

**IMPACTO FINANCIERO POST-PANDEMIA POR COVID-19 EN EL SECTOR
GASTRONÓMICO EN EL BARRIO LA MACARENA**

LOREN ALEJANDRA FARFÁN MARTÍNEZ

NICOLAS MATEO SÁNCHEZ CARRERE

Director: WILMAR ARNULFO BRAVO MURILLO

**UNIVERSIDAD COLEGIO MAYOR DE CUNDINAMARCA
FACULTAD DE ADMINISTRACION Y ECONOMIA
PROGRAMA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS COMERCIALES
BOGOTÁ, COLOMBIA**

2021

Tabla de Contenido

Lista de Figuras	3
Introducción	5
Abstract	6
Naturaleza y dimensión del tema de estudio	7
4.1 Problema	7
4.1.1 Enunciado del problema	7
4.1.2 Formulación del problema	14
Objetivos	18
5.1 Objetivo general	18
5.2 Objetivos específicos	18
Justificación y Alcance	18
6.1 Justificación	18
6.2 Relación con la línea de investigación institucional	20
Línea No. 03 Administración y competitividad:	21
6.3 Alcance	22
Revisión de Literatura	23
7.1. Marco Histórico	23
7.1.1. Historia de la Gastronomía.	23
7.1.2. Historia y origen del término gastronomía	27
7.1.3. Hitos dentro de la gastronomía.	27
7.1.4. Primer momento	28
7.1.5. Segundo momento	28
7.1.6. Tercer momento	28
7.1.7. Historia del barrio la Macarena	29
7.1.8. La gastronomía en el sector M	29
7.1.9. Historia de las pandemias mundiales	30
7.2. Marco Conceptual	33
7.2.1. ¿Qué es gastronomía?	33
7.2.2. Identidad gastronómica	34
7.2.3. Tipos de restaurantes	34
7.2.4. Clasificación de los restaurantes	35
7.3. Marco Teórico	36

7.4. Marco Legal	38
Diseño Metodológico	43
8.1. Tipo de estudio	45
8.2. Población y muestra	47
8.3. Tipos de muestreo	49
8.4. Instrumentos	50
8.5. Procedimientos	51
8.6. Diseño de la Encuesta	52
9. Análisis de las consecuencias del cierre en el sector gastronómico y en el barrio la Macarena.	54
10. Comparación del crecimiento anual del sector gastronómico en Bogotá previo y posterior al COVID-19.	55
11. Identificación de las estrategias implementadas por las empresas del sector gastronómico durante la pandemia.	59
12. Conclusiones	60
13. Recomendaciones	61
14. Bibliografía	63

1. Lista de Figuras

Gráfica 1: Variación afiliados Seguridad Social entre 12 marzo y 30 abril del 2020	8
Gráfica 2: Porcentaje de trabajadores afectados por la pandemia por sector	10
Gráfica 3: Variación del empleo por edades.	12
Gráfica 4: Nuevos ingredientes en las plazas de mercado	24
Gráfica 5: ¿Cuántos platos vendía mensualmente el restaurante antes de que iniciara el periodo de pandemia?	56
Gráfica 6: ¿Cuántos platos vende mensualmente en el periodo actual?	56
Gráfica 7: ¿Cuál es el precio promedio por plato?	57
Gráfica 8: ¿Las ventas dadas por el funcionamiento actual le ha permitido a la empresa cubrir sus gastos?	57

Gráfica 9: Si su respuesta anterior es negativa, especifique el por qué.	58
Gráfica 10: Identificar las estrategias implementadas por las empresas del sector gastronómico durante la pandemia.	59
Gráfica 11: ¿Qué estrategias y/o acciones ha utilizado el restaurante para continuar vigente durante el periodo de pandemia?	59

2. Introducción

La presente investigación, tiene como fin realizar un diagnóstico y análisis del impacto financiero que ha venido presentando el sector gastronómico de la localidad de la Macarena en la ciudad de Bogotá; gracias a la pandemia por COVID-19 la cual dio inicio en el país en el mes de marzo del año 2020. Por lo anterior y con el fin de obtener resultados más acertados, se realizará un estudio a través de unas encuestas que nos permitirá conocer a profundidad si el sector gastronómico se vio afectado por la crisis económica que ha venido presentado el país hasta el momento.

Después de conocer los resultados obtenidos de las encuestas, se realizará un análisis completo de todos y cada uno de los factores que dieron lugar, ya sea los cierres de los restaurantes del sector, disminución de los ingresos y ventas de los restaurantes o el despido de los empleados de manera fortuita.

Palabras clave: pandemia, sector, gastronómico, impacto, financiero, COVID-19, confinamiento, crisis, economía.

3. Abstract

The purpose of this research is to carry out a diagnosis and analysis of the financial impact that the gastronomic sector of the town of La Macarena in the city of Bogotá has been presenting; Thanks to the COVID-19 pandemic which began in the country in March 2020. Therefore and in order to obtain more accurate results, a study will be carried out through surveys that will allow us to know in depth if the gastronomic sector was affected by the economic crisis that the country has been experiencing so far.

After knowing the results obtained from the surveys, a complete analysis will be carried out of each and every one of the factors that led, whether it be the closures of the restaurants in the sector, decrease in income and sales of restaurants or the dismissal of employees incidentally.

4. Naturaleza y dimensión del tema de estudio

4.1 Problema

4.1.1 Enunciado del problema

Es bien sabido que Colombia es un país caracterizado por ser un territorio con gran diversidad y cultura gastronómica, ofreciendo experiencias de tipo sensorial, memorables y repetibles a nativos y extranjeros, lo cual genera un punto de referencia para incrementar el turismo y por consiguiente la economía nacional.

Debido a dicho crecimiento en el turismo fueron muchos los restaurantes que lograron un gran progreso desde el momento de su apertura hasta hace no mucho tiempo, proponiendo nuevos tipos de servicio, cartas, temáticas y un sin fin de características que ofrecen al consumidor, ya sea nativo o extranjero, una sensación trascendental que satisface sus necesidades más allá de las expectativas.

El crecimiento evidenciado en las empresas del sector gastronómico fue tal, que trajo consigo la contratación masiva de personal, en diferentes niveles jerárquicos y por supuesto, con mayor exigencia académica y profesional, esto debido a que el tipo de comensales atendidos tenían mayores expectativas que en la antigüedad, no solamente con alimentos sino también con bebidas, por lo que en los mejores restaurantes se requirió de personal de cocina y coctelería o mixología.

Lo anteriormente mencionado es un abrebocas del auge al que llegó el sector gastronómico en Colombia, sin embargo, a finales del año 2019 se dio a conocer a nivel mundial la propagación de un virus llamado SARS-CoV-2 (COVID-19), el cual genera dificultades en diferentes partes del cuerpo humano, principalmente en el sistema respiratorio; poco después la OMS (Organización Mundial de la Salud) declaró al COVID-19 como una pandemia, lo que ocasionó que a partir del 25 de marzo de 2020 se estableciera cuarentena estricta en Colombia, según el decreto No. 457 del 22 de marzo de 2020¹, la cual fue anunciada inicialmente por un periodo no mayor a 15 días, sin embargo, el virus sigue presente en la actualidad, motivo por el cual las restricciones a nivel nacional continúan junto con la decadencia de la economía. (OMS, 2020).

A raíz de esta problemática la mayoría de empresas del sector gastronómico tuvo que cerrar sus puertas, algunas de forma temporal y otras permanentemente, lo que conllevó a un decrecimiento significativo en las ventas del mercado de alimentos y bebidas y también a un crecimiento de varios puntos porcentuales en la tasa de desempleo.

A continuación, se presenta una gráfica en donde se puede evidenciar la variación del número de afiliados al Sistema de Seguridad Social para el período comprendido entre el mes de marzo y abril del año 2020.

Las cifras presentes están expresadas en porcentaje.

¹ Gov.CO. (2020, mayo). Gobierno Nacional expide el Decreto 749, mediante el cual ordena el Aislamiento Preventivo Obligatorio en el país a partir del 1° de junio. <https://id.presidencia.gov.co/Paginas/prensa/2020/Gobierno-Nacional-expide-Decreto-749-mediante-el-cual-ordena-Aislamiento-Preventivo-Obligatorio-en-el-pais-a-partir-200528.aspx>

Gráfica 1: Variación afiliados Seguridad Social entre 12 marzo y 30 abril del 2020



Nota: La figura: Variación afiliados Seguridad Social entre 12 marzo y 30 abril del 2020, representa el crecimiento y decrecimiento de los afiliados a Seguridad Social durante el segundo trimestre del 2020. Tomado de “Cuáles son los sectores más y menos afectados laboralmente por la crisis del coronavirus” Expansión, 2020.

<https://www.expansion.com/economia/2020/05/08/5eb47395e5fdead6458b45d1.html>

Según la gráfica N.1 Variación afiliados Seguridad Social entre 12 marzo y 30 abril del 2020, se puede evidenciar que el sector del servicio de alimentos y bebidas obtuvo una reducción del 90% en las afiliaciones a Seguridad Social.

Gráfica 2: Porcentaje de trabajadores afectados por la pandemia por sector

			Nº personas
Hostelería	-92		1.332.201
Act. artísticas y recreativas	-76		236.276
Otros servicios	-58		296.137
Comercio	-40		1.245.766
Act. inmobiliarias	-35		49.081
Construcción	-32		378.184
Act. admin. y serv. auxiliares	-27		370.567
Educación	-26		274.109
Transporte y almacenamiento	-26		234.258
Industria	-26		518.538
Act. profesionales y científicas	-22		226.810
Información y comunicaciones	-15		85.233
Industrias extractivas	-12		2.395
Act. de organizaciones	-12		420
Sanidad y servicios sociales	-11		194.840
Act. financieras y seguros	-6		21.807
Gestión de agua y residuos	-6		8.233
Agricultura, ganadería y pesca	-4		14.007
Suministro de energía	-4		1.459
Empleo doméstico	-3		1.244
Administración pública y defensa	-3		28.210

Nota: La figura Porcentaje de trabajadores afectados por la pandemia por sector, representa el número de trabajadores que se vieron afectados por la pandemia durante el primer semestre del año 2020. Tomado de: de “Cuáles son los sectores más y menos afectados laboralmente por la crisis del coronavirus” Expansión, 2020.

(<https://www.expansion.com/economia/2020/05/08/5eb47395e5fdead6458b45d1.html>)

La anterior gráfica, es una representación del porcentaje de trabajadores que se vieron fuertemente afectados por la pandemia declarada en el año 2020, donde los sectores más

afectados son: Hotelería, actividades artísticas y recreativas y otros servicios, que son las que encabezan la lista.

Según lo expresado anteriormente, es evidente que el servicio de hotelería, turismo y la prestación de servicios de alimentación a la clientela, fue el más afectado durante la crisis sanitaria, dejando a por lo menos 1.332.201 personas desempleadas, incrementando en niveles exorbitantes la tasa de desempleo en el país.

Según un artículo publicado por la revista Portafolio en enero del 2021, informa que la tasa de desempleo del país para el cierre de la vigencia 2020, creció en un 5,4% respecto al año anterior, lo que indica que para el año 2020, la tasa de desempleo en las principales ciudades del país fue de un 18,2% y para el país del 15,9%².

Por otra parte, al analizar el impacto que tuvo la pandemia en los jóvenes y en sus empleos, se evidencia que el personal más afectado en la pérdida de empleo, se dio en las personas menores a 35 años. A continuación se presenta la gráfica, para detallar los resultados obtenidos.

² Portafolio (2021, enero). Colombia cerró el 2020 con una tasa de desempleo en 15,9%. <https://www.portafolio.co/economia/tasa-de-desempleo-en-colombia-2020-dane-548662>

Gráfica 3: Variación del empleo por edades.



Nota: La figura Variación del empleo por edades, representa el número de trabajadores que se vieron afectados por la pandemia teniendo en cuenta la edad. Tomado de: de “Cuáles son los sectores más y menos afectados laboralmente por la crisis del coronavirus” Expansión, 2020. (<https://www.expansion.com/economia/2020/05/08/5eb47395e5fdead6458b45d1.html>).

Teniendo en cuenta lo anterior, se evidencia que la mayor pérdida de empleos se dio dentro del período del 12 al 31 de marzo del 2020, donde podemos observar la pérdida de más de medio millón de empleos para los jóvenes que se encuentran entre el rango de edad de 16 a 19 años y 20 a 24 años de edad respectivamente. Estos datos, permiten realizar un análisis detallado de la situación actual del país, donde se evidencia que la falta de experticia de los jóvenes o corto tiempo vinculado dentro de una empresa, son los principalmente afectados en el desempleo, ya que las empresas descartan este personal si deben realizar un reajuste en los puestos de trabajo.

El auge de los mercados gastronómicos en Bogotá

El sector gastronómico en el país y en este caso en la ciudad de Bogotá, ha tenido buena acogida por parte de los usuarios nacionales e internacionales que cada vez se suman a la iniciativa de conocer y difundir las diferentes etnias y costumbres gastronómicas tanto colombianas como extranjeras.

El crecimiento de la diversidad étnica del país y la gran variedad de residentes extranjeros que se reciben, permitió al sector gastronómico tomar fuerza y posicionamiento dentro del mercado, ofreciendo a cada uno de los clientes un producto y/o servicio que se ajuste a sus necesidades y gustos.

Según un artículo publicado por El Espectador, la capital ha recibido uno de los reconocimientos por ser uno de los mejores lugares turísticos y gastronómicos de Latinoamérica³.

Dentro de la ciudad de Bogotá, se encuentran zonas y sectores en los cuales los usuarios pueden disfrutar de la gran variedad de restaurantes y sus amplios menús, dentro de los más destacados se encuentran:

- La Zona M, que se encuentra en el Barrio la Macarena en la localidad de Teusaquillo.
- La Zona C, que se encuentra ubicada en el Barrio la Candelaria, en el centro de la ciudad de Bogotá

³ El Espectador (2018, octubre). El auge de los mercados gastronómicos en Bogotá.
<https://www.elespectador.com/noticias/cultura/el-auge-de-los-mercados-gastronomicos-en-bogota/>

- La Zona T, que se encuentra en la zona de la calle 82 con carrera 13, que se encuentran ubicados en el barrio El Retiro.
- La Zona G, es una de las más importantes en Bogotá en cuanto al sector gastronómico, pues en esta zona se encuentran ubicados los restaurantes más reconocidos a nivel Nacional e Internacional. La Zona G, se encuentra ubicada en el barrio Chapinero Norte.
- Actualmente, Usaquén y el Parque de la 93 han ganado fuerza en cuanto a la ubicación de importantes restaurantes, siendo un lugar estratégico y de crecimiento continuo en el sector gastronómico⁴.

4.1.2 Formulación del problema

¿Es posible la implementación de estrategias efectivas para la reactivación del mercado de alimentos y bebidas después del impacto financiero ocasionado por la pandemia en el sector gastronómico?

Es posible analizar el problema desde diferentes perspectivas dadas por comportamientos históricos evidenciados en los restaurantes, debido a que un restaurante que no cuente con el capital suficiente para poder subsistir un lapso corto de tiempo sin recibir ingresos debe optar por un cierre permanente.

Como suele ocurrir en organizaciones de diferentes sectores, algunas empresas optan por invertir el total de las utilidades para su crecimiento sin tener en cuenta indicadores financieros que permiten proyectar a corto, mediano y largo plazo un sostenimiento viable y el sector de

⁴ Bogotá Turismo (2015). Turismo Gastronómico.
<http://www.bogotaturismo.gov.co/Turismo%20Gastron%C3%B3mico>

alimentos y bebidas no está exento de estas estrategias, por lo cual, si este es el caso, en una situación inesperada como lo es la pandemia dada a raíz del virus COVID-19, el restaurante debe optar por invertir capital externo o cerrar permanentemente.

En caso contrario, si la empresa proyecta y destina un porcentaje de sus utilidades y su capital para sobrellevar una situación inesperada, puede cerrar sus puertas de forma temporal o implementar estrategias que incentiven las ventas a través de plataformas virtuales.

En cualquiera de los casos es bien sabido que muchos de los restaurantes que se encuentran actualmente activos y en funcionamiento implementaron estrategias que les permitieron una reactivación escalonada pasando de un servicio virtual y a domicilio, a un servicio en conjunto con la oportunidad de atender a los comensales con estrictos protocolos de bioseguridad, algunas de estas estrategias fueron posibles a través de inversión externa o de capital propio.

Muchas de las estrategias implementadas por los colombianos debido al cierre de los establecimientos no priorizados como primera necesidad, fue la apertura y venta de productos para la canasta familiar, productos de desinfección entre otros. Es el caso de un colombiano, que cumplió uno de sus sueños de abrir su propio negocio de comidas rápidas, pero debido a la pandemia, tuvo que reinventarse y colocar un puestico de frutas y verduras, abandonando uno de sus sueños⁵.

En conclusión, aunque un gran número de restaurantes haya tenido que cerrar permanentemente y sus colaboradores hayan quedado desempleados, en La Macarena hay aún

⁵ Janetsky, M. (2020, septiembre). Colombia Struggles to Get Past Months-long Quarantine. *VOA News*. <https://www.voanews.com/covid-19-pandemic/colombia-struggles-get-past-months-long-quarantine>

una cantidad relevante de restaurantes que a raíz de la implementación de estrategias pudieron subsistir hasta poder abrir nuevamente sus puertas a un servicio presencial, lo que significa que una reactivación escalonada del sector gastronómico es posible, aunque no se dé con la velocidad esperada.

Según el France 24, “al menos 22.000 de los 99.000 restaurantes que funcionan en territorio colombiano se han visto obligados a cerrar sus puertas a causa del impacto de la crisis económica desatada por la propagación del coronavirus” (Poussery, 2020). Esta crisis nacional e internacional, ha dejado como consecuencia un sin número de personas desempleadas, así como pérdidas a los pequeños emprendedores, que sin más salida tuvieron que cerrar sus puertas definitivamente. Este hecho, no solo perjudica los índices de desempleo del país, sino el PIB Nacional anual, pues al evidenciar una caída del Producto Interno Bruto, esto significa que la economía del país se encuentra en decrecimiento y/o recesión.

El impacto del coronavirus en Colombia, a fecha de febrero de 2021, ha cobrado más de 57.000 muertes en el país. Los efectos adversos del virus, puede que llegue a su fin, con la aplicación de las vacunas, las cuales se recibieron en el país el pasado 15 de febrero del presente año, donde se va a priorizar el personal de la salud, personas mayores de 70 años, siendo estos los de la primera etapa. Posteriormente, se dará inicio a la vacunación de las personas priorizadas de la segunda etapa, estudiantes y practicantes del sector de la salud, mujeres en estado de embarazo y adultos mayores de 60 años. El país, se encuentra adelantando las siguientes etapas de vacunación, siendo priorizadas las personas que tengan alguna enfermedad de base, sin importar la edad, los docentes universitarios y de colegios, con el fin de dar inicio a la reapertura de las instituciones educativas del país. Una vez, se logre dar inicio de la vacunación al personal de los demás

sectores, se podrá dar inicio a una nueva etapa en la economía nacional, que le urge incrementar sus ingresos, disminuir sus índices de desempleo, así como la disminución de contagios y muertes en el país⁶.

Muchos de los restaurantes de la Zona G, es decir, restaurantes de primer nivel, han abandonado el sector, pues evidencian que el sostenimiento de un restaurante de ese nivel no es viable con solo domicilios⁷. Según el famoso chef y cofundador de las cadenas Rausch, Jorge Rausch, para una entrevista en la revista la Republica, afirma que los domicilios no son la salvación de los restaurantes y este sector del país, requiere apoyo y ayudas del gobierno para lograr superar la crisis económica, de igual manera, sugiere que el gobierno aclare y de una posible fecha de apertura del sector, pues así podrán organizarse y proyectar el regreso de sus clientes a los establecimientos⁸.

Las ayudas humanitarias brindadas por el Gobierno, han permitido abastecer a los campesinos y comunidades indígenas, quienes han sentido el golpe económico, al tener que suspender sus actividades presenciales, como medidas de seguridad, que les permitan salvaguardar su integridad y salud. Esta iniciativa, espera tener efectos positivos en la mitigación del virus en la región del Sumapaz, donde el número de habitantes es reducido y la prestación del servicio de salud es escasa, generando así, la protección de las personas⁹.

⁶ Justice For Colombia. (2021, febrero). Coronavirus: what is the impact in Colombia? *Justice For Colombia*. <https://justiceforcolombia.org/news/coronavirus-what-is-the-impact-in-colombia/>

⁷ Emblin, R. (2020, agosto). Bogotá restaurants to reopen but gastro scene decimated by pandemic. *The City Paper*. <http://thecitypaperboqota.com/boqota/boqotas-restaurants-may-reopen-but-gastronomy-scene-decimated-by-pandemic/25777>

⁸ Neira, L. (2020, mayo). Domicilios no son el salvavidas de los restaurantes para enfrentar crisis por covid-19. *La Republica*. <https://www.larepublica.co/empresas/domicilios-no-son-el-salvavidas-de-los-restaurantes-para-enfrentar-crisis-por-covid-19-3001520>

⁹ SlowFood. (2020). The Slow Food Network in Colombia Mobilizes Different Efforts to Face the Crisis Generated by the Covid-19 pandemic. *Slow Food*. <https://www.slowfood.com/the-slow-food-network-in-colombia-mobilizes-different-efforts-to-face-the-crisis-generated-by-the-covid-19-pandemic/>

5. Objetivos

5.1 Objetivo general

Analizar el impacto financiero del sector gastronómico en el barrio La Macarena tras la pandemia por COVID-19 y las estrategias para su restauración escalonada.

5.2 Objetivos específicos

- Analizar las consecuencias del cierre en el sector gastronómico y en el barrio la Macarena.
- Comparar el crecimiento anual del sector gastronómico en Bogotá previo y posterior al COVID-19 (2015-2020).
- Identificar las estrategias implementadas por las empresas del sector gastronómico durante la pandemia.

6. Justificación y Alcance

6.1 Justificación

¿Por qué Bogotá es una Capital Gastronómica?

Colombia es reconocido a nivel mundial no solamente por sus paisajes, sino también por sus comidas típicas, esto no se debe a la sofisticación de los platos ofrecidos, sino principalmente a las tradiciones gastronómicas presentes en ellos, sin embargo, cada región tiene una identidad cultural distinta que se ha marcado a través del tiempo.

La región del caribe es una de las más reconocidas en el sector de alimentos y bebidas debido a que sus platos están basados en ingredientes extraídos del mar, sin embargo, en la capital colombiana están presentes diversos tipos de comidas típicas nacionales e internacionales,

en algunos restaurantes, preparadas por nativos del país de origen del plato, lo que clasifica a Bogotá como uno de los “paraísos gastronómicos de la región”¹⁰, según la página COLOMBIA CO, ya que en la capital de Colombia se encuentran 4 restaurantes en el ranking de los mejores 50 restaurantes Latinoamericanos.

Gracias a la pandemia mundial, que ocasionó el virus SARS Covid-19, la cual dio inicio en el país el pasado 24 de marzo de 2020 (Sarmiento, 2020), los pequeños comerciantes y establecimientos empiezan a ver con gran preocupación la actual crisis sanitaria, pues la gran mayoría han tenido que cerrar sus puertas y versen en la dolorosa situación de encerrarse en casa y esperar que los depara en el futuro. Sin embargo, es momento de concientizar y apoyar a los pequeños comerciantes colombianos, pues estos son quienes sufren de primera mano las consecuencias de las cuarentenas obligatorias, interpuestas en el país.

Muchos restaurantes del país, una vez dieron la autorización de reintegro gradual a sus actividades, empezaron a implementar los domicilios desde una de las aplicaciones más usadas y reconocidas en el país RAPPI, pero tristemente, se dieron cuenta que la mayoría de las ganancias eran para la aplicación móvil y solo un pequeño porcentaje era para el restaurante, lo cual para muchos no justificaba la relación costo – beneficio y sus “ganancias o utilidades” no daban para el pago de sus deudas, empleados, arriendos, comprar de insumos y demás gastos, y es por ello que muchos tuvieron la difícil decisión de decir adiós¹¹.

¹⁰ Colombia CO. ¿Por qué Bogotá es una capital gastronómica? <https://www.colombia.co/visita-colombia/por-que-bogota-es-una-capital-gastronomica/>

¹¹ Pritchard, O. (2020, abril). Small businesses suffer from the coronavirus lockdown. *The Bogota Post*. <https://thebogotapost.com/small-businesses-suffer-from-the-coronavirus-lockdown/45125/>

El Gobierno Nacional ha implementado unas ayudas para los colombianos que han quedado en desempleo, así como a los comerciantes que requieran ya sea apalancamiento financiero o el Programa de Apoyo al Empleo Formal –PAEF¹².

6.2 Relación con la línea de investigación institucional

El aporte de la presente investigación para la Carrera de Administración de Empresas Comerciales con enfoque en la línea financiera, permite la implementación de nuevos conocimientos, como parte del desarrollo profesional. Así mismo, aporta a la construcción de nuevas teorías y herramientas que justifiquen a los estudiantes de la carrera, a la creación de empresa, pero más que a la creación, al sostenimiento de la misma. Así mismo, la implementación de estrategias y evitar riesgos a corto, mediano y largo plazo y como ejemplo, se toma la situación presentada a nivel mundial, por la emergencia sanitaria por el virus COVID-19 que, en menos de un año, logró desestabilizar el músculo financiero de los grandes, medianos y pequeños comerciantes, logrando así, la búsqueda inalcanzable de sostener sus empresas ejecutando tácticas de emergencia. Es importante calificar el riesgo como un direccionamiento estratégico y no como un tema de seguridad, donde implica la participación de todo el personal directivo, a la toma de decisiones de forma estratégica y a la oportuna planeación de las provisiones de la empresa.

La Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca, fija la siguiente línea de investigación donde afirma:

¹² Corredor, F. Ríos, Paola & Rodríguez David. (2021, enero). *The effect of COVID-19 and emergency policies on Colombian households' income.*(p.1). <https://www.uexternado.edu.co/wp-content/uploads/2021/02/DDT-67.pdf>

Línea No. 03 Administración y competitividad:

Pretende apropiarse del acervo documental y el conocimiento en el área de la administración para fortalecer la capacidad de gestión, la competitividad y el liderazgo en las empresas y en los sectores productivos nacionales. En este sentido, se debe ayudar a superar, a partir de la investigación, las deficiencias de competitividad que afectan el aparato productivo colombiano, permitiéndole su inserción y estabilidad dentro del mercado nacional e internacional, de tal forma que exista un incremento de los recursos de producción, empleo, diversificación de productos y rentabilidad.

Esta línea hace referencia, además, a la consolidación de mecanismos y sistemas operativos que faciliten y optimicen la calidad en los procesos administrativos de la obra arquitectónica.

Temáticas

- Administración de la construcción
- Producción y operaciones
- Gerencia de personal
- Legislación de la construcción
- Desarrollo del talento humano
- Fomento empresarial
- Competencias laborales y profesionales
- Administración por valores
- Productividad y competitividad en las empresas colombianas
- Desarrollo sostenible a partir de las pequeñas y medianas empresas

- Recursos Humanos
- Mercadeo
- Inteligencia de mercados internacionales
- Impacto de la globalización en la exportación colombiana (sector extractivo, productivo y de servicios)
- Finanzas y economía
- Evaluación de proyectos de inversión.

(UCMC, 2017)

6.3 Alcance

La presente investigación describe de forma analítica la problemática por la que está pasando el sector de alimentos y bebidas en el barrio La Macarena de la ciudad de Bogotá y por consiguiente el impacto que ha tenido en la economía nacional, gracias a la actual emergencia sanitaria por la que atraviesa el país y el mundo, por el virus SARS-CoV-2 (COVID-19).

Para poder dar a entender de manera clara y concisa la investigación, se realiza previamente una introducción que da a conocer las diferentes características, propiedades y rasgos importantes del sector gastronómico y las empresas que lo conforman. Con el mismo objeto se presentan diferentes gráficas, tablas y herramientas que ayudan a dimensionar la problemática tratada.

El alcance de la presente investigación, se delimita en el estudio de los restaurantes del barrio la Macarena, el cual se encuentra ubicado en el centro de la ciudad de Bogotá, en la localidad de Teusaquillo.

7. Revisión de Literatura

7.1. Marco Histórico

7.1.1. Historia de la Gastronomía.

Para abordar la historia de la gastronomía en el mundo, debemos remontarnos a la época en la que los primitivos conocieron el fuego, ya que, a partir de él, dio inicio fundamental al origen de la gastronomía, siendo este un elemento de primera necesidad. Este primer paso a la evolución del ser humano, dio inicio a una nueva era, donde la mezcla de sabores e ingredientes se dio en primera instancia en esta época.

La cosecha, recolección y descubrimiento de nuevos ingredientes y componentes gastronómicos, inicio a partir del intercambio de ellos en su primer momento por los pertenecientes a las comunidades aledañas y en un segundo momento con otras tribus y más adelante países.

El gran nacimiento oficial de la culinaria, se dio en Francia en los años de 1610 a 1643, donde se inició con el uso y complemento de especias en la cocina, lo que reflejaba en la época como un símbolo de abundancia y lujo¹³. La mezcla y uso de muchas especias, llegaba al punto de preparar platos prácticamente grotescos e incapaces de ser probados por las personas, siendo esta la manera de experimentar y descubrir nuevas experiencias sensoriales.

¹³ Gastrónomos (s.f.). Historia de la Gastronomía: El Nacimiento de la Gran Cocina. <https://gastronomos.fr/es/cultura-es/historia-de-la-gastronomia-el-nacimiento-de-la-gran-cocina/#:~:text=La%20historia%20de%20la%20gastronom%C3%ADa%20hasta%20el%20mediod%C3%ADa%20del%20siglo,los%20platos%20a%20quedar%20intragables.>

Con el paso del tiempo, los chefs o encargados de la cocina, dieron inicio a la preparación de alimentos de forma más conservadora y sin el uso excesivo de especias, lo que permitió al espectador descubrir nuevos sabores y platos exquisitos.

Para el siglo XVII, los chefs y cocineros, descubren nuevas formas de cocinar y de emplatar, con más técnicas y platos más elaborados, así como el uso de nuevas guarniciones. En esta época, los chefs empiezan a separar los platos de los dulces de los salados, pues en épocas anteriores el azúcar se encontraba presente en todos los menús. En este siglo, se da la implementación de nuevas técnicas la cuales siguen vigentes en la actualidad, como es la reducción de salsas con harinas y el uso de la mantequilla en diversos platos, es uno de los grandes avances que se obtuvieron en el sector gastronómico.

Gráfica 4: Nuevos ingredientes en las plazas de mercado



Nota: La Gráfica 4: Nuevos ingredientes en las plazas de mercado, es la representación gráfica de los nuevos ingredientes implementados por los chefs. Tomado de “Historia de la Gastronomía: El Nacimiento de la Gran Cocina” Gastrónomos (s.f.).
<https://gastronomos.fr/es/cultura-es/historia-de-la-gastronomia-el-nacimiento-de-la-gran-cocina/#:~:text=La%20historia%20de%20la%20gastronom%C3%ADa%20hasta%20el%20mediod%C3%ADa%20del%20siglo,los%20platos%20a%20quedar%20intragables>).

Para la misma época, se dio a conocer otra técnica y platos que comúnmente se conocen como caldos de carne, dentro de los cuales se destacan: costilla de res, pechuga, bovino, pescado, cordero, entre otros. Dentro de los mismos caldos, se dio inicio al uso de la harina de trigo y las setas de hongos que se lograban obtener de las cosechas o en las plazas de mercado de los pueblos.

Para el siglo XIV, el uso de vegetales y frutas en los emplatados, empieza a coger fuerza en las cocinas, donde las cortes la preparación de las mesas está principalmente montada por estos ingredientes, que empiezan a ser fundamentales.

Existió una época denominada la “huerta del rey”, que se caracteriza por la aparición de los jardineros quienes se encargan de realizar la siembra y recolección de diferentes frutas y vegetales, dentro de esta época, las más representativas son las alcachofas, apios y los espárragos. La presentación de los platos en esta época también juega un papel importante y pasan a ser materia de discusión en las reuniones del rey, pues el orden es alterado y las canastas y bandejas que contienen frutas y verduras, son servidas al final de la cena en forma piramidal¹⁴.

¹⁴ Gastrónomos (s.f.). Historia de la Gastronomía: El Nacimiento de la Gran Cocina.
<https://gastronomos.fr/es/cultura-es/historia-de-la-gastronomia-el-nacimiento-de-la-gran-cocina/#:~:text=La%20historia%20de%20la%20gastronom%C3%ADa%20hasta%20el%20mediod%C3%ADa%20del%20siglo,los%20platos%20a%20quedar%20intragables>.

Un hecho relevante en la historia gastronómica, es dado en la época donde se crea una nueva técnica o forma de preparar los alimentos en forma de musses y cremas, que consiste en machacar o licuar los alimentos hasta dejar una textura espesa y tiene como fin evitar que las personas mastiquen. Gracias al nacimiento de este proceso, se empiezan a ver las primeras compotas, purés, jaleas y mermeladas, que son los alimentos más consumidos por los infantes menores a un año. Así mismo, diferentes bebidas como el chocolate y el té, son vistas como ingredientes que solo se consumen en las clases burgueses y con un poder adquisitivo superior.

Para el año 1661, el famoso cocinero francés François Pierre La Varenne, publicó su obra más importante denominada *Le cuisinier français*, dio a conocer al mundo entero nuevas técnicas de laminación a base de mantequilla, que tiene repercusión en la famosa masa chapada que conocemos en la actualidad¹⁵.

Poco tiempo después, las clases altas marcan una tendencia a nivel mundial, con el uso de mayordomos o “sirvientes” quienes son los encargados de organizar y montar los platos, menaje y estar al tanto de la higiene y servicio de las mesas. Se da el uso de nuevos elementos en la mesa como lo es el cuchillo y las servilletas de tela.

Los platos anteriormente utilizados, en este caso metálicos, son reemplazados en el siglo XVII por Catherine de Medici, dando paso a la cerámica.

¹⁵ Larousse Cocina (s.f.). Diccionario gastronómico. <https://laroussecocina.mx/palabra/varenne-francois-pierre-la/>

7.1.2. Historia y origen del término gastronomía

El término de gastronomía proviene del griego *gaster*, *gastro* - *estómago*, que tiene como significado el “arte del buen comer”¹⁶. Al revisar el término dentro del diccionario, se define como el conjunto de técnicas, procedimientos y conocimientos que posee un individuo para llevar a cabo la relación y preparación de alimentos. Se dice que es el arte de aprovechar y deleitarse con la preparación de guarniciones de las diferentes técnicas culinarias y de los mejores restaurantes.

El término gastronomía, fue utilizado y escuchado por primera vez en el Bajo Egipto por el reconocido cocinero Arquestrato de Gela en su célebre obra denominada *Gastronomía o Hedypatheia*, refiriéndose al arte de cocinar en el siglo IV antes de Cristo¹⁷. Sin embargo, el término de “gastronomía” no tuvo mayor fuerza sino hasta el año 1801, gracias a un reconocido poeta francés conocido como Josep Berchoux en su célebre obra titulada *La gastronomía o los placeres de la mesa*.

7.1.3. Hitos dentro de la gastronomía.

Dentro del origen y evolución de la gastronomía a través de los años, se han enmarcado 3 momentos históricos en la evolución del ser humano y el arte culinario. Son hechos que de alguna forma, dieron un precedente en el desarrollo de la gastronomía.

¹⁶ Academia Catalana de Gastronomía Nutrición (2015, marzo). SOBRE LA ETIMOLOGÍA Y SIGNIFICADO DE LA PALABRA GASTRONOMÍA (DEL LIBRO "PERLAS GASTRONÓMICAS", SARA CASTELLVÍ:2010). <https://acgn.cat/sobre-la-etimologia-y-significado-de-la-palabra-gastronomia-del-libro-perlas-gastronomicas-sara-castellvi2010/>

¹⁷ Academia Catalana de Gastronomía Nutrición (2015, marzo). SOBRE LA ETIMOLOGÍA Y SIGNIFICADO DE LA PALABRA GASTRONOMÍA (DEL LIBRO "PERLAS GASTRONÓMICAS", SARA CASTELLVÍ:2010). <https://acgn.cat/sobre-la-etimologia-y-significado-de-la-palabra-gastronomia-del-libro-perlas-gastronomicas-sara-castellvi2010/>

7.1.4. Primer momento

Como se mencionó anteriormente, el descubrimiento y uso del fuego dentro de la cocina, marcó un hecho importante en la gastronomía, pues gracias a él, podemos disfrutar de diferentes preparaciones, alimentos y guarniciones que solo se pueden lograr gracias al fuego, pues muchos de ellos requieren de temperaturas elevadas para lograr una cocción en su punto.

7.1.5. Segundo momento

La aplicación de las técnicas de agricultura, cosecha y de recolección, es una de las actividades que ha logrado marcar un referente para la gastronomía, pues gracias al desarrollo de este proceso, se ha logrado conocer nuevos ingredientes, alimentos y frutas que la naturaleza nos puede ofrecer. Así mismo, la ganadería juega un papel muy importante en este momento, pues sin ella, muchas de las carnes y alimentos que consumimos perecederos de origen animal, serían para nosotros de características desconocidas.

7.1.6. Tercer momento

Para el mundo entero, el incluir los productos cárnicos representó un avance sustancial tanto en el desarrollo y evolución de la gastronomía como para el ser humano, pues gracias a estos alimentos, el aporte nutricional e intelectual generó un avance en la forma de pensar del ser humano, dándole así un mayor razonamiento lógico y un proceso de aprendizaje más acelerado¹⁸.

¹⁸ Lifeder (2021, enero). Historia de la gastronomía desde su origen hasta la actualidad

7.1.7. Historia del barrio la Macarena

El barrio la Macarena tuvo sus inicios en los años 50. Se encuentra ubicado en el centro de la ciudad de Bogotá y actualmente se caracteriza por ser un lugar lleno de reconocidos restaurantes, lo que le da su reconocimiento como un epicentro cultural y gastronómico. El nombre de Macarena, se debe a la virgen de la Macarena patrona de los toreros, dado que en este sector se encontraba ubicada la plaza de toros de La Santamaría.

El barrio la Macarena, es también conocido como la Zona M y en sus alrededores, podremos ubicar importantes estructuras arquitectónicas antiguas y modernas, galerías de arte, tiendas de ropa artesanales, teatros y por supuesto la variedad de restaurantes con diversidad étnica y cultura¹⁹.

7.1.8. La gastronomía en el sector M

El sector de la Macarena, gracias a su ubicación en el centro de la ciudad, se caracteriza por ser un sector de diversidad de culturas. Adicionalmente, al ser un punto de encuentro de estudiantes universitarios permite que la Macarena se caracterice por ser transitada por diversas personas de todas partes del mundo. Es una zona bastante reconocida y muy atractiva para los turistas ya sea para esparcimiento o para residir en ese lugar, pues al ser un punto central de la ciudad, su ubicación es favorable y conecta a las avenidas y calles principales de Bogotá. Según lo anterior, la zona es muy bohemia y allí se encuentran diversos restaurantes internacionales,

<https://www.lifeder.com/historia-gastronomia-mundial/>

¹⁹ Fundación Festival Macarenazo (s.f.). El Barrio La Macarena <https://fundacionfestivalmacarenazo.org/el-barrio-la-macarena/#:~:text=La%20Macarena%20es%20un%20barrio,Plaza%20de%20Toros%20La%20Santamar%C3%ADa.&text=Es%20denominado%20como%20la%20Zona%20M%20de%20Bogot%C3%A1.>

como lo son de comida peruana, argentina, italiana y por supuesto colombiana. Dentro de los restaurantes más destacados se encuentran: Republik, Tábula, La Monapizza, El Boliche, Pasión Peruana, entre otros.

7.1.9. Historia de las pandemias mundiales

- **Peste de Justiniano**

Esta peste se dio en la época del reinado del emperador Justiniano en el imperio bizantino, la cual se esparció hasta Constantinopla. Esta peste cobró más de 4 millones de personas y sus adversidades económicas fueron catastróficas para la época²⁰.

- **Peste Negra o peste Bubónica**

Conocida como una de las pandemias más influyentes del mundo, se dio entre los años 1346 y 1353. Dejó grandes pérdidas de vidas humanas, donde las civilizaciones de la península Ibérica perdieron entre el 60 y 65% de la población, en Italia entre el 50 y el 60% y finalmente, en Europa hubo una disminución de población de 80 a 30 millones de personas. La crisis económica de la época, se vio fuertemente afectada por la pérdida de la población así como el contagio de los animales²¹.

- **Viruela**

²⁰ National Geographic (2020, marzo). Grandes pandemias de la historia https://historia.nationalgeographic.com.es/a/grandes-pandemias-historia_15178/2

²¹ National Geographic (2020, marzo). Grandes pandemias de la historia https://historia.nationalgeographic.com.es/a/grandes-pandemias-historia_15178/2

Este virus, trajo consigo la muerte de aproximadamente el 30% de la población mundial desde su aparición. Se dice que su aparición fue hace más de 10.000 años, causando graves afectaciones en la piel de quienes se contagian entre otros síntomas, hasta causar su muerte. Su contagio, fue excesivamente potencial gracias a que los primeros conquistadores en su necesidad de encontrar nuevas tierras, se contagian y llevaban la enfermedad por cada ciudad contagiando a las personas. El continente europeo, fue el más golpeado por el virus, pues aproximadamente a mediados del siglo XVIII mató a millones de personas. Gracias a las investigaciones y a los avances de la ciencia de la época, se logró encontrar una vacuna, la cual erradicó en su totalidad el virus, conociéndose el último caso en el año 1977²².

- **Virus de Inmunodeficiencia Adquirido - VIH**

El VIH, es una de las enfermedades muy conocidas en la actualidad por la sociedad, se conoce también como SIDA (Síndrome de Inmunodeficiencia Adquirida) y se puede presentar tanto en niños, bebés como jóvenes y adultos. Se dice que los primeros casos se conocieron a finales del siglo XX, en el año 1981 y a partir de allí su propagación se extendió por todo el mundo. El virus del VIH de por sí solo no es letal, pero las consecuencias de no permitir al cuerpo defenderse de otras enfermedades lo hacen potencialmente letal, su contagio es a través de fluidos corporales y se cree que el origen de la enfermedad fue animal. Esta enfermedad, le ha costado al mundo un aproximado de 25 millones de muertes²³.

- **Gripe A, Gripe H1N1 o Gripe Porcina**

²² National Geographic (2020, marzo). Grandes pandemias de la historia https://historia.nationalgeographic.com.es/a/grandes-pandemias-historia_15178/2

²³ National Geographic (2020, marzo). Grandes pandemias de la historia https://historia.nationalgeographic.com.es/a/grandes-pandemias-historia_15178/2

Los primeros casos, se conocieron a inicios del año 2009 y se conoce como una nueva mutación del virus ya conocido como la influenza o H1N1. Se dice que su origen es animal y los primeros casos se conocieron en Estados Unidos, donde inició su propagación.

- **COVID-19**

El nuevo virus que surgió a finales del año 2019 en la ciudad de Wuhan en China, fue catalogado por la Organización Mundial de la Salud, como una emergencia sanitaria a nivel mundial, debido a su alta exposición y facilidad de contagio. El 06 de marzo del 2020, se conoció el primer caso del virus en Colombia. Este virus, causa en las personas una infección respiratoria aguda, que puede llegar a ser leve, moderada o severa. Además de sufrir síntomas como fiebre, malestar general, secreciones nasales y en casos graves, dificultades para respirar hasta causar la muerte²⁴.

Según el Ministerio de Salud, el coronavirus es un virus que se presenta en cualquier lugar del mundo, donde tiene patologías y sintomatologías diferentes, dependiendo del virus (MinSalud, 2020). El Covid-19, fue catalogado como una pandemia mundial, debido al alto índice de contagios y a la volatilidad que tiene el virus de transmisión de persona en persona. Se tiene claro, que el virus puede atacar a cualquier persona, de diferente edad, pero solo aquellos que presentan enfermedades de base o comorbilidades, definidas por el Centro para el Control y Prevención de Enfermedades – CDC, pueden causar complicaciones en la persona y hasta la muerte (CDC, 2020).

²⁴ Ministerio de Salud (s.f.). CORONAVIRUS (COVID-19)
https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/PET/Paginas/Covid-19_copia.aspx

7.2. Marco Conceptual

7.2.1. ¿Qué es gastronomía?

Para conocer a profundidad el concepto de gastronomía, se presentarán diversas definiciones de autores:

Según Jean Anthelme Brillat, define la gastronomía como *“un conocimiento, un entendimiento, sobre todo lo que tiene que ver con la comida. Su objetivo es asegurar la supervivencia de la humanidad gracias a una alimentación sabrosa y adecuada”*, (Savarin, s.f.)

Por otro lado, el chef francés George August Escoffier, afirma que la gastronomía se concibe como *“una receta no importa lo bien formulada o pensada que esté si no hay imaginación, creatividad y talento”*,(Escoffier, s.f.).

El chef inglés Xavier Marcel Boulestin, por su parte, afirma que la gastronomía *“no es química. Es un arte. Requiere instinto y gusto, que no son medibles con exactitud”*, (Boulestin, s.f.)

Según el diccionario de la Real Academia Española - RAE, el término gastronomía da alcance al arte de preparar una buena comida, como la afición del buen comer y el conjunto de platos y usos de las diferentes técnicas culinarias, de un lugar determinado. En ese orden de ideas, la gastronomía representa el quehacer en la cocina de las diferentes culturas, representando así cada uno sus platos típicos o fuertes de su región. Así como las diferentes técnicas culinarias, que son apropiadas para la elaboración y preparación de los alimentos. La gastronomía, representa un papel clave en la cultura e identidad de las personas, pues es una manera de dar su expresión cultural.²⁵

²⁵ Real Academia Española(s.f.) Definición Gastronomía. <https://dle.rae.es/gastronom%C3%ADa>

7.2.2. Identidad gastronómica

Según el autor Mario Núñez en su artículo *GASTRONOMÍA, IDENTIDAD CULTURAL Y TURISMO*, donde afirma que el sector gastronómico y cultural van de la mano, teniendo en cuenta que son rasgos culturales muy importantes y están estrechamente relacionados. Afirma que la presentación y decoración de los platos elaborados por la alta cocina, más que como presentación estética ante el cliente, representa el entorno cultural y tradicional de ese plato. Por lo que, todas las preparaciones dependiendo de los ingredientes que se utilicen para su preparación, deben estar relacionados con el país o región de origen del ingrediente. Como ejemplo, se puede tomar en cuenta el maíz, que, a pesar de ser un ingrediente altamente cosechado y distribuido en Colombia, sus orígenes se dieron en México, por lo que al llevar a cabo la preparación de un plato donde el maíz sea el protagonista, su decoración debe tener como concepto el país de origen. (Muñoz, 2001).

7.2.3. Tipos de restaurantes

La industria gastronómica, cuenta con diferentes tipos de restaurantes²⁶, de los cuales son:

1. Restaurantes tipo gourmet
2. Restaurantes temáticos
3. Restaurantes de comidas rápidas

²⁶ Gastronomía Internacional (2020, abril) TOP 7 TIPOS DE RESTAURANTES Y CÓMO SE CLASIFICAN <https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/cocina/tipos-de-restaurantes/>

4. Restaurantes tipo buffet
5. Restaurante de autor
6. Restaurante familiar
7. Restaurante fusión

7.2.4. Clasificación de los restaurantes

La clasificación de los restaurantes se da gracias a el número de tenedores o poseedores legales:

- **Restaurantes con 5 tenedores:** se caracterizan por contar con utensilios de cocina de la mejor calidad, así como la cristalería, vajillas, muebles, y demás. Generalmente, son restaurantes denominados “cinco estrellas”.
- **Restaurantes con 4 tenedores:** Se caracterizan por contar con utensilios de cocina de menor calidad. Sin embargo, los beneficios y espacios que posee el restaurante son excelentes y con grandes detalles en la decoración.
- **Restaurantes 3 tenedores:** Son los restaurantes que van dirigidos a las clases medias, cuentan con una oferta gastronómica más limitada y la presentación de sus platos se ve un poco más simple. El precio de los platillos varía considerablemente a los restaurantes mencionados anteriormente, pues el costo de estos es promedio y asequible.
- **Restaurantes 2 tenedores:** Estos restaurantes, se caracterizan por ser más tipo “de barrio”, donde sus platos fuertes son considerados de low cost y están dirigidos a todo tipo de público. La oferta gastronómica, se da generalmente por comidas rápidas, platos no elaborados y entregas a domicilio.
- **Restaurantes 1 tenedor:** Estos restaurantes se caracterizan por ser de muy bajo costo, son restaurantes básicos y cuentan con decoración muy sencilla casi nula. Las

instalaciones tanto para el personal como para los clientes son reducidas, posee un menú afable y simple. Su razón de ser es la implementación del low cost, igual que el anterior, pero con un presupuesto y personal más estrecho.²⁷

7.3. Marco Teórico

La pandemia ocasionada por el virus COVID-19 obligó a muchos establecimientos a cerrar sus puertas ya sea de forma temporal o permanente, no obstante, en el sector gastronómico la situación fue peor debido a que su core business tiene inmerso un riesgo muy elevado de contagio, por lo que su cierre tiene una duración mayor a la de otros sectores, como lo referencia el periódico El Portafolio, “Según el numeral 3 del artículo 5 que aparece en el decreto 749, "los establecimientos y locales gastronómicos permanecerán cerrados y solo podrán ofrecer sus productos a través de comercio electrónico, por entrega a domicilio o como entrega para llevar". (Portafolio, 2020)

Antes de la pandemia, las ayudas que recibían más de 1.500.000 de familias, por los empleos generados desde el sector hotelero y gastronómico, se vio fuertemente perjudicado según lo informa la revista Local 10, donde cerca de la mitad del sector ha desaparecido en menos de un año²⁸

²⁷ Gastronomía Internacional (2020, abril) TOP 7 TIPOS DE RESTAURANTES Y CÓMO SE CLASIFICAN <https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/cocina/tipos-de-restaurantes/>

²⁸ Torres, A (2021, febrero). Half of Colombia's gastronomic sector vanishes in less than a year. *Local 10*. <https://www.local10.com/news/local/2021/02/06/half-of-colombias-gastronomic-sector-vanishes-in-less-than-a-year/>

Expone también el periódico Portafolio, donde da una perspectiva real de un empresario respecto a la alternativa de continuar prestando su servicio a través de domicilios, en la que manifiesta que la rentabilidad obtenida por este medio no es suficiente “Henrique Gómez señala que la venta por domicilios solo genera un 12 por ciento de las ventas regularmente, lo cual no ha sido útil para los negocios” (Portafolio, 2020). Debido a que el cierre de puertas del establecimiento no lo exonera de gastos operativos y administrativos, por lo que no es posible llegar ni siquiera a punto de equilibrio, estas empresas obtuvieron mes a mes un déficit que no permite la continuación de su razón social.

Es por esto que tiene una importancia vital lo expuesto a continuación por la revista Semana, “la planeación financiera debe empezar a ser parte fundamental de los negocios, ya que esta situación de cierre indefinido tomó por sorpresa a muchos empresarios que no tenían previsto en sus cuentas atravesar por estos largos periodos de no recibir ingresos” (Semana, 2020). Lección que muchos emprendedores y empresarios han aprendido con el paso del tiempo, sin embargo, muchos restaurantes ya cerraron sus puertas y no volverán a abrir, como lo manifiesta Lola Serna para el periódico El Tiempo "Nuestra decisión fue cerrar Carambolo y dejar en la mente de nuestros comensales, al menos, el recuerdo hermoso de lo que fue" (Tiempo, 2020).

Según un artículo publicado por el periódico el Tiempo, donde dan alcance a los efectos que trajo la crisis económica en el país por la pandemia, informan que cada de tres restaurantes del país, uno tuvo que cerrar²⁹. Esta crisis económica, devasto muchos sectores del país, sin embargo, el sector gastronómico es uno de los sectores que, a pesar de no tener los permisos de

²⁹ El tiempo (2020, julio). Restaurantes colombianos lanzan SOS para que covid-19 no los acabe. <https://www.eltiempo.com/colombia/otras-ciudades/crisis-en-los-restaurantes-de-colombia-por-causa-de-la-pandemia-del-coronavirus-514658>

ingreso a sus clientes, tienen la oportunidad de implementar estrategias, como lo son el uso de aplicaciones móviles, domiciliarios o la nueva implementación de pedir para llevar. Según Alejandro Díaz, en una entrevista para la revista La Republica, plantea tres posibles estrategias que pueden ser implementadas dentro del sector gastronómico, para una posible reactivación del sector³⁰, donde:

1. Dar la confianza al usuario, de que el restaurante cuenta con todos los protocolos d bioseguridad, no solo al ingreso del restaurante y por el distanciamiento social, si no también dar confianza al cliente de que los alimentos preparados dentro del restaurante, se encuentran libres de cualquier contaminación del virus.
2. Ampliar las posibilidades al usuario para contactar los restaurantes, es decir, implementar nuevos canales de atención ya sea a través de apps móviles, redes sociales, páginas web, entre otros.
3. Apostarle al marketing digital y publicitario. Esta estrategia es una de las más utilizadas durante esta época, ha logrado llamar la atención de los clientes, con publicidad y contenido exclusivo, lo que permite una atracción al cliente, así como la fidelización de los mismos.

Reapertura del Sector Gastronómico

Las más recientes disposiciones del Gobierno Nacional, han permitido que el sector gastronómico, pueda dar nuevamente una apertura en sus establecimientos con los estrictos protocolos de bioseguridad y acatando las disposiciones de salubridad. Esta nueva disposición,

³⁰ Arévalo, N. (2021). Tres estrategias para mitigar la crisis de los restaurantes en medio de la pandemia. *La República* <https://www.larepublica.co/empresas/tres-estrategias-para-reactivar-la-industria-gastronomica-en-medio-de-la-pandemia-3149423>

ha permitido que los restaurantes, bares, cafeterías y demás, puedan abrir sus puertas de jueves a domingo. Sin embargo, la capacidad o aforo máximo de estos establecimientos, está permitido únicamente para el 25% del total de la capacidad que tiene el comercio. Una de las condiciones para poder acceder a los restaurantes y cafés, es realizar una previa reserva y una permanencia máxima de 60 min, con el fin de garantizar el aforo y seguridad de sus clientes y empleados³¹.

7.4. Marco Legal

Tabla 1: Disposiciones legales y normativas del sector gastronómico en Colombia

Fecha	Normatividad	Concepto
13 de mayo de 2020	Resolución Número 00000749 De 2020	<i>“por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 en el comercio al por mayor de alimentos, bebidas y tabaco, al por menor en establecimientos no especializados y al por menor de alimentos, bebidas y tabaco en establecimientos especializados, así como el alojamiento en hoteles y actividades de restaurantes, cafeterías y servicio móvil de comidas”.</i>
26 de junio de 2020	Resolución Nro. 1050 de 2020	<i>“Por medio de la cual se adoptan los protocolos de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19, en cuanto al servicio de “entrega para llevar”, para las actividades de expendio a la mesa de comidas preparadas (CIU 5611); expendio por autoservicio de comidas preparadas (CIU 5612); expendio de comidas preparadas en cafeterías (CIU 5613); otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. (CIU 5619); actividades de catering para eventos y otros servicios de comidas (CIU 562); así como el protocolo de bioseguridad</i>

³¹ Wade, J. (2020, septiembre). Bogotá reopening: What to expect if you're going out for coffee. *The Bogota Post*. <https://thebogotapost.com/bogota-reopening-what-to-expect-if-youre-going-out-for-coffee/47548/>

		<i>en los servicios de expendio a la mesa de comidas preparadas (CIU 5611); expendio por autoservicio de comidas preparadas (CIU 5612); expendio de comidas preparadas en cafeterías (CIU 5613) y otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p. (CIU 5619) dentro del establecimiento para municipios autorizados por el Ministerio de Salud y Protección Social”.</i>
29 abril 2020	Comunicado 4200-2863-20	<i>“Recomendaciones preventivas para el control del contagio del COVID 19 en plantas de beneficio animal, despostes, despreses y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles”.</i>
04 de noviembre de 2020	Resolución 2020037814 del 04 de noviembre de 2020 "	<i>“Por la cual se modifica la Resolución 2019049081 de 2019, mediante la cual se establecen los lineamientos para la emisión del concepto sanitario en plantas de beneficio, desposte y desprese por parte del Invima, y para el expendio, distribución, almacenamiento y transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles por parte de los Entes Territoriales de Salud y se dictan otras disposiciones”.</i>
29 octubre 2019	Resolución 2019049081 de 2019	<i>"Por la cual se establecen los lineamientos para la emisión del concepto sanitario en plantas de beneficio, desposte y desprese por parte del INVIMA, y para expendio, distribución, almacenamiento y transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles por parte de los Entes Territoriales de Salud y se dictan otras disposiciones”.</i>
26 febrero 2016	Resolución 562 de 2016	<i>“Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne de chigüiro (Hydrochoerus hydrochaeris), destinada para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización,</i>

		<i>expendio, transporte, importación o exportación”.</i>
08 de agosto 2016	Decreto 1282 de 2016	<i>Por el cual se establece el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional y se dictan otras disposiciones.</i>
Bogotá, D. C. 24 de septiembre de 2013	Resolución 3753 De 2013	<i>Por la cual se definen los lineamientos técnicos para la formulación de planes de acción de inspección, vigilancia y control de la carne y productos cárnicos comestibles a lo largo de la cadena y se dictan otras disposiciones.</i>
5 de mayo de 2013	Resolución 2013010990	<i>“Por la cual se modifica la Resolución número 2013005726 del 6 de marzo de 2013 que reglamentó el procedimiento para la elaboración, ajuste y seguimiento de los Planes Graduales de Cumplimiento de las plantas de beneficio animal, desposte y desprese y se establecen los requisitos para los procesos de Autorización Sanitaria y Registro de estos establecimientos”.</i>
7 de marzo de 2013	Resolución 2013005726 de 2013	<i>“Por la cual se reglamenta el procedimiento para la elaboración, ajuste y seguimiento de los Planes Graduales de Cumplimiento de las plantas de beneficio animal, desposte y desprese y se establecen los requisitos para el proceso de Autorización Sanitaria y Registro de estos establecimientos”.</i>
9 de febrero de 2013	Resolución 240 de 2013	<i>“Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles”.</i>

9 de febrero de 2013	Resolución 241 de 2013	<i>“Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las plantas especiales de beneficio de aves de corral”.</i>
9 de febrero de 2013	Resolución 242 de 2013	<i>“Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles”.</i>
11 de octubre de 2013	Resolución 3753 De 2013	<i>“Por la cual se definen los lineamientos técnicos para la formulación de planes de acción de inspección, vigilancia y control de la carne y productos cárnicos comestibles a lo largo de la cadena y se dictan otras disposiciones”.</i>
11 de agosto de 2010	Resolución 3009 de 2010	<i>“Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne proveniente del orden Crocodylia destinada para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación”.</i>
09 de enero de 2007	Artículo 34 de la ley 1122 de 2007.	<i>“La inspección, vigilancia y control de la producción y procesamiento de alimentos es competencia exclusiva del Invima”.</i>
16 de julio de 1979	Ley 9 de 1979	<i>“Por la cual se dictan Medidas Sanitarias”.</i>

Nota: La Tabla 1: Disposiciones legales y normativas del sector gastronómico en Colombia, representa algunas de las disposiciones jurídicas y normas en Colombia del sector gastronómico.

Elaboración propia, datos tomados del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y

Alimentos – INVIMA (s.f.). <https://www.invima.gov.co/otros-alimentos-y-otras-bebidas>

Datos tomados de SafetYA. Resolución 749 de 2020. (2020).

<https://safetya.co/normatividad/resolucion-749-de-2020/>

Dentro de los establecimientos del sector gastronómico, se han implementado protocolos de bioseguridad, que les han permitido llevar a cabo una reapertura de los comercios, estos protocolos han sido establecidos por el Consejo Colombiano de Seguridad, donde definen las acciones preventivas frente a la mitigación del riesgo biológico y a la propagación del virus COVID-19, mediante unas acciones de obligatorio cumplimiento, (CCS, 2020). Esta guía de prevención en conjunto con las normativas interpuestas por el Gobierno Nacional, han funcionado como estrategia dentro del marco de la pandemia, permitiendo llevar a cabo una reapertura gradual de los restaurantes.

Mediante la Resolución 749 del 13 de mayo, se dará inicio a la aplicación de los protocolos de bioseguridad, en el sector hotelero, restaurantes, cafeterías y demás servicios minoristas y mayoristas de alimentos³².

8. Diseño Metodológico

En esta fase, se darán a conocer los mecanismos a utilizar del objetivo de estudio. Se definiría el tipo de estudio a utilizar en la presente investigación, la población objetivo y el tamaño de la muestra. Así mismo, se definirán los instrumentos a utilizar en la investigación.

³² KPMG. (2020). Colombia: Government and institution measures in response to COVID-19.. KPMG. <https://home.kpmg/xx/en/home/insights/2020/04/colombia-government-and-institution-measures-in-response-to-covid.html>

Definir el diseño metodológico de una investigación, es tan importante como el planteamiento de los objetivos, teniendo en cuenta que es la forma en que vamos a realizar la búsqueda y recuperación de teorías e información que pueden dar respuesta a la pregunta de investigación y analizar los resultados obtenidos de forma concreta y acertada, evitando que el principal objeto de investigación tome un curso errado.

Por lo anterior y teniendo en cuenta que el objeto de estudio de la presente investigación se basa en observar el riesgo financiero del sector gastronómico y los aspectos tanto internos como externos que dieron lugar al crecimiento del sector durante la pandemia por COVID-19.

Según Sampieri, en su obra Metodología, define los aspectos metodológicos de la investigación (Sampieri, 2014), en un breve esquema donde se tienen:

1. Tipo de estudio: Aquí se define el nivel de profundidad en el cual el investigador, abordará dentro de la investigación.
2. Definición y exposición de los tipos de investigación:
 - a. Estudio exploratorio: lo denomina como el primer momento o fase de una investigación, es decir, cuando un tema de estudio no ha tenido suficientes teorías o resultados o se da en un primer momento. A partir de ella, se dan otros tipos de investigación, pero con un nivel inferior de profundidad.
 - b. Estudio descriptivo: para este tipo de investigación, el autor lo denomina como un “segundo nivel de conocimiento”, donde afirma que en este tipo de investigación se trata de dar respuestas y conocer nuevas expectativas de las teorías inicialmente estudiadas en la investigación exploratoria. En este segundo momento, se identifican características más puntuales de una investigación, el análisis de nuevas variables

internas y externas al objeto de estudio.

c. Estudio explicativo: este tipo de investigación pretende orientar al investigador a la comprobación y solución de las hipótesis de investigación expuestas inicialmente, donde se define como el tercer momento de una investigación.

Teniendo en cuenta lo anterior, es pertinente dar alcance al tipo de investigación exploratoria y el uso que se le dará en la presente investigación, puesto que el tema de estudio se encuentra en sus primeras fases de análisis e investigación, lo que permite dar a conocer las primeras teorías e hipótesis, plantear supuestos o suposiciones se puede decir que se buscará la recopilación de la información, basándose en la información recolectada por la población objeto de estudio.

Según Hernández Sampieri, donde afirma que el estudio descriptivo, intenta dar a conocer las propiedades de un objeto de análisis, donde inicialmente se recolectan una serie de datos y variables, teniendo en cuenta los diferentes instrumentos de recopilación de información, a fin de ser inicialmente evaluados y posteriormente presentados como resultados de las pruebas de hipótesis (Sampieri, 2014). Por lo anterior y dando alcance al autor, se identifica la investigación descriptiva como un mecanismo de sondeo para medir y recoger la información de forma independiente a las variables expuestas.

8.1. Tipo de estudio

Como es de conocimiento, los tipos de investigación están enfocadas a la naturaleza, objeto de estudio y a los resultados esperados y según lo mencionado anteriormente, donde se

define la investigación de carácter descriptivo, teniendo en cuenta los parámetros a utilizar, los objetivos definidos y los resultados que se buscan con la presente investigación. Para el caso de la investigación descriptiva, se va a tomar como el método de investigación observatorio, con la aplicación de encuestas, las cuales nos va a permitir recopilar información relevante del sector gastronómico en el sector de la Macarena, durante la pandemia.

Es importante considerar que Hernández Sampieri, afirma que los estudios descriptivos se denominan como “predicciones incipientes”, dado que, permiten al investigador dar un análisis premeditado de las hipótesis planteadas. Esta afirmación, da lugar a presentar resultados básicos o rudimentarios, a partir de la información recolectada con los instrumentos de recopilación de información o ya sea con la ayuda de otras herramientas o métodos planteados durante la investigación (Sampieri, 2014).

La recolección de datos, permitirá analizar cada uno de los problemas que poseen los restaurantes del sector de la Macarena en cuanto las estrategias que se deben diseñar e implementar durante la cuarentena obligatoria y las restricciones que rigen a los comerciantes de la ciudad. Es por ello, que en el método observatorio, se podrán identificar las variables tanto internas como externas, que hacen hincapié no sólo en el problema si no en la búsqueda de respuestas, que, a la final, pueden lograr reactivar el sector gastronómico más que en el sector, es la búsqueda de la reactivación económica del país.

La revisión de las variables que afectan actualmente el sector gastronómico, nos permite tener una idea más clara de los planes de contingencia que se deben no solo implementar, sino

generar desde las directivas, como parte de las estrategias para lograr mantenerse en el mercado “a puerta cerrada”. Para nadie es un secreto, que esta crisis económica ha logrado desaparecer a las pymes y pequeños comerciantes del país.

Generalmente estas pequeñas empresas que dieron origen desde el emprendimiento de los colombianos, muy pocas veces cuentan con un respaldo financiero que permita dar un “respiro” a los dueños de sus negocios en este tipo de situaciones. Lo que se busca básicamente es, generar una cultura dentro de las nuevas organizaciones, donde cuenten con un plan B, en caso de tener que reinventarse en estos tiempos tan difíciles.

Mario Tamayo en su obra *El proceso de la investigación científica* define la investigación descriptiva como la percepción de los fenómenos estudiados y analizados dentro de su entorno. Por lo que, su definición, descripción, análisis e interpretación de los resultados, están dados sobre conclusiones arbitrarias de cómo funciona una persona, grupo o cosa en la actualidad (Tamayo, 2002). De aquí surge la necesidad de sustentar los resultados de forma acertada.

Las variables que se van a estudiar en la presente investigación, nos permitirán hacer un sondeo de la población, conocer de los precios del sector gastronómico de la Macarena, sus ventas mensuales antes y después de la pandemia, cuánto tiempo lleva en funcionamiento el restaurante, servicios que se ofrecen y demás variables que nos permitirán dar respuesta al objeto de estudio.

8.2. Población y muestra

La población de una investigación, es constituida por los individuos u objetos, que hacen parte del objeto de la investigación. Como población, deben tener ciertas características o variables que son determinantes al momento de ser evaluadas, teniendo en cuenta que deben representar para la investigación, datos y resultados relevantes. Así mismo, los objetos o individuos a estudiar dentro de la población, deben ser un foco primordial de una investigación de todo tipo (Explorable, s.f.).

No obstante, al realizar análisis sobre poblaciones demasiado extensas, es muy difícil para el investigador obtener resultados precisos y de su alcance, que en efecto representan mucho dinero y tiempo, por lo que recurren a las técnicas de muestreo (Explorable, 2009).

El muestreo, se define como el conjunto de una población, la cual será estudiada como el subconjunto representativo. Como se mencionó anteriormente, la incapacidad del investigador de analizar una población demasiado extensa, hace necesario realizar un muestreo sobre esta población (Torres, s.f.). El muestreo tiene como principal objetivo, llevar a cabo un análisis de la muestra y los resultados obtenidos, permitiendo al investigador concluir un tema de estudio y la comprobación de hipótesis.

Para este caso, la población objetivo se centra en los restaurantes y gastrobares del sector de la Macarena en la ciudad de Bogotá. La información que se recopile de las encuestas a realizar, será usada como parte de los resultados obtenidos, y a partir de ellos, se realizará un análisis del crecimiento o decrecimiento del sector por la actual pandemia, así como las posibles estrategias que se pueden implementar para la reactivación del sector gastronómico.

8.3. Tipos de muestreo

Existen diversos tipos de muestreo, que se ajustan al tipo de investigación y a los resultados que se esperan, dentro de los cuales se encuentran:

- ●Aleatorio o probabilístico
 - Aleatorio simple
 - Estratificada
 - Sistemático
- Muestreo no aleatorio (no probabilístico)
 - Intencional
 - Bola de nieve
 - Muestreo por cuotas

Teniendo en cuenta que la presente investigación es de tipo descriptivo y da alcance a los problemas que poseen actualmente los restaurantes y gastrobares del sector gastronómico en el barrio la Macarena en la ciudad de Bogotá, se realizará un muestreo aleatorio simple, donde a partir de la fórmula estadística, nos dará como resultado el n de oblación, a la cual se le debe realizar la aplicación de la encuesta, para obtener resultados que nos permitan continuar con la presente investigación. Así mismo, se consultarán algunas fuentes donde logremos identificar los problemas que posee actualmente el sector gracias a la pandemia, el decrecimiento en comparación a otros años y demás cifras que sean relevantes para el análisis de los resultados. Para el cálculo de la muestra se utilizó la fórmula de muestreo aleatorio simple para población finita. Esta técnica de muestreo, permite que cada uno de los elementos que representan esa población, tengan la posibilidad de participar dentro del muestreo (Ochoa, 2015).

$$n = \frac{N * Z^2 * PQ}{(N - 1) E^2 + Z^2 * PQ}$$

Dónde: La Macarena

N= Total de la población: 25

$Z^\alpha = 1.96$ al cuadrado (dependiendo del nivel de confianza a utilizar)

p= proporción esperada

q= 1-p

e= nivel de precisión o margen de error

Para esta investigación, se tomará un nivel de confianza del 95% y un margen de error del 10%, la proporción esperada se aproxima al 5% en este caso se toma como 0.05.

¿Cuántas personas se deben encuestar de una población total de 25 establecimientos?

La respuesta es 23 establecimientos, se deben encuestar teniendo en cuenta el tamaño de la muestra.

8.4. Instrumentos

Los instrumentos de la investigación son los recursos a utilizar por parte del investigador, en un proyecto de investigación. A partir del instrumento, se va a recopilar la información necesaria para dar respuesta a las preguntas de investigación y concluir las hipótesis planteadas.

Existen diversos instrumentos de investigación y para el caso puntual del presente trabajo, se va a utilizar la encuesta de tipo analítico, con respuestas abiertas y cerradas, los cuales van a permitir recolectar la información de forma acertada y lo más objetiva posible.

Así mismo, se tendrán en cuenta los siguientes recursos de información:

- Artículos de revistas
- Informes del Sector Gastronómico
- DANE
- Artículos publicados en la Web
- Libros
- Fuentes de información radiales
- Fuentes de información de TV
- Publicaciones de Universidades
- Trabajos de Grado que abordan el tema.
- Vídeos
- Presentaciones, infografías.
- Periódico

8.5. Procedimientos

Para realizar la presente investigación, es necesario revisar todos y cada uno de los resultados obtenidos en la recopilación de la información, a partir de los recursos e instrumentos de investigación mencionados anteriormente. Para lo cual, se tiene definido el análisis e interpretación de la información, teniendo en cuenta cada una de las variables mencionadas en el marco conceptual y teórico, analizando los riesgos externos del mercado y la actual pandemia por COVID-19.

A partir de la información y resultados obtenidos, se dará a conocer cada una de las

conclusiones a las que se llegó con la presente investigación, donde se dará a conocer un análisis detallado tanto horizontal como vertical de los efectos resultantes de una recesión económica en el sector gastronómico, durante el primero y segundo semestre del año 2020.

Finalmente, se revisarán cuáles son las estrategias implementadas por los restaurantes, para dar continuidad con sus actividades laborales, teniendo en cuenta que, en lo corrido del año 2021, se han declarado diversas cuarentenas por localidades, pico y cédula en todos los establecimientos y toques de queda en toda la ciudad. Lo que conlleva a un riesgo constante para el sector, pues gracias a estas medidas tomadas por la Alcaldía de Bogotá (Cordero, 2021), el sostenimiento de estos comercios se encuentra en la cuerda floja

8.6. Diseño de la Encuesta

Encuesta para el sector gastronómico del barrio La Macarena en Bogotá

1. ¿Nombre Empresa Encuestada?

2. ¿Desde qué año se encuentra la empresa en funcionamiento?

3. ¿Logró hacer uso del apoyo del gobierno PAEF?

Sí _____ No _____

4. Si la respuesta a la pregunta anterior es negativa, especifique el por qué.

5. ¿Cuántos platos vendía mensualmente el restaurante antes de que iniciara el periodo de pandemia?

6. ¿Cuántos platos vende mensualmente en el periodo actual?

7. ¿Cuál es el precio promedio por plato?

8. ¿Qué tipo de servicio a domicilio utiliza en el restaurante?

9. Si utiliza servicio a domicilio en plataformas online por favor seleccione en cuales.

10. ¿Las ventas dadas por el funcionamiento actual le ha permitido a la empresa cubrir sus gastos?

11. Si su respuesta anterior es negativa especifique el por qué.

12. Si su respuesta anterior es afirmativa especifique el por qué.

13. ¿El restaurante ha requerido de financiación durante el periodo de pandemia?

14. Si su respuesta anterior es afirmativa, especifique qué tipo de financiación requirió.

15. ¿Qué estrategias y/o acciones ha utilizado el restaurante para continuar vigente durante el periodo de pandemia?

9. Análisis de las consecuencias del cierre en el sector gastronómico y en el barrio la

Macarena.

A partir de la información obtenida durante el desarrollo de la investigación se puede inferir que el cierre de algunos de los restaurantes del barrio de La Macarena trae consigo una consecuencia que perjudica en gran medida al sector gastronómico, ya que el flujo de clientes disminuye notablemente, esto debido a que el barrio en mención es comúnmente conocido por su

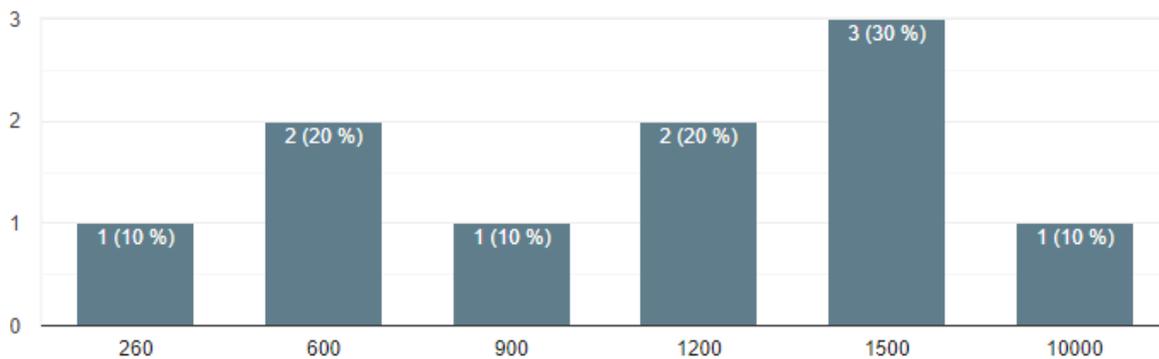
cultura gastronómica internacional y al no contar con la diversidad presente en periodos anteriores, La Macarena pierde atención ante los consumidores.

Lo anteriormente mencionado afecta a la productividad de cada uno de los restaurantes vigentes en la actualidad, lo que genera un efecto “bola de nieve” que perjudica no solamente al barrio La Macarena, sino al PIB nacional.

10. Comparación del crecimiento anual del sector gastronómico en Bogotá previo y posterior al COVID-19.

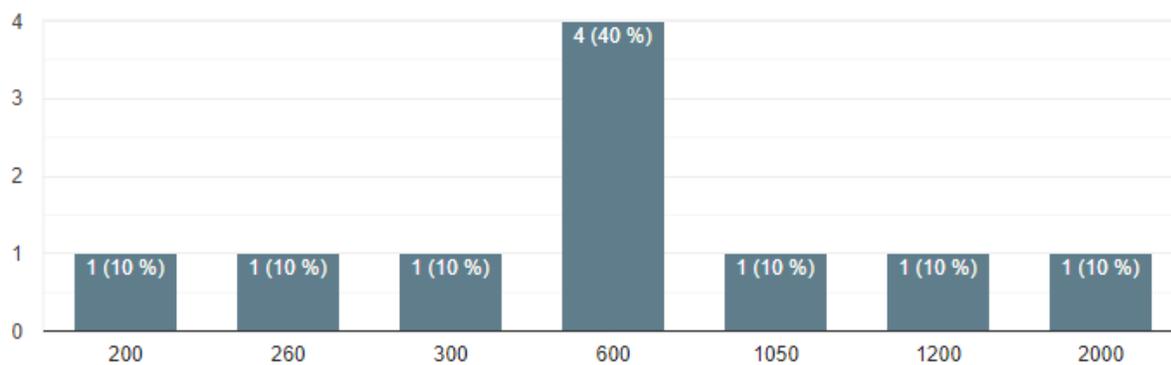
El crecimiento anual del sector gastronómico en Bogotá previo y posterior a la llegada del COVID-19 tuvo una variación relevante debido a que la cantidad de ventas en este sector es directamente proporcional al número de clientes atendidos, motivo por el cual a partir de la cuarentena y otras medidas tomadas por el gobierno vigente, las cuales afectaron la presencialidad en el sector de La Macarena, se redujeron las ventas en un promedio de 50 puntos porcentuales respecto al periodo previo a la pandemia.

Gráfica 4: Platos vendidos mensualmente en el restaurante antes de que iniciara el periodo de pandemia



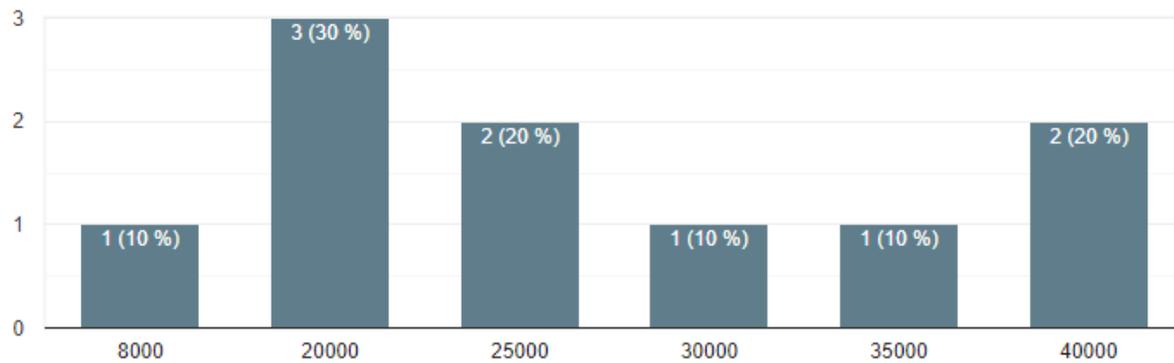
Fuente: Elaboración Propia.

Gráfica 5: Platos vendidos mensualmente en el periodo actual.



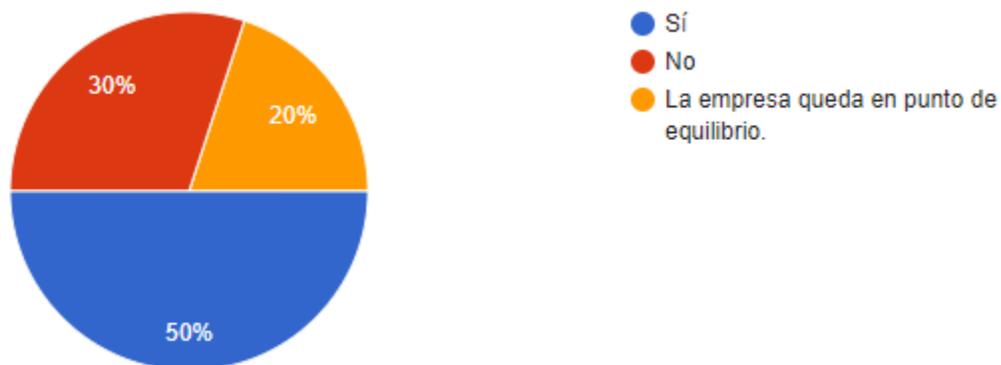
Fuente: Elaboración Propia.

Gráfica 6: Precio promedio por plato.



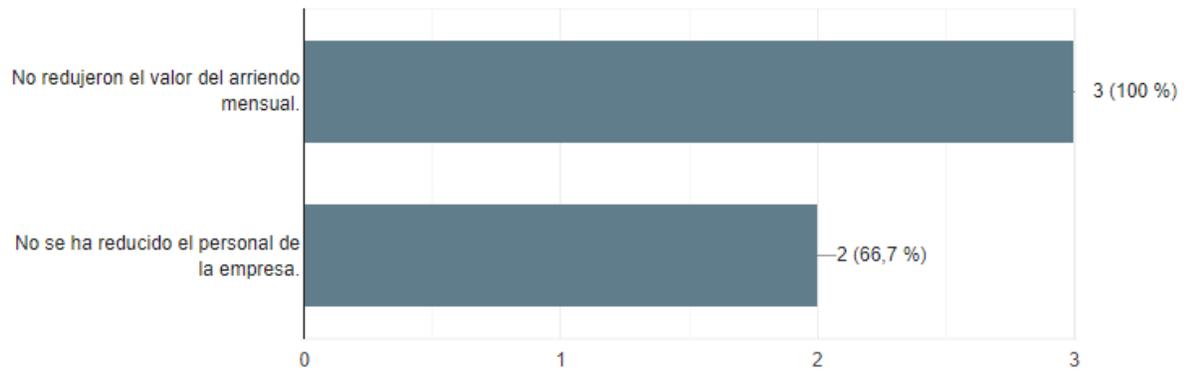
Fuente: Elaboración Propia.

Gráfica 7: ¿Las ventas dadas por el funcionamiento actual le ha permitido a la empresa cubrir sus gastos?



Fuente: Elaboración Propia.

Gráfica 8: Si su respuesta anterior es negativa, especifique el por qué



Fuente: Elaboración Propia.

En las gráficas 4 y 5 se puede evidenciar, comparando el periodo previo a la pandemia con el periodo actual, la disminución en las ventas mensuales, en la gráfica 6 se puede observar el precio promedio por plato, el cual también tuvo que disminuir con el objetivo de obtener un mayor número de ventas y lograr la meta mínima, la cual es permanecer al menos en punto de equilibrio, para lo cual se puede evidenciar en la gráfica 7 que únicamente un 20% de los restaurantes encuestados logran permanecer en punto de equilibrio y un 50% obteniendo utilidades, el otro 30% restante, el cual no logra llegar a la meta mínima, incurriendo en pérdidas mes a mes, manifiesta que los motivos por los que el restaurante no la logrado esta meta se deben principalmente a la permanencia del personal colaborador y a la no disminución en el valor del arriendo mensual, como se puede observar en la gráfica 8.

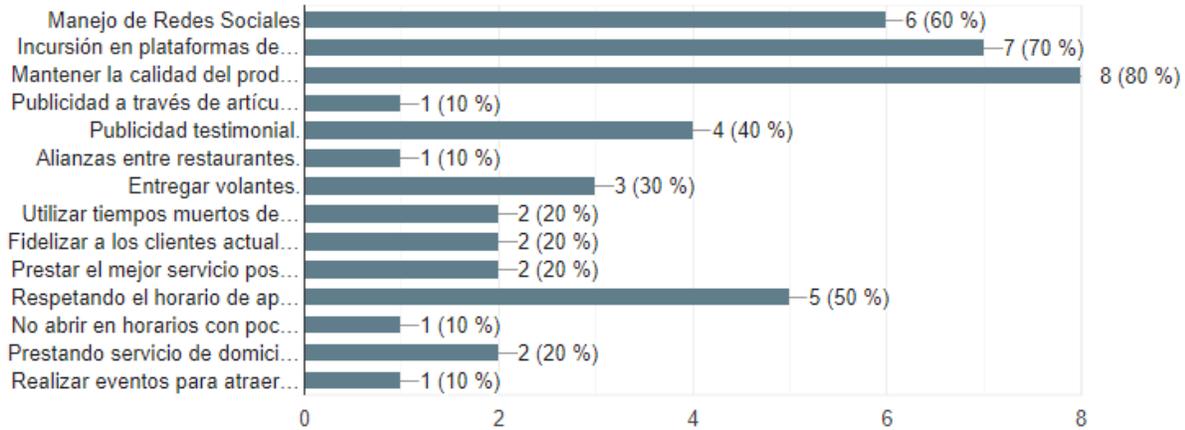
11. Identificación de las estrategias implementadas por las empresas del sector gastronómico durante la pandemia.

Dentro de los resultados presentes en la encuesta realizada se puede evidenciar que las estrategias utilizadas por las empresas del sector gastronómico en el barrio de La Macarena estuvieron enfocadas a dar mayor alcance durante el periodo de pandemia, logrando así un mayor número de ventas a través de servicios a domicilio tanto directo como online o a través de diferentes tipos de publicidad, además de optimizar los recursos dando un mejor manejo a la cadena de abastecimiento y a los tiempos muertos dentro del horario de funcionamiento.

Cabe mencionar que mantener la calidad del producto y el servicio brindado al cliente también fueron estrategias que permitieron continuar con la fidelidad de los clientes frecuentes de cada uno de los restaurantes encuestados, entre otras estrategias implementadas que se podrán ver a continuación en la gráfica 9.

Gráfica 9: Estrategias y/o acciones utilizadas por el restaurante para continuar vigente durante el periodo de pandemia.

Fuente: Elaboración Propia.



12. Conclusiones

Se puede observar que la llegada del virus COVID-19 a Colombia logró perjudicar en gran medida a la economía del país en el sector en mención y principalmente en el barrio de La Macarena, debido a que este sector es un gran referente de cultura gastronómica internacional y muchos de los restaurantes allí presentes en periodos anteriores tuvieron que cerrar sus puertas de forma permanente, incrementando así la tasa de desempleo y disminuyendo el PIB gastronómico nacional.

Debido al cierre permanente de restaurantes memorables en el barrio La Macarena, el cual, como se mencionó anteriormente, es un gran referente en cultura gastronómica internacional, se reduce el turismo obtenido en el país, no solo en el periodo actual sino también a futuro, motivo por el cual la economía sufre un daño proyectado a través del tiempo no sólo en el sector gastronómico sino en diferentes sectores ya que el turismo funciona como un medio para incrementar la productividad en diferentes sectores.

Adicional a esto, a través del desarrollo de la investigación que se llevó a cabo, se logró evidenciar que un gran porcentaje de restaurantes vigentes al último trimestre del año 2019, se encontraban fuera de servicio, cerrados o ya no existían, motivo por el cual fue necesario disminuir la muestra para la toma de encuestas, no obstante, el resultado no se vió afectado debido a que la muestra fue porcentualmente equivalente con el número total de restaurantes en funcionamiento del barrio La Macarena, no obstante, se logra evidenciar que, en su mayoría, los restaurantes vigentes en el barrio de La Macarena implementaron estrategias con el objetivo de lograr un mayor alcance de reconocimiento y entrega, incrementando así su reconocimiento de marca y los ingresos recibidos, llegando no solamente a los clientes cercanos del barrio La Macarena, sino también a consumidores de otras localidades de la capital de Colombia.

Las redes sociales y los anuncios en plataformas digitales o revistas físicas han sido de gran ayuda para estas empresas del sector gastronómico, permitiéndoles, en conjunto con servicios de domicilio directos u online, cumplir la meta mínima de obtener el punto de equilibrio o incluso utilidades en sus cierres mensuales.

Se implementaron estrategias para incrementar las ventas, pero también en pro de reducir costos, estrategias tales como un adecuado manejo de la cadena de abastecimiento, uso del apoyo del gobierno PAEF, solicitud de reducción del valor del canon de arrendamiento mensual y también del personal, de esta forma se logra un equilibrio para optimizar los recursos y poder subsistir en el periodo actual.

13. Recomendaciones

Se recomienda a los restaurantes vigentes en el barrio La Macarena que implementan diferentes estrategias de publicidad que les permita obtener un mayor alcance como mayor

fuerza en el manejo de redes sociales, incursionar en plataformas de servicios a domicilio y lograr alianzas estratégicas que conlleven a obtener mayor reconocimiento y por consiguiente mayor número de ventas, manejando también de forma óptima los recursos de la empresa, estableciendo horarios de funcionamiento acordes con los indicadores de flujo de clientes durante el día y mejorando el empleo de la cadena de abastecimiento con el objetivo de no incurrir en pérdidas de materia prima, de esta forma se puede obtener un punto de equilibrio o utilidades.

También es importante mantener altos estándares en protocolos de bioseguridad con el objetivo de dar al consumidor mayor confianza y menor riesgo al momento de ingresar y consumir en el restaurante, evitando un mayor número de contagios con el objetivo de mitigar la situación de crisis por la que está atravesando el sector gastronómico.

A los consumidores se les recomienda fomentar el consumo local en lugar del consumo en cadenas internacionales, de esta manera hay un mayor apoyo a la economía nacional logrando equilibrar la crisis ocasionada por la llegada del virus COVID-19, evitando cierres permanentes de restaurantes icónicos de gastronomía nacional e internacional.

14. Referencias

Portafolio (2021). Colombia cerró el 2020 con una tasa de desempleo en 15,9%. *Portafolio*.

<https://www.portafolio.co/economia/tasa-de-desempleo-en-colombia-2020-dane-548662>

Rangel, A. & Torres, J. (2018). El auge de los mercados gastronómicos en Bogotá. *El Espectador*

<https://www.elespectador.com/noticias/cultura/el-auge-de-los-mercados-gastronomicos-en-bogota/>

Bogotá Turismo (2015). Turismo Gastronómico. *Bogotá Turismo*

<http://www.bogotaturismo.gov.co/Turismo%20Gastron%C3%B3mico>

Colombia CO. ¿Por qué Bogotá es una capital gastronómica? *Colombia CO*.

<https://www.colombia.co/visita-colombia/por-que-bogota-es-una-capital-gastronomica/>

Gastrónomos (s.f.). Historia de la Gastronomía: El Nacimiento de la Gran Cocina. *Gastrónomos*

<https://gastronomos.fr/es/cultura-es/historia-de-la-gastronomia-el-nacimiento-de-la-gran-cocina/#:~:text=La%20historia%20de%20la%20gastronom%C3%ADa%20hasta%20el%20mediod%C3%ADa%20del%20siglo,los%20platos%20a%20quedar%20intragables.>

Larousse Cocina (s.f.). Diccionario gastronómico. *Larousse Cocina*

<https://laroussecocina.mx/palabra/varenne-francois-pierre-la/>

Castellví, S. (2015). Sobre La Etimología Y Significado De La Palabra Gastronomía (Del Libro "Perlas

Gastronómicas", Sara Castellví:2010). *Academia Catalana de Gastronomía Nutrición*

<https://acgn.cat/sobre-la-etimologia-y-significado-de-la-palabra-gastronomia-del-libro-perlas-gastronomicas-sara-castellvi2010/>

Montano, J. (2021). Historia de la gastronomía desde su origen hasta la actualidad. *Lifeder*

<https://www.lifeder.com/historia-gastronomia-mundial/>

Fundación Festival Macarenazo (s.f.). El Barrio La Macarena. *Fundación Festival Macarenazo*

<https://fundacionfestivalmacarenazo.org/el-barrio-la-macarena/#:~:text=La%20Macarena%20es%20un%20barrio,Plaza%20de%20Toros%20La%20Santamar%C3%ADa.&text=Es%20denominado%20como%20la%20Zona%20M%20de%20Bogot%C3%A1>

Pané, G. (2020). Grandes pandemias de la historia. *National Geographic*

https://historia.nationalgeographic.com.es/a/grandes-pandemias-historia_15178/2

Ministerio de Salud (s.f.). Coronavirus (COVID-19). *Ministerio de Salud*

https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/PET/Paginas/Covid-19_copia.aspx

Real Academia Española (s.f.). Definición Gastronomía. *Real Academia Española*

<https://dle.rae.es/gastronom%C3%ADa>

Gastronómica Internacional (2020) TOP 7 TIPOS DE RESTAURANTES Y CÓMO SE CLASIFICAN.

Gastronómica Internacional. <https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/cocina/tipos-de-restaurantes/>

Boulestin, X. M. (s.f.). *Muzeum Gastronomie*. <https://www.muzeumgastronomie.cz/es/node/75>

CCS. (2020). *Consejo Colombiano de Seguridad*

https://ccs.org.co/protocolodebioseguridadcovid19/?doing_wp_cron=1622172894.7891349792480468750000

CDC. (2020). *Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades*.

<https://espanol.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/index.html>

Cerezal, P. (08 de mayo de 2020). *Expansión*.

<https://www.expansion.com/economia/2020/05/08/5eb47395e5fdead6458b45d1.html>

Cordero, D. F. (7 de Mayo de 2021). *Bogotá*. <https://bogota.gov.co/mi-ciudad/gobierno/abc-de-las-medidas-vigentes-para-bogota>

Escoffier, G. A. (s.f.). *Muzeum Gastronomie*. <https://www.muzeumgastronomie.cz/es/node/75>

Explorable. (s.f.). <https://explorable.com/es/poblacion-de-la-investigacion>

Explorable. (15 de noviembre de 2009). *Población de la investigación*.

<https://explorable.com/es/poblacion-de-la-investigacion>

Gastronomos. (s.f.). *Gastronomos*. <https://gastronomos.fr/es/cultura-es/historia-de-la-gastronomia-el-nacimiento-de-la-gran-cocina/#:~:text=La%20historia%20de%20la%20gastronom%C3%ADa%20hasta%20el%20medi%20od%C3%ADa%20del%20siglo,los%20platos%20a%20quedar%20intragables>

Invima. (s.f.). *Invima*. <https://www.invima.gov.co/otros-alimentos-y-otras-bebidas>

MinSalud. (2020). *¿Que es el Coronavirus?*

https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/PET/Paginas/Covid-19_copia.aspx

Muñoz, M. N. (2001). GASTRONOMÍA, IDENTIDAD CULTURAL Y TURISMO. *Global*.

Ochoa, C. (8 de Abril de 2015). *Muestreo probabilístico: muestreo aleatorio simple*.

<https://www.netquest.com/blog/es/blog/es/muestreo-probabilistico-muestreo-aleatorio-simple#:~:text=E1%20muestreo%20aleatorio%20simple%20es,ser%20seleccionados%20para%20la%20muestra.&text=Todos%20los%20individuos%20que%20tengan,la%20urna%20formar%C3%ADan%2>

OMS. (2020). *ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD*. OMS:

https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019?gclid=Cj0KCQjwhr2FBhDbARIsACjwLo2o0u7nEHJgF2MX8V-CCFTAtFsrfLLmbN-4EwDiSBI9HGAKKE2RcvtkAakOFEALw_wcB

Portafolio. (6 de Julio de 2020). Restaurantes: un 30% ha tenido que cerrar por la pandemia. *Portafolio*.

SafetYA. (2020). *SafetYA*. <https://safetya.co/normatividad/resolucion-749-de-2020/>

Sampieri, H. (2014). *Metodología de la Investigación*. México: Mc Graw Hill.

Savarin, J. A. (s.f.). *Muzeum Gastronomie*. <https://www.muzeumgastronomie.cz/es/node/75>

Semana. (2020). Las cinco lecciones que le dejó la pandemia al sector gastronómico. *Revista Semana*.

Tamayo, M. (2002). *El proceso de la Investigación Científica*. México: Limusa Noriega Editores.

El Tiempo. (6 de julio de 2020). Restaurantes colombianos lanzan SOS para que covid-19 no los acabe. *El Tiempo*.

Torres, A. (s.f.). *Los 7 tipos de muestreo y su uso en las Ciencias*. Psicología y Mente:

<https://psicologiaymente.com/miscelanea/tipos-de-muestreo>

UCMC. (24 de Agosto de 2017). *Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca*.

<http://www.unicolmayor.edu.co/portal/index.php?idcategoria=3848>

El Tiempo (2020, julio). Restaurantes colombianos lanzan SOS para que covid-19 no los acabe. *El*

tiempo <https://www.eltiempo.com/colombia/otras-ciudades/crisis-en-los-restaurantes-de-colombia-por-causa-de-la-pandemia-del-coronavirus-514658>

Arévalo, N. (2021). Tres estrategias para mitigar la crisis de los restaurantes en medio de la pandemia.

La República <https://www.larepublica.co/empresas/tres-estrategias-para-reactivar-la-industria-gastronomica-en-medio-de-la-pandemia-3149423>

Pritchard, O. (2020). Small businesses suffer from the coronavirus lockdown. *The Bogota Post*.

<https://thebogotapost.com/small-businesses-suffer-from-the-coronavirus-lockdown/45125>

Sarmiento, J. (2020). Cuarentena en Colombia: qué es, cuándo empezó y cuándo acaba. *Colombia AS*.

https://colombia.as.com/colombia/2020/06/24/actualidad/1593011326_126254.html

KPMG. (2020). Colombia: Government and institution measures in response to COVID-19..

KPMG. <https://home.kpmg/xx/en/home/insights/2020/04/colombia-government-and-institution-measures-in-response-to-covid.html>

Wade, J. (2020). Bogotá reopening: What to expect if you're going out for coffee. *The Bogota Post*.

<https://thebogotapost.com/bogota-reopening-what-to-expect-if-youre-going-out-for-coffee/47548/>

JFC. (2021). Coronavirus: what is the impact in Colombia? *Justice For Colombia*.

<https://justiceforcolombia.org/news/coronavirus-what-is-the-impact-in-colombia/>

Poussery, L. (2020). France 24. La lucha de miles de restaurantes por sobrevivir a la crisis por Covid-19

en Colombia. *France 24*. <https://www.france24.com/es/20200606-lucha-restaurantes-crisis-covid19-colombia>

Torres, A (2021, febrero). Half of Colombia's gastronomic sector vanishes in less than a year. *Local 10*.

<https://www.local10.com/news/local/2021/02/06/half-of-colombias-gastronomic-sector-vanishes-in-less-than-a-year/>

Emblin, R. (2020). Bogotá restaurants to reopen but gastro scene decimated by pandemic. *The City*

Paper. <http://thecitypaperbogota.com/bogota/bogotas-restaurants-may-reopen-but-gastronomy-scene-decimated-by-pandemic/25777>

Neira, L. (2020). Domicilios no son el salvavidas de los restaurantes para enfrentar crisis por covid-19.

La Republica. <https://www.larepublica.co/empresas/domicilios-no-son-el-salvavidas-de-los-restaurantes-para-enfrentar-crisis-por-covid-19-3001520>

Corredor, F. Ríos, P. & Rodríguez, D. (2021). *The effect of COVID-19 and emergency policies on Colombian households' income*. (p.1).

<https://www.uexternado.edu.co/wp-content/uploads/2021/02/DDT-67.pdf>

SlowFood. (2020). The Slow Food Network in Colombia Mobilizes Different Efforts to Face the Crisis

Generated by the Covid-19 pandemic. *Slow Food*. <https://www.slowfood.com/the-slow-food->

[network-in-colombia-mobilizes-different-efforts-to-face-the-crisis-generated-by-the-covid-19-pandemic/](#)

Janetsky, M. (2020). Colombia Struggles to Get Past Months-long Quarantine. *VOA News*.

<https://www.voanews.com/covid-19-pandemic/colombia-struggles-get-past-months-long-quarantine>