objeto establecer medidas de apoyo humanitario, necesarias para enfrentar las consecuencias derivadas de la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, a través de medidas tendientes a mitigar sus efectos adversos dentro del territorio ecuatoriano; que

permitan fomentar la reactivación económica y productiva del Ecuador, con especial énfasis en el ser humano, la contención y reactivación de las economías familiares, empresariales, la popular y solidaria, y en el mantenimiento de las condiciones de empleo.

**Art. 2.-** **Ámbito de aplicación de la Ley.** - Las disposiciones de la presente Ley son de orden público, de aplicación y observancia obligatoria en todo el territorio nacional, tanto en el ámbito público como privado, y por parte de las personas naturales o jurídicas a las que se refiere esta Ley.

## **Capítulo II: Medidas solidarias para el bienestar social y la reactivación.**

**Art. 5.-** **No incremento de costos en servicios básicos.** - Desde la vigencia del estado de excepción y hasta un año después se prohíbe el incremento en valores, tarifas o tasas de servicios básicos, incluyendo los servicios de telecomunicaciones e internet, sean estos prestados de manera directa por instituciones públicas, por delegación o por privados.

**Art. 6.-** **Rebaja en costo del servicio eléctrico.**- Para los usuarios del servicio público de energía eléctrica ubicados en los primeros dos quintiles de nivel de ingresos, la Agencia Nacional de Control y Regulación de Electricidad dispondrá una rebaja del 10% en el valor total del servicio de electricidad en los consumos de los meses de marzo, abril, mayo y junio de 2020; y también dispondrá la rebaja de los cargos por energía en horas de demanda mínima, para incentivar la reactivación de los sectores productivos.

**Art. 10.-** **Créditos productivos para la reactivación económica y protección del empleo en el sector privado.**- A partir de la promulgación de la presente Ley, y con la finalidad de evitar la ruptura de la cadena de pagos, reactivar la economía y proteger el empleo, las entidades del sistema financiero nacional, ofrecerán líneas de crédito al sector productivo, de rápido desembolso que incluirán condiciones especiales, tales como: periodos de gracia, plazos de pago y tasas de interés preferenciales.

## **Capítulo III: Medidas para apoyar la sostenibilidad del empleo**

**Art. 16.-** De los acuerdos de preservación de fuentes de trabajo. - Los trabajadores y empleadores podrán, de común acuerdo, modificar las condiciones económicas de la relación laboral con la finalidad de preservar las fuentes de trabajo y garantizar estabilidad a los trabajadores. Los acuerdos no podrán afectar el salario básico o los salarios sectoriales determinados para jornada completa o su proporcionalidad en caso de jornadas reducidas.

**Art. 20.-** De la reducción emergente de la jornada de trabajo. - Por eventos de fuerza mayor o caso fortuito debidamente justificados, el empleador podrá reducir la jornada laboral, hasta un máximo del 50%. El sueldo o salario del trabajador corresponderá, en proporción, a las horas efectivamente trabajadas, y no será menor al 55% de la fijada previo a la reducción; y el aporte a la seguridad social pagarse con base en la jornada reducida. El empleador deberá notificar a la autoridad de trabajo, indicando el período de aplicación de la jornada reducida y la nómina del personal a quienes aplicará la medida.

### **Disposiciones transitorias**

**Séptima.** - El Ministerio de Trabajo deberá establecer los procedimientos y modalidades de trabajo adecuados para que las personas en condición de vulnerabilidad frente al COVID-19 puedan desempeñar sus actividades laborales mientras se mantenga un alto riesgo de contagio.

## **Marco Referencial**

El marco referencial es utilizado para dar importancia a nuestro trabajo con estudios similares que se hayan hecho, esto hace una guía para el autor y que puedo tomar ejemplos del estudio. Se toman en total cuatro tesis que están focalizados en diferentes ámbitos, pero con relación al presente trabajo.

La autora del estudio *“Análisis del impacto causado por coronavirus en la economía de hoteles del sector Plaza del Sol en la ciudad de Guayaquil”* (Holguín, 2021) busca analizar acerca del impacto causado por el covid-19 en la economía de los hoteles del sector plaza en la ciudad de Guayaquil y tienden a proponer estrategias de acción para los clientes de los hoteles de esta forma dar una capacitación correcta.

La metodología de la investigación es de forma descriptiva y correlacionar indaga el objetivo de analizar el efecto del coronavirus ante las operaciones

comerciales de los hoteles del sector Plaza del Sol. Su metodología es mixta, eso quiere decir con datos cuantitativos de los ex clientes de los hoteles y cualitativa de los administradores financieros de dos hoteles que el autor ocupó para realizar la investigación. Los hallazgos que se encontraron durante la investigación fueron: la reducción del personal, reducción del sueldo, reducción del gasto y refinanciamiento de deudas con esto se sabe que no hubo recuperaciones económicas y que apenas los hoteles subsisten.

Lo que quiere decir que la ley humanitaria que impuso el gobierno no fue de mucho apoyo para los hoteles así lo dice Holguín en su estudio ante los hallazgos encontrados:

La ley humanitaria ayudó muy poco, al parecer solo beneficio a los hoteles grandes que pidieron despedir personal sin una retribución económica importante, por lo que se demostró con sus comentarios que las empresas se afectaron con pérdidas económicas del 80% de los ingresos del año 2020, por obvias razones no se cumplieron los presupuestos principalmente por los aforos a las habitaciones y a la falta de huéspedes, los que demostraron en un análisis estadístico de T student que al menos el 70% de ellos, no utilizaron los servicios de hotelería por motivo del COVID-19. (2021, p. 50)

Las conclusiones que Holguín pudo recabar fueron de acuerdo a todos los objetivos que se plantearon en el estudio los cuales son: “Se llegó a fundamentar la investigación desde la teoría de la contingencia estructural, la misma que impulsa las estrategias de capacitación de clientes en tiempos de crisis como en este caso en el sector hotelero.” (2021, p. 64).

También cabe destacar que unas de las conclusiones más importantes para Holguín fueron:

La investigación permitió el análisis del impacto causado por el coronavirus en la economía de hoteles del sector Plaza del Sol, de la ciudad de Guayaquil, mediante estudio descriptivo para finalmente establecer la estrategia de acción el mismo que está enfocado en la capacitación de clientes que presenta en el capítulo cuarto. (2021, p. 65)

El trabajo realizado aporta de forma estructural a mi estudio ya que si bien es cierto la pandemia causó grandes estragos a un montón de lugares, con el material se podrá averiguar cifras que son hechas de forma rigurosa y verdadera para darle más énfasis al momento del desarrollo del trabajo.

*El análisis por el impacto del covid-19 en el rendimiento de pequeños negocios del mercado gastronómico del sector de Urdesa-Guayaquil* es un estudio que se realizó por Valente y Reyes para ver el rendimiento de los pequeños negocios del mercado gastronómico en el sector de Urdesa Guayaquil, este proyecto tiene como objetivo general y principal según Valente y Reyes, “Analizar el impacto ocasionado por el covid-19 en los pequeños negocios gastronómicos del sector de Urdesa” (2020, p. 4).

Este estudio es muy importante ya que con esto se puede reconocer el impacto causado por el Covid-19 lo cual hace que la metodología aplicada en el proyecto sea de tipo documental y de campo, las técnicas para exponer es el resultado es en forma de entrevista y encuesta.

Esta entrevista tiene como objetivo exponer 8 preguntas, estas van dirigidas a los propietarios de los siguientes restaurantes que son: Delivery Chef's subs & grill y Katrina Mía, también así a 3 expertos en economía. Si vemos acerca de la técnica de investigación de la entrevista, de acuerdo con Folgueiras este sostiene que:

La entrevista es una técnica de recogida de información que además de ser una de las estrategias utilizadas en procesos de investigación, tiene ya un valor en sí misma. Tanto si se elabora dentro de una investigación, como si se diseña al margen de un estudio sistematizado, tiene unas mismas características y sigue los pasos propios de esta estrategia de recogida de información. (2016)

Con respecto a la encuesta, “es una manera de recoger información sobre un tema en específico, donde a través de ella se logra analizar los datos que necesitamos para llegar a una conclusión o dar solución a un problema en concreto” (Riquelme, 2019). La encuesta va dirigida a 20 personas que frecuentan más el sector de Urdesa.

De acuerdo con el estudio realizado acerca de la metodología de investigación, (Reyes Suarez & Valente Guamán, 2020) exponen a continuación que las entrevistas realizadas a los propietarios de los negocios se pudieron establecer que continuarán

con su negocio ya que consideran importante seguir generando ingresos para el cumplimiento de sus obligaciones y en futuro no distante recuperar el nivel de venta en sus restaurantes

Con respecto a los especialistas de economía supieron decir lo siguiente en el estudio de Reyes Suarez & Valente Guamán, “consideran que si se adoptan las medidas correctas el sector podrá volver a la normalidad en algo más de 1 año, además de que el sector de Urdesa es un punto turístico importante para la ciudad de Guayaquil.” (2020, p. 65).

También cabe recalcar la tesis de Reyes Suarez & Valente Guamán, con relación a los encuestados y el resultado que ellos dieron fueron que:

Los encuestados sostienen que, en los restaurantes de Urdesa, el servicio es bueno, acuden a dichos restaurantes frecuentemente con sus familiares a celebrar, ya que es un sector turístico, donde existe una gastronomía variada, para los gustos de todos sus visitantes. (2020, p. 65)

De acuerdo con los autores Reyes Suarez & Valente Guamán concluyen que:

A través de la recopilación de información con base a encuestas, entrevistas y datos relevantes que han sido de soporte para realizar las estrategias de ventas que podrían llevar a los negocios gastronómicos del sector de Urdesa a mejorar su rentabilidad, y mitigar el impacto económico causado por el Covid-19, el mismo que no solo ha sido a nivel local, sino que ha generado un impacto de pérdidas económicas y cierre de negocios a nivel mundial, motivo que ha llevado a los negocios a buscar una manera de sobrevivir en tiempo de crisis económicas debido a la pandemia . (2020, p. 75)

El estudio fortalece el proyecto con estadísticas concretas que se pueden agregar a la tesis y recomendaciones apropiadas para tener en cuenta, cabe recalcar qué el estudio también ayuda con fuentes necesarias para incluir en la tesis, así mismo es importante comparar estadísticas realizadas en la ciudad de Guayaquil.

El estudio del *Análisis del impacto causado por la pandemia de covid-19 en empresas del sector comidas rápidas de Barrancabermeja (Santander)*, mediante el uso de herramientas de planificación estratégica fue realizado por Carlos Alberto

Guarín Araque, es fundamental entender que durante la pandemia se vieron cambios o empresas que quebraron o cerraron, este proyecto tiene como objetivo principal o general:

Analizar el impacto causado por la pandemia del Covid-19 en empresas del sector empresarial comidas rápidas de Barrancabermeja (Santander) mediante el uso de herramientas de planificación estratégica en aras de proponer acciones de mejora encaminadas hacia el fortalecimiento y reactivación económica. (Guarín Araque, 2020, p. 7)

El análisis tiende a ser una metodología de investigación, PESTEL y Porter, para analizar y comparar los resultados de investigaciones realizadas por (Hurtado, 2019) en la Cámara de Comercio de Barrancabermeja (Santander). Ante los hallazgos realizados en el estudio según Guarín:

Durante el desarrollo del propuesto ejercicio académico, se reconoció que hubo empresas entre el periodo 2019 y 2020 que cerraron sus establecimientos comerciales, así mismo, hubo empresas durante el proceso de recolección que se negaron a participar del proceso, ya que se evidenció por observación directa el incumplimiento de condiciones de bioseguridad impedían prestar al público sus productos y servicios (2020, p. 37)

También recalca acerca de los estudios realizados y tabulados sobre los restaurantes de comida rápida en el sector de Barrancabermeja (Santander) se encontraron cifras de gran importancia para reconocer el daño que hizo el Covid-19 a los locales y propietarios o reconocer los centros comerciales que cerraron a causa del mismo.

Del total de empresas de comidas rápidas objeto de estudio, el 76,67% (23 establecimientos comerciales) lograron encuestarse, mientras que el 23,3% (7 establecimientos comerciales) no lograron participar en el proceso de recolección de información (ver gráfica 1); de la porción de establecimientos comerciales que no participaron por quiebra (16,67%), el 80% evidenció por observación directa que habían cerrado sus establecimientos (4 empresas), mientras que una de ellas (20%), había cerrado una de las sucursales del restaurante por temor a la pandemia del Covid19. (Guarín Araque, 2020, p. 37)

De acuerdo a los estudios realizados con encuestas o con la aplicación de

instrumentos de planeación estratégica tuvo un desarrollo completamente fatal para los locales de comida rápida según el autor dice que gracias a

La presente investigación el sector empresarial de comidas rápidas UNIPAZ 2019, se reconoce que a nivel general la dinámica comercial empeoró en 61, 1% promedio, mientras que hubo aspectos que se vieron obligados a mejorar producto de las nuevas exigencias del mercado local, lo cual se evidenció una mejora general del sector empresarial de 33,3%. De las temáticas tratadas en la encuesta (estado general del sector, talento humano, tecnología y competitividad), el ámbito tecnología fue aquel que mayormente sobresalió en términos positivos, llegando a concordar de forma lógica con los hallazgos del análisis PESTEL y Porter, mientras que generalmente las condiciones económicas y comerciales del sector empresarial empeoraron en 50%, así como también afectación al ámbito talento humano y competitividad, con empeoramiento de 66,67% y 75%, respectivamente. (Guarín Araque, 2020, p. 146)

Evidenciando las estadísticas que se hicieron en el sector de Barrancabermeja se puede evidenciar que la crisis causada por el covid-19 fue de gran magnitud para todo tipo de local comercial y en especial para restaurantes lo que quiere decir que en este estudio se pueden recabar datos estadísticos del país de Colombia para ejemplificar con nuestro país. Asimismo, tener en cuenta la metodología tomada para realizar cada estudio.

*La Incidencia de la pandemia por Covid-19 en las competencias de los futuros profesionales de Turismo de la ciudad de Guayaquil.* Así como los restaurantes o locales comerciales tuvieron afectaciones por el covid-19 también lo tienen los futuros profesionales, esta investigación va a dar el cumplimiento para los próximos profesionales en turismo ya que es uno de los lugares donde más incidencia tuvo el coronavirus para esto va a constar con 6 universidades que contienen la carrera de turismo o sus semejantes como las cuáles son: Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil (UTEG); la Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL); la Universidad Ecotec; la Escuela Politécnica Superior del Litoral (ESPOL); la Universidad Estatal de Guayaquil (FACSO) y la Universidad Católica Santiago de Guayaquil (UCSG) (Murillo Vera, 2021).

El objetivo general será “Identificar la incidencia de la pandemia por covid-19 en las competencias de los futuros profesionales en turismo de la ciudad de Guayaquil”

(Murillo Vera, 2021, p.8). Debido a esto es que su metodología será un enfoque mixto el cual quiere decir que será cuantitativo y cualitativo de eso se desprende que en el enfoque cuantitativo se necesitará una evaluación numérica para encontrar patrones de comportamiento en una población y cualitativa mediante preguntas de investigación hechas de acuerdo al tema en cuestión. Dentro de este marco van a ir dirigidos a todos los graduados en la carrera de turismo los cuáles pueden ser agencias de viajes, hoteles, aerolíneas, Ministerio de Turismo, transporte turístico, guianza turística, organizadores de eventos, restauración (Murillo Vera, 2021, pp. 51-52). Estos tienen que laborar en estas áreas el cual se les hizo el estudio a 391 estudiantes.

Los hallazgos encontrados por las encuestas según el autor fueron:

Los 391 encuestados, el 123 de los estudiantes se sienten poco conformes con esta modalidad, es decir el 31.5 % seguido de los estudiantes que se sienten conformes con un 30.2 % lo que da como resultado que los estudiantes no se sienten tan conformes recibiendo clases a través de esta modalidad virtual, lo que trae como consecuencia la desmotivación de estudiar y por ende sus resultados académicos se verán afectados. Se preguntó además si los estudiantes consideran que se les está impartiendo una educación de calidad por parte de las Instituciones Superiores, lo cual 252 de los 391 encuestados, consideran que “Más o menos ‘les están impartiendo una educación de calidad por parte de las IES. (Murillo Vera, 2021, p.83)

Cómo se puede analizar en el estudio se nota una gran incomodidad y un descontento por parte de los estudiantes o profesionales ya que como algunos tienen que estudiar de forma online, los profesionales tuvieron que dejar de trabajar o hacer teletrabajo. Así lo expone en el trabajo Murillo, “Las competencias mencionadas anteriormente juegan un papel importante en la formación profesional del futuro graduado, Ya que le permitirá desenvolverse con eficacia dentro de un puesto laboral y cumplir de manera adecuada las tareas encomendadas por organización” (2021, p. 100).

Gracias a los resultados que dieron las encuestas son de gran vitalidad tener en cuenta ya que nos muestra otras perspectivas por parte de estudiantes y profesionales de turismo con la opinión que ellos tienen acerca del covid-19 de esta manera se encuentra interesante el tener un material adecuado para ejemplificar con el proyecto que se está realizando actualmente y conocer más sobre los desastres que dejó la pandemia para la humanidad.

## Capítulo II

### Diagnóstico situacional

Cuando hablamos de diagnóstico de situacional quiere decir que es la recopilación de información donde se va a basar el proyecto está tiene que ver con la realidad local, es utilizada para tener una primera visión de la situación y caracterización del espacio en cuestión. Es importante para un trabajo de investigación el realizar este proceso. Ya que da una idea al lector del panorama, al poder sacar propias conclusiones acerca del estudio.

El siguiente estudio se centrará en la ciudad de Nueva Loja en la provincia de Sucumbíos, para conocer la incidencia que tuvo la pandemia en los establecimientos de alimentos y bebidas.

### Ciudad de Nueva Loja



Figura 4. Mapa de Sucumbíos. Tomado de: *Amazonía*, por Ministerio de Turismo, 2008.

La ciudad de Nueva Loja llamada inicialmente Lago Agrio provincia de Sucumbíos, es un pueblo que nació por el Boom del petróleo en los años 70 y también cuenta con el primer pozo petrolero explotado en el país, hoy en día la economía se basa principalmente en el crudo. (Ministerio de turismo, 2008); esta ciudad se encuentra en la Amazonía frontera con Colombia y muchos ciudadanos son migrantes de otras provincias del Ecuador. Incluso es conocido por la abundante riqueza en flora y fauna que posee como sus lagunas, parques, o la vegetación que se puede ver en cualquier parte de la ciudad. En el año 2020 en el mes de marzo el alcalde de Lago Agrio empezó con un proyecto para la reactivación económica de la ciudad con el desarrollo de actividades culturales, festivales y de emprendimientos locales, esto hizo que aumentará un 10% de ocupación y en el año 2020 se encontraban en un 35% pero lamentablemente en cuestión de pocos días empezó el covid-19 hacer que los

establecimientos tengan que cerrar por la cuarentena y las personas tengan que ir a sus hogares a resguardarse.

En Ecuador el coronavirus o el COVID-19 llegó a finales de febrero lo cual se sabe que la cuarentena empezó a mediados de marzo en el país, las personas se resguardaban en sus casas ante la espera de una vacuna eficaz y confiable. Después de un año la población tuvo que recurrir a vacunarse para protegerse contra el virus, aunque esta no fue obligatoria, se sabe que fue una campaña masiva y gratuita para que la mayoría de ciudadanos de todas las edades logren estar protegidos ante el coronavirus.

Según las estadísticas (Ministerio de Salud Pública, 2022) en la provincia de Sucumbíos, cantón Lago Agrio al menos 119,594 personas fueron vacunadas, también indica que el porcentaje de la primera dosis fue del 70.8% y de la segunda dosis fue de un 61.3%. En una instancia están en proceso de la tercera dosis a realizarla en centros que fueron utilizados para la vacunación anteriormente. En la ciudad han sido implementadas varias medidas para contrarrestar la enfermedad, de acuerdo a los COES cantonales que tienden a regir.

Las primeras semanas del año 2022 la provincia de Sucumbíos entró en semáforo amarillo por la actual variante Ómicron y la Delta, que están haciendo que la mayoría de la población se contagie rápidamente, esto tiende a ser de gran preocupación para las autoridades, ya que se analiza si se podrá regir nuevamente una cuarentena. De ahí el COE Nacional propuso varias normativas a seguir como es el caso de los estudiantes, estos tienen que regresar a modalidad virtual hasta nuevo aviso, también así con la disminución de aforos en todos los establecimientos comerciales, entre otras normativas más que se tomaron para la disminución de los contagios por las nuevas variantes.

### **Restaurantes de tercera y cuarta categoría**

En el archivo de consolidación Nacional 2022, están incluidas la ciudad de Nueva Loja, con la lista de 11 restaurantes que se encuentran actualmente en labor y con sus respectivas características para caracterizar establecimiento de alimentos y bebidas. Los siguientes están ubicados en tercera y cuarta categoría, los cuales se van hacer los debidos estudios en esta tesis.

Tabla 5.  
Consolidado Nacional 2022 público. Parte 1

Nombre Comercial	EL TIBURÓN DE VANIA	MARISQUERÍA VIÑA DEL MAR	LA CASA DEL MAITO	LA HUECA DEL NEGRO	LAS MENESTRAS DE LA 20 DE JUNIO	MADEROS STEAK HOUSE
Número de Registro	2101500352	2101500192	2101500369	2101500403	2101500149	2101500141
Fecha de Registro	4/11/2014	1/07/2009	26/03/2015	23/09/2016	08/07/2008	20/04/2007
Actividad	ALIMENTOS Y BEBIDAS	ALIMENTOS Y BEBIDAS	ALIMENTOS Y BEBIDAS	ALIMENTOS Y BEBIDAS	ALIMENTOS Y BEBIDAS	ALIMENTOS Y BEBIDAS
Clasificación	RESTAURANTE	RESTAURANTE	RESTAURANTE	RESTAURANTE	RESTAURANTE	RESTAURANTE

Tomado de: *Ministerio de turismo*, por Ministerio de turismo, 2022. Recuperado de: <https://servicios.turismo.gob.ec/descargas/Catastro-turistico/Consolidado-Nacional-2022-publico-1-web.xlsx>

Tabla 6.  
Consolidado Nacional 2022 público. Parte 2

Dirección	ELOY ALFARO Y 12 DE FEBRERO	CIRCUNVALACIÓN Y PINZÓN	ANCHICO MURRILLO Y JAMBELI	VENEZUELA Y BENJAMIN CARRION	AV. 20 DE JUNIO No. 707 Y VENEZUELA	AV. QUITO Y FRANCISCO DE ORELLANA
Categoría	CUARTA	CUARTA	TERCERA	TERCERA	TERCERA	TERCERA
Total, de trabajadores	4	6	3	4	10	6
Total, de mesas	9	18	6	14	14	9
Total, de sillas	36	72	24	56	56	36

Tomado de: *Ministerio de turismo*, por Ministerio de turismo, 2022. Recuperado de: <https://servicios.turismo.gob.ec/descargas/Catastro-turistico/Consolidado-Nacional-2022-publico-1-web.xlsx>

Tabla 7.  
*Consolidado Nacional 2022 público. Parte 3*

<b>Nombre Comercial</b>	Casa mi Cuchito	Chifa Fortuna	The Bird House	Pare y diviértase el seis	Son Parrilladas el Portal
<b>Número de Registro</b>	2101500378	2101500340	2101500298	2101500394	2101500418
<b>Fecha de Registro</b>	30/04/2015	27/08/2014	19/05/2014	05/10/2015	15/11/2017
<b>Actividad</b>	ALIMENTOS Y BEBIDAS	ALIMENTOS Y BEBIDAS	ALIMENTOS Y BEBIDAS	ALIMENTOS Y BEBIDAS	ALIMENTOS Y BEBIDAS
<b>Clasificación</b>	RESTAURANTE	RESTAURANTE	RESTAURANTE	RESTAURANTE	RESTAURANTE
<b>Dirección</b>	FRANCISCO DE ORELLANA Y JORGE AÑAZCO	18 DE NOVIEMBRE S/N Y VILCABAMB A	VIA A TARAPOA Km 2. BARRIO BAY PAZ	VIA A QUITO Km 6	VÍA A QUITO KM 2 Y 1/2 Y URBINA
<b>Categoría</b>	TERCERA	CUARTA	CUARTA	CUARTA	TERCERA
<b>Total, de trabajadores</b>	6	3	6	4	4
<b>Total, de mesas</b>	16	9	8	8	15
<b>Total, de sillas</b>	64	36	32	32	60

Tomado de: *Ministerio de turismo*, por Ministerio de turismo, 2022. Recuperado de: <https://servicios.turismo.gob.ec/descargas/Catastro-turistico/Consolidado-Nacional-2022-publico-1-web.xlsx>

## **Situación Pre pandemia con los restaurantes**

Cuando marcamos un antes y después de la situación relacionada al Covid-19 se puede observar un gran cambio y diferencias que tuvieron en todo el mundo. El año 2019, conocido como el último año y el más extrañado por la mayoría de personas, se tenía esperezas prometedoras para los siguientes periodos. Personas estaban preparadas para eventos cercanos como, festivales, bodas, fiestas, conciertos, giras, entre otros. Y en cuanto a gobiernos contaban con la expectativa de que el siguiente

año sería el auge de su país.

De acuerdo con el Ecuador en el año 2019 según estudio realizado por la Universidad Técnica de Ambato expuso “Los establecimientos de servicios de comida en 2019 fueron 16.569, donde el 78,0% corresponden a restaurantes y fuentes de soda. En Ecuador existieron 62.377 empleados en establecimientos de comida registrados en 2019” (Sánchez et al., 2020). Eso quiere decir que 12,924 son de restaurantes y fuentes de soda.

En cuanto a la industria de los restaurantes en el caso de Nueva Loja era visto que la ciudad surgiría en tanto ideas de negocios factibles para desarrollarse con la población. Algunos comenzaban a vender, otros remodelaban, otros pagaban sus cuentas diariamente, y otros en casos desafortunados, pero con el anhelo de mejorar el próximo año.

El año 2019 fue el último periodo para poder llevar a cabo un restaurante de forma libre, esto quiere decir que actualmente, ha sido difícil el poder sobrellevar las deudas que tenían muchos establecimientos ya que si bien es cierto en el año 2019 no fue uno de los mejores años en situación financieramente hablando, pero si el último para poder tener el establecimiento con el 100% de aforo o poder vender hasta cualquier hora de la noche y día; la situación cambió drásticamente desde marzo del 2020 con la limitaciones del aforo al 50%, 75%, entre otras disposiciones como el implementar los filtros sanitarios, etc. Estas medidas fueron hechas a partir del Ministerio de Salud en conjunto con el Gobierno del Ecuador para cuidar a la población del virus Covid-19 y sus variantes que estableció en tiempos de vacaciones de diciembre que:

Durante las festividades con motivo de Navidad y Año Nuevo se establezcan limitaciones de aforos de la siguiente manera: mercados, ferias, supermercados, centros comerciales, ferias de emprendimiento con un aforo máximo del 75%. Centros de convenciones, salas de recepciones, locales de eventos, restaurantes, bares, discotecas, centros de tolerancia y afines en lugares cerrados, del 50% y en espacios abiertos del 75% (MSP, 2021).

En el momento que se realizó el estudio de Mercado a los establecimientos para conocer más acerca de la situación que ellos habían tenido antes del coronavirus en el año 2019, el gerente del negocio de “Las Huecas del Negro” pudo expresar acerca de su cambio económico que se había transformado drásticamente y explicó que antes de la pandemia, solía vender \$200 a \$300 dólares diarios, actualmente solo puede

reunir al día \$50 dólares. También manifiesta que existen fines de semana que no vende nada, la gente tiende a quedarse en sus casas. Lo cual le resulta lamentable ya que en cuanto a almuerzos solía vender 50 cada día y ahora solo saca 15 o 20 como máximo (Jaramillo, comunicación personal, 24 de enero de 2022).

Otra realidad ante la situación económica que se pudo observar fue del caso del gerente del restaurante “Maderos Steak House” explica que hace seis meses antes de que la pandemia empezara, ellos estuvieron en planes para remodelar el local, lo cual hizo que tengan que sacar un préstamo en el banco para poder lograr cubrir los gastos de remodelación. Expresó que, si él no hubiera tenido otro ingreso y si el local no hubiera sido propio, era muy probable que quiebre. Pero por suerte pudo seguir pagando las cuotas del préstamo gracias a que él es un empleado público. (Herrera, comunicación personal, 26 de enero de 2022).

En el caso de “Son Parrilladas el Portal” el gerente comentó que su escenario antes de comenzar la pandemia era diferente en cuanto al aforo que tenía, ya que antes ellos podían recibir más número de personas en su establecimiento y vendían platos más costosos porque eran muy comunes en su restaurante. Con las medidas de bioseguridad implementadas por el gobierno, tuvieron que hacer un ajuste en el menú y cambiar platos grandes a platos de comida individual y económica.

## **Restaurantes en estado de inactividad de cuarta categoría de la ciudad de Nueva Loja**

La situación que se vivió durante la pandemia sin duda trajo consigo un declive masivo en las actividades comerciales de los establecimientos gastronómicos de la ciudad, lo cual se tradujo en pérdidas económicas notables, el cual muchos de éstos se vieron en necesidad de; despedir personal, negociar con arrendatarios, atender directamente desde domicilio, pedir prorrogas a entidades bancarias, incluso optar por suspender la actividad económica.

Dentro de este marco en la investigación que se realizó acabo surgieron inconvenientes con una parte de los establecimientos citados en el catastro turístico los cuales son: Tiburón de Vania, Marisquería Viña del Mar, Chifa Fortuna y Pare y Diviértase el Seis. Estos restaurantes están actualmente en estado de inactividad por situaciones desfavorables.

## **Capítulo III**

### **Levantamiento de información**

#### **Metodología de la investigación**

La investigación es cuando un individuo realiza una actividad el cual necesita saber más al respecto, esto es útil para recabar información y para generar conocimiento. Para Hernández et al, “La investigación significa un conjunto de procesos sistemáticos, críticos y empíricos que se aplican al estudio de un fenómeno o problema” (2014)

Esta investigación se basa en un marco metodológico donde hace uso de procedimientos, o técnicas que son utilizados para desarrollar una investigación de acuerdo con Azuero (2019), es permitir, descubrir los supuestos del estudio para reconstruir datos, a partir de conceptos teóricos habitualmente operacionalizados.

#### **Enfoque de la investigación**

El estudio tiene como objetivo en conocer los impactos que fueron causados por la pandemia en los establecimientos de alimentos y bebidas, se ha orientado la investigación con el propósito de obtener resultados claros para conseguir una idea del escenario que se dio frente la pandemia. Para el análisis que se requiere investigar se utilizará el enfoque mixto.

El enfoque cuenta con 3 partes investigativas, las cuales son el cuantitativo, mixto y cualitativo, de esto se encarga de hacer un proceso en el cual va ir dirigida la información del estudio de campo. En tal sentido Hernández et al, expresa que:

Los enfoques cuantitativo, cualitativo y mixto constituyen posibles elecciones para enfrentar problemas de investigación y resultan igualmente valiosos. Son, hasta ahora, las mejores formas diseñadas por la humanidad para investigar y generar conocimientos. (2014, p.35)

En referencia al enfoque cualitativo, se realizará una entrevista a los gerentes de cada restaurante el cual ayudará a desarrollar un diagnóstico situacional antes de la pandemia diera lugar en la ciudad, datos que darán más detalles acerca del análisis de impactos a sus restaurantes, sus opiniones serán importantes porque de esta manera se

recabará información que nos ayudara a tener una conclusión. Por lo tanto, Hernández et al, señala que: “Se utiliza la recolección y análisis de los datos para afinar las preguntas de investigación o revelar nuevas interrogantes en el proceso de interpretación” (2014, p.40).

De acuerdo con el enfoque cuantitativo se encarga de ver la medición numérica que existen de varios datos para su recopilación. De acuerdo con Hernández et al, el enfoque cuantitativo “utiliza la recolección de datos para probar hipótesis con base en la medición numérica y el análisis estadístico, con el fin establecer pautas de comportamiento y probar teorías” (2014, p.37)

## **Tipo de investigación**

### **Investigación exploratoria**

Este tipo de investigación se centra en encontrar o examinar los problemas de la investigación, expresa Hernández et al, la investigación exploratoria es que: “Se emplean cuando el objetivo consiste en examinar un tema poco estudiado o novedoso.” (2014, p.124). En relación con nuestro estudio, se necesita saber cómo se fueron dando las situaciones de cada gerente en el momento de la pandemia, lo cual es algo novedoso, ya que en la ciudad no se ha hecho la investigación.

### **Investigación descriptiva**

Este tipo de investigación permite describir, especificar las características que se van dando en el estudio, ya sea de cualquier tipo. Según Hernández et al, explica que “Busca especificar propiedades y características importantes de cualquier fenómeno que se analice. Describe tendencias de un grupo o población” (2014, p.125). El proyecto en proceso está haciendo un análisis para la descripción de algunos aspectos relacionados con el tema. De esta manera se podrá obtener un panorama más amplio, para verificar los impactos.

## **Técnicas de recolección de información primaria**

### **Entrevistas**

Para hacer una investigación cualitativa la principal herramienta para conocer aspectos importantes, será la entrevista ya que da cabida a conocer más acerca de un

tema, es más íntima, y los entrevistados pueden dar su opinión abiertamente. De acuerdo con Hernández et al, lo define como:

Una reunión para conversar e intercambiar información entre una persona (el entrevistador) y otra (el entrevistado) u otras (entrevistados). En el último caso podría ser tal vez una pareja o un grupo pequeño como una familia o un equipo de manufactura.

La entrevista será realizada para tres gerentes de los establecimientos y bebidas de tercera categoría, los cuales será importante ya que nos ayuda recabar información relacionada a las situaciones antes de la pandemia, ellos aportarán al estudio porqué ayudarán para conocer cuál fue su perspectiva ante el impacto que causó el covid-19 en el desarrollo de sus locales y cuáles fueron los desafíos o retos que tuvieron que pasar.

## **Encuesta**

Las encuestas se realizan para hacer un análisis cuantitativo en el que se pueden dar porcentajes, con preguntas de opciones cerradas, abiertas o múltiples, esto es útil en una investigación ya que dará un sondeo de las situaciones que se están investigando y la recolección de datos para analizarlos. Para Oliverira et al., la encuesta es: “fuentes de datos fundamentales en el estudio de niveles y tendencias, en especial de fecundidad y migración” (1987, p.335).

La cantidad de personas encuestadas serán de siete gerentes que equivalen a siete establecimientos de alimentos y bebidas y se requiere para poder realizar el análisis PESTAL post pandemia esta información ayudará a reconocer los impactos que se han ido dando en sus restaurantes con respecto al virus Covid-19.

## **Técnica de muestreo**

Para Hernández et al, es un subgrupo de la población o universo esta, se utiliza por economía de tiempo y recursos, implica definir la unidad de muestreo y de análisis también requiere delimitar la población para generalizar resultados y establecer parámetros (2014, p.204). Una muestra se obtiene de dos formas probabilística o no probabilística eso quiere decir que la probabilística es cuando se realiza una muestra de grupos pequeños de una población de forma aleatoria. En el caso de la muestra no probabilística es donde el investigador es el encargado de la selección de muestras por una razón.

El estudio se basará en un muestreo no probabilístico ya se van a implementar

encuestas a siete gerentes de los establecimientos de alimentos y bebidas, por lo tanto, ya se tiene una idea de las personas que tendrán que hacer el elemento investigativo con datos que sean útiles para dar una conclusión adecuada del tema. Es importante recalcar que de los diez establecimientos en los cuales se iban a realizar el estudio, solamente cuatro de ellos están actualmente inactivos o finalizaron su actividad económica.

## **Resultados de Entrevistas a Gerentes de los establecimientos de alimentos y bebidas**

En el presente trabajo se exponen los resultados de las entrevistas realizadas a tres gerentes de los establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Nueva Loja. En la entrevista se les pregunto: ¿Cómo estaba su establecimiento económicamente antes de la pandemia?; se les pregunto además sobre ¿Cómo sobrellevo su restaurante durante la alerta roja por el Covid-19?, después se les pregunto ¿Cuáles eran sus horarios de trabajo del establecimiento? y por último ¿Cómo era el local en cuanto a ventas diarias?

### **Entrevista #1**

**Lugar y Fecha:** Nueva Loja, 24 de enero del 2022

**Nombre del restaurante:** Las Huecas del negro

**Nombre:** Milena Jaramillo (Gerente)

1. ¿Cómo estaba su establecimiento económicamente antes de la pandemia?

Antes de la pandemia estaba bien porque teníamos nuestras ventas, pero a partir de la pandemia lamentablemente todo nos subió, igual el costo de las compras de la comida y lo que paso es que no pudimos subir los precios porque la competencia era grande ya que todo el mundo se puso a vender alimentos. Hubo veces que me dije que tenía que cerrar este negocio, ya que no estaba teniendo ninguna ganancia, pero con las deudas que hay que pagar nunca se puede.

2. ¿Cómo sobrellevo su restaurante durante la alerta roja por el Covid-19?

Cerramos dos meses de lo que hubo de quedarse en casa, lamentablemente las deudas igual no pararon, uno se endeudó y yo terminé recién el mes de diciembre de pagar todo lo que es luz e internet, ahora yo trabajo sola en las

tardés porque no hay para pagar a un empleado, antes yo tenía una chica que trabajaba en las tardés y me ayudaba, pero ahora no.

3. ¿Cuáles son los horarios de trabajo del establecimiento?

De lunes a sábado de 7:30 am a 7:00 pm de la noche

4. ¿Cómo era el local en cuanto a ventas diarias?

Antes de la pandemia, solía vender \$200 a \$300 dólares diarios, actualmente solo puedo reunir al día \$50 dólares. Existen fines de semana que no vendo nada, la gente tiende a quedarse en sus casas. Es lamentable ya que en cuento a almuerzos salían 50 cada día y ahora solo logro sacar 15 o 20 como máximo.

## **Entrevista #2**

**Lugar y Fecha:** Nueva Loja, 24 de enero del 2022

**Nombre del restaurante:** Son Parrilladas el Portal

**Nombre:** Patricio Altamirano (Gerente)

1. ¿Cómo estaba su establecimiento económicamente antes de la pandemia?

Antes de la pandemia el mercado de restaurantes no era tan saturado y actualmente los restaurantes tuvieron un incremento garrafal, de acuerdo con mi establecimiento estábamos con el aforo del 100% y el número de mesas eran mayores lo cual se podía tenerlas más cerca entre sí para que haya mayor número de personas.

Era evidente en el caso de festividades navideñas cuando nosotros ya teníamos expectativas de las ventas que se sacaban en esa época y el no poder conseguirlas durante la pandemia hizo que nos diéramos cuenta del cambio que dio. Pero por otro lado fue bueno ya que pudimos reinterpretarnos con otras ideas innovadoras para sacar adelante el negocio que se estaba cayendo, en esta se basaba nuevos espacios más privados para eventos, fiestas o cenas.

2. ¿Cómo sobrellevo su restaurante durante la alerta roja por el Covid-19?

El restaurante no cerro, tuvimos que trabajar a delivery como todo establecimiento, solo teníamos a una persona trabajando en ese tiempo el cual era el parrillero y mi familia que se encargó de las entregas

3. ¿Cuáles son los horarios de trabajo del establecimiento?

Siempre hemos trabajado desde las 12 pm a 12 am, por lo que nosotros también ofrecemos almuerzos

4. ¿Cómo era el local en cuanto a ventas diarias?

Antes se vendían más las parrilladas grandes, actualmente tuvimos que modular a parrilladas individuales o para parejas, por las normas de bioseguridad. En cuanto porcentajes teníamos ventas del 90%, actualmente es de un 60%

### **Entrevista #3**

**Lugar y Fecha:** Nueva Loja, 26 de enero del 2022

**Nombre del restaurante:** Maderos Steak House

**Nombre:** Fernando Herrera (Gerente)

1. ¿Cómo estaba su establecimiento económicamente antes de la pandemia?  
Nos iba bien, ya que pudimos remodelar el local para mejorar su aspecto, tuve que sacar un préstamo el cual nos iba a ayudar con la tarea de remodelación, pero nunca me imaginé que la pandemia llegaría 6 meses después, esto se me dificultó un poco, ya que aun así tenía que seguir pagando las deudas, a pesar de que no estábamos trabajando. Pero por suerte yo tengo otro ingreso, el cual soy empleado público y con mi sueldo pude pagar en esos momentos.
2. ¿Cómo sobrellevo su restaurante durante la alerta roja por el Covid-19?  
Nosotros innovamos con la pandemia, pero sin duda si fue un golpe fuerte, empezamos a dar el servicio delivery, el cual solo estaban conmigo mi familia que tuvimos que sacar adelante el local con las entregas y la comida, lo cual si nos pudimos ayudar un poco con esa entrada económica.
3. ¿Cuáles son los horarios de trabajo del establecimiento?  
Trabajamos netamente de noche desde 3pm hasta las 10pm, en algunos casos si las personas quieren quedarse más tiempo se cierra a las 11 pm, hemos trabajado de esta manera desde siempre.
4. ¿Cómo era el local en cuanto a ventas diarias?  
El local si bien es cierto era uno de los más reconocidos de la ciudad por sus platos, ya que son cortes de buena calidad y tiene una buena ubicación. En cuanto a ventas antes eran excepcionales y teníamos más números de comensales diarios que entraban al establecimiento, lo cual no nos iba mal en ningún momento. Y por eso decidimos invertir en el local con su remodelación.

## Desarrollo e interpretación de la encuesta.

### Encuestas realizadas a los gerentes de los establecimientos de tercera y cuarta categoría

#### 1. ¿Fecha de inicio del establecimiento?

Tabla 8.

Fechas de los inicios de cada establecimiento.

<b>RESPUESTAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>%</b>
2016-2020	1	14%
2011-2015	2	29%
2006-2010	2	29%
2000-2005	2	29%
<b>TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>100%</b>

Nota: Encuesta dirigida a los gerentes de los establecimientos de alimentos y bebidas de tercera y cuarta categoría.

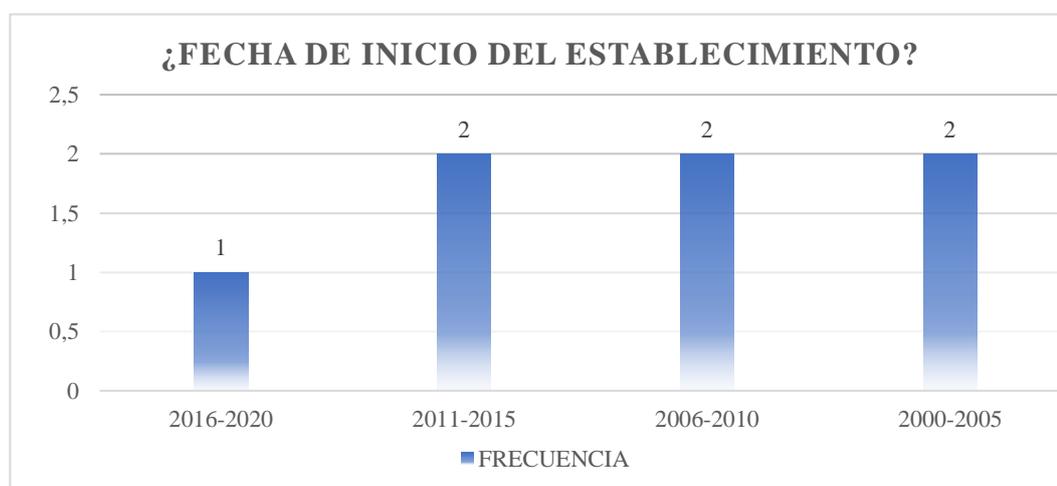


Figura 5. Fechas de los inicios de cada establecimiento.

#### Análisis

Existen 2 establecimientos que abrieron entre los años 2000 y 2005 eso equivale al 29% de los encuestados, en los años 2006 a 2010 hay 2 restaurantes con el equivalente del 29%, del año 2011 a 2015 hay 2 establecimientos más de los encuestados con el equivalente de un porcentaje del 29%, por último, en los años 2016 a 2020 hay 1 restaurante que abrió entre esos años con el equivalente de 14%.

## 2. ¿Propiedad sobre el establecimiento?

Tabla 9.  
*Propiedad sobre el establecimiento.*

<b>RESPUESTAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>%</b>
<i>Propio</i>	6	86%
<i>Arrendado</i>	1	14%
<b>TOTAL</b>	7	100%

*Nota:* Encuesta dirigida a los gerentes de los establecimientos de alimentos y bebidas de tercera y cuarta categoría.

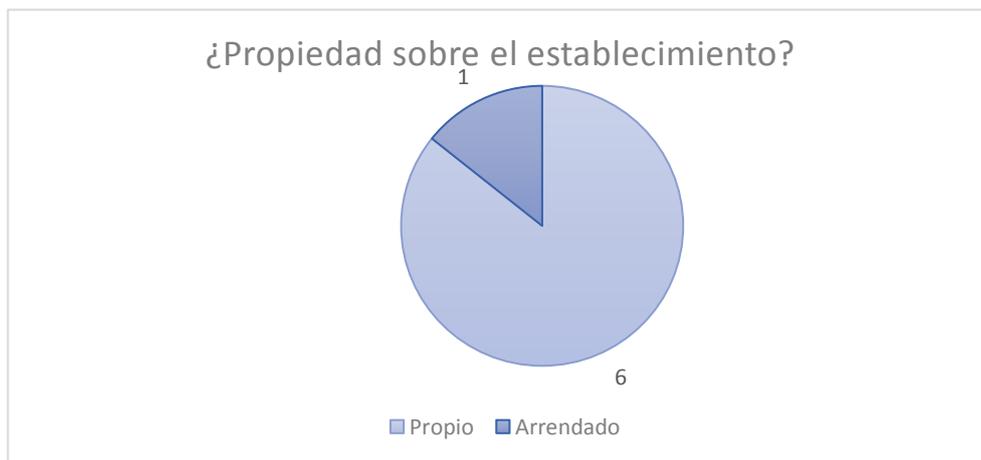


Figura 6. Propiedad sobre el establecimiento.

### **Análisis**

En la encuesta el 86% que equivale a 6 restaurantes respondieron que su establecimiento es propio, mientras que el 14% que equivale a 1 restaurante respondió que actualmente es arrendatario. El cual los establecimientos propios compartieron la opinión que si lo estuvieran arrendando lamentablemente durante el apogeo del covid-19 ellos hubieran tenido que cerrar su negocio.

### 3. ¿Cuántos empleados tiene actualmente?

Tabla 10.  
Empleados de los establecimientos.

<b>RESPUESTAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>%</b>
21-50	0	0%
11-20	0	0%
6-10	0	0%
1-5	6	86%
0	1	14%
<b>TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Encuesta dirigida a los gerentes de los establecimientos de alimentos y bebidas de tercera y cuarta categoría.



Figura 7. Propiedad sobre el establecimiento.

#### **Análisis**

De acuerdo a la tabla específica que solo un restaurante no tiene empleados actualmente por lo que solo se encuentra el gerente trabajando en el establecimiento, el cual equivale al 14%, mientras que el 86% de los 7 encuestados respondieron que tienen de 1 a 5 empleados.

#### 4. Aproximadamente, ¿a qué porcentaje de capacidad (o aforo) se encuentra operando su establecimiento?

Tabla 11.  
Capacidad de aforo.

<b>RESPUESTAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>%</b>
100%	0	0%
75%	0	0%
50%	7	100%
<b>TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Encuesta dirigida a los gerentes de los establecimientos de alimentos y bebidas de tercera y cuarta categoría.

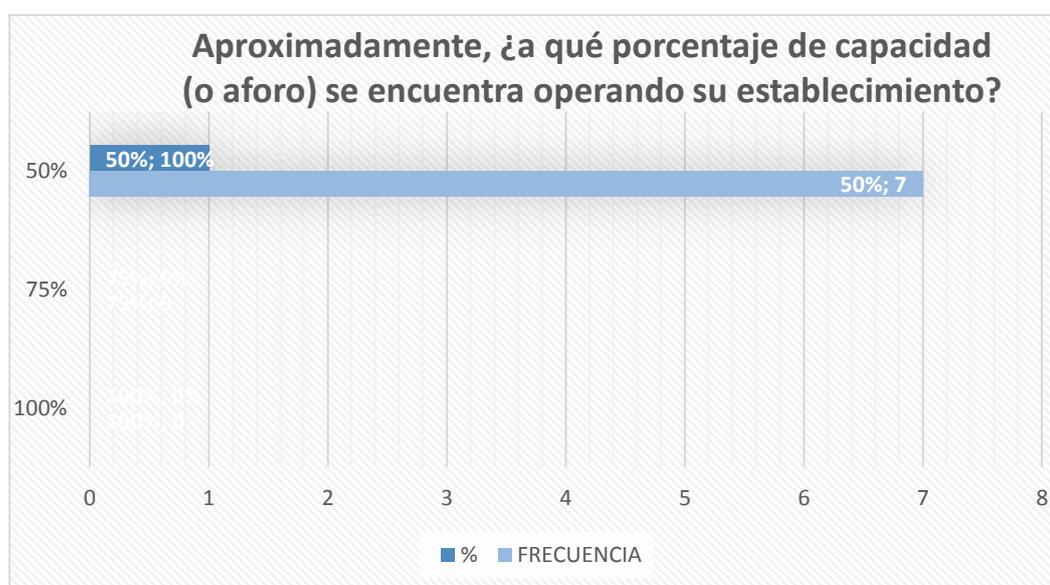


Figura 8. Capacidad de aforo.

#### **Análisis**

Todos los restaurantes se encuentran laburando al 50% de aforo en la ciudad de Nueva Loja, lo que quiere decir que el 100% de los establecimientos están trabajando de esa manera. Según por las medidas que optó el COE nacional en estos últimos meses debido a las nuevas variantes.

## 5. ¿Su establecimiento forma parte de una franquicia?

Tabla 12.  
Tipo de establecimiento.

RESPUESTAS	FRECUENCIA	%
Si	0	0%
No	7	100%
TOTAL	7	100%

Nota: Encuesta dirigida a los gerentes de los establecimientos de alimentos y bebidas de tercera y cuarta categoría.

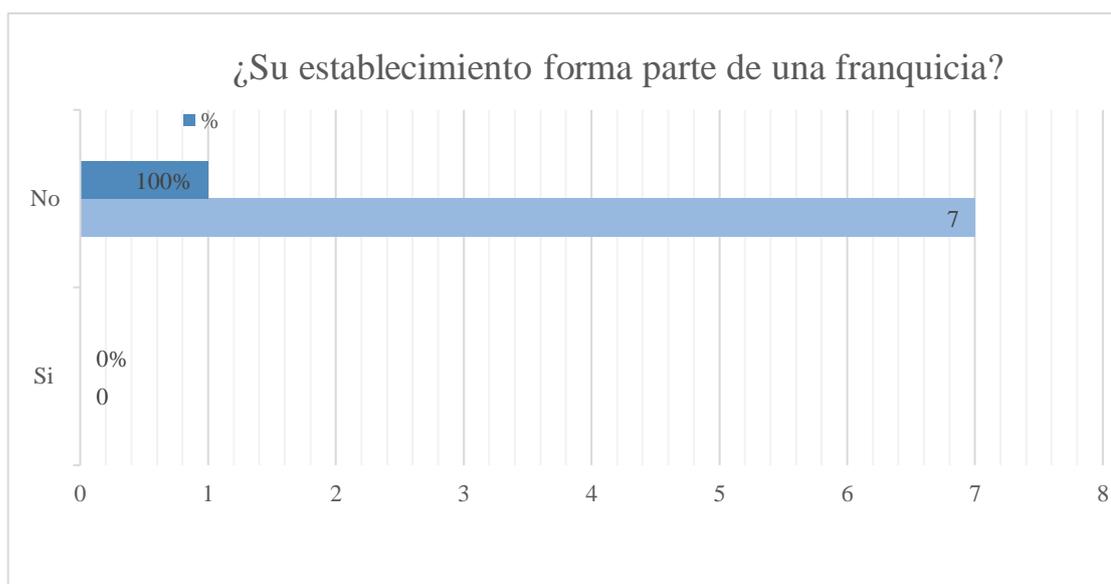


Figura 9. Tipo de establecimiento.

### Análisis

En la ciudad de Nueva Loja con relación a los establecimientos de alimentos y bebidas de tercera y cuarta categoría, ninguno corresponde a una franquicia actualmente, ya que algunos de los establecimientos aún son pequeños y dijeron no obtener el dinero suficiente para llegar a ese punto, mientras que había uno que estaba en procesos de franquiciar, pero aún no estaban los términos completos.

## 6. Su establecimiento cuenta con:

Tabla 13.  
Características del establecimiento.

RESPUESTAS	FRECUENCIA	%
Servicio delivery por App	1	14%
Servicio delivery por red social (Whatsaap empresas, Facebook, etc.)	5	71%
Sistema contable	3	43%
Aire acondicionado	3	43%
Contenedores de reciclaje	7	100%
Ninguna	0	0%

Nota: Encuesta dirigida a los gerentes de los establecimientos de alimentos y bebidas de tercera y cuarta categoría.

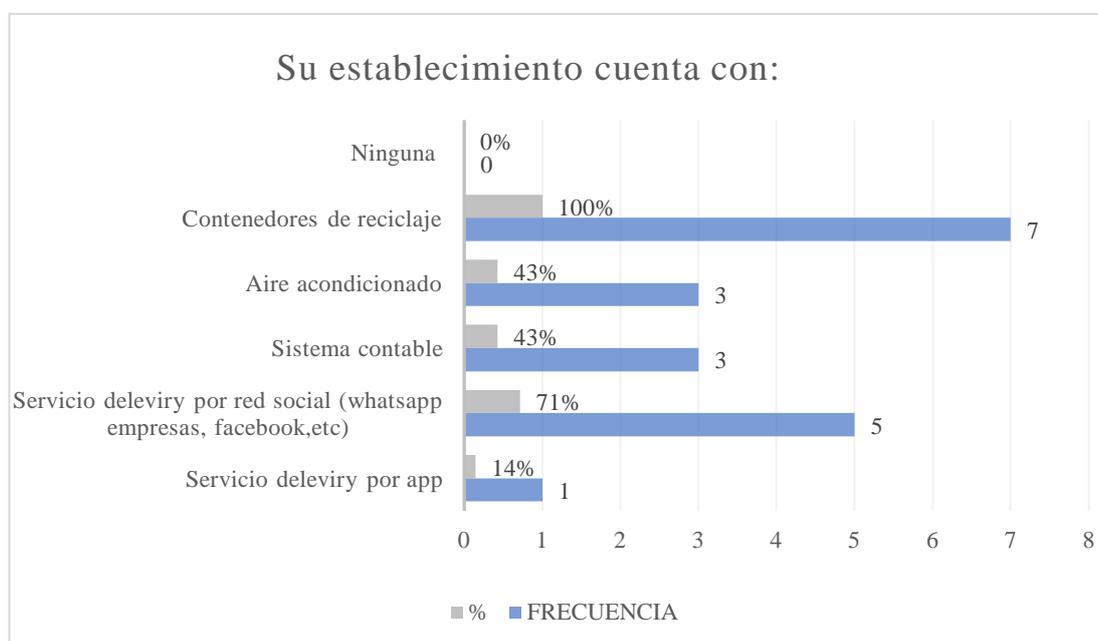


Figura 10. Características del establecimiento

### Análisis

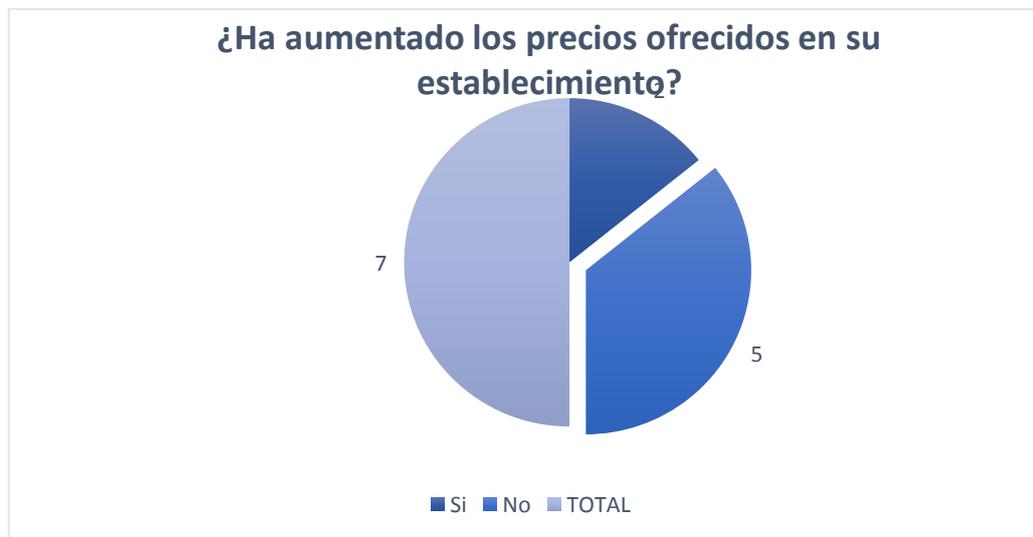
El 26% de los establecimientos de alimentos y bebidas dan sus servicios delivery mediante una red social los cuales corresponden a 5 lugares, por otro lado 16% cuentan con un sistema contable, que equivalen tres restaurantes. De igual manera 3 restaurantes tienen en sus instalaciones aire acondicionado que es el 16%. Solo 1 restaurante cuenta con servicio delivery por App que es el 5%. Por último, los 7 encuestados respondieron que tienen en sus instalaciones contenedores de reciclaje.

## 7. ¿Ha aumentado los precios ofrecidos en su establecimiento?

Tabla 14.  
*Aumento de precios en el establecimiento.*

<b>RESPUESTAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>%</b>
<i>Si</i>	2	29%
<i>No</i>	5	71%
<b>TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Encuesta dirigida a los gerentes de los establecimientos de alimentos y bebidas de tercera y cuarta categoría.



*Figura 11.* Locales que aumentaron los precios.

### **Análisis**

Los establecimientos de alimentos y bebidas respondieron que solo 2 aumentaron sus precios últimamente, mientras que 5 de ellos respondieron que no habían aumentado los precios con el fin de conservar a los clientes que llegan al local diariamente, por lo que les da miedo el hecho de dejar de vender solo por subir precios.

## 8. ¿Cuál es la razón principal por la que ha aumentado sus precios?

Tabla 15.

Razones del aumento de precios en sus establecimientos.

<b>RESPUESTAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>%</b>
<i>Por compensar caídas en ventas</i>	0	0%
<i>Por aumento en precios de insumo</i>	2	100%
<i>Mayores gastos operativo</i>	0	0%
<i>Otra</i>	0	0%
<b>TOTAL</b>	<b>2</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Encuesta dirigida a los gerentes de los establecimientos de alimentos y bebidas de tercera y cuarta categoría.

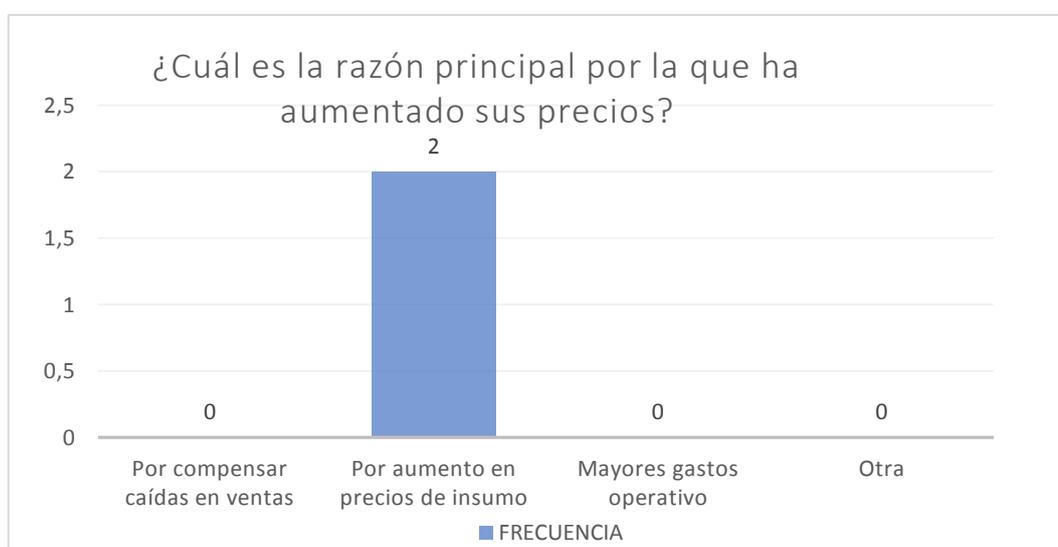


Figura 12. Razones por las cuales los establecimientos aumentaron sus precios.

### Análisis

De los dos restaurantes que respondieron haber subido sus precios especificaron que fue por el aumento de precios de insumo de las cosas. Dijeron que constantemente están subiendo por lo que no les ayuda con los pagos de personal o cubrir deudas que diariamente se generan como es el caso de los servicios básicos.

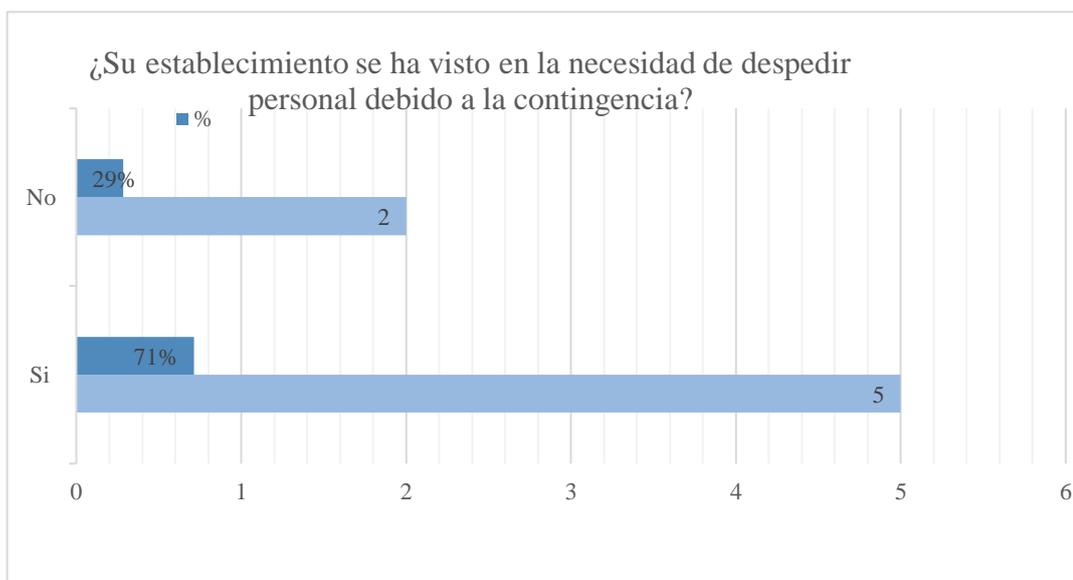
## 9. ¿Su establecimiento se ha visto en la necesidad de despedir personal debido a la contingencia?

Tabla 16.

*Establecimientos de alimentos y bebidas que despidieron personal debido a la contingencia.*

<b>RESPUESTAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>%</b>
<i>Si</i>	5	71%
<i>No</i>	2	29%
<b>TOTAL</b>	7	100%

*Nota:* Encuesta dirigida a los gerentes de los establecimientos de alimentos y bebidas de tercera y cuarta categoría.



*Figura 13.* Establecimientos de alimentos y bebidas que despidieron personal debido a la contingencia.

### **Análisis**

Debido a la contingencia en el país cinco de los encuestados respondieron que habían despedido personal de trabajo por esa razón, ya que se les hizo difícil el poder pagar a alguien más por los servicios, en tiempos que no se sacaba ganancia alguna. Mientras que solo dos respondieron que no despidieron a nadie debido a que podían mantener sus sueldos ya que no trabajaban a tiempo completo y solo ayudaban con delivery o cocinando.

**10. ¿Por favor, estime cualquier disminución de ingresos que haya experimentado como resultado de COVID-19, si corresponde?**

Tabla 17.  
Disminución de ingresos por resultado del Covid-19.

<b>RESPUESTAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>%</b>
80%-100%	0	0%
60% -80%	1	14%
40% -60%	4	57%
20% -40%	1	14%
0% -20%	1	14%
<b>TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Encuesta dirigida a los gerentes de los establecimientos de alimentos y bebidas de tercera y cuarta categoría.

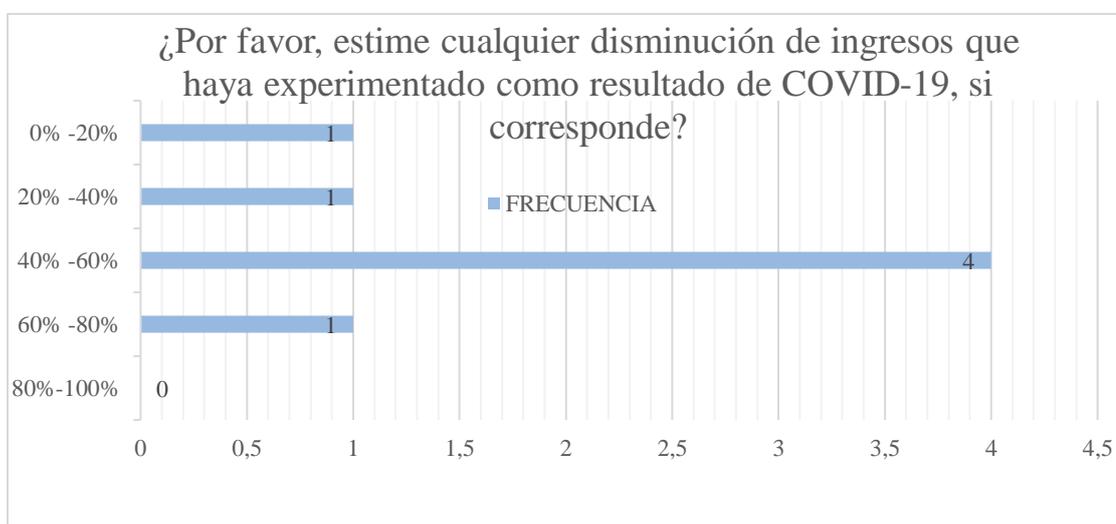


Figura 14. Disminución de ingresos por resultado del Covid-19.

**Análisis**

La mayoría de encuestados supieron decir que antes de la pandemia su restaurante vendía de 80% a 100% cada fin de semana, con relación a los ingresos actuales. Mientras que actualmente un restaurante respondió que sus ingresos bajaron a un 0 a 20% en ingresos. De igual manera un establecimiento dijo que sus cifras cambiaron entre un 20% a 40%. De la misma forma uno pudo mantenerse un poco bien ya que tiene un 60% a 80%. Mientras que la mayoría de restaurantes los cuales son 5 dijeron que sus ingresos disminuyeron de un 40% a 60%.

### 11. ¿Ha implementado medidas sanitarias impuestas por el gobierno en su establecimiento?

Tabla 18.  
Establecimientos que implementaron las medidas sanitarias.

<i>RESPUESTAS</i>	<i>FRECUENCIA</i>	<i>%</i>
<i>Si</i>	7	100%
<i>No</i>	0	0%
<i>TOTAL</i>	7	100%

*Nota:* Encuesta dirigida a los gerentes de los establecimientos de alimentos y bebidas de tercera y cuarta categoría.

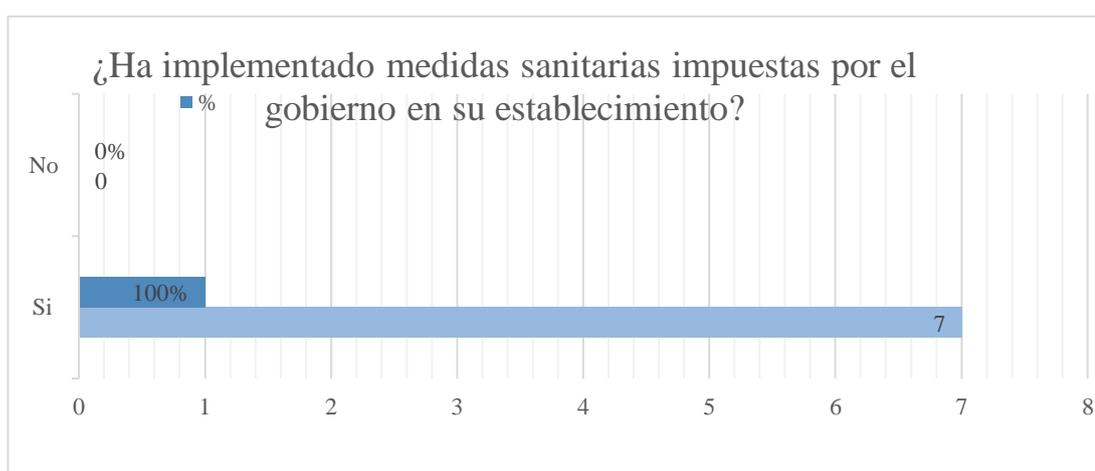


Figura 15. Establecimientos que implementaron las medidas sanitarias.

### Análisis

En la ciudad de Nueva Loja todos los establecimientos de alimentos y bebidas implementaron medidas sanitarias en sus negocios impuestas por el gobierno, para el debido cuidado por el covid-19 y sus variantes que actualmente están rondando por la ciudad, como son la Delta y la Ómicron.

### 12. ¿Qué medidas sanitarias implementó para su establecimiento?

Tabla 19.

Medidas que se implementaron en los establecimientos de alimentos y bebidas.

<b>RESPUESTAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>%</b>
<i>Gel antibacterial</i>	7	100%
<i>Filtros sanitarios (Ej.: toma de temperatura, tapete sanitizante, etc.)</i>	6	86%
<i>Limitar el aforo del establecimiento</i>	7	100%
<i>Estancia máxima de cierto tiempo por comensal</i>	7	100%
<i>Incrementar frecuencia de limpieza y desinfección de áreas</i>	7	100%
<i>Dotar de cubre bocas a colaboradores</i>	7	100%
<i>Otras</i>	1	14%

Nota: Encuesta dirigida a los gerentes de los establecimientos de alimentos y bebidas de tercera y cuarta categoría.

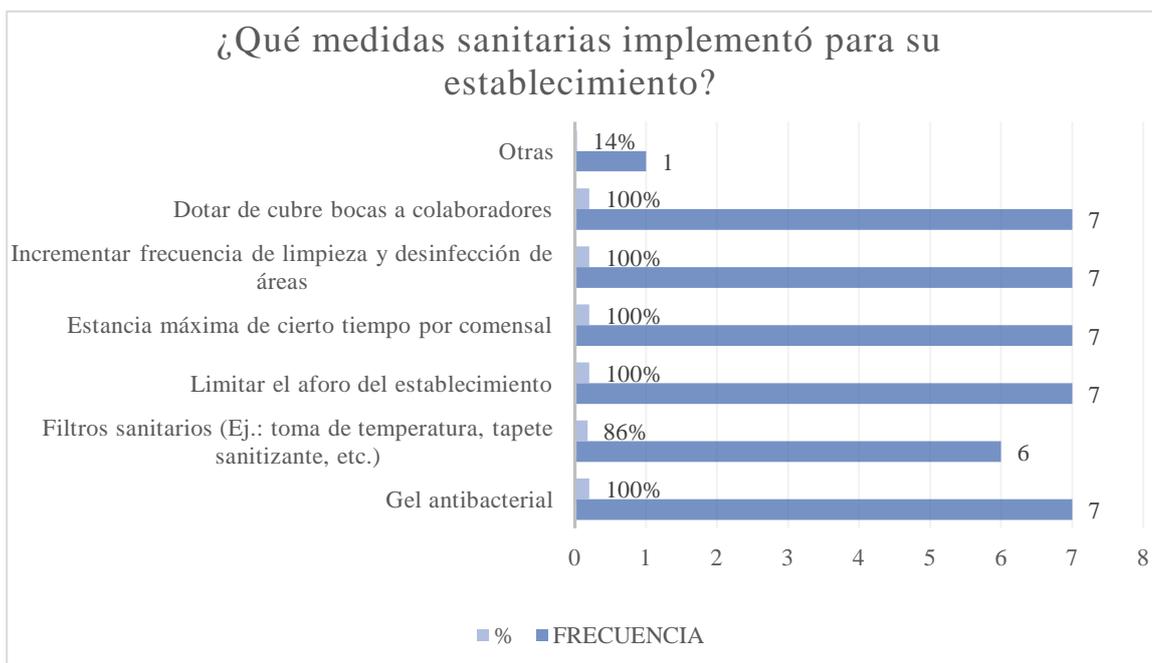


Figura 16. Medidas que se implementaron en los establecimientos de alimentos y bebidas.

### Análisis

Las medidas que cada establecimiento de alimentos y bebidas optaron fueron la dotación de cubre bocas, la incrementación de frecuencia de limpieza y desinfectante de áreas, estancia máxima por comensal, limitación de aforos, gel antibacterial, por

otro lado solo 6 establecimientos implementaron los filtros sanitarios de los siete encuestados que hubieron en total y un establecimiento respondió en otras el tema de distanciamiento social por mesa.

### 13. ¿Cree que el gobierno del Ecuador manejo la contingencia correctamente para los restaurantes, conteste sí o no y por qué?

Tabla 20.  
Opinión de los establecimientos de alimentos y bebidas acerca del manejo de la contingencia realizada por el gobierno en los restaurantes.

<i>RESPUESTAS</i>	<i>FRECUENCIA</i>	<i>%</i>
<i>Si</i>	3	43%
<i>No</i>	4	57%
<i>No sé</i>	0	0%
<i>TOTAL</i>	7	100%

Nota: Encuesta dirigida a los gerentes de los establecimientos de alimentos y bebidas de tercera y cuarta categoría.

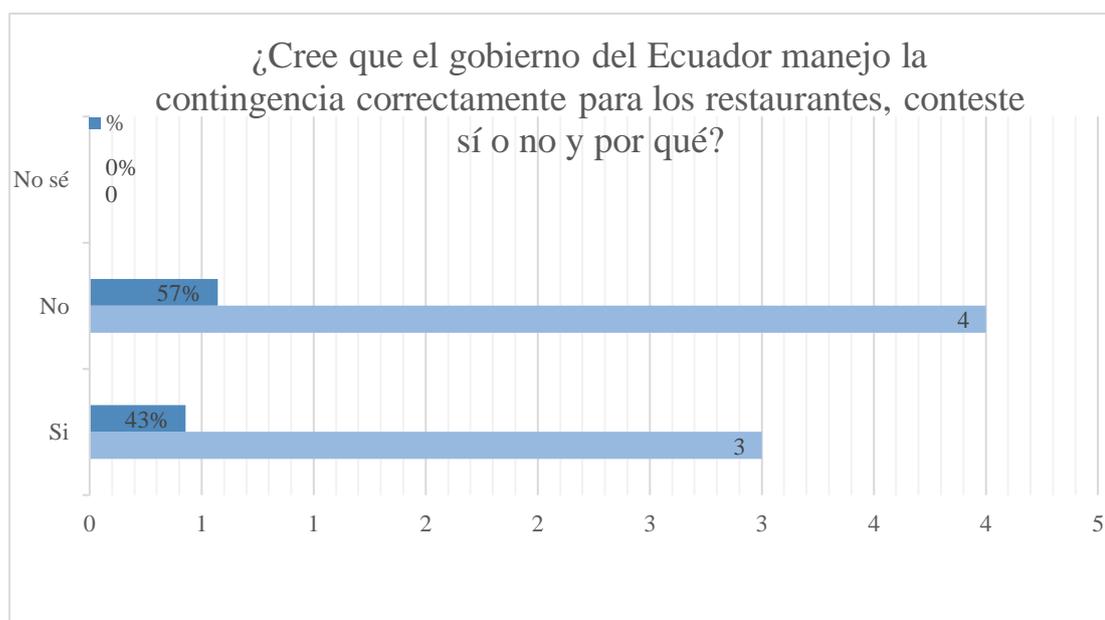


Figura 17. Opinión de los establecimientos de alimentos y bebidas acerca del manejo de la contingencia realizada por el gobierno en los restaurantes

### Análisis

El 57% de los restaurantes de tercera y cuarta categoría respondieron que no estaban de acuerdo con las medidas que implementó el gobierno en el manejo de la

contingencia a los restaurantes ya que la mayoría pudo compartir que hubo horarios que estaban mal decididos y que no hubo ayuda alguna a los establecimientos con la activación económica, o en parte que no hay alguien que regularice a otros restaurantes con las medidas sanitarias. En el caso de los restaurantes que respondieron que sí, los cuales equivalen al 43% dijeron haber estado de acuerdo con las medidas, ya que si llegaban las personas encargadas de revisar los establecimientos en cuanto a la aplicación de normas sanitarias.

## **Capítulo IV**

### **Análisis de resultados**

Previamente expuestos los datos de los análisis cualitativos y cuantitativos, se procede a un estado de resultados con el fin de conocer las situaciones que se fueron proporcionando a causas del impacto antes de la pandemia y post pandemia. Estos estudios ayudaran a tener una conclusión y conocimiento al lector.

#### **Análisis de resultados cualitativos**

Para realizar la recolección de datos textuales con el fin de indagar el estado de los establecimientos antes de la pandemia, se empleó una entrevista dirigida a tres gerentes de los establecimientos de alimentos y bebidas los cuales darán una idea de lo que fue el impacto causado por el Covid-19 en Nueva Loja.

Es así como, todos los entrevistados coinciden en el estado económico que tenían antes de la pandemia, dijeron que sus ventas estaban en su mayor apogeo y tenían la rentabilidad para pagar las deudas, empleados, servicios básicos, arriendos, y gastos personales. Dicen haber visto reflejados los cambios que tuvieron en los ingresos, antes de pandemia y después de ella. Con el estado actual solo dos han podido recuperarse en un 60%, lo cual se podría concluir que los restaurantes que tienen más trayectoria han sido los que están surgiendo del problema mientras que el de menos trayectoria le cuesta salir adelante ya que ha tenido que pagar deudas aun así estando en alerta roja.

Se entiende también que en estado de alerta roja por el Covid-19, solo dos establecimientos empezaron con servicio delivery a causas de la necesidad que tenían con las obligaciones financieras, mientras que un restaurante cerró sus puertas por ese tiempo, pero con el desconcierto de que no hubo un ceso a las deudas de servicios básicos, según como el gobierno estableció. Por lo que después de la alerta roja quedo con una gran obligación por pagar.

De acuerdo a dos encuestados pudieron llegar a la opinión que también les resulto difícil, porque actualmente los negocios de alimentos y bebidas empezaron a tener un auge, aumento la oferta, por lo que tuvieron que innovar nuevas formas para poder recuperar los clientes y ventas que tenían.

Se concluye que en los establecimientos de alimentos y bebidas tuvieron que pasar por varias situaciones difíciles para poder mantenerse estables, mas no con los ingresos que antes se veían en sus facturas. Esto es lamentable ya que se nota que no hubo un correcto manejo con las medidas que impartió el gobierno para los restaurantes de la ciudad y con la insatisfacción de que ya no será como fue en un principio para los restaurantes.

### **Análisis de resultados cuantitativos**

Para realizar la recolección de datos con el fin de indagar el estado de los establecimientos después de la pandemia, se empleó una encuesta dirigida a siete gerentes de los establecimientos de alimentos y bebidas los cuales darán una idea de lo que fue el impacto mediante un análisis PESTAL.

Lo que se mide en el análisis PESTAL son los impactos, políticos, económicos, sociales, tecnológicos, ambientales y legales. De acuerdo a descripción se encontrarán los factores por las cuales son las causas de acuerdo a las encuestas, con relación al detalle, se especifica lo que lleva lugar al factor. Como último punto se analizan los impactos de forma positivo, negativo o indiferente

Este análisis tiene como objetivo el conocer el impacto desde un estudio donde se revisan todos los factores, puede ser de una empresa o un proyecto o situación, en este caso se decidió hacer de una situación donde se recabaron datos específicos necesarios para realizar este diagnóstico.

Se puede observar de acuerdo a las gráficas expuestas anteriormente que tenemos a la mayoría de establecimientos con los inicios de sus entidades comerciales distribuidos en varios años, los cuales son los más antiguos del 2000 al 2005 y el más actual del 2016 al 2020 y evidenciando que la mayoría cuenta con negocios propios, con un porcentaje de un 86%, De acuerdo a los datos se realizará un análisis PESTAL para comprender mejor los datos.

### **Impactos políticos**

En el primero aspecto del análisis PESTAL, se pudo encontrar un manejo incorrecto con las medidas impuestas por el gobierno según los encuestados dijeron no estar de acuerdo con esto, ya que muchas de estas los perjudicaron de forma directa e indirecta, el 57% de ellos respondieron que no. Ante la pregunta de si el gobierno

había manejado de forma correcta estas medidas. Lo que da por concluido un impacto político negativo.

## **Impactos Económicos**

Se entiende que a causa de la pandemia muchos establecimientos tuvieron un desafortunado declive con las ventas e ingresos, de acuerdo a las encuestas propuestas la perspectiva no cambio en lo absoluto. En los tiempos de alerta roja, el Gobierno del Ecuador había impartido una medida llamada alivio financiero, en el cual consistía de:

Según la normativa, no se suspendían los servicios básicos por falta de pago vigente en el estado de excepción y hasta dos meses después de que concluya. Estipulaba que no habrá desahucios en arriendos por falta de pago de dos mensualidades consecutivas. También que los bancos, cooperativas, mutualistas establezcan una prórroga de tres cuotas para los créditos sin afectar el historial crediticio de los clientes ni cobrar intereses por mora. (El telégrafo, 2020)

Uno de los encuestados opino sobre la situación de alivio financiero en el cual para él, no consideró algún tipo de ayuda o alivio, o beneficio, por deudas que se le aumentaron y fue difícil el tratar seguir pagando, por lo que hasta tuvo un momento en el que casi pierde el local por culpa de esto.

Como siguiente punto el 86% de establecimientos cuentan con numero de empleado entre uno a cinco mientras que el 14% de estos no cuenta con ningún empleado después de la pandemia, y ese encuestado es el que está actualmente arrendando el local y con menos años de apertura. Por lo que se concluye que la mayoría de establecimientos propios, están recuperándose con la estabilidad de tener empleados y los hace con un impacto positivo mientras que los establecimientos arrendados no cuentan con empleados y tienen un difícil camino para su recuperación, relacionándolo con un impacto negativo.

El 29% de los encuestados respondieron haber tenido que aumentar sus precios por el aumento de insumos que se experimentaron durante y después de pandemia. Lo que lo convierte en un impacto indiferente porque para los clientes será un impacto negativo al tener que ver su establecimiento con precios altos, y en alguna medida no les alcance como antes pero para el local es positivo, ya que así puede controlar sus ingresos y ganancias.

Uno de los impactos económicos más importantes de la encuesta sería el despido de personal durante la contingencia, el cual destaca el 71% de los encuestados respondieron que si habían tenido que despedir a sus empleados, ya que se les hacía difícil el poder contener los sueldos por falta de ingresos ya que existía ausencia de clientes con las razones de que dejaron de consumir comida de los restaurantes, con el miedo de que vayan a contagiarse también por ese medio.

## **Impactos Sociales**

Entre los impactos sociales se encuentran las opiniones compartidas de los establecimientos de alimentos y bebidas que están en desacuerdo por las medidas que se impusieron por el gobierno, en la que se habló más en los impactos políticos, por lo que lo hace como negativo con el 57% de los encuestados.

Como siguiente punto se encuentran los restaurantes que no tienen una franquicia actualmente. Estas cuestiones pueden ser por aspectos económicos o sociales que tienen los gerentes, entre estos son 100% de los encuestados, lo que abarcan a todos los del estudio.

Como último aspecto están los establecimientos que están siguiendo correctamente las medidas de bioseguridad ante el covid-19, así mismo son el 100% de ellos, lo que lo convierte en un impacto social positivo, ante seguir las normas adecuadas.

## **Impactos Tecnológicos**

Los impactos tecnológicos siempre dependerán del uso de la tecnología, por lo que el 86% de los establecimientos actualmente no cuentan con un sistema contable para restaurantes que les ayude de alguna manera, a administrar mejor sus finanzas o hasta con los alimentos y bebidas. Se convierte en un impacto negativo.

Con el actual cambio que dejó el covid-19 en los restaurantes, estos optaron por utilizar otras medidas para poder seguir vendiendo de una forma más accesible y cómoda, en caso de que un cliente no quiera salir de su casa. Esta medida se llama Servicio Delivery y de los encuestados el 100% cuenta con este servicio.

## **Impactos ambientales**

El tema del respeto para el medio ambiente a sido de gran interés público por lo que el Gobierno del Ecuador impartió de que los

establecimientos tienen que contener con contenedores de reciclaje en cada negocio, por lo que el 100% de estos encuestados dijeron utilizar los contenedores para evitar así la contaminación ambiental.

### **Impactos legales**

Cada establecimiento cuenta con normas a seguir, por lo que en tiempos de pandemia se puso como ley, el poder atender a solo el 50% de aforo, esto quiere decir que si un local en su local contaban con un aforo de 20 personas, solamente 10 podrán ingresar al establecimientos. Por lo cual el 100% contestó que si estaban respetando los aforos propuestos por la ley.

Tabla 21.  
Análisis PESTAL de las encuestas.

<b>Análisis PESTAL</b>			
<b>Factor</b>		<b>Detalle</b>	<b>Impacto</b>
<b>Político</b>	Incorrecto manejo de medidas con varios sectores económicos del país	El 57% de los encuestados creen que las medidas no fueron las correctas.	Negativo
<b>Económico</b>	El alivio financiero no se vio reflejado en las situaciones durante la pandemia	De acuerdo con la entrevista uno, dijo no haber presenciado ese alivio financiero.	Negativo
	Los restaurantes cuentan con 1-5 empleados en promedio	6 establecimientos encuestados cuentan con ese promedio de empleados	Indiferente
	Aumento de precios en los establecimientos	El 29% de los encuestados tuvieron que aumentar precios para el control de deudas.	Negativo
	Despido de personal durante la contingencia.	El 71% de los encuestados no pudieron pagar a personal debido a los cierres de todos los establecimientos o deudas.	Negativo
<b>Social</b>	Opinión acerca de las medidas impuestas por el gobierno, ante el covid-19	El 57% estuvo en desacuerdo con estas medidas impuestas por el gobierno.	Negativo
	Restaurantes que no son franquiciados	El 100% de los encuestados no tienen franquiciado su negocio	Indiferente
	Medidas de bioseguridad optadas por los gerentes ante el covid-19	El 100% de cada establecimiento se está protegiendo con las medidas de bioseguridad	Positivo

Nota: Análisis PESTAL de las encuestas y entrevistas.

Tabla 22.  
Análisis PESTAL de las encuestas. Parte 2

<b>Tecnológico</b>	Sistema contable.	El 86% de los encuestados no cuentan con un sistema contable en sus establecimientos	Negativo
	Los restaurantes utilizan App de delivery o las redes sociales	Los cinco de los encuestados respondieron que si se ayudaban de un servicio para delivery	Positivo
	Los establecimientos cuentan con aire acondicionado para sus instalaciones	Solamente 3 de los restaurantes contaban con aire acondicionado en sus instalaciones	Positivo
<b>Ambiental</b>	Contenedores de reciclaje	El 100% de los restaurantes tienen un contenedor de reciclaje en sus locales	Positivo
<b>Legal</b>	Los restaurantes están funcionando a un 50% de aforo según la ley.	Cada establecimiento está cumpliendo con la ley, que a la vez les resulta difícil el no poder vender más.	Negativo

Nota: Análisis PESTAL de las encuestas y entrevistas.

## Conclusiones

La fundamentación teórica relacionada a restauración y al Covid-19 se la hizo de manera de un desarrollo en el uso de conceptos, antecedentes en la historia de la gastronomía y el virus Covid-19 se aplicó teorías relacionadas con el tema investigativo y ejemplificando las leyes que regulan cada término, dando una perspectiva y enfoque al estudio.

En época de pandemia se utilizó las medidas de bioseguridad o las medidas sanitarias en las que regían para cualquier tipo de establecimiento de venta de alimentos, servicios, entre otros. En el caso de los establecimientos de alimentos y bebidas consistían en el cuidado y limpieza de todo utensilio utilizado, distanciamiento social y de mesas, uso de filtros sanitarios, gel antibacterial, reducción de aforos y desinfección en áreas utilizadas por el personal y clientes.

La manera en la que se pudo conocer los datos expuestos es mediante el uso de herramientas de investigación cuantitativa y cualitativa en la que constataron dos el cual una es el uso de encuestas en el que se presentó a tres gerentes de los establecimientos de tercera y cuarta categoría, y con relación a las encuestas se las realizo a siete de ellos, en el que se pudo constatar la realidad que se vivió antes de pandemia, en pandemia y pos pandemia.

A partir de los resultados obtenidos en el trabajo de campo con la ayuda de un análisis PESTAL, se puede concluir que los establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Nueva Loja, han sufrido un impacto funesto reduciendo al menos la mitad del aforo con el 100% de los establecimientos y así mismo su productividad e ingresos con el 57% de ellos explicando que están con una disminución de un 40% a 60% de entradas diarias de lo que tenían anteriormente antes de pandemia.

Con relación al manejo adecuado de las medidas de bioseguridad que las instituciones gubernamentales en su intento por disminuir el riesgo por contagio de la ciudadanía expusieron que para el 57% de los establecimientos o cuatro restaurantes de los siete encuestados respondieron no ante la pregunta de si creían que el gobierno del Ecuador manejo la contingencia correctamente para los restaurantes, con la mayoría de respuestas coincidían que algunas de las medidas estaban de más o perjudicaban completamente con sus ventas, lo que supone de manera directa un

impacto social y económico negativo para esta industria en el territorio, siendo igual al 100% de la población comprendida en el material de estudio.

## **Recomendaciones**

Desarrollar los estudios elaborados en este trabajo de tesis, con una muestra relacionada a los establecimientos de alimentos y bebidas, al estudio del impacto de la pandemia del Covid-19, en la ciudad de Nueva Loja, Provincia de Sucumbíos y se propone:

- Analizar la afectación de la pandemia en la economía de la Ciudad de Nueva Loja Provincia de Sucumbíos
- Desarrollar estrategias de marketing para reactivar comercialmente los establecimientos de alimentos y bebidas que están en decadencia a causa del covid-19 en la Ciudad de Nueva Loja
- Realizar un estudio relacionado a este trabajo de tesis para conocer sobre el impacto de los hoteles de la ciudad de Nueva Loja, por la pandemia Covid-19. Al ser una ciudad pequeña, poco se sabe en estadísticas relacionadas a ese estudio de impactos.
- Fortalecer el uso de las redes sociales en los establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Nueva Loja. Por lo visto según el estudio, al hacer un análisis PESTAL, pudimos averiguar que muchos negocios de comida, solo se centraban en la red social de Whatsaap, y sus páginas web aún quedaban incompletas de información, como del menú, horarios entre otros.

## REFERENCIAS

- Artacho Navarro, M. Á. (2017). *Gestión de departamentos de servicios de alimentos y bebidas* (1ra Edición). IC Editorial.
- Azuero Azuero, Á. E. (2019). Significatividad del marco metodológico en el desarrollo de proyectos de investigación. *Universidad Católica de Cuenca*, 4, 127.
- Boullón, R. C. (2006). *LIBRO DE PLANIFICACION DEL ESPACIO TURISTICO* (4a ed.). Trillas 5. A. de C. V, <https://www.entornoturistico.com/planificacion-del-espacio-turistico-de-roberto-c-boullon-pdf/>
- Calero, A., Cargua, P., Villalva, C. y Zambrano, R. (s/f). Protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19. Gob.ec. Recuperado el 11 de febrero de 2022, de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/PROTOCOLO-REAPERTURA-AB-FINAL.pdf>
- Castro. (2020). Coronavirus, una historia en desarrollo. *Revista médica de Chile*, 148(2), 143-144.
- CEPAL. (2020, abril 3). *La única opción estratégica en el mediano plazo para mitigar los efectos del COVID-19 en la región es avanzar hacia un nuevo modelo de desarrollo a través de una mayor integración* [Organización]. Comisión Económica para América Latina y el Caribe. <https://www.cepal.org/es/comunicados/la-unica-opcion-estrategica-mediano-plazo-mitigar-efectos-covid-19-la-region-es-avanzar>
- DeSimone, D., (2022, enero 5). *Variantes de la COVID-19: ¿son causa de preocupación?* [Salud]. Mayo clinic. <https://www.mayoclinic.org/es-es/diseases-conditions/coronavirus/expert-answers/covid-variant/faq-20505779>
- Ecuador en Directo. (s. f.). Entrevista dra. francesca ferrero - presidenta de la Asociación de restaurantes del Guayas. <https://youtu.be/M9m8ck6YJgM>
- El telégrafo. (2020, noviembre 14). *Los alivios financieros por la pandemia*. 1.
- El Universo. (2021, marzo 18). *Con casi \$ 3.000 millones en pérdidas el turismo no encuentra su 'cura' para los efectos de la pandemia*.

<https://www.eluniverso.com/noticias/economia/con-casi-3000-millones-en-perdidas-el-turismo-no-encuentra-su-cura-para-los-efectos-de-la-pandemia-nota/>

Figueiredo, A., Daponte, A., Moreira, D., Gil, E., & Kalache, A. (2020). *Letalidad de la COVID-19: Ausencia de patrón epidemiológico*.

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0213911120300844>

Folgueiras Bertomeu, P. (2016). *La entrevista*.

<http://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/99003/1/entrevista%20pf.pdf>

García Ortiz, F., García Ortiz, P. P., & Gil, M. (2016). *Operaciones básicas y servicios en restaurante y eventos especiales* (2da ed.). Paraninfo, S.A.

<https://books.google.com.ec/books?id=nHk3DAAAQBAJ&pg=PA132&dq=jerarquia+de+restaurantes&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwix18aa5uz1AhUuVTABHVQUAzkQ6AF6BAgGEAI#v=onepage&q=jerarquia%20de%20restaurantes&f=false>

Garretón, Manuel Antonio, & Mora, Claudia. (2021). ¿Cambio epocal? Reflexiones en dos momentos de la pandemia\*. *Revista mexicana de sociología*, 83(spe), 197-215.

Epub 18 de junio de 2021. <https://doi.org/10.22201/iis.01882503p.2021.0.60073>

Guarín Araque, C. A. (2020). *Análisis del impacto causado por la pandemia del covid-19 en empresas del sector comidas rápidas de Barrancabermeja (Santander), mediante el uso de herramientas de planificación estratégica*. [Universidad Cooperativa De Colombia].

[file:///C:/Users/Christina/Downloads/2020\\_analisis\\_impacto\\_comidasrapidas%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Christina/Downloads/2020_analisis_impacto_comidasrapidas%20(1).pdf)

Hall, C., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, & Cambourne. (2003). *Food Tourism Around The World* (Primera ed., Vol. 1). Butterworth- Heinemann.

<https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=WGgABAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=Hall+y+Sharples&ots=NRR95WJODz&sig=z6m6yo3JpGq5H63Zs-KBqRZfOBU#v=onepage&q&f=false>

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Batista Lucio, P. (2014). *Metodología de la investigación*. INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.

<http://observatorio.epacartagena.gov.co/wp-content/uploads/2017/08/metodologia-de-la-investigacion-sexta-edicion.compressed.pdf>

- Holguin Aguas, S. E. (2021). *Análisis del Impacto causado por Coronavirus en la Economía de Hoteles del Sector Plaza del Sol de la Ciudad de Guayaquil* [Universidad de Guayaquil].  
<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/55589/1/ICT-209-2020-T2-Tutora%20Dra.%20Grey%20Fienco.pdf>
- Ledhesma, M. (2018). *Tipos de Turismo* (1 a ed.).  
[https://frrq.cvg.utn.edu.ar/pluginfile.php/15091/mod\\_resource/content/0/Tipos%20de%20turismo%2C%20nueva%20clasificaci%C3%B3n%20-%20Manuel%20Ledhesma.pdf](https://frrq.cvg.utn.edu.ar/pluginfile.php/15091/mod_resource/content/0/Tipos%20de%20turismo%2C%20nueva%20clasificaci%C3%B3n%20-%20Manuel%20Ledhesma.pdf)
- Lor Bravo, L., Plaza Macías, N., & Medina Valdés, Z. (2020). Turismo comunitario en Ecuador: Apuntes en tiempos de pandemia. *Revista de Ciencias Sociales (Ve)*, XXVII, 12.
- LEY DE TURISMO, 97, 1424 11 (2002). <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/LEY-DE-TURISMO.pdf>
- Ministerio de salud pública. (2019). *Coronavirus COVID-19* [Gubernamental]. Ministerio de Salud. <https://www.salud.gob.ec/coronavirus-covid-19/>
- Ministerio de Salud Pública. (2021, diciembre 14). *Cinco medidas para controlar la pandemia de COVID-19, en festividades de diciembre*. [Gubernamental].  
<https://www.salud.gob.ec/cinco-medidas-controlar-pandemia-covid-19-festividades-diciembre-ecuador/>
- Ministerio de Salud Pública. (2022, enero 15). *Monitoreo del coronavirus Covid-19 en Ecuador*. Observatorio social del Ecuador. <https://www.covid19ecuador.org/vacunas>
- Ministerio de turismo. (2008). *Amazonía*. Vive Ecuador.  
[https://viveecuador.com/html2/esp/sucumbios\\_es.htm](https://viveecuador.com/html2/esp/sucumbios_es.htm)
- Ministerio de turismo. (2021, 18 junio). *Turismo gastronómico, una opción para la reactivación* [Comunicado de prensa]. <https://www.turismo.gob.ec/turismo-gastronomico-una-opcion-para-la-reactivacion/>
- Mullo López, A., de Casas Moreno, P., & Balseca Mera, J. M. (2021). Tratamiento informativo y competencias mediáticas sobre la COVID-19 en Ecuador. *SciELO Analytics*, 20(1). <http://dx.doi.org/10.26441/rc20.1-2021-a8>

- Municipio de Quito. (2020). *Impacto pandemia COVID-19 en el sector turístico de Quito* (p. 20) [Técnico]. Municipio de Quito.  
[http://www7.quito.gob.ec/mdmq\\_ordenanzas/Administración%202019-2023/Comisiones%20del%20Concejo%20Metropolitano/Turismo%20y%20Fiestas/2020/2020-10-29/Documentos%20para%20tratamiento/2%20Informe%20Quito%20Turismo/informe\\_técnico\\_afectacion\\_covid19\\_sector\\_turistico.pdf](http://www7.quito.gob.ec/mdmq_ordenanzas/Administración%202019-2023/Comisiones%20del%20Concejo%20Metropolitano/Turismo%20y%20Fiestas/2020/2020-10-29/Documentos%20para%20tratamiento/2%20Informe%20Quito%20Turismo/informe_técnico_afectacion_covid19_sector_turistico.pdf)
- Murillo Vera, D. G. (2021). *Incidencia de la pandemia por Covid-19 en las competencias de los futuros profesionales de Turismo de la ciudad de Guayaquil*.  
<file:///C:/Users/Christina/Downloads/T-UCSG-PRE-ESP-AETH-599.pdf>
- Oliverira, O., & Garcia, B. (1987). Encuestas, ¿Hasta dónde? *Instituto de Investigaciones Sociales de la Universidad Nacional Autónoma de México*, 49, 351.  
<https://doi.org/10.2307/3540437>
- Organización Mundial del Turismo. (2018, diciembre 20). *La OMT Y LA CET publican un informe sobre turismo de salud* [Organización]. unwto.  
<https://www.unwto.org/es/press-release/2018-12-20/la-omt-y-la-cet-publican-un-informe-sobre-turismo-de-salud#:~:text=Tal%20y%20como%20se%20define,actividades%20m%C3%A9dicas%20y%20de%20bienestar.>
- Organización Mundial del Turismo. (2022). *Glosario de términos de turismo* [Gubernamental]. unwto. <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>
- Palacios, Santos, Velázquez, & León. (2020). *COVID-19, una emergencia de salud pública mundial*.  
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0014256520300928>
- Ponce de León Romá, E. (2018). Reglamento turístico de alimentos y bebidas (p. 54) [Reglamento]. Ministerio de Turismo.  
[https://www198.ucsg.edu.ec/pluginfile.php/203923/mod\\_resource/content/1/Reglamento%20Turi%CC%81stico%20de%20Alimentos%20y%20Bebidas%20%281%29.pdf](https://www198.ucsg.edu.ec/pluginfile.php/203923/mod_resource/content/1/Reglamento%20Turi%CC%81stico%20de%20Alimentos%20y%20Bebidas%20%281%29.pdf)
- Reyes Suarez, J. M., & Valente Guamán, G. A. (2020). *Análisis del impacto del Covid-19 en el rendimiento de pequeños negocios del mercado gastronómico del sector de Urdesa-Guayaquil*. [Universidad de Guayaquil].

<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/54992/1/REYES%20SUAREZ%20-%20VALENTE%20GUAMAN%20DEFINITIVA%20%281%29.pdf>

Rincón-Orozco, B., Velasquez-Martínez, M. C., & Peña-Lopez, B. O. (2021). Variante Ómicron: ¿qué sabemos? Más preguntas que respuestas. *Salud Uls*, 3.

<https://doi.org/10.18273/saluduis.53.e:21039>

Riquelme, M. (2021, noviembre 13). *Encuesta: ¿qué es y cómo hacerla?* WEB y Empresas. <https://www.webyempresas.com/encuesta-que-es-y-como-hacerla/>

Sánchez, A. M., Vayas, T., Mayorga, F., & Freire, C. (2020). *Sector turístico Ecuador: alojamiento y servicios de comida*. Universidad Técnica de Ambato.

<https://blogs.cedia.org.ec/obest/wp-content/uploads/sites/7/2020/06/Turismo-en-Ecuador-Alojamiento-y-servicios-de-comida.pdf>

Sánchez Huerta, D. (2020). *Análisis FODA o DAFO: el mejor y más completo estudio con 9 ejemplos prácticos*. Bubok Publishing S.L.

<https://www21.ucsg.edu.ec:2653/es/ereader/ucsg/189293>

Sancho, A. (2019). *Introducción al turismo*. OMT Organización Mundial del Turismo.

<http://190.57.147.202:90/jspui/bitstream/123456789/299/1/INTRODUCCION-AL-TURISMO-OMT%20%281%29.pdf>

Suárez, S. (2020). *Impacto en la industria de alimentos a causa de la pandemia por Covid 19*. [Universidad Católica de Colombia].

<https://repository.ucatolica.edu.co/bitstream/10983/25014/1/TRABAJO%20FINAL%20DE%20GRADO.pdf>

Torres Arriaga, M. G. (2019). *Análisis PESTEL*. Sistema de Universidad Virtual, Universidad de Guadalajara.

<http://biblioteca.udgvirtual.udg.mx/jspui/bitstream/123456789/2973/1/Análisis%20PESTEL.PDF>

Vaquero González, J. (2013). *Servicio en restaurante* (Administración, gerenciamiento y negocios). Editorial CEP, S.L.

<https://www21.ucsg.edu.ec:2653/es/ereader/ucsg/50743>

## Apéndices

### Apéndice A, Formato de encuesta para gerentes de los establecimientos de alimentos y bebidas.



### ENCUESTAS A GERENTES DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Nombre gerente:	
Edad:	
Nacionalidad:	
Razón social:	

1. ¿Fecha de inicio del establecimiento? \_\_\_\_\_

2. ¿Propiedad sobre el establecimiento?

Arrendado

Propio

3. ¿Cuántos empleados tiene actualmente?

0

11-20

1-5

21-50

6-10

4. Aproximadamente, ¿a qué porcentaje de capacidad (o aforo) se encuentra operando su establecimiento?

\_\_\_\_\_

5. ¿Su establecimiento forma parte de una franquicia?

Si  No

6. Su establecimiento cuenta con: (seleccione todas las que apliquen)

- Servicio delivery por una app
- Servicio delivery por red social (WhatsApp empresas, Facebook, etc.)
- Sistema contable
- Aire acondicionado
- Contenedores de reciclaje
- Ninguna

7. ¿Ha aumentado los precios ofrecidos en su establecimiento?

Si  No

8. ¿Cuál es la razón principal por la que ha aumentado sus precios?

- Por compensar caídas en ventas
- Por aumentos en precios de insumos (alimentos)
- Mayores gastos operativos
- Otra (Por favor especifique)

\_\_\_\_\_

9. ¿Su establecimiento se ha visto en la necesidad de despedir personal debido a la contingencia?

Si  No

10. Por favor, estime cualquier disminución de ingresos que haya experimentado como resultado de COVID-19, si corresponde

- 0% -20%
- 20% -40%
- 40% -60%
- 60% -80%
- 80% -100%

11. ¿Ha implementado medidas sanitarias impuestas por el gobierno en su establecimiento?

Si

No

12. ¿Qué medidas sanitarias implementó para su establecimiento? (elija todas las que correspondan)

Gel antibacterial

Filtros sanitarios (Ej.: toma de temperatura, tapete sanitizante, etc.)

Limitar el aforo del establecimiento

Estancia máxima de cierto tiempo por comensal

Incrementar frecuencia de limpieza y desinfección de áreas

Dotar de cubre bocas a colaboradores

Otras (Por favor especifique) \_\_\_\_\_

13. ¿Cree que el gobierno del Ecuador manejo la contingencia correctamente para los restaurantes, conteste sí o no y por qué?

Si ¿Por qué? \_\_\_\_\_

No ¿Por qué? \_\_\_\_\_

No sé

## **Apéndice B. Preguntas de entrevista para los gerentes de los establecimientos de alimentos y bebidas.**

1. ¿Me puede hablar acerca de cómo estaba su establecimiento económicamente antes de la pandemia?

2. ¿Cómo sobrevive su restaurante durante la alerta roja por el Covid-19?
3. ¿Cuáles son los horarios que ustedes trabajan?
4. ¿Anteriormente cómo era local en cuanto a ventas diarias?

### **Apéndice C. Fotografías en los establecimientos de alimentos y bebidas que se realizaron las encuestas y entrevistas.**

Fotografía 1. Restaurante Maderos Steak House



Fotografía 2. Restaurante La Casa del Maito



Fotografía 3. Restaurante Son Parrilladas



Fotografía 4. Restaurante Mi Cuchito



Fotografía 5. Restaurante La Huecas del Negro



Fotografía 6. Restaurante The Bird House





**Presidencia  
de la República  
del Ecuador**



**Plan Nacional  
de Ciencia, Tecnología,  
Innovación y Saberes**



**SENESCYT**  
Secretaría Nacional de Educación Superior,  
Ciencia, Tecnología e Innovación

## **DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN**

Yo, **Solis Valarezo, Christina Elizabeth**, con C.C: # **1727130872** autora del trabajo de titulación: **Análisis del impacto de la pandemia COVID-19 en los establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Nueva Loja, provincia de Sucumbíos** previo a la obtención del título de **LICENCIADO/A EN TURISMO** en la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las instituciones de educación superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de titulación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizo a la SENESCYT a tener una copia del referido trabajo de titulación, con el propósito de generar un repositorio que democratice la información, respetando las políticas de propiedad intelectual vigentes.

**Guayaquil, 22 de febrero del 2022**

---

Nombre: **Solis Valarezo, Christina Elizabeth**

C.C: **1727130872**



## REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

### FICHA DE REGISTRO DE TESIS/TRABAJO DE TITULACIÓN

<b>TEMA Y SUBTEMA:</b>	Análisis del impacto de la pandemia COVID-19 en los establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Nueva Loja, provincia de Sucumbíos		
<b>AUTOR(ES)</b>	Solis Valarezo, Christina Elizabeth		
<b>REVISOR(ES)/TUTOR(ES)</b>	Acosta Ramirez Nadia Roxana		
<b>INSTITUCIÓN:</b>	Universidad Católica de Santiago de Guayaquil		
<b>FACULTAD:</b>	Facultad de Ciencias Económicas, Administrativas y Empresariales		
<b>CARRERA:</b>	Carrera de Turismo		
<b>TITULO OBTENIDO:</b>	Licenciado/a en Turismo		
<b>FECHA DE PUBLICACIÓN:</b>	22 de febrero del 2022	<b>No. DE PÁGINAS:</b>	84
<b>ÁREAS TEMÁTICAS:</b>	Nuevas tendencias en acomodación hotelera (Hoteles ecológicos, flotantes), desarrollo de la cultura gastronómica (tendencias restaurantes ecológicos, orgánicos), agroturismo, turismo rural, desarrollo agro turístico. Turismo comunitario. Análisis de procesos para el mejoramiento de la calidad de servicios y categorización en turismo y hotelería.		
<b>PALABRAS CLAVE/ KEYWORDS:</b>	Pandemia, déficit, impacto, Covid-19, alimentos y bebidas, crisis.		
<b>RESUMEN/ABSTRACT</b> (150-250 palabras):			
<p>En el presente trabajo se realizó un estudio para conocer el impacto de la pandemia covid-19 en los establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Nueva Loja, Provincia de Sucumbíos, ante la preocupación de la carencia de evidencia alguna de este estudio, la cual es fundamental conocer estos aspectos ya que dan una idea a la población de la crisis que tuvieron que pasar otros sectores de la población, por lo que se puso de objetivo general en determinar los impactos causados por el Covid-19, identificando la postura de los gerentes de establecimientos de alimentos y bebidas de tercera y cuarta categoría, para comprobarlos se utilizó un enfoque mixto con el uso de una encuesta en la parte cuantitativa a siete gerentes de los establecimientos, y una entrevista en la parte cualitativa para tres gerentes, descubriendo que los establecimientos cuentan con un déficit en sus cuentas e ingresos después de que la pandemia tuvo lugar en la ciudad, también con el hecho que el 57% de los negocios están desacuerdo con las medidas realizadas por el gobierno que se implantaron para ellos en tiempos de pandemia hasta la actualidad, llegando a la conclusión de que varios restaurantes no pudieron recuperarse de la crisis, ya que todos redujeron al menos la mitad del aforo y productividad de cada uno de ellos bajó y dio como resultado un impacto social y económico negativo para esta industria en el territorio descrito.</p>			
<b>ADJUNTO PDF:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
<b>CONTACTO CON AUTOR/ES:</b>	<b>Celular:</b> +593992829502+593987548682	Chsolis99@hotmail.com Christina.solis@cu.ucsg.edu.ec	
<b>CONTACTO CON LA INSTITUCIÓN</b>	<b>Nombre: Knezevich Pilay, Teresa Susana</b>		
	<b>Teléfono:</b> +593-4-2206950 ext. 5049		
	<b>E-mail:</b> teresa.knezevich@cu.ucsg.edu.ec		
<b>SECCIÓN PARA USO DE BIBLIOTECA</b>			
<b>Nº. DE REGISTRO (en base a datos):</b>			
<b>Nº. DE CLASIFICACIÓN:</b>			
<b>DIRECCIÓN URL (tesis en la web):</b>			