



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y

HUMANIDADES

TRABAJO DE TITULACIÓN

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO

DE LICENCIADA EN HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

TEMA

ESTUDIO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN JARAMIJÓ, NUEVAS

TENDENCIAS POST COVID 19, AÑO 2022

AUTOR

RUBI MARILYN CASTRO SANCAN

TUTOR

DRA. C NATACHA DÍAZ RODRÍGUEZ

MANTA – MANABI - ECUADOR

MANTA, 2022

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En calidad del docente tutor(a) de la facultad de Hotelería y Turismo de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, certifico:

Haber dirigido y revisado el trabajo de titulación, cumpliendo el total de 380 horas, bajo la modalidad de Proyecto de Investigación, cuyo tema de proyecto es “Estudio Gastronómico en el Cantón Jaramijó, Nuevas Tendencias post Covid 19 en el año 2022”, el mismo que ha sido desarrollado de acuerdo a los lineamientos internos de la modalidad en mención y apego de los requisitos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico, por tal motivo CERTIFICO, que el mencionado proyecto reúne los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometido a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

La autoría del tema desarrollado, corresponde a la Srta. Castro Sancan Rubi Marilyn, estudiante de la carrera de Hospitalidad y Hotelería, periodo académico 2022 (2), quien se encuentra apto para la sustentación del trabajo de investigación.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, 2022

Lo certifico,

Dra. C Natacha Díaz Rodríguez

Docente Tutor (a)

Área: Hotelería

AUTORÍA

El presente trabajo realizado previo a la obtención del título de Licenciatura en Hospitalidad y Hotelería, pertenece exclusivamente al autor, de tal manera que para uso de este documento se determina ubicar los respectivos créditos.

Castro Sancan Rubi Marilyn

C.1.- 1316852571

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “**ESTUDIO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN JARAMIJÓ, NUEVAS TENDENCIAS POST COVIS 19 AÑO 2022**”, ha sido realizado y concluido por la señorita Castro Sancan Rubi Marilyn; el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

El trabajo de fin de carrera reúne todos los requisitos pertinentes en lo referente a la investigación y diseño que ha sido continuamente revisada por este tribunal en los momentos adecuados.

Para dar testimonio y autenticidad.

Firmamos:

**PRESIDENTE
DEL TRIBUNAL**

**MIEMBRO TRIBUNAL DE
TITULACIÓN**

**MIEMBRO TRIBUNAL DE
TITULACIÓN**

**DOCENTE TUTOR
DE TITULACIÓN**

**CASTRO SANCAN RUBI MARILYN
ESTUDIANTE**

AGRADECIMIENTO

En primer lugar quiero agradecer a Dios por permitirme estar hoy con vida y a si mismo tener una buena experiencia en mis estudios, agradezco también al centro de estudios “ULEAM” por aceptar que sea parte de ella y abrir las puertas de su seno científico para poder estudiar esta carrera, a su vez agradezco a todos y cada uno de los docentes que impartieron sus conocimientos, experiencias y consejos día a día para seguir adelante.

Agradezco también a mi tutora de tesis la Dra. Natacha Díaz Rodríguez por su guía y dedicación en este proceso, también dirigo mis agradecimientos a los administradores y encargados de cada uno de los establecimientos de restauración quienes aceptaron que realizase mi trabajo de investigación junto con ellos.

De la misma manera agradecer a mis padres quienes me han impulsado a seguir adelante en mis estudios, a mis hermanos y cuñados por siempre brindarme su apoyo incondicional, a mi hija y su padre que son el pilar fundamental y las personas que me motivan a conseguir con mis metas, sin dejar a un lado a mis suegros por la ayuda y paciencia que tuvieron en mi vida matrimonial aún continuando mis estudios y abuelos por ser las personas quienes están pendiente siempre de mis necesidades.

A su vez agradezco a amigos, compañeros y todas aquellas personas que formaron parte de tan dichoso y orgullosos proceso académicos, a ellos quienes estuvieron desde mis inicios hasta el fin de mi proceso académico, nunca dejaré de agradecer su ayuda.

DEDICATORIA

Llena de regocijo, este trabajo de investigación lo dedico principalmente a Dios por brindarme salud a diario, por darme las fuerzas y aliento que necesité para cumplir este objetivo, así mismo; va dedicado a mis padres quienes fueron un pilar fundamental en su momento, su apoyo fue único y especial, ellos me incentivan a seguir fijándome y cumplir propositos; también dedico a mi hija ya que ella es el motivo por el cual lucho siempre y tomo buenas decisiones y a su padre por la ayuda incondicional e impulsos que me brinda siempre.

A su vez dedico a todos y cada uno de mis seres queridos, mis hermanos Irvin, Pamela y Melissa Castro Sancan a mis cuñados y todos aquellos que fueron parte de este proceso, dedico a toda mi familia en general sin dejar a un lado a mis abuelos y suegros por siempre confiar en mí.

Es para mí un orgullo poder dedicarles este presente que he logrado con mucho esfuerzo, esmero y dedicación; no ha sido fácil, pero con la ayuda de todos en mención he cumplido lo propuesto.

Gracias a todos he podido culminar mis estudios y lograr mi meta de ser graduada como “Licenciada en Hospitalidad y Hotelería”.

RESUMEN

La gastronomía ha existido desde años anteriores y esta ha ido evolucionando conforme va pasando el tiempo, costumbres, creencias y gustos de las personas, medida de la evolución del ser humanos, sus cambios han sido a nivel mundial y estos son notorios, a sus ves se implementan nuevas formas de preparación de alimentos y entregas hacia el cliente; como lo es en la actualidad debido a la pandemia covid 19.

Este estudio tiene como objetivo general diagnosticar las nuevas tendencias gastronómicas en los restaurantes mas concurridos del cantón Jaramijó post covid 19, dentro de este se destacan los objetivos específicos los cuales son: verificar el funcionamiento de los restaurantes a través de entrevistas y encuestas, analizar las actividades que se realizan post covis 19 al momento de atender al cliente, observar el comportamiento gastronomico de tendencias actuales post covid en los diversos establecimientos.

Durante el proceso del estudio se llevo a cabo entrevistar a los dueños de cada establecimiento y a su ves realizar encuestas a los visitas de estos, en lo cual se derivan los resultados del estudio; estos resultados son tomados en cuenta para concluir el trabajo.

A través de los resultados podemos observar cuales son las tendencias que se determinan en los establecimientos y si son acogida por los visitantes; también se define cual de estos es el mas visitado y que platos consumen mas los clientes.

Se determina que en la actualidad implementar nuevas ideas, técnicas y/o tendencias es muy importante no solo para un lugar que ofrece servicios sino también para una ciudad en general.

Palabras claves: Gastronomía, Pandemia, Establecimientos, Visitantes

ABSTRACT

Gastronomy has existed since previous years and it has evolved as time goes by, customs, beliefs and tastes of people, a measure of the evolution of the human being, its changes have been worldwide and these are notorious, in your view. new forms of food preparation and delivery to the customer are implemented; as it is at present due to the covid 19 pandemic.

This study has the general objective of diagnosing the new gastronomic trends in the busiest restaurants in the post covid 19 Jaramijó canton, within this the specific objectives are highlighted, which are: verify the operation of the restaurants through interviews and surveys, analyze the activities that are carried out post covid 19 when serving the client, observe the gastronomic behavior of current post covid trends in the various establishments.

During the study process, the owners of each establishment were interviewed and, in turn, surveys were carried out on their visitors, in which the results of the study were derived; These results are taken into account to conclude the work.

Through the results we can observe which are the trends that are determined in the establishments and if they are welcomed by the visitors; It is also defined which of these is the most visited and which dishes are consumed the most by customers.

It is determined that currently implementing new ideas, techniques and/or trends is very important not only for a place that offers services but also for a city in general.

Keywords: Gastronomy, Pandemic, Establishments, Visitors

ÍNDICE DE CONTENIDO

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.....	II
AUTORÍA.....	III
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL	IV
AGRADECIMIENTO.....	V
DEDICATORIA	VI
RESUMEN	VII
ABSTRACT.....	VIII
INTRODUCCIÓN	13
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	15
OBJETIVOS	17
Objetivo General	17
Objetivos Específicos	17
TAREAS CIENTÍFICAS	18
CAPITULO I. Marco Teórico o Referencial	20
1.1. Gastronomía	20
1.2. Cantón Jaramijó.....	22
1.2.1. Principales Restaurantes de la gastronomía de Jaramijó	24
1.3. Nuevas tendencias en el Turismo gastronómico post Covid-19 en Ecuador.....	25
1.3.1. Food Orders.....	27
1.3.2. Delivery con pagos online	29
1.3.3. Pedidos por voz	29
1.4. Medidas de bioseguridad en los restaurantes durante la Pandemia Covid 19	30
Distanciamiento o aislamiento de personas	31
Normas de etiquetas respiratorias	31
Lavado de manos.....	31
Limpieza y desinfección de objetos y superficie	31
Manipulación y uso de equipo de protección personal	31
Funcionamiento del sistema de seguridad y salud	31
Vigilancia en salud o epidemiología.....	32
1.5.1 Principales establecimientos de restauración en Jaramijó.....	32
El establecimiento de restauración “El Embajador”	32
Restaurante “la esquina del Gusó”	33

Vittoria Restaurant	33
Restaurante “La casa de Ali”	33
Rustik bar LUJO	33
Bar restaurant “El Peñón”	34
Comedor “Don NEP”	34
Restaurante “FELIPE”	34
CAPITULO II. Marco Metodológico	35
2.1. Delimitación Espacial del Área de Estudio.....	35
2.1.1. Ubicación del Lugar de Muestreo.....	36
2.2. Investigación, Métodos y Técnicas.....	37
2.2.1. Tipo de investigación.....	37
2.2.2. Métodos de Investigación	37
2.2.3. Técnicas de Investigación.....	37
2.3. Población y Muestra	38
2.3.1. Muestra.....	38
2.3.2. Población.....	38
2.4. Instrumentos y herramientas empleados	39
2.4.1. Diseño de instrumentos.....	39
CAPITULO III: Resultados.....	43
3.1. Resultados de las entrevistas	43
3.2. Resultados de encuestas.....	60
3.3. Resultados Generales.....	60
CONCLUSIONES	68
RECOMENDACIONES	69
BIBLIOGRAFÍA	70
ANEXOS	76

Indice de Tabla

Tabla 1. Entrevista a los dueños de los restaurantes.....	39
Tabla 2. Encuesta a los turistas que visitan los restaurantes del cantón.....	40
Tabla 3. Entrevista al establecimiento el Embajador.....	43
Tabla 4. Entrevista al establecimiento Don NEP.....	46
Tabla 5. Entrevista al establecimiento Vittoria Restaurant.....	48
Tabla 6. Entrevista al establecimiento Bar Restaurant el Peñon.....	50
Tabla 7. Entrevista al establecimiento Felipe Restaurant.....	52
Tabla 8. Entrevista al establecimiento Rustik By Lujo.....	54
Tabla 9. Entrevista al establecimiento la casa de Ali.....	56
Tabla 10. Entrevista al establecimiento la esquina del Gusó.....	58

Indice de Figura

Figura 1. Sexo.....	60
Figura 2. Edad.....	61
Figura 3. Tipo de Gastronomía ofertada en los restaurantes del cantón.....	61
Figura 4. Platos típicos ofertados en los restaurantes de Jaramijó.....	62
Figura 5. Conoce cuantos restaurantes hay en el cantón.....	62
Figura 6. Restaurantes visitados.....	63
Figura 7. Plato más consumido.....	63
Figura 8. Restaurante mas preferido.....	64
Figura 9. Atención al cliente.....	65
Figura 10. Funcionamiento de restaurante.....	65
Figura 11. Tendencia en restaurante.....	66
Figura 12. Por que prefiere los restaurantes de Jaramijó.....	66

INTRODUCCIÓN

El año 2019 se consideró a nivel mundial como un año difícil, conllevando así cambios en el ámbito económico, ambiental y social, sumándole a esto el drástico cambio que sufrió el sector hotelero y de restauración. Todo esto debido a la Pandemia Covid 19 (Pinargote, 2021).

Esta problemática generada por el covid-19 hizo que todas las personas tuvieran que cerrar sus puertas y esto fue lo que limitó a todos los establecimientos de alimentos y bebidas a seguir con sus ventas (Tormo et al., 2021) .

Con lo sucedido en el año en mención, varios de los establecimientos de restauración en función de su reapertura tomaron en cuenta las medidas básicas de bioseguridad brindadas por el Ministerio de Salud Pública (MSP), tales como: el cuidado al momento de manipular los alimentos, colocar alcohol en las manos como medida de desinfección a los clientes como a todo el personal de trabajo, utilización de mascarillas, medir la temperatura día a día, entre otras cosas básicas y esenciales para el funcionamiento (lineamientos para la prevención COVID 19 e inocuidad de los alimentos).

Ahora, la mayor parte de los establecimientos de restauración funcionan con normalidad, sin embargo; estos no han dejado a un lado las normas de bioseguridad que en su momento era prioritarias, a su vez se han modificado ciertas actividades como es limpieza de todos los utensilios y mejorar en su totalidad los servicios de alimentos y bebidas, así lo dio a conocer el ministerio de turismo; también ha sido notorio que muchos de los restaurantes han implementado las entregas a domicilio siendo, esta; una de las tendencias más utilizadas e innovadoras a nivel mundial que dejó la pandemia (covid 19).

Así como esta también existen otras tendencias y, es por esto que se efectúa un estudio gastronómico para conocer aun más sobre cómo afectó la pandemia a los restaurantes y cuáles fueron sus medidas de solución a la problemática. Debido al impacto de la pandemia en una que otra tendencia hay que desigualar dos contextos como lo son: lo que ocurre con la crisis sanitaria a largo plazo y lo que es la reactivación económica entre las dos existe una relación sobre la medida de contención y esto se aplica en sectores graduales (Weller, 2020).

JUSTIFICACIÓN

En el año 2019 a escala global existió una incidencia pandémica (Covid-19), esto tuvo un impacto muy fuerte en todo el mundo, lo cual hizo que los recursos económicos bajaran de manera significativa, Ecuador al igual que otros países fue afectado por la situación observada en los negocios pequeños, medianos y grandes (CEPAL, 2021).

Algunos establecimientos se vieron en la obligación a cerrar sus puertas en su totalidad, debido a que no podían generar más recursos económicos, sin embargo, una vez que se empezó a reactivar el sector comercial y de negocios en general, fue y es de suma importancia identificar algunas pautas y estrategias que fortalecen e impulsan los negocios para que obtengan mejores resultados (CEPAL, 2021).

Con los acontecimientos relacionados al COVID-19, las empresas se vieron en la necesidad de hacer cambios que se ajustaran a la nueva realidad y, por tanto; los negocios obtuvieron una nueva visión de trabajo, por ello la importancia de realizar un Estudio gastronómico en establecimientos en donde se brindan servicios de hospedaje y alimentación especialmente en restaurantes, esto ayudará a cococer que si se han implementado o no nuevas tendencias de restauración y determinar si sus servicios ayudan a cuidar la salud de sus clientes y evitar una nueva propagación de esta pandemia.

Algunas cadenas que brindan servicios alimenticios cuentan con personas capacitadas para el cuidado de los alimentos que se brindaran, incluidos también algunos planes de contingencia y que en la actualidad muchos de ellos están enfocados para prevenir enfermedades (Romero, 2020).

Es por esto que a través de la reactivación de los lugares y locales turísticos surgieron nuevas oportunidades e ideas que generaron tendencias en dichos establecimientos para que los clientes se sientan seguros en el cuidado de su salud.

Este trabajo de investigación se lo realizó para conocer la afectación del sector de restauración durante y post Pandemia, y se analizaron las actuales tendencias que han sido exitosas una vez que se ha mitigado y aprendido a convivir con el virus. Se ha realizado una revisión de cuales han sido las tendencias surgidas en el canton Jaramijó y se sugieren recomendaciones a aplicar para mejorar las condiciones actuales de estos restaurantes, para bienestar de los clientes internos como externos y comunidad en general.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En lo que se refiere a la gastronomía y la línea alimentaria, esta sigue evolucionando día a día para ofrecer mejores servicios y productos de calidad; esto se da porque en algunos casos se aplica procesos en la industria gastronómica, algunos de esos procesos es la seguridad alimentaria, la nutrición y sobre todo la sostenibilidad que da como objetivo una oferta globalizada y exportada a un mundo más enfocado a la realidad. (Moriones, 2020, P.9)

El problema radica en que; en la actualidad aún se vive pendiente de la Pandemia covid-19, la cual afecto gravemente al mundo y a nuestro país y su economía, la misma que en los actuales momentos ya esta afectando en menor escala, las condiciones de vida de la población, aunque cuando esta se generó de manera inesperada, afectó a todo el planeta tanto en lo social, en lo económico y ambiental, también reflejó problemáticas dentro del ámbito empresarial, por este motivo en esta investigación se hace un análisis respecto a la afectación en el sector turístico, principalmente en el de restauración en nuestro país y a nivel local, suscitado durante la pandemia, las consecuencias y afectaciones en este sector que tubo una afectación grave por el cierre total casi de dos años en todos los sectores y ciudades, principalmente en el cantón Jaramijó, que su economía depende de la pesca y el turismo..

Por esta razón se debieron tomar importantes medidas sanitarias, sociales y empresariales para reactivar estos sectores gravemente afectados, Bauza, F. & Melgosa, F. (2020) indican que como un jefe de su propio negocio, la salida de la crisis incluye que todos sus colaboradores se vean obligados a involucrarse en la recuperación y crecimiento de sus establecimiento en caso que se encuentren en un problema.

En Ecuador se dejaron algunos sectores a un lado como lo son el sector turístico y económico debido a que en el tiempo de pandemia se dio prioridad a la emergencia sanitaria por todo lo suscitado; si bien es cierto Ecuador es uno de los países que oferta el turismo por su biodiversidad, gastronomía, y cultura , debido a la emergencia sanitaria estos sectores no pudieron operar al en totalidad acarreando innumerables perdidas durante la Pandemia. (Moriones, 2020, P.9).

Con base al panorama de la problemática detectada, se establece como **formulación del problema** lo siguiente: ¿La gastronomía del cantón Jaramijó pos Covid 19, ha provocado nuevas tendencias para su reactivación ?

A partir de lo suscitado se valoró la resiliencia como un factor primordial en este cantón para salir de la crisis y empezar a generar otra forma de ventas de comidas, surgieron los delivery con entregas por encargo a domicilio, una vez que se pudo comprender la manera como podrian los establecimientos seguir trabajando aplicando las medidas de bioseguridad y haciéndolas conocer a la población y a los clientes fijos.

Esto nos lleva a la reflexión que atraves del conocimiento y colaboración de todos, se puede reactivar el sector de la restauración a medida que se fue mitigando la Pandemia.

En Ecuador se han implementado algunas estrategias para surgir y levantar la tasa de consumidores en los lugares turísticos, en el caso de los restaurantes; como es un lugar que brinda servicio de alimentos y bebidas, deben de tener en cuenta el cuidado y manipulación de los mismos, para poder brindar un mejor producto y de buena apariencia.

Se requiere también que en los restaurantes se implemente movilización de alimentos, es decir, entregas a domicilio para que el cliente no tenga contacto directo con el establecimiento y de esta manera sin salir de casa las personas no expongan su salud, esta investigación es viable por que analiza las afectaciones durante este tiempo de crisis y observa las nuevas tendencias que surgieron a partir de el control y disminución progresiva de la Pandemia.

Los dos segmentos importantes y de gran apreciación que se verán beneficiados con esta investigación serán específicamente los restaurantes y la comunidad en general, los establecimientos de restauración benefician y reactivan la economía local tanto de los propietarios, colaboradores y familias enteras que dependen de estos negocios, la comunidad porque se implementan las medidas de bioseguridad y se estabiliza el trabajo.

Este proyecto de investigación aportará con la implementación de buenas practicas sugeridas hacia el personal que labora en los restaurantes y la capacitación de los colaboradores, de esta manera potenciar la economía local en estos restaurantes.

Como aporte metodológico e investigativo este trabajo de titulación es parte de los resultados del proyecto de investigación institucional **“Metodología de gestión integrada e inteligente de destinos para la mejora homogénea de la calidad turística. Provincia Manabí”**.

OBJETIVOS

Objetivo General

Diagnosticar las nuevas tendencias gastronómicas en los restaurantes más concurridos del cantón Jaramijó post Covid 19.

Objetivos Específicos

1. Verificar el funcionamiento del servicio de restauración en los principales establecimientos del cantón Jaramijó a través de entrevistas y encuestas al público objetivo.
2. Analizar las actividades post covid-19 que se realizan al momento de atender al cliente en los principales restaurantes del cantón Jaramijó.
3. Observar el comportamiento gastronómico de tendencias actuales post covid-19 en los diversos establecimientos intervenidos en el cantón Jaramijó.

TAREAS CIENTÍFICAS

1. Análisis de información a nivel general
2. Examinar conceptos en el campo de estudio
3. Evaluación de fundamentos teóricos de la investigación
4. Indagar la situación actual del tema
5. Elaboración de los métodos a utilizar
6. Implementación de métodos
7. Verificación de resultados

El diseño metodológico del este proyecto de investigación está relacionado principalmente a la utilización de las herramientas de campo: entrevista y/o encuesta. Las entrevistas se aplican a los agentes turísticos y representantes de los prestadores de servicios turísticos; encuestas se realizan a los residentes de las comunidades. Estos instrumentos son muy importantes para resolver el problema de investigación. Además, se emplea otros métodos teóricos, empíricos en el procesamiento de la información.

Con base al panorama de la problemática detectada, se establece como **formulación del problema** lo siguiente: ¿La gastronomía del cantón Jaramijó pos Covid 19, ha provocado nuevas tendencias para su reactivación ?

Se elimita como **objeto de la investigación** la identidad y la gastronomía del cantón Jaramijó, mientras que el **campo de acción** es el análisis de la identidad y la gastronomía como factores de empoderamiento en los habitantes del cantón Jaramijó. Como **hipótesis** se aborda si la identidad y la gastronomía constituyen factores determinantes en el empoderamiento de los habitantes del cantón en mención.

Las variables de la investigación son:

Gastronomía, Cantón Jaramijo, nuevas tendencias gastronómicas, post Pandemia Covid 19.

La Importancia del proyecto radica en revelar un estudio gastronómico en el cantón Jaramijó sobre las nuevas tendencias en sus principales restaurantes. Los resultados que proporcione esta investigación se otorgaran como una propuesta luego de su análisis y se pondrán a disposición de las autoridades competentes, para a partir de allí realizar respectivas proyecciones enfocadas en mejorar la calidad de cada uno de los establecimientos turísticos que ofrecen servicios de alimentos y bebidas.

Las acciones que se implementan deben estar encaminadas a crear un ambiente armónico, saludable y de cuidado a los clientes, en el establecimiento.

Esta investigación se estructura en **Capítulo I**, aquí se revisan teorías; artículos; libro o revistas sobre el tema, se citan los conceptos de autores relacionados con este ámbito, incluye argumentación de acuerdo con lo abordado. El **Capítulo II**, establece los aspectos correspondientes a materiales, métodos y metodologías a utilizar durante la investigación. La metodología que se emplea en este proyecto es de tipo descriptivo para lo cual se utilizan técnicas como encuestas y entrevistas. El **Capítulo III**, recopila la información pertinente y necesaria relacionada con la investigación; se analizan y sintetizan los resultados obtenidos en el campo de estudio. Posterior a esto, se establecerán las conclusiones y recomendaciones y la propuesta basada en los resultados arrojados en esta investigación,

CAPITULO I. Marco Teórico o Referencial

1.1. Gastronomía

La gastronomía ha existido desde años anteriores y esta ha ido evolucionando conforme va pasando el tiempo, costumbres, creencias y gustos de las personas, el inicio de todo fue abastecer la hambruna que las personas tenían, es por esto que algunos optaron por cosechar sus propios alimentos y fue así como pudieron alimentar a las personas de los pueblos con lo que les alcanzaba (Laudan, 2020).

A medida de la evolución del ser humanos, también fueron cambiando algunas formas de cocinar y preparar alimentos lo que surgió que pudiesen transformar algunas plantas venenosas y duras para masticar en especies para utilizarlas en la preparación de platos y se pudiesen ingerir sin ningún riesgo de salud o cualquier otro tipo de problema, a su vez también se fue evolucionando la forma de almacenar las carnes crudas (Laudan, 2020).

A través de todos los procesos que fueron surgiendo ya se podía utilizar un producto para algunos tipos de emplatado es decir si se utilizaba algún tipo de grano seco este se podía almacenar para utilizarlo en otra preparación (Laudan, 2020).

Desde entonces en adelante ha cambiado mucho la cocina y la gastronomía en general, ahora se destacan mucho lo que es la preparación y por supuesto emplatado de cada plato, muy aparte de esto también se toma en cuenta la manera de atención que se brinda al momento de servir un alimento (Villegas, 2019).

Se ha ido incluyendo la gastronomía en algunas facetas y campos con respecto a la salud y otras relaciones que se puedan encadenar con la misma, esto dará como resultado algo fundamental e importante para las personas y para la ciencia (Villegas, 2019).

Según el ministerio de turismo la gastronomía Ecuatoriana es muy enriquecida ya que Ecuador es un país pluricultural, esta se va evolucionando en cuanto a los chef (cocineros) y a sus comensales (clientes), a esta sección en Ecuador se le llama comida criolla entre los platos se encuentran el ceviche, la fritada, humitas, la chica de chontaduro entre otros.

La gastronomía pese a pasar por un tiempo desagradable no ha dejado de evolucionar, debido a la pandemia covid-19 se generó que se paralizara todo pero aun así esto no fue un impedimento para que la gastronomía dejara de existir, muchos en sus casas ya sea en familia o solos preparaban alimentos y estos podían ser vistos algunos en redes sociales, con todo el tiempo que le dedicaban llegaban a realizar grandiosos platos según Comisión Económica para América Latina (CEPAL, 2020).

Según la Organización Mundial de la Salud, (OMS, 2022) dice que el coronavirus es una enfermedad gripal infecciosa causada por el virus sars-cov-2, algunas de las personas que se encuentran infectadas por este virus les dará problemas respiratorios de manera leve o moderada y estas se recuperaran sin requerir una atención especial; sin embargo las personas que tenga enfermedades catastróficas como hipertensión, diabetes, cáncer, entre otras tendrán más posibilidad de que puedan contraer el covid 19 y pueda enfermarse de gravedad o causar la muerte sin importa su edad. (p.1)

Una manera de prevenir la enfermedad es no tener contacto directo con las personas que la padecen, aislamiento total, colocar siempre alcohol y por supuesto ubicarse siempre una mascarilla. Este virus se propaga de la boca a la nariz en una persona infectada al momento de estornudar, toser, cantar o hablar.

A causa de la pandemia en los restaurantes ya no se brinda la misma atención al cliente de antes, es por esto que se ha cambiado algunas normas en el reglamento turístico de alimentos y bebidas, de tal manera que se creó un nuevo reglamento de bioseguridad para los establecimientos de alimentos y bebidas como lo es “PROTOCOLO DE MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE AYB”.

Dentro del reglamento de alimentos y bebidas se dieron una serie de cambios exigentes tanto para los empleados de los diferentes establecimientos de restauración como para sus clientes, todos y cada uno de ellos cuentan con derechos y obligaciones para su funcionamiento y esto es cada vez más importante para la salud de todos (Protocolo General de Medidas de Bioseguridad para Establecimiento de AyB, 2020).

Las obligaciones para los establecimientos es contar con el registro de funcionamiento y licencia que se otorga a través del ministerios de turismo, para su realización deben de obtener

algunos requisitos tales como el detalle de inventarios fijos, certificación de informe de compatibilidad positiva o favorable de uso del suelo otorgado por el GAD.

Mediante la pandemia COVID 19 los establecimientos que se reapertura deberán de cumplir también sus parámetros que serán en algunos casos diferentes a los anteriores, todo establecimiento turístico deberá cumplir con el horario establecido por el COE nacional tomando en cuenta el distanciamiento y la restricción de personas.

Cada empleado deberá cumplir con los lineamientos otorgados que serán de mucha importancia para los clientes, debe tomar en cuenta las medias de bioseguridad, cada vez que se ingrese al establecimiento el empleado debe de tomarse la temperatura posterior a eso se le coloca alcohol en la manos.

Con el fin de cumplir actividades de control que establecieron las autoridades de salud para evitar contagios, es necesario así desarrollar algunas estrategias para obviar la aglomeración, es por esto que se le da la prioridad al trabajo a domicilio tomando en cuenta herramientas tecnológicas que sirven de mucho para el desempeño de los establecimientos (Sánchez & de la Torre, 2021).

Está siendo afrontada la debilidad económica por todos los negocios grandes, medianos y pequeños, esto está siendo que se den oportunidades de trabajo para que la población tenga un sustento económico a través de transformaciones digitales resumidas en tres elementos; análisis de datos, el uso de e-commerce, promociones y publicidad en redes sociales.

En la actualidad que se valoran todos los productos por su calidad reconocida, es por esto que dentro de la planificación del departamento de servicios de alimentos y bebidas se define la organización y coordinación entre los distintos departamentos implicados, la oferta gastronómica, el personal adecuado, detalla las funciones que debe realizar cada uno y prevé la imagen corporativa que el establecimiento quiere transmitir. (Fernández & López, 2021, p.1)

1.2. Cantón Jaramijó

La historia de Jaramijó, empezó como Jaramiassu así se conoció a este pueblo antes de la llegada de los españoles a America, esto lo manifiesta el Dr. Viliulfo Cedeño un científico

manabita quien estudio las crónicas de estas culturas radicadas en perfil costanero de nuestra provincia, procedentes del continente asiático (india), estos hombres de estatura mediana y ojos achinados de tez canela, eran diestros hombres del mar saliendo de su lugar de origen para buscar nuevos horizontes y fueron arrastrados por las corrientes marinas en canoas, desembarcando en aguas de lo que hoy es Jaramijo.

El cantón Jaramijó se proyectaba a un futuro con sus atractivos turísticos, economía, cultura, tradiciones, hazañas, historias prehispanicas y folklore que son un gran potencial para su desarrollo. Jaramijo ha escrito paginas de gloria en la historia de la republica del Ecuador como es el combate naval de Balsamaragua protagonizado por el Manabita Gnral. Eloy Alfaro Delgado.

Ahora es conocido como caleta de pescadores se ubica frente al océano pacifico al oeste de Manabí, su economía está basada en la pesca, industria y turismo. En este cantón se puede observar que frente a las costas se encuentran embarcaciones pequeñas que se considera un atractivo turístico para el visitante en su interior se encuentra los pozos de aguas azufradas, con propiedades curativas y hacia el norte sus playas. (AME, 2010)

El cantón Jaramijó ha sido escenarios de eventos históricos que destacan en el ámbito nacional, así mismo se destaca su gastronomía por sus marisco, esta al pasar del tiempo también ha evolucionado y tuvo grandes cambios debido a la pandemia, aun así los restaurantes de este cantón no dejaron de ser visitados y su turismo incremento por el desarrollo del cantón. (AME, 2010).

A la llegada de los españoles, según las crónicas de la época, podemos asegurar que la dieta de los pobladores del antiguo Jaramijó estaba alrededor del pescado el cual era consumido de varias formas, crudo con sal y ají (primeras formas del que mas tarde seria el ceviche); Asado, Horneado, Apanado (cocinado envuelto en hojas de bijao); encanutado (metido en pedazo de caña (cañuto) y parado en horno de laña); carnes de aves y animales de monte; mais en tortilla, maíz tostado, asado en las brazas mani tostado o en preparaciones con maíz, yuca, camote, zapallo y esto a su vez acompañado de mariscos.

En algún tiempo hay un comercio continuo de la pesca mayor, los pescadores de Jaramijó proveen de pescado a los comerciantes de Manta, Montecristi, Santa Ana, Portoviejo;

la pesca menor era para consumo interno, debido a no tener tierra cultivada, las verduras, vegetales, frutas las conseguías de Manta o Charapotó. (Regalado, 2022)

En cuanto a su comida se puede asegurar que el producto principal con el que preparan sus comidas es el pescado, la alimentación esta en relación con los ingresos familiares; entre la lista que consumían en esos años se destacan los siguientes:

Caldos: sancocho de pescado, sancocho de langosta, caldo de pescado, caldo de bolsas de carne, caldo de fideo con carne y caldo de gallina.

Segundo plato: pescado en manteca, pescado frito, pescado camotillo o cabezudo asado, ceviche de pescado, arroz con estofado de pescado, arroz seco con pescado frito, hornado de pescado; otros segundo plato bistec de carne, torta de plátano, torta de yuca, empanadillas de plátano.

Bebidas; café en agua con plátano verde, chucula, chicha de avena, colada de arroz de coco y colada de avena.

En la actualidad lo platos que se consumen en el cantón Jaramijó son: cazuela de pescado, pescado hornado, pescado apanado, ceviches de pescado, camarón, ostios, pulpo, conchas, solos o mixtos; viches, camotillos fritos o apanados, tortillas de maíz, arros con menestra acompañado pollo o carne, arroz con concha, bolones de queso o chicharrón, arroz marinero, encebollados, entre otros. (Regalado, 2022)

La cocina es espacio físico donde donde se fusionan varios mundos, varias generaciones, varios sabores, donde la sabiduría de muchos sirve de aliño para los multiples platos que enriquecen la lista de las comidas regionales. (Regalado, 2022)

1.2.1. Principales Restaurantes de la gastronomía de Jaramijó

Dentro del cantón Jaramijó tenemos algunos lugares en donde se ofrecen los servicios de alimentos y bebidas, los clasifico como formales e informales ya que no todos con visitados

por turistas si no solo por personas locales del cantón; tenemos los restaurantes considerados como formales, es decir, los que cuentan con una mejor imagen, ellos son: la casa de Ali, Guso Jaramijo, Manhattan Bar Restaurante, el Embajador, el Peñon Bar Restaurante, Rustik By Lujo, Vittoria Restaurant, Felipe Restaurant, todos ellos sin dejar a un lado el patio de comidas ubicado en el mirador de Jaramijó, donde existen algunos locales familiares que ofrecen dichos servicios y que son visitados con frecuencia por muchas personas los fines de semana. Ellos son los más formales y queridos por los turistas.

Restaurantes informales: Comedor Don NEP, comedor carmita, comedor marianita, comedor Evelyn, comedor el Paisa, comedor los Carlitos, comedor la Costeñita, comedor el Buen Sabor, comedor Jark y comedor la sazón de la tía Ida.

Todos estos ofrecen alimentos y bebidas ya sean alcohólicas y no alcohólicas entre esta lista de todos ellos, los restaurantes que se encuentran en la investigación son los siguientes; el restaurante “El Embajador”, “Rustik Bar Lujo”, “La Casa de Ali”, “La Esquina del Guso”, “Vittoria Restaurant”, “El Peñón Bar- Restaurante”, comedor “Don NEP” y “Felipe Restaurant”

1.3. Nuevas tendencias en el Turismo gastronómico post Covid-19 en Ecuador.

Juan Carlos Salazar y Andrea Margarita Garrido no indican que Ecuador por tener una cultura alimentaria es inmensa variedad de preparaciones ofertadas son enriquecidas por la pluriculturalidad, a más de las aportaciones de las diversas regiones y climas que lo componen, ha legado a tener un turismo muy bueno.

La identidad cultural de los pueblos y nacionalidades ecuatorianas se aprecian en algunos ámbitos como son la vestimenta, el idioma, las expresiones únicas de los ecuatorianos, tradiciones ancestrales como su diversa gastronomía, es por esto que de esta manera se busca incrementar el turismo sustentable y sostenible.

Ahora en cada provincia sus pobladores han tomado como referencia el trabajo realizado en otros países a fin de promocionar su entorno inmaterial como sus cascadas y ríos,

diversas playas, fauna y flora propias de cada sector, nevados, valles y desiertos, iglesias y arquitectura de las ciudades a más de su deliciosa gastronomía; es así que se considera como parte de la ruta turística la visita a lugares donde los visitantes son parte en algunos casos de la preparación de sus propios alimentos y otros en lo que se puede observar el proceso de preparación de los mismos y a su vez degustar de una muestra del producto elaborado.

por el impacto generado de la pandemia covid-19 se presentó una crisis fuerte de salud, economía y turística, que ha traído consigo consecuencias graves y secuelas imborrables como la pérdida de familiares, desempleo, pobreza y una ruptura fatal del turismo; el choque que ha tenido la economía global que dejó el Covid-19 sumado a la crisis de los precios y el desplome de la bolsa llevan a pensar que la ruptura económica va a ser constante por mucho tiempo y a su vez será preocupante para el turismo y los lugares que ofrecen alimentos (Garrido & Salazar, 2021).

Bajo un estricto protocolo de bioseguridad los lugares donde se ofrecen los servicios de alimentos y bebidas como son cafeterías y restaurantes, retomaron sus actividades comerciales el año pasado, este sector de A y B fue el primero en contar con un reglamento sanitarios de bioseguridad del COE nacional, posterior a esto se aprobaron los protocolos de alojamientos, transporte turísticos y agencias de viajes, activando de esta manera el turismo gastronómico y comunitario.

Existe el documento que consta de 22 hojas y se puede obtener directamente de la página del ministerio de turismo (MINTUR-MSP-ARCSA-ABG, 2020), el objetivos de dicho documento es “determinar los lineamientos de referencia para el uso de equipos d protección personal, medidas de prevención y a fin de fortalecer la bioseguridad y medidas sanitarias para usuarios internos y externos de los establecimientos de alimentos y bebidas categorizadas como restaurantes y cafeterías; previos a que estos establecimientos reinicien su actividad económica, cuando las mismas sean debidamente autorizadas por los COE cantonales, según las disposiciones del COE nacional.” (MINTUR-MSP-ARCSA-ABG, 2020)

La recuperación económica dependerá de cada país, sin embargo, el ritmo y alcance de la recuperación dependerá de la evolución internacional; más allá de mitigar los efectos provocados por el Sars Cov2, cada país debe crear una nueva normalidad para el sector turístico.

De por hecho la pandemia generó cambios drásticos con el consumo de las personas, por tal motivo, al plantear estrategias de marketing en sector gastronómico se debe tomar en cuenta el perfil del cliente sus gustos e intereses, mantenerse activo en las redes sociales, también los buscadores en google son esenciales para que cada negocio se pueda dar a conocer, por otra parte es importante la reducción de basura y el uso de utensilios biodegradables son un factor que inciden en la vida cotidiana de las personas. Así también comunicar las medidas de bioseguridad de forma transparente genera una sensación de confianza, en tal caso se puede implantar un sello de seguridad en la funda donde se entrega el producto para que el cliente sea el único quien las pueda abrir. Así mismo las ventas en línea se han maximizado y las páginas web es una alternativa para que los clientes puedan adquirir sus productos desde cualquier lugar donde se encuentren.

Para estas ideas es importantes conocer el funcionamiento de las TIC y cuáles son sus beneficios en la empresa turística; entre ellos amplían las operaciones, gestiona inventarios, maximizan su rentabilidad, además son útiles para vender y comercializar los productos. (Marketing Gastronómico, 2021) tomado de (Verduga, 2022)

De acuerdo a lo mencionado anteriormente los pedidos en línea es un auge tecnológico importante para los consumidores, de hecho es una tendencia que acontece estos últimos años. A continuación se muestran algunas herramientas que sirven de mucho para los restaurantes. (Verduga, 2022)

1.3.1. Food Orders

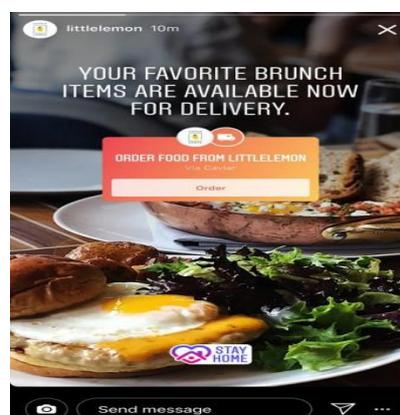
Esta herramienta permite a los establecimientos recibir pedidos a domicilio por medio de instagram, se puede ver el stiker food orders en el cual se le da click y este se envía directamente a la página web; para que este stiker aparezca primero se debe seleccionar la imagen o video promocional en la sección de noticias, luego se añade el stiker a editar publicación; tiene que agregar un socio para los pedidos como glovo, delivery, juseat, y consecuente a esto es necesario seguir las instrucciones que aparecen en el sitio web al finalizar ya se puede integrar el enlace para recibir los pedidos en línea. (Verduga, 2022).

Esta aplicación fue abierta por primera vez en España es una nueva forma de apoyar a los negocios de restauración para impulsar las ventas durante la crisis del coronavirus, esta función de comprar directamente en una aplicación, según estudios de Cowen, supone un 12% de tráfico y una importante parte de ingresos, pero en contexto con lo actual esto podría despegar más su ingreso. (Casal, 2020).

Instagram permitirá que las empresas añadan stickers de food orders en su contenido ya en su perfil o en sus historias, para que el usuario los utilice para pedir comida a domicilio o también podrían retirarlo en el local, para habilitar esta opción los negocios deben seguir una serie de pasos como son:

- Elegir una foto o video promocional que subir en el feed de noticias o en las historias.
- Añadir el sticker Food Orders que aparecerá en junto al resto de pegatinas clásicas de la aplicación.
- Agregar un socio para pedidos de comida y seguir las instrucciones que aparecerán en el sitio web.
- Añadir el enlace para el servicio de pedidos web que haya elegido.
- Colocar el sticker de Food orders en cualquier lugar de la aplicación.
- Compartir el contenido y empezar a recibir pedidos.

Ejemplo de la publicación



Esto es lo que se hará tendencia a nivel mundial ya que lo previsto es que ayude a la acogida de todo negocio y cuidar el bienestar de todos. (Casal 2020).

1.3.2. Delivery con pagos online

A partir del inicio de la pandemia, los restaurantes Delivery aumentaron significativamente debido al uso de las aplicaciones móviles de entrega a domicilio, que además era un aopcion que algunos restaurantes ya realizaban, pero que se vieron impulsadas debido al teletrabajo y al confinamiento.

En el 2022 esta practica se ha visto incrementando sus ventas en Ecuador asi lo indica un reportaje realizado por el periódico de Diario el comercio.

A pesar de3l incremento en costo que esto significa para lo negocios, no estar a la evolución de la tecnología y sus prestaciones, seria quedarse a un lado dentro de la competencia gastronómica en la actualidad.

El cliente hace un pedido a través de llamada telefónicas o mediante aplicativos móviles cuando el usuario presiona esta opción, el repartidor dejara el pedido en la puerta de su casa y tocara el timbre como aviso de que llego el pedido, y en es moentos se hará el respectivo pago o de tal manera el pedido se se podria cancelar con tarjeta de manera online. (Verduga, 2022), (El Pacífico ITP, 2022).

El restaurnate esta obligado a entregar en exelente condiciones, estado y se encuentre lo mas fresco posible el plato tomando en cuenta que todo lo solicitado por el cleinte debe estar en el paquete de entrega. (El Pacífico ITP, 2022).

Es necesario que se realicen pruebas de entregas y hacer una medición de los tiempos de entrega con el fin que el cliente pueda conocer el tiempo aproximado de entrega y asi permitir al cleinte saber su conveniencia de entrega en cuanto a la espera e incluso para que pueda organizarse con su recepción. (El Pacífico ITP, 2022).

1.3.3. Pedidos por voz

Esta tendencia aún está en crecimiento, los pedidos por voz son por medio de parlantes inteligentes en el hogar como Alexa, Amazon y google home, este permite a los cliente de restaurantes realizar un pedido aún más conveniente; el pedido por voz traerá comodidad donde

los clientes tendrán la capacidad de ver y escuchar los elementos del menú a través de Alexa o google home. (Verduga, 2022)

1.4. Medidas de bioseguridad en los restaurantes durante la Pandemia Covid 19.

Las medidas de bioseguridad que dieron en efecto de la pandemia COVID 19 fueron de mucha importancia para todos tanto para las personas en general como para los lugares en donde se ofrecen servicios, una vez descritas estas medidas y dichas por el ministerio de salud pública se llevaron en efecto por la salud y seguridad de todas aquellas personas que adquieren distintos servicios, entre las medidas de bioseguridad tenemos; uso obligatorio de mascarilla, colocarse alcohol en las manos, lavarse las manos muy bien antes y después de recibir y/o entregar un pedido, utilizar guantes en caso de que sea necesario entre otros; esto fue escrito en los reglamentos actuales para los establecimientos de alimentos y bebidas post COVID 19.

El marco legal de esta normas de bioseguridad tomadas para ser impletadas en los restaurantes a nivel nacional se basa en la constitución de la republica del Ecuador, ley de seguridad pública y del estado, ley organica de salud, manual del comité de operaciones y emergencias- COE, Acuerdo Ministerial N° 00126-2020-declaratoria de estado de emergencia sanitaria, emitido por el ministerio de salud publica y el decreto ejecutivo 2393 reglamento de seguridad y salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente del trabajo.

Estas normas fueron adaptadas por el COE y Minitérios de Salud publica el 5 de mayo del 2020 en cuanto empezó el aforo y todo lo referente a la aparición del covid, dentro de los restaurantes muy aparte de que lo encargados del amntenimiento, limpieza y desinfección de los lugares, el COE nacional era el encargado de que todas estas normas o medidas se cumplieran al pies de la letra, para así evitar mas contagios.

Existen al menos 7 medidas de cumplimiento general, que deben sr establecidas por todas las actividades económicas.

Distanciamiento o aislamiento de personas

Esta medida es muy importante ya que evitamos mucho el contagio hacia otras personas se debe tener distanciamiento hasta 2 metros para mayor prevención.

Normas de etiquetas respiratorias

Es un conjunto de medidas que se adoptan para evitar transmisiones respiratorias por ejemplo, estornudar tapándose la nariz y boca, lavarse las manos después de toser, utilizar pañuelos desechables, evitar tocarse la nariz, la boca o los ojos de manera innecesaria, evitar el acercamiento con personas contagiadas o con sospechas de contagios.

Lavado de manos

Se recomienda la manera establecida por la organización mundial de la salud, (OMS).

Limpieza y desinfección de objetos y superficie

Se realiza de acuerdo a la manera habitual de limpieza y desinfección del centro de trabajo, garantizando que la frecuencia esté relacionada con el uso de los mismos; luego de este proceso todo debe de quedar sin humedad.

Manipulación y uso de equipo de protección personal

Los EPP de un solo uso o los desechables, deben de ser eliminados bajo los estándares establecidos para evitar la contaminación cruzada de otros sitios, objetos, productos o superficies.

Funcionamiento del sistema de seguridad y salud

Es imprescindible establecer un sistema de vigilancia y control sobre el asentamiento y el cumplimiento de todas las medidas, directrices, normas, orientaciones y otras que se dispongan por la organización o el centro de trabajo.

Vigilancia en salud o epidemiología

Si la organización o centro de trabajo dispone de un sistema de control y vigilancia debe de considerar las medidas necesarias para adaptarlos a las regulaciones y orientaciones que garantice la comunidad constante con las autoridades e instituciones responsables.

Muy aparte de este reglamento también se creo una guía en donde se indica como se puede organizar y planificar la limpieza y desinfección de las áreas y procesos que se llevan a cabo en un establecimiento de restauración, dentro de esta guía indica como manipular los alimentos en la cocina y fuera de ella, el proceso para poder llevar un servicio a domicilio, como brindar un buffet actualmente, entre otras actividades de muchas importancias para todos, esta guía se llama Guía de actuación en restaurantes ante el covid 19 y fue dirigida y publicada en el país de Guatemala.

Esta se la realizó para obtener mejores resultados en cuanto a la deficiencia de economía a nivel mundial por la llegada de la pandemia y personalmente considero que dará buenos resultados por el cuidado que se tiene en todo momento.

1.5.1 Principales establecimientos de restauración en Jaramijó.

Tomando en cuenta el protocolo de reapertura y todas las medidas de bioseguridad en los establecimientos de restauración del cantón Jaramijó se implementó el cumplimiento de los reglamentos y las medidas de bioseguridad, se obligaba a usar la mascarilla, se colocaba alcohol en las manos, se tomaba la temperatura al cliente cuando ingresaba y sus colaboradores tenían que presentar la prueba de COVID.

Los establecimientos que actualmente son concurrentes del cantón, visitados por las personas locales y turistas que ofrecen servicios de alimentos y bebidas, son los siguientes:

El establecimiento de restauración “El Embajador”

El horario de atención del establecimiento es de 9 de la mañana a 6 de la tarde de lunes a domingo y ofrecen comidas a base de mariscos dentro de sus platos tienen: ceviche de pescado, chicharrón de pescado, arroz con camarón, arroz marinero, entre otros, este

restaurante se encuentra en la categoría formal y esta ubicado cerca de la playa el fondeadero de Jaramijó

Restaurante “la esquina del Guso”

Este establecimiento a pesar de la crisis que pasamos abrió sus puertas después de la misma, teniendo una buena acogida por las personas, aparte de ofrecer parrillas este también ofrece comidas rápidas y almuerzos, esta dentro de los formales por su imagen y acogida, este restaurante se encuentra ubicado en el centro de Jaramijo entre las calles Jhon F.Kennedy y Av. Naval.

Vittoria Restaurant

Este establecimiento aparte de ofrecer el servicio de alimentos y bebidas también cuenta con una piscina para recrearse y pasar en familia; este también ofrece comidas a base de mariscos y se encuentra dentro de los restaurantes formales su ubicación es por la via al muelle pesquero.

Restaurante “La casa de Ali”

Este establecimiento en su interior es muy acogedor y bonito, ofrece sus platos basándose en mariscos ya que Jaramijó ofrece muchos mariscos por sus playas, este establecimiento también surgió después de pasar la crisis del Covid 19, este se encuentra en la lista de los restaurantes formales y se ubica entre la calle Jose Santos Bello y Av. Naval.

Rustik bar LUJO

Este establecimiento ofrece servicios de comida rápido; a diferencia de otros lugares este enfoca sus platos en algo un poco saludable, es decir, incluye en sus platos algo de vegetales y no tan dañino para las personas, se encuentra ubicado en la calle 6 de diciembre diagonal al parque la libertad de Jaramijo y se encuentre en la lista de los restaurantes formales debido a su imagen.

Bar restaurant “El Peñón”

Este lugar a diferencia de otro ofrece servicios de bebidas alcohólicas e incluye el servicio de alimentos, es un lugar muy visitados por personas de afuera y locales, su ubicación es finalizando el mirador de Jaramijo y por sus servicios e imagen también se considera un lugar formal.

Comedor “Don NEP”

Este establecimiento ofrece todo tipo de comidas criollas y/o parrilladas, a sus principios solo ofrecía ventas de asados, actualmente este ofrece almuerzos y asados, tiene en sus ventas bebidas no alcohólicas, se encuentra ubicado en el centro de Jaramijó y es considera un lugar informal ya este no es muy visitado por personas de afuera.

Restaurante “FELIPE”

Este restaurante al igual que alguno de los anteriores ofrece comidas a base de mariscos, es un lugar muy lindo con arreglos naturales, muy bien presentado, esta ubicado entre la calle Av Alajuela y se considera un lugar formal por el servicios que ofrece.

CAPITULO II. Marco Metodológico

2.1. Delimitación Espacial del Área de Estudio

El proyecto se realizó en el cantón Jaramijó, Provincia de Manabí en algunos establecimientos de restauración.

Jaramijó un cantón ubicado en la costa del océano pacífico, conocido como caleta de pescadores. Su gastronomía es muy exquisita y variada en cuanto a mariscos, gracias a la naturaleza del mar por su ubicación en la zona costera; entre los platos que se brindan en dicho cantón son: cazuela de pescado, pescado ornado, ceviche (pinchagua, camarón, concha, ostión, pescado y pulpo), camotillo (frito y al vapor), cuajadas de leche, bolones de verde (chanco y queso), encebollados, apanados (pescado y camarón), tortilla de maíz y harina, arroz con menestra pollo y carnes asadas.

Jaramijó.

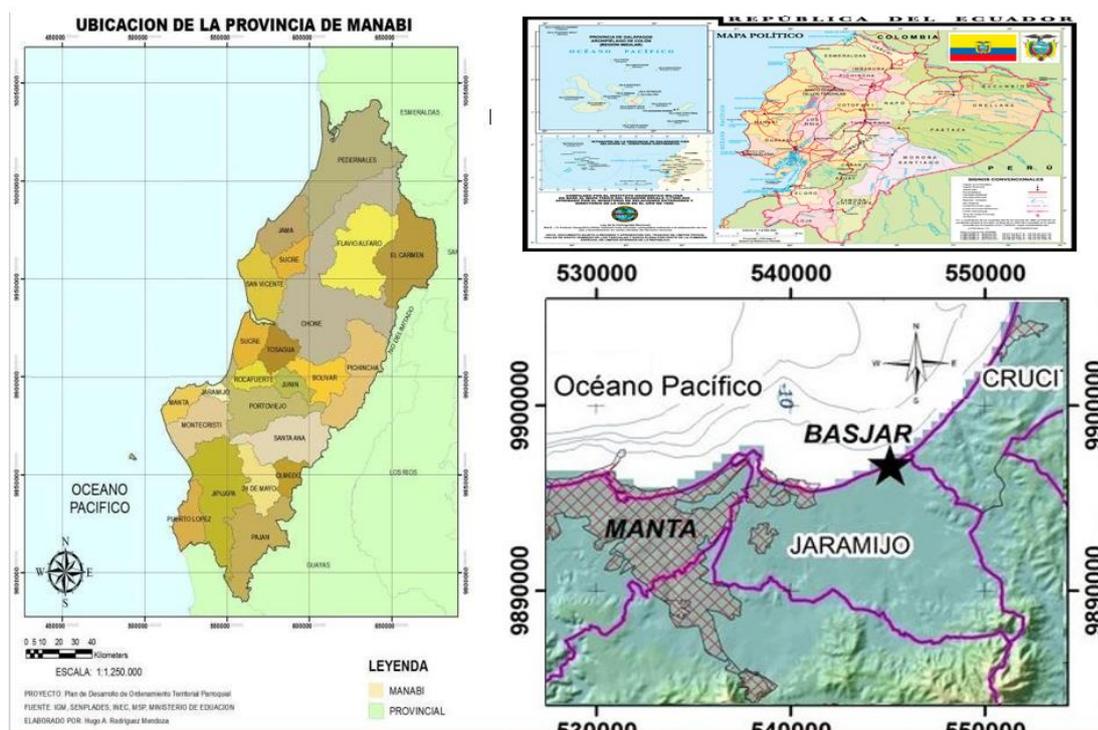


Figura 1: Ubicación Geográfica del Cantón Jaramijó

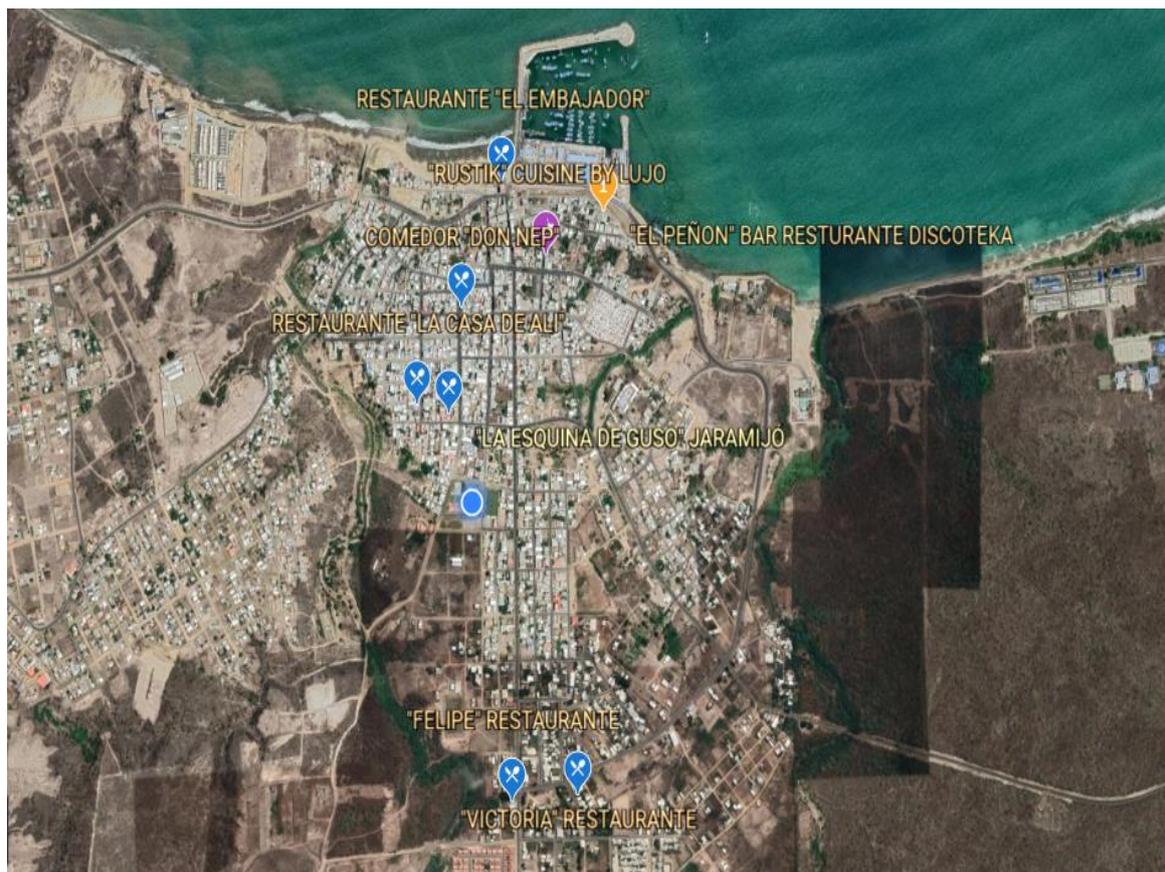
Fuente: Google Earth

Elaborado por: Rubi Castro 2022

2.1.1. Ubicación del Lugar de Muestreo.

Dentro del cantón se encuentran los establecimientos de restauración en donde se realizará el estudio estos son: Restaurante “El Embajador”, “La casa de Ali”, Vittoria Restaurant”, “Bar Restaurante el Peñón”, “La Esquina del Guso”, “Rustik Bar LUJO” conocidos por sus exquisitos platos y la atención que brindan a sus clientes.

Figura 2. Ubicación Geográfica del Restaurante “El Embajador”



Fuente: Google Erth

Elaborado por: Rubi Castro 2022

2.2. Investigación, Métodos y Técnicas

2.2.1. Tipo de investigación

La investigación ha utilizar en este estudio es la investigación cualitativa involucrando la acción y la participativa ya que en estas se deben buscar soluciones al problema y también participan todos, incluidos los afectados por el mismo; su nivel de investigación será el nivel descriptivo y su enfoque se obtendrá consiguiendo suficiente información, tanto de los dueños del restaurante como de los comensales para poder analizar cómo se encuentra la situación económica, social y de salud del establecimiento.

2.2.2. Métodos de Investigación

Los métodos que se utilizaran en este trabajo son; el método Analítico sintético ya que a través de este se observa de manera directa la situación y los impactos que se obtuvieron durante la pandemia en los establecimiento, para luego realizar un analisis de la afectacion y posibles soluciones a la problemática encontrada.

Entre las tecnicas implementadas se aplico la de revisión bibliográfica ya que a partir de esta se obtiene toda la información necesaria referente a las variables de estudio, todo esto tomado de distintas fuentes, se aplicaron encuestas al publico objetivo y entrevistas a los dueños de los establecimientos intervenidos, teniendo en cuenta que es un tema reciente a nivel mundial, estos metodos y tecnicas permitieron identificar el problema existente en este sector gastronómico, observar las nuevas tendencias a ser recomendadas para mejorar su funcionamiento en tiempos de pos Pandemia, esta investigación motivará a realizar futuras investigaciones relacionadas al sector gastronómico.

2.2.3. Técnicas de Investigación

En el presente trabajo la técnica a utilizar será la de campo por medio de la entrevista, y encuestas al público objetivo y dueños de los restaurantes investigados. Para tener una mejor información que sea más clara y precisa del estudio los establecimientos a realizar dicha

entrevista son: Restaurante “El Embajador”, “La casa de Ali”, Vittoria Restaurant”, “Bar Restaurante el Peñón”, “La Esquina del Guso”, “Rustik Bar LUJO” “Comedor Don NEP” y “Restaurante Felipe”.

2.3. Población y Muestra

Para continuar con lo requerido es importante diferenciar la población y la muestra, población es un universo de trabajo donde se desea aplicar un análisis estadístico, en el cual a través de esta técnica se puede obtener un tamaño de muestra para el trabajo de investigación; mientras que una muestra es un subconjunto representativo de la población de estudio. (Quiroz, 2021, p.14)

2.3.1. Muestra

La muestra a utilizar en el presente trabajo será el tipo de muestreo probabilístico ya que este se encuentran incluidas todas las partes para el estudio es decir a quienes se le va a aplicar las entrevistas y encuestas, en este caso serán aplicadas al personal de los establecimientos (dueños y/o colaboradores) y a los visitantes del cantón que consumen en estos restaurantes.

2.3.2. Población

La población en general de las personas que visitan estos establecimientos tenemos un aproximado de 142 turistas ya sean externos o internos que consumen alimentos en cada uno de los restaurantes mencionado anteriormente.

Para tomar una muestra de dicha población realizamos la siguiente fórmula:

$$(n)= \frac{Z^2 * p * q * N}{e^2 (N-1) + Z^2 * p * q}$$

Se toman en cuenta los siguientes valores, siendo N el valor poblacional utilizamos el valor mencionado anteriormente de 142 personas en el rango de edad de 18 años en adelante.

Los valores de:

$Z= 1,96$ valor para un nivel de confianza del 95%

$p=0,5$

$q=0,5$

$e=0,05$ probabilidad máxima de cometer errores.

$N/n=$ Coeficiente para determinar los estratos

Se obtiene como resultados que:

$n= 103,82$ redondeado 104

2.4. Instrumentos y herramientas empleados

2.4.1. Diseño de instrumentos

Los instrumentos de la encuesta y entrevistas se realizaron con el fin de mostrar la información que se necesita para concluir el trabajo, se la realizara a los dueños de cada establecimiento mencionados anteriormente y a algunos turistas.

Para su realización se tomaron en cuenta los objetivos específicos, las entrevista fueron de 10 preguntas abiertas para libre opinión y la encuesta fue de 10 preguntas igual pero esta con opciones de si o no y unas cuantas con un listado de platos que se realizan en casa restaurante y el listado de los mismo.

A continuación se muestran los instrumentos respectivos para la recolección de muestras.

Tabla 1. Entrevista a los dueños de los restaurantes más concurrentes del cantón Jaramijó

<p style="text-align: center;">Universidad laica Eloy Alfaro de Manabí</p> <p style="text-align: center;">Entrevista dirigida a los dueños de los restaurantes más concurrentes del cantón Jaramijó</p> <p>Requerimos de su colaboración en el siguiente cuestionario de entrevista para poder recopilar la información necesaria, sus opiniones serán para revelar el funcionamiento de algunos restaurantes después de la pandemia covid 19.</p> <p>Nombres completos del dueño del establecimiento</p> <p>1. Por favor hablemos de cómo surgió la idea de abrir el establecimiento en este cantón ¿Qué lo impulso a hacerlo?</p> <p>Debido a la llegada de la pandemia (Covid 19) declararon aislamiento a nivel mundial</p>

2. ¿Qué pensó que pasaría con su establecimiento debido a que no iba a funcionar por algún tiempo?
3. Explique de qué manera afectó la llegada de la pandemia a su negocio.
4. ¿Cree usted que durante la pandemia debieron estar abiertos los restaurantes?

Dentro de las medidas de bioseguridad

5. ¿Cuáles fueron las medidas de Bioseguridad que usted aplicó dentro del establecimiento?

En cuanto a la manipulación de los alimentos

6. ¿Cuenta usted con la información que se debe llevar para que no exista ningún tipo de complicación hacia los clientes en su salud al momento de servir los platos? ¿Cuáles son esas medidas que usted está implementando?
7. ¿El establecimiento tiene la misma acogida de antes o cree usted que después de la pandemia ha bajado la concurrencia de la clientela?
8. ¿Qué estrategia utilizó para que su local siga siendo visitado después de la pandemia?
9. ¿Considera usted que se debería implementar cada tiempo, nuevas estrategias para que el establecimiento tenga más acogida por sus clientes?

Con respecto a la gastronomía

10. ¿Qué platos nuevos se ha implementado en la carta, después de la pandemia?

Fuente: Elaboración propia

Tabla 2. Encuesta a los turistas que visitan los establecimientos de restauración del cantón Jaramijó

Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí
ENCUESTA A ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN
Jaramijó

ENCUESTA A TURISTAS QUE VISITAN LOS ESTABLECIMIENTOS MÁS
CONCURRIDOS DEL CANTÓN JARAMIJÓ

Solicitamos su colaboración para la verificación de información del funcionamiento de los establecimientos de restauración después de la pandemia, el objetivo de esta encuesta será para diagnosticar las nuevas tendencias de los restaurantes más concurridos del cantón Jaramijó. Por favor debe marcar un si en caso de que conozca la información y un no en caso de que sea desconocido. Gracias por su ayuda.

1. Sexo
 - Masculino
 - Femenino
2. Edad
 - 18 – 28
 - 28 – 40
 - 40 en adelante
3. ¿Conoce usted qué tipo de gastronomía se oferta en el cantón Jaramijó?
 - SI
 - NO
 - No sabe
4. Dentro de los platos típicos ofertados por los diversos restaurantes del cantón Jaramijó ¿Cuáles son de su preferencia?

- Chicharón de Pescado
 - Arroz Marinero
 - Ceviche
 - Ceviche Mixto
 - Chicharón Mixto
 - Arroz de Camarón
 - Apanados (Camarón y Pescado)
 - Arroz con Concha
 - Sopa de Gallina
 - Asados (Carne, Pollo y Embutidos)
 - Lasaña
 - Alitas en Salsa BBQ
5. ¿Conoce usted cuantos restaurantes hay en el cantón Jaramijó?
- SI
 - NO
 - No sabe
6. Dentro de esta lista de Restaurantes señale cuales ha visitado en el cantón Jaramijó
- El Embajador
 - La casa de Ali
 - Rustik Bar Restaurant
 - Bar Restaurant El Peñon
 - Vittoria Restaurant
 - Restaurante Felipe
 - Comedor Don NEP
 - La Esquina del Guso
7. Dentro de este listado ¿cuál es el plato que usted más consume?
- Chicharón de pescado
 - Arroz Marinero
 - Ceviche
 - Ceviche Mixto
 - Chicharón Mixto
 - Arroz de Camarón
 - Apanados (Camarón y Pescado)
 - Arroz de Concha
 - Sopa de Gallina
 - Asados (Carnes, Pollo y Embutidos)
 - Caldo de Gallina
 - Alitas en Salsa BBQ
8. ¿Cuál de estos restaurante considera usted que es su preferido?
- El Embajador
 - La Casa de Ali
 - La Esquina del Guso
 - Vittoria Restaurant
 - Restaurant Felipe
 - Comedor Don NEP
 - Bar Restaurant El Peñon
 - Rustik Bar Restaurant
9. En cuanto a funcionamiento de los restaurantes considera usted que ha cambiado la manera de atender a los clientes después de la pandemia
- SI
 - NO
10. De qué manera le gustaría que funcione el establecimiento
- Antes de la pandemia
 - Después de la pandemia (Servicios en línea)

11. ¿Conoce usted sobre las tendencias que se da en los restaurantes actualmente?

- SI
- NO
- No sabe

12. ¿Por qué prefiere visitar los restaurantes de Jaramijó?

- Por la atención al cliente
- Por sus estrategias
- Por su sazón
- Por su amabilidad

Fuente: Elaboración propia

Todo el material a utilizar tanto en la creación del análisis como en la recolección de muestra, son todos los siguientes: material de investigación (libros, informes y revistas digitales), cámara fotográfica, papel.

CAPITULO III: Resultados

En este capítulo se muestran los resultados de las entrevistas y encuestas realizadas a los dueños y turistas de los diferentes restaurantes (más concurridos) del cantón Jaramijó, a continuación, se presentan las entrevistas realizadas a los dueños de los establecimientos.

3.1. Resultados de las entrevistas

En las entrevistas realizadas tomamos en cuenta a todos los dueños de cada uno de los establecimientos para realizarlas con resultados coherentes, debido a que ellos son las personas que saben del manejo de sus negocios.

Tabla 3. Entrevista al establecimiento “el embajador”

Nombres completos del dueño del establecimiento

La Sra. María Elena Molestina dueña del establecimiento de restauración “el Embajador” nos comenta lo siguiente:

1. Por favor hablemos de cómo surgió la idea de abrir el establecimiento en este cantón ¿Qué lo impulso a hacerlo?

En sus inicios el nombre fue embassador, pero al ser adquirido por los esposos Molestina Villamarin le colocaron “embajador”, nombre con el que funciona hasta la actualidad durante sus 56 años de trayectoria. Han atendido muchas personas de artes, música y política entre ellos artistas de todo el mundo.

Debido a la llegada de la pandemia (COVID 19) declararon aislamiento a nivel mundial

2. ¿Qué pensó que pasaría con su establecimiento debido a que no iba a funcionar por algún tiempo?

No se contaba con ningún apremio porque el local es propio lo que tenían era esperar que se supere esta situación, aprovecharon el tiempo para hacer algún cambio y mantenimiento de la infraestructura e implementos que se tiene en el establecimiento.

3. Explique de qué manera afecto la llegada de la pandemia a su negocio.

Como a toda actividad económica a nivel mundial afecto al no poder trabajar con normalidad, tuvieron que hacer sacrificios económicos para hacer arreglos, pagos de servicios básicos y sobrevivir la familia.

4. ¿Cree usted que durante la pandemia debieron estar abiertos los restaurantes?

De ninguna manera se podría contradecir las decisiones y restricciones sanitarias mismas que eran a nivel mundial con lo cual se evitan la propagación de la pandemia.

Dentro de las medidas de bioseguridad

5. ¿Cuáles fueron las medidas de Bioseguridad que usted aplico dentro del establecimiento?

Utilización de mascarillas

Surtidores de desinfectante

Se cumplió con todas las normas de bioseguridad fue más extractó el manejo de utensilillo y alimentos, hasta ahora se continua en esa labor

En cuanto a la manipulación de los alimentos

6. ¿Cuenta usted con la información que se debe llevar para que no exista ningún tipo de complicación hacia los clientes en su salud al momento de servir los platos? ¿Cuáles son esas medidas que usted está implementando?

En conjunto con el departamento de turismo incluido el ministerio de turismo se recibió capacitación de manipulación de alimentos, utensilios por lo cual seguimos confiando en la llegada de nuestra clientela.

7. ¿El establecimiento tiene la misma acogida de antes o cree usted que después de la pandemia ha bajado la concurrencia de la clientela?

En un principio se retiraron algunas mesas para mayor distanciamiento con los clientes, se continúan desinfectando las cartas que se brindan a los clientes y las medidas de bioseguridad impartidas por las autoridades competentes.

8. ¿Qué estrategia utilizó para que su local siga siendo visitado después de la pandemia?

Siempre estamos actualizando los conocimientos sanitarios del personal lo relativo a la atención al cliente, tanto así que en los últimos meses se ha tenido mayor afluencia de turistas de costa y principalmente de la sierra, lo que influyo para que tengamos mayor número de comensales y lógicamente nos permite reactivar en la economía.

9. ¿Considera usted que se debería implementar cada tiempo, nuevas estrategias para que el establecimiento tenga más acogida por sus clientes?

Después de la pandemia a habido una gran afluencia turísticas, ha sido notorio que durante el mes de agosto hubo la afluencia de la gente de la sierra.

Con respecto a la gastronomía

10. ¿Qué platos nuevos se ha implementado en la carta, después de la pandemia?

Se ha implementado nuevos platos los que ha sido acogido con agrado con agrado por nuestra clientela que acuden constantemente a degustar de nuestros servicios.

Fuente: elaboración propia

Tabla 4. Entrevista al establecimiento “Don NEP”

Nombres completos del dueño del establecimiento

La Sra. Dara Solanda Vera Anchundía dueña del restaurante “Don NEP” nos cuenta

1. Por favor hablemos de cómo surgió la idea de abrir el establecimiento en este cantón ¿Qué lo impulso a hacerlo?

Ella realizo su negocio porque su inspiración fue su hija, para poder darla una mejor estabilidad económica.

Debido a la llegada de la pandemia (COVID 19) declararon aislamiento a nivel mundial

2. ¿Qué pensó que pasaría con su establecimiento debido a que no iba a funcionar por algún tiempo?

Pensó que decaería la economía familiar ya que el establecimiento es familiar y lo mantiene con la ayuda de sus hijos y nietos.

3. Explique de qué manera afecto la llegada de la pandemia a su negocio.

Afecto en los ingresos que tenían como familia y no podían pagar los prestamos realizados con lo cual sustentaban al establecimiento.

4. ¿Cree usted que durante la pandemia debieron estar abiertos los restaurantes?

No, ya que esto podría provocar más contagios.

Dentro de las medidas de bioseguridad

5. ¿Cuáles fueron las medidas de Bioseguridad que usted aplico dentro del establecimiento?

Utilización de mascarillas

Colocaban alcohol a los clientes tanto internos como externos

Tenían en cuenta el distanciamiento

Dentro del establecimiento contaban con la alfombra para desinfectar los zapatos

En cuanto a la manipulación de los alimentos

- 6. ¿Cuenta usted con la información que se debe llevar para que no exista ningún tipo de complicación hacia los clientes en su salud al momento de servir los platos? ¿Cuáles son esas medidas que usted está implementando?**

Si, cuenta con un protocolo al momento de la preparación de los alimentos, adicional a esto ellos utilizan guantes y mayas al momento de la manipulación.

- 7. ¿El establecimiento tiene la misma acogida de antes o cree usted que después de la pandemia ha bajado la concurrencia de la clientela?**

Ellos consideran que después de la pandemia la visita por los clientes ha bajado.

- 8. ¿Qué estrategia utilizó para que su local siga siendo visitado después de la pandemia?**

Mejor atención al servicio del cliente e implementaron las entregas a domicilio.

- 9. ¿Considera usted que se debería implementar cada tiempo, nuevas estrategias para que el establecimiento tenga más acogida por sus clientes?**

Si, ya que esto ayuda mucho a la economía del lugar.

Con respecto a la gastronomía

- 10. ¿Qué platos nuevos se ha implementado en la carta, después de la pandemia?**

Se implementaron nuevos platos, al principio solo vendían lo que eras pollo y carne asados con arroz y menestra, luego se aumentó costilla, carne de cerdo y pescado. También se colocaron guarniciones como papas fritas y realizaron la venta de almuerzos.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 5. Entrevista al establecimiento “Vittoria Restaurant”

Nombres completos del dueño del establecimiento

El Sr. Abel Ávila dueño del restaurante “Vittoria Restaurant” indica

1. Por favor hablemos de cómo surgió la idea de abrir el establecimiento en este cantón ¿Qué lo impulso a hacerlo?

La idea surgió después de pensar que al cantón le hacía falta un lugar en donde se pudiese pasar en familia y que este tenga un espacio de recreación para niños y grandes, es así que llegamos a crear este restaurante que aparte de ofrecer servicios de alimentos y bebidas también se ofrece el servicio de piscina.

Debido a la llegada de la pandemia (COVID 19) declararon aislamiento a nivel mundial

2. ¿Qué pensó que pasaría con su establecimiento debido a que no iba a funcionar por algún tiempo?

Pensó que decaería no tan solo su economía si no también la infraestructura e imagen del lugar.

3. Explique de qué manera afecto la llegada de la pandemia a su negocio.

Afectó tanto a la economía familiar y al mantenimiento de la imagen.

4. ¿Cree usted que durante la pandemia debieron estar abiertos los restaurantes?

Por el decaimiento económico considero que sí, pero a su vez por la salud de todos estuvo bien las disposiciones que se hicieron a nivel mundial.

Dentro de las medidas de bioseguridad

5. ¿Cuáles fueron las medidas de Bioseguridad que usted aplico dentro del establecimiento?

Utilización de mascarilla

Alcohol

Medir temperatura

Distanciamiento

En cuanto a la manipulación de los alimentos

- 6. ¿Cuenta usted con la información que se debe llevar para que no exista ningún tipo de complicación hacia los clientes en su salud al momento de servir los platos? ¿Cuáles son esas medidas que usted está implementando?**

Si, capacitamos al personal de cocina para que tomen en cuenta el manejo y manipulación de los alimentos.

- 7. ¿El establecimiento tiene la misma acogida de antes o cree usted que después de la pandemia ha bajado la concurrencia de la clientela?**

No está igual, ha decaído un poco

- 8. ¿Qué estrategia utilizó para que su local siga siendo visitado después de la pandemia?**

Modifique y realice algunos arreglos en la imagen del lugar, mesas, sillas y coloque alguno que otro adorno de acuerdo al ambiente del sitio.

- 9. ¿Considera usted que se debería implementar cada tiempo, nuevas estrategias para que el establecimiento tenga más acogida por sus clientes?**

Si considero que es importante para obtener más acogida.

Con respecto a la gastronomía

- 10. ¿Qué platos nuevos se ha implementado en la carta, después de la pandemia?**

Hasta el momento brindamos solo platos basados en mariscos.

Fuente: elaboración propia

Tabla 6. Entrevista al establecimiento “Bar Restaurant El Peñon”

Nombres completos del dueño del establecimiento

El señor Simón Gómez Vera dueño del establecimiento Bar-Restaurante “El Peñon” dice

1. Por favor hablemos de cómo surgió la idea de abrir el establecimiento en este cantón ¿Qué lo impulso a hacerlo?

Mi idea inicio cuando realicé un viaje y al sitio donde acudí existía un lugar en donde aparte de ofrecer el servicio de alimentación también ofrecían bebidas alcohólicas y un ambiente bailable, entonces quise traer la idea acá al cantón donde crecí y como quise lo hice reconocido.

Debido a la llegada de la pandemia (COVID 19) declararon aislamiento a nivel mundial

2. ¿Qué pensó que pasaría con su establecimiento debido a que no iba a funcionar por algún tiempo?

Pensó que quebraría por completo ya que su función es hacia los turistas y si todas las personas estaban aisladas, nadie podría consumir nada, me preocupe pensando en que esto no pasaría.

3. Explique de qué manera afecto la llegada de la pandemia a su negocio.

Afecto en todo más en su economía

4. ¿Cree usted que durante la pandemia debieron estar abiertos los restaurantes?

En lo personal considero que si aunque sea un 25 % para no perder la economía en totalidad.

Dentro de las medidas de bioseguridad

5. ¿Cuáles fueron las medidas de Bioseguridad que usted aplico dentro del establecimiento?

Utilización de mascarilla

Colocar alcohol

Lavado de manos

Medir temperatura

En cuanto a la manipulación de los alimentos

- 6. ¿Cuenta usted con la información que se debe llevar para que no exista ningún tipo de complicación hacia los clientes en su salud al momento de servir los platos? ¿Cuáles son esas medidas que usted está implementando?**

Si, utilizan un protocolo para la preparación de alimentos

- 7. ¿El establecimiento tiene la misma acogida de antes o cree usted que después de la pandemia ha bajado la concurrencia de la clientela?**

Si ha bajado, notamos que solo está a un 50% de lo que era antes

- 8. ¿Qué estrategia utilizó para que su local siga siendo visitado después de la pandemia?**

Utilizaron invitaciones a diferentes artistas para captar a los clientes.

- 9. ¿Considera usted que se debería implementar cada tiempo, nuevas estrategias para que el establecimiento tenga más acogida por sus clientes?**

Si, porque ayudara a subir las visitas de turistas.

Con respecto a la gastronomía

- 10. ¿Qué platos nuevos se ha implementado en la carta, después de la pandemia?**

Se ofrecen hasta el momento los platos típicos basados en mariscos

Fuente: elaboración propia

Tabla 7. Entrevista al establecimiento “Felipe Restaurant”

Nombres completos del dueño del establecimiento

Felipe Cevallos dueño del Restaurante “Felipe”

- 1. Por favor hablemos de cómo surgió la idea de abrir el establecimiento en este cantón ¿Qué lo impulso a hacerlo?**

Mi idea empezó en implementar un lugar ecológico en el que pudiera brindar un ambiente a gusto, familiar y a su vez brindar el servicio de alimentación, el lugar contiene flores, árboles y algunos elementos que creamos con cosas reciclables como llantas, latas y botellas plásticas.

Debido a la llegada de la pandemia (COVID 19) declararon aislamiento a nivel mundial

- 2. ¿Qué pensó que pasaría con su establecimiento debido a que no iba a funcionar por algún tiempo?**

Pensé que afectaría mucho al ambiente del lugar ya que para mantenerla teníamos que cuidar constantemente sus recursos.

- 3. Explique de qué manera afecto la llegada de la pandemia a su negocio.**

Afectó mucho a la economía del establecimiento y familiar.

- 4. ¿Cree usted que durante la pandemia debieron estar abiertos los restaurantes?**

Por la salud de todos considero que si debieron estar cerrados.

Dentro de las medidas de bioseguridad

- 5. ¿Cuáles fueron las medidas de Bioseguridad que usted aplico dentro del establecimiento?**

Medir la temperatura

Colocación de alcohol

Utilizar mascarilla

En cuanto a la manipulación de los alimentos

- 6. ¿Cuenta usted con la información que se debe llevar para que no exista ningún tipo de complicación hacia los clientes en su salud al momento de servir los platos? ¿Cuáles son esas medidas que usted está implementando?**

No se realizó ningún curso o capacitaciones, pero si al momento de preparar lo alimentos se utilizaba guantes, mayas y lavado de manos

- 7. ¿El establecimiento tiene la misma acogida de antes o cree usted que después de la pandemia ha bajado la concurrencia de la clientela?**

Actualmente no, decaímos en su totalidad

- 8. ¿Qué estrategia utilizó para que su local siga siendo visitado después de la pandemia?**

Por algún tiempo hicimos del ambiente algo mejor, y realizábamos publicidad por medio de redes sociales.

- 9. ¿Considera usted que se debería implementar cada tiempo, nuevas estrategias para que el establecimiento tenga más acogida por sus clientes?**

Si, esto ayuda mucho a que los establecimientos tengan acogida.

Con respecto a la gastronomía

- 10. ¿Qué platos nuevos se ha implementado en la carta, después de la pandemia?**

Actualmente no hemos innovado algún plato.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 8. Entrevista al establecimiento “Rustik By Lujo”

Nombres completos del dueño del establecimiento

El Sr. Jhonny Rodas Mero Dueño del establecimiento “Rustik By Lujo” manifestó

- 1. Por favor hablemos de cómo surgió la idea de abrir el establecimiento en este cantón ¿Qué lo impulso a hacerlo?**

Pensó en colocar un restaurante en la playa, pero después decidieron realizar algo diferente que fuera económico y a su elegante por las decoraciones que tienen en el lugar.

Debido a la llegada de la pandemia (COVID 19) declararon aislamiento a nivel mundial

- 2. ¿Qué pensó que pasaría con su establecimiento debido a que no iba a funcionar por algún tiempo?**

Se comprometió en pensar que en algún momento se abrirían sus puertas nuevamente una vez que bajara el aforo, luego de esto plantearon el servicio delivery.

- 3. Explique de qué manera afecto la llegada de la pandemia a su negocio.**

Afecto la concurrencia presencial, hasta el momento realizan más entregan a domicilio.

- 4. ¿Cree usted que durante la pandemia debieron estar abiertos los restaurantes?**

Debieron estar cerrador por la salud de todos.

Dentro de las medidas de bioseguridad

- 5. ¿Cuáles fueron las medidas de Bioseguridad que usted aplico dentro del establecimiento?**

Todas las que disponía el COE, también desinfectaban los implementos de cocinas incluidas mesas y sillas que utilizaban los clientes.

En cuanto a la manipulación de los alimentos

- 6. ¿Cuenta usted con la información que se debe llevar para que no exista ningún tipo de complicación hacia los clientes en su salud al momento de servir los platos? ¿Cuáles son esas medidas que usted está implementando?**

Si cuentan con información necesaria, así mismo utilizan guantes y mayas al momento de la preparación de los alimentos.

7. ¿El establecimiento tiene la misma acogida de antes o cree usted que después de la pandemia ha bajado la concurrencia de la clientela?

He visto que si ha bajado.

8. ¿Qué estrategia utilizó para que su local siga siendo visitado después de la pandemia?

Realizamos publicidades en redes sociales y otros medios.

9. ¿Considera usted que se debería implementar cada tiempo, nuevas estrategias para que el establecimiento tenga más acogida por sus clientes?

Siempre se deben hacer estrategias y se deben dar a conocer los nuevos platos que se realizan

Con respecto a la gastronomía

10. ¿Qué platos nuevos se ha implementado en la carta, después de la pandemia?

Comida fusión irlandesa con toque ecuatoriano pollo y cerdo.

Fuente: elaboración propia

Tabla 9. Entrevista al establecimiento la casa de Ali

Nombres completos del dueño del establecimiento

La Sra. Marlene Alicia Macías dueña del restaurante “la casa de Ali” nos manifiesta

1. Por favor hablemos de cómo surgió la idea de abrir el establecimiento en este cantón ¿Qué lo impulso a hacerlo?

La idea surgió debido a que mi esposo se quedó sin trabajo y necesitábamos generar ingresos económicos; entonces pensé en hacer este restaurante para ayudarnos económicamente.

Debido a la llegada de la pandemia (COVID 19) declararon aislamiento a nivel mundial

2. ¿Qué pensó que pasaría con su establecimiento debido a que no iba a funcionar por algún tiempo?

Pensó que decaería la economía en su totalidad; fueron días difíciles porque también perdimos a muchos seres queridos y allegados.

3. Explique de qué manera afecto la llegada de la pandemia a su negocio.

Afecto en los ingresos familiares y al mantenimiento del lugar.

4. ¿Cree usted que durante la pandemia debieron estar abiertos los restaurantes?

No, por la salud de todos

Dentro de las medidas de bioseguridad

5. ¿Cuáles fueron las medidas de Bioseguridad que usted aplico dentro del establecimiento?

Utilización de mascarillas

Colocaban alcohol a los clientes tanto internos como externos

Tenían en cuenta el distanciamiento

Dentro del establecimiento contaban con la alfombra para desinfectar los zapatos

En cuanto a la manipulación de los alimentos

- 6. ¿Cuenta usted con la información que se debe llevar para que no exista ningún tipo de complicación hacia los clientes en su salud al momento de servir los platos? ¿Cuáles son esas medidas que usted está implementando?**

Si, cuenta con un protocolo al momento de la preparación de los alimentos, adicional a esto ellos utilizan guantes y mayas al momento de la manipulación.

- 7. ¿El establecimiento tiene la misma acogida de antes o cree usted que después de la pandemia ha bajado la concurrencia de la clientela?**

No tiene la misma acogida de antes puesto que después de esta grave enfermedad ha bajado.

- 8. ¿Qué estrategia utilizó para que su local siga siendo visitado después de la pandemia?**

Mejor atención al servicio del cliente e implementaron las entregas a domicilio.

- 9. ¿Considera usted que se debería implementar cada tiempo, nuevas estrategias para que el establecimiento tenga más acogida por sus clientes?**

Si, ya que esto ayuda mucho a que el establecimiento tenga mas clientes.

Con respecto a la gastronomía

- 10. ¿Qué platos nuevos se ha implementado en la carta, después de la pandemia?**

Hasta el momento ofrecemos patos a la carta a base de mariscos.

Fuente: Elaboración propia

Nombres completos del dueño del establecimiento

El Administrador del establecimiento la equina del Guso nos dice

- 1. Por favor hablemos de cómo surgió la idea de abrir el establecimiento en este cantón ¿Qué lo impulso a hacerlo?**

La idea nació de la perspectiva que tengo del cantón ya que este se está reconociendo turísticamente, no quise hacer algo simple si no algo que ya era conocido como lo es los asados de la esquina del Guso. Es por esto que decidí colocar un establecimiento con dicho nombre.

Debido a la llegada de la pandemia (COVID 19) declararon aislamiento a nivel mundial

- 2. ¿Qué pensó que pasaría con su establecimiento debido a que no iba a funcionar por algún tiempo?**

Pensé que decaería en su totalidad y que no podría funcionar.

- 3. Explique de qué manera afecto la llegada de la pandemia a su negocio.**

Directamente afecto en los ingresos familiares ya que este emprendimiento fue una idea familiar.

- 4. ¿Cree usted que durante la pandemia debieron estar abiertos los restaurantes?**

Considero que no ya que nadie podría arriesgar su salud en esos momentos tan impacientes.

Dentro de las medidas de bioseguridad

- 5. ¿Cuáles fueron las medidas de Bioseguridad que usted aplico dentro del establecimiento?**

Utilización de mascarillas

Colocaban alcohol a los clientes tanto internos como externos

Tenían en cuenta el distanciamiento

Dentro del establecimiento contaban con la alfombra para desinfectar los zapatos

En cuanto a la manipulación de los alimentos

- 6. ¿Cuenta usted con la información que se debe llevar para que no exista ningún tipo de complicación hacia los clientes en su salud al momento de servir los platos? ¿Cuáles son esas medidas que usted está implementando?**

No realizamos una capacitación, pero si al momento de abrir el local desinfectamos todos desde los implementos de cocina hasta las mesas y piso del lugar, así mismo se utiliza protección al momento de manipular los alimentos.

- 7. ¿El establecimiento tiene la misma acogida de antes o cree usted que después de la pandemia ha bajado la concurrencia de la clientela?**

Hasta el momento consideramos que ha bajado un poco

- 8. ¿Qué estrategia utilizó para que su local siga siendo visitado después de la pandemia?**

Mejor atención al servicio del cliente y cada cierto tiempo invitamos a artistas musicales al local para tener mayor venta

- 9. ¿Considera usted que se debería implementar cada tiempo, nuevas estrategias para que el establecimiento tenga más acogida por sus clientes?**

Si, ya que esto ayuda mucho a la economía de establecimiento y a su vez a la económica del catón

Con respecto a la gastronomía

- 10. ¿Qué platos nuevos se ha implementado en la carta, después de la pandemia?**

Aparte de ofrecer asados también tenemos platos de comidas rápidas y ofrecemos almuerzos.

Fuente. Elaboración propia

3.2. Resultados de encuestas.

Estos resultados fueron tomados de los visitantes del cantón Jaramijó que consumen en los establecimientos de restauración anteriormente mencionados, lo que permitió validar resultados reales para la resolución del problema de este estudio, a través de un muestreo probabilísticos tomando en cuenta a todas las partes mencionadas en la investigación.

3.3. Resultados Generales

Aquí se presentan los resultados obtenidos a los visitantes de los restaurantes más concurridos del cantón Jaramijó.

1. Sexo

Este enunciado muestra el sexo del publico objetivo encuestado en el cantón Jaramijó

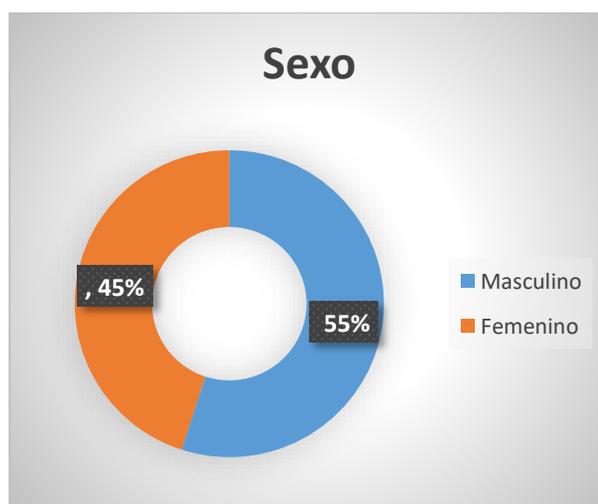


Figura 1. Sexo

Los resultados (Figura 1) muestran que las personas de sexo masculino predominan más que las de sexo femenino a la hora de responder. Esto denota que en muchos de los establecimientos los hombres son los que más visitan los restaurantes, teniendo en cuenta que lo hacen en compañía de su familia.

2. Edad

Este gráfico especifica la edad de los encuestados

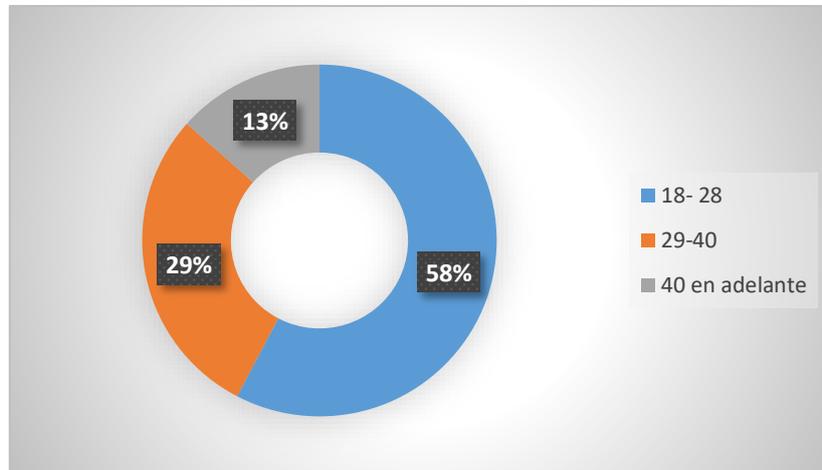


Figura 2. Edad

Los resultados (figura 2) presentan la edad promedio de las personas que concurren dichos establecimientos, siendo así que las personas que mayormente visitan los restaurantes son de entre 18 a 28 años, quiere decir que muchos jóvenes son lo que se dirigen con más frecuencia a estos lugares.

3. ¿Conoce usted qué tipo de gastronomía se oferta en el cantón Jaramijó?

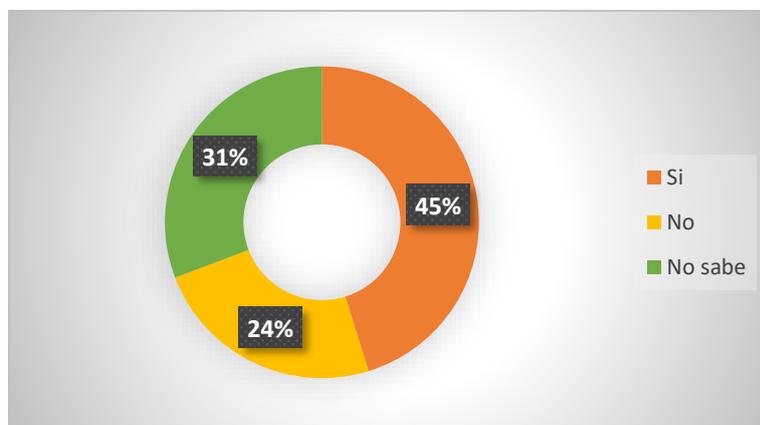


Figura 3. Tipo de gastronomía ofertada en Jaramijó

De acuerdo con los resultados (figura 3), se puede observar que la mayoría de las personas y visitantes de los restaurantes del cantón saben cual es la gastronomía ofertada esto

corresponde al 45%, ante el 31% que no la conocen y un 24% , que el porcentaje menor se encuentra en la opción “no” saben que son las ofertas gastronómicas.

4. Dentro de los platos típicos ofertados por los diversos restaurantes del cantón Jaramijó ¿Cuáles son de su preferencia?

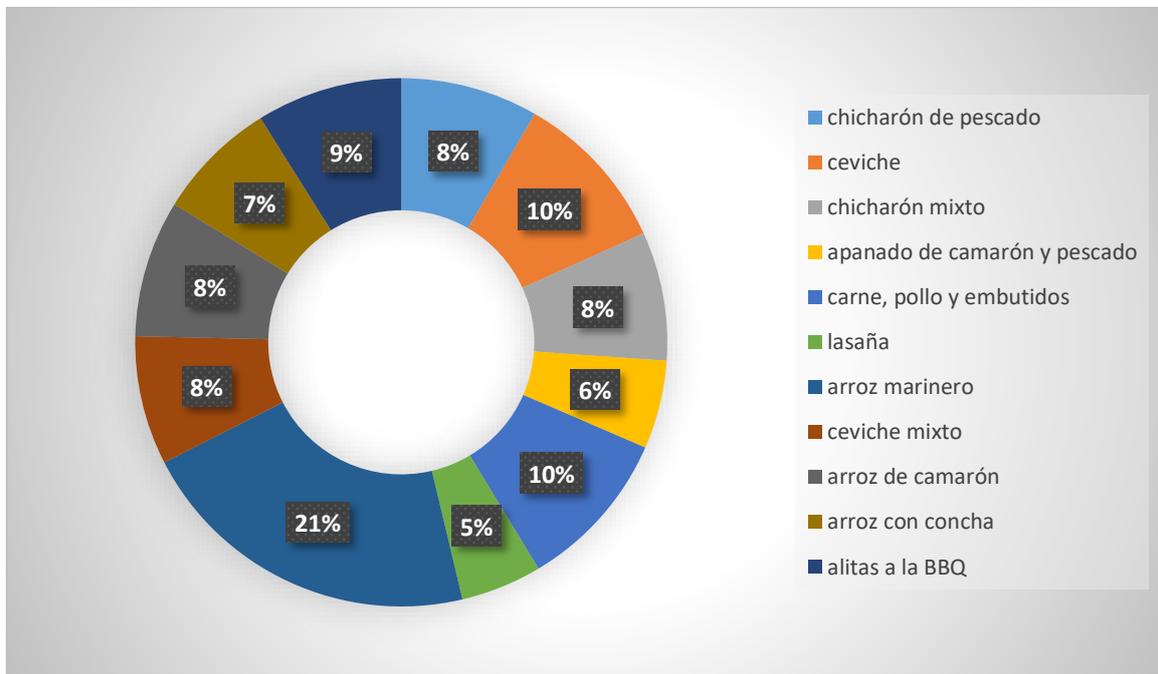


Figura 4. Platos típicos ofertados en los restaurantes de Jaramijó

Respecto a los resultados (figura 4) presenta que entre esta lista de platos que ofertan en los distintos restaurantes del cantón Jaramijó, el preferido de los clientes con un porcentaje alto del 21% se encuentra en la opción de arroz mariner, seguido del ceviche y los asados de carne pollo y embutido con un 10%. Estas tres opciones son las más preferidas por las personas.

5. ¿Conoce usted cuántos restaurantes hay en el cantón Jaramijó?

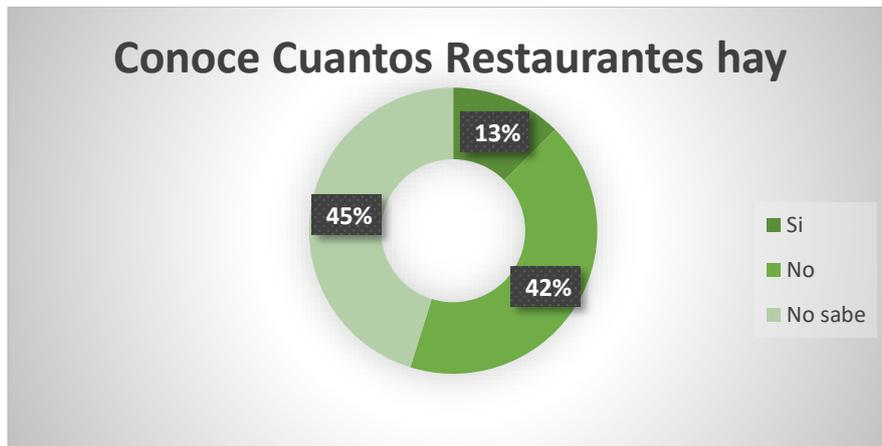


Figura5. Conoce cuantos restaurantes hay en el cantón

Dentro de los resultados (figura 5) se muestra que la mayoría de las personas no tienen conocimiento de cuantos son los restaurantes que existen en el cantón Jaramijó, como podemos observar en el gráfico teniendo un 45% que recae en la respuesta “no sabe”.

6. Dentro de esta lista de restaurantes señale cuál a visitado en el cantón Jaramijó

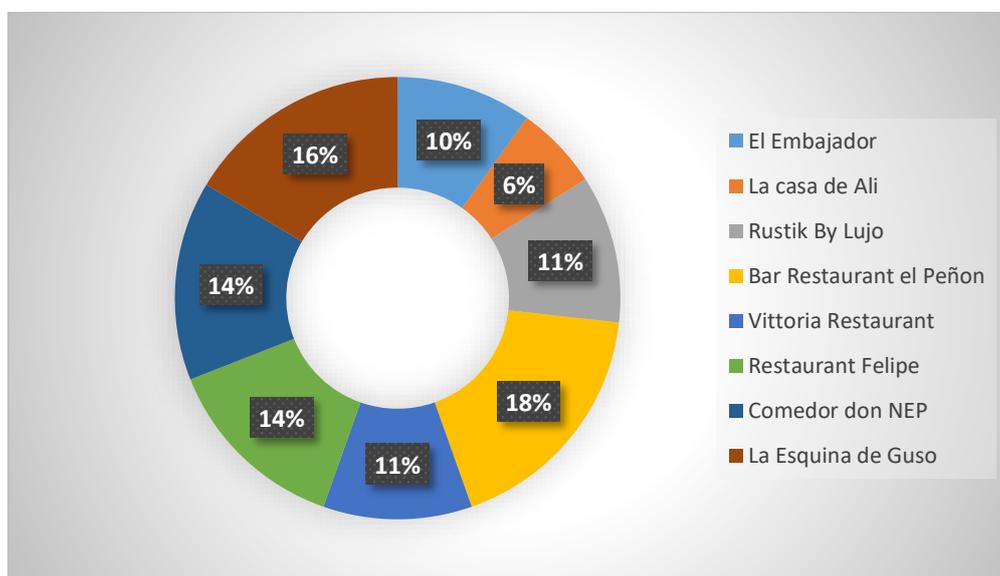


Figura 6. Restaurantes visitados

En los resultados (figura 6) se muestra con un porcentaje del 18% el restaurante más visitado es el Peñon en el cantón Jaramijó, debido a los servicios que este oferta, seguido de la esquina del Guiso con un 16%, y los demás con los restantes porcentajes.

7. Dentro de este listado ¿Cuál es el plato que usted más consume?

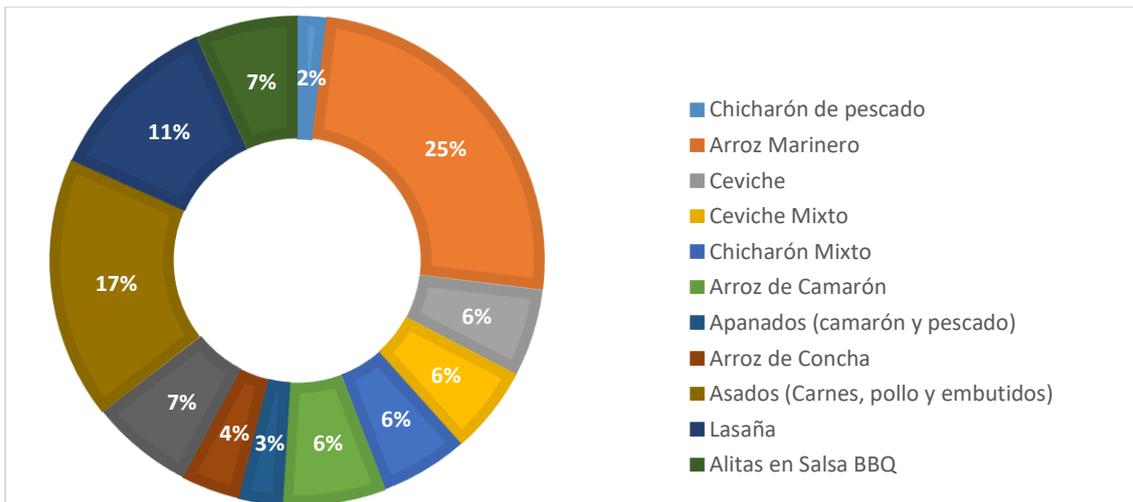


Figura 7. Plato mas consumido

En los resultados (figura 7) se da conocer que el plato mas consumido por los encuestados es el arroz marinerero con un 25% y el menos consumido el chicharrón de pescado con un 2%, siendo así que se puede decir que la ubicación costera del cantón es la que ayuda a que estos platos se puedan preparar cuando el cliente lo desea.

8. ¿Cuál de estos restaurantes considera usted que es su preferido?

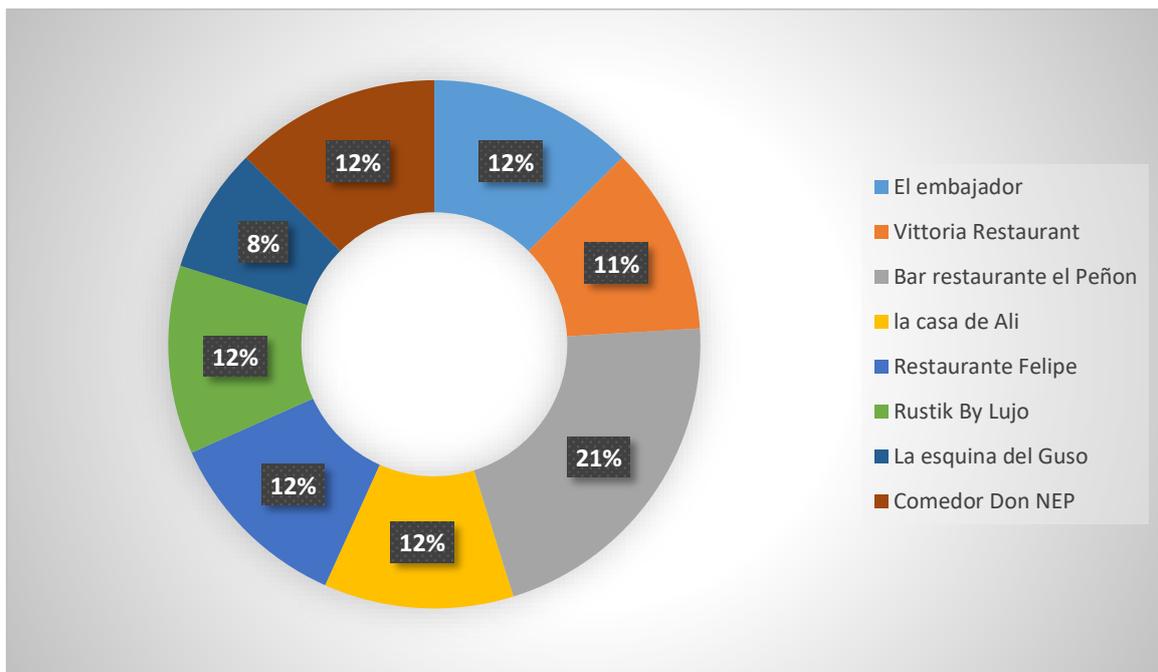


Figura 8. Restaurante mas Preferido

Los resultados (figura 8) muestran que dentro de los restaurantes a los que se realizó el estudio el más preferido de las personas es el Bar Restaurante el Peñon con un porcentaje del 21%

de la encuestas, tomando en cuenta que este establecimiento muy aparte de ofrecer servicios de alimentos también ofrece el servicio de bebidas no alcohólicas y alcohólicas, es por esto su preferencia por las personas encuestadas.

9. En cuanto al funcionamiento de los restaurantes, ¿Considera usted que ha cambiado la manera de atender a los clientes después de la pandemia?.

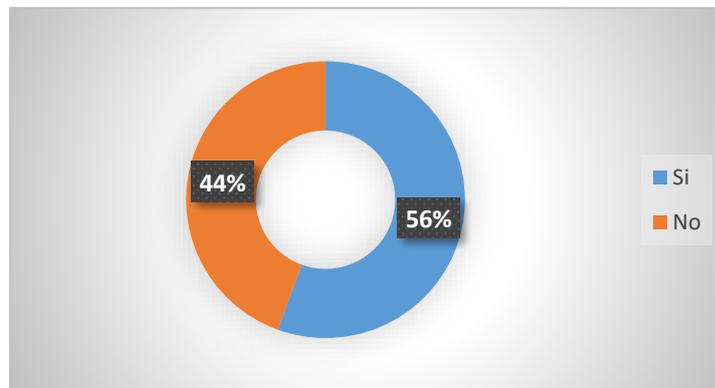


Figura 9. Atención al cliente despues de pandemia

Dentro de los resultados (figura 9) se observa que un 56% considera que ha cambiado la manera de atender a los clientes los restaurantes después de la Pandemia, como consecuencia muchos clientes realizan su pedido a domicilio, teniendo en cuenta que pocos restaurantes dentro del estudio tienen esta alternativa.

10. ¿De qué manera le gustaría que funcione el establecimiento?

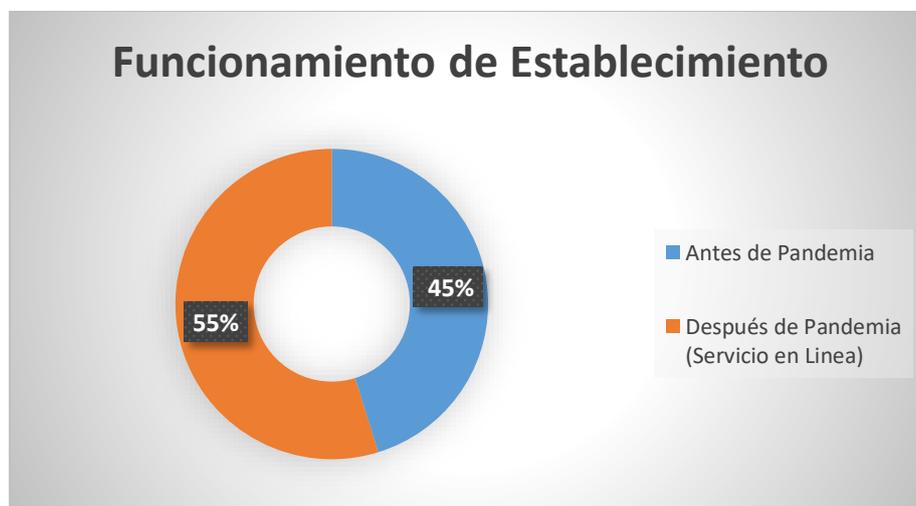


Figura 10. Funcionamiento de restaurante

Dentro del resultado (figura 10) muestra que a las personas les gusta más el servicio en línea que le brindaron algunos de los establecimientos después de la pandemia, siendo el servicio de entrega a domicilio en un 55% de aceptación, frente a un 45% que lo hicieron antes de la Pandemia, esto denota la mejora en este servicio de manera comparativa.

11. ¿Conoce usted sobre las tendencias de comercialización que se dan en los restaurantes actualmente?

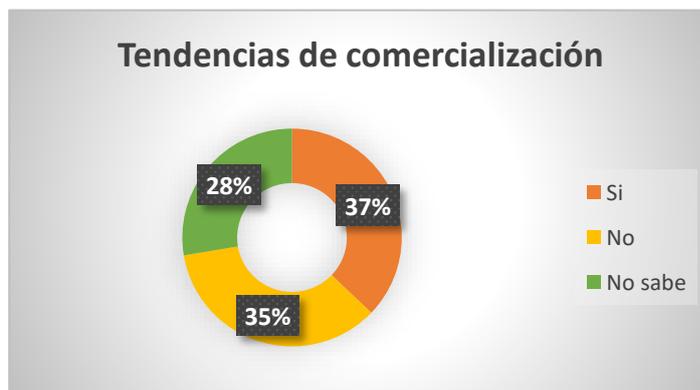


Figura 11. Tendencia en restaurantes

Los resultados (figura 11) muestran que el porcentaje mayor lo lleva la opción SI, es decir, que las personas encuestadas tienen conocimiento de las tendencias de comercialización de alimentos bajo pedido que actualmente se utilizan en los distintos establecimientos de restauración.

12. ¿Por qué prefiere visitar los restaurantes de Jaramijó?

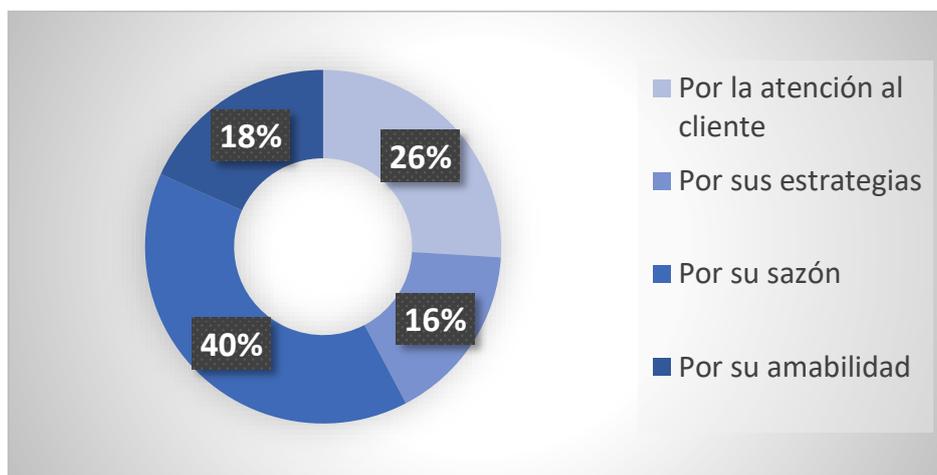


Figura 12. Por que prefiere visitar los restaurantes de Jaramijó

Dentro de los resultados (figura 12) encontramos que las personas encuestadas visitan los restaurantes de Jaramijó en un 40% lo hacen por su sazón, el 26% por la atención al cliente, el 18% por su amabilidad y el 16% por sus estrategias.

Una vez analizado, interpretado y diagnosticado todos los resultados de encuestas y entrevistas se llegó a la conclusión, de que las personas que visitan los distintos restaurantes del catón Jaramijó lo hacen, por su sazón, la amabilidad y hospitalidad de su gente, como lo refleja el resultado (figura 12), que después de la Pandemia se mantienen las tendencias de comercialización en ciertos restaurantes bajo pedido, con la tendencia de pedido en línea, delivery, que la tendencia es de comida de mar y otras variedades ofertadas por los restaurantes más concurridos como lo es el Restauranten El Peñon, que oferta también bebidas alcohólicas y no alcohólicas, siendo el plato más consumido en estos el arroz marinero por su alto valor nutricional y sabor inigualable, que la mayoría de visitantes no conocen de todos los restaurantes que hay en la localidad ni la oferta que tienen, y si conocen el tipo de gastronomía que aquí se oferta.

Con respecto a los resultados obtenidos en las encuestas realizadas a los dueños y administradores de los establecimientos encuestados, manifestaron que: pasaron momentos duros durante la Pandemia y que se dedicaron a las ventas a pedidos y los que no sabían de estas estrategias sobrevivieron realizando otras actividades, pero no cerraron del todo las ventas, todos sus establecimientos deberían implementar su servicio Delivery, porque no todos cuentan con este tipo de servicio y ha sido una tendencia durante y pos Pandemia, se debería implementar como estrategia para obtener mejores ingresos y por ende reactiva la economía de forma más dinámica, siguieron los protocolos y medidas de bioseguridad una vez abierto al público, en cuanto a las estrategias que utilizaron para atraer nuevamente a la clientela están, música en vivo, nuevos platos y ofertas entre otros, comidas rápidas y menús de almuerzos. Finalmente ellos manifestaron que es importante que todos los establecimientos tengan estrategias diferentes para entregas a domicilio, atención al cliente, implementación de marketing publicitario porque muchos turistas no conocen las ofertas que tienen, como ha sido la tendencia en este análisis pos Pandemia en otros restaurantes de la localidades cercanas a Jaramijó, mucho de los encuestados manifestaron que no cuentan con estos servicios por falta de recursos, pero consideran que con un poco más de esfuerzo se recupere la economía,

para poder brindar este servicio de manera eficiente por ser indispensable en esta nueva normalidad (figura 10).

CONCLUSIONES

1. El presente estudio Gastronómico ha permitido evidenciar cuanto afectó la llegada de la pandemia a el sector turístico en especial al gastronómico en especial de manera económica y social a cientos de familias que viven en base a estos negocios en el cantón Jaramijó.
2. Se pudo constatar en el diagnóstico realizado mediante las encuestas y entrevistas las nuevas tendencias gastronómicas implementadas por los restaurantes intervenidos durante y después de la pandemia quedando como tendencias fijas en muchos de estos restaurantes, el pedido a domicilio, en línea, delivery entre otros, dando cumplimiento así al objetivo general planteado.
3. Se verificó el funcionamiento del servicio de restauración en los principales establecimientos del cantón Jaramijó, teniendo como resultado que después de la Pandemia lograron mantenerse y de a poco gracias a diversas estrategias tales como: implementar música en vivo, mejorar la atención al cliente, implementar servicio de almuerzos, refrigerios entre otras .
4. Entre las actividades post covid-19 que se realizaron al momento de atender al cliente en los principales restaurantes del cantón Jaramijó se constató que se implementaron las medidas de bioseguridad, se cuidó el manejo de limpieza del local, se mejoró el servicio al cliente, se atrajo a los turistas ofertando otro tipo de servicios relacionados con la alimentación.
5. Se realizó el análisis del comportamiento gastronómico de acuerdo a las tendencias actuales post covid-19 en los diversos establecimientos intervenidos en el cantón Jaramijó obteniendo como resultado que los restaurantes y los usuarios cambiaron su tendencia gastronómica a la hora de solicitar los platos que siempre se ofertaron por otros que por que en Pandemia surgieron nuevas formas de alimentarse y cambiaron las preferencias.

RECOMENDACIONES

1. Una vez obtenidos los resultados y realizado el análisis, se recomienda que los dueños de los restaurantes trabajen con el Municipio local para fortalecer las estrategias de reactivación económica post Covid realizadas por el GAD Municipal de Jaramijó, para lograr la reactivación económica del sector de restaurantes.
2. Sugerir en sus cartas de presentación un menú que sea propicio para los niños, que estos puedan consumirlo sin ningún problema que afecte a su salud y así atraer más a otro tipo de clientela a manera de un plus novedoso por que ninguno de los restaurantes intervenidos cuenta con esta opción en sus cartas.
3. Que todos los establecimientos implementen el servicio en línea y al momento de realizar los pedidos se sugiere crear una carta menú digital para que puedan presentar todos sus productos al momento en que el cliente contacte sus servicios.
4. Socializar estudios de esta índole con la población y negocios turísticos, para que sirvan de ayuda en los establecimientos que ofrecen el servicio de alimentos y bebidas, que puedan incrementar sus visitas y de esta manera aportar con la reactivación de la economía en general.
5. Tomar en cuenta la sugerencia presentada dentro de los resultados de este proyecto en los restaurantes que formaron parte de la investigación como aporte para la reactivación económica y turística del cantón Jaramijó.

BIBLIOGRAFÍA

1. Anónimo. (s.f.). Técnicas de investigación. http://profesores.fi-b.unam.mx/jlfl/Seminario_IEE/tecnicas.pdf
2. Anónimo. (s.f.). Cantón Jaramijó [Información tomada de una pagina web]. AME, Asociación de Municipalidades Ecuatorianas. <https://ame.gob.ec/2010/05/20/canton-jaramijo/>
3. Anónimo. (2020). Medidas Preventivas a implementar en restaurantes, cafés y otros establecimientos análogos para disminuir el riesgo de contagios del covid 19. ISL, Instituto de Seguridad Laborar, Ministerio del Trabajo y Prevención Social. <https://www.isl.gob.cl/wp-content/uploads/Medidas-Preventivas-restaurantes-cafes-otros-establecimeintos.pdf>
4. Anónimo. (2020). Guia de Actuación en Restaurantes ante el covid 19. Instituto Guatemalteco de Turismo (INGUAT). http://www.oas.org/es/sedi/ddes/ct/documentos/COVID_19/Protocolos/GTM_GdA_Rrestaurantes_s.pdf
5. Anónimo. (2022, 09 de febrero). Tendencias Gastronómicas 2022: El Delivery [Mensaje en un blog]. Instituto Tecnológico Superior del Pacífico (ITP). <https://www.tecnologicopacifico.edu.ec/tendencias-gastronomicas-2022-el-delivery/>

6. Bauzá, F. y Melgosa, F. (2020). Turismo post covid-19. Universidad Salamanca.
https://books.google.com.ec/books?id=8r85EAAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=TURISMO+POST+COVID+19&hl=en&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=TURISMO%20POST%20COVID%2019&f=false

7. Casal, L. (2020, 24 de abril). Instagram lanza Food Orders [Mensaje en un blog]. Business Insider. <https://www.businessinsider.es/food-orders-servicio-comida-domicilio-instagram-628225#>

8. CEPAL. (2021, 4 de marzo). Pandemia provoca aumento en los niveles de pobreza sin precedentes en las últimas décadas e impacta fuertemente en la desigualdad y empleo [Dirección Electrónica]. CEPAL. <https://www.cepal.org/es/comunicados/pandemia-provoca-aumento-niveles-pobreza-sin-precedentes-ultimas-decadas-impacta>

9. Delgado, C. (2008, 14 de junio). Historia de Jaramijó [Mensaje en un blog]. Carlos Delgado. <http://cardelmercurialdia.blogspot.com/2008/06/historia-de-jaramij.html>

10. Fernández, M. y López, M. (2021). Gestión de departamentos de servicios de alimentos y bebidas. Paraninfo S.A.
<https://books.google.com.ec/books?id=YKIIIEAAAQBAJ&pg=PA42&dq=EVOLUCION+DE+TENDENCIAS+ACTUALES+EN+RESTAURANTES&hl=en&sa=X&ved=2ahUKEwji1aiC5fv4AhUJfTABHQ3GDGYQ6AF6BAgDEAI#v=onepage&q=EVOLUCION%20DE%20TENDENCIAS%20ACTUALES%20EN%20RESTAURANTES&f=false>

11. Garrido, A. y Salazar, J. (2021). Efectos del covid 19 en el turismo gastronómico del Ecuador. Revista Ciencias Económicas y Empresariales, 7(4), 1-14.
file:///C:/Users/Solutech_WM/Downloads/2151-%23%23default.genres.article%23%23-10707-2-10-20210823.pdf
12. Guato, L. y Laguatasig, M. (2021). Análisis en el sector gastronómico de Ambato en época de COVID [Trabajo de titulación, Universidad técnica de Ambato]. Repositorio Institucional UTA.
<https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/32781/1/638%20O.E..pdf>
13. Laudan, R. (2020). Gastronomía e imperio: La cocina en la historia del mundo. Fondo de cultura económica.
https://books.google.com.ec/books?id=HQjtDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Gastronomia+e+Imperio,+La+cocina+en+la+historia+del+mundo&hl=en&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=Gastronomia%20e%20Imperio%2C%20La%20cocina%20e%20n%20la%20historia%20del%20mundo&f=false
14. Moriones, S. (2020). Industria alimentaria y turismo gastronómico. Reflexiones en tiempos de covid.
https://gobiernoabierto.navarra.es/sites/default/files/gastronomia_sara_rodrigo_rn_baja_resolucion.pdf
15. Narváez, O., Villegas, L. (s.f.). Introducción a la Investigación. Universidad Veracruzana. <https://www.uv.mx/apps/bdh/investigacion/unidad4/index-4.html>

16. OMS, (2022). Coronavirus [Publicación en un sitio web]. Organización Mundial de la Salud. https://www.who.int/es/health-topics/coronavirus#tab=tab_1
17. Pinargote, K. y Loor, T. (2021). El covid 19 y su impacto económico en las empresas hoteleras de Ecuador. Eca Sinergia, 12(1), 152-168. file:///C:/Users/Solutech_WM/Downloads/Dialnet-ElCovid19YSuImpactoEconomicoEnLasEmpresasHoteleras-8226609.pdf
18. Prado, B. (2021). El Servicio de delivery y su impacto socio-económico en micro empresas gastronómicas frente a la emergencia sanitaria, ciudad de Jipijapa [Trabajo de grado, Universidad Estatal del Sur]. Repositorio Institucional UNESUM. <http://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/2968/1/BRYAN%20PRADO%20tesis.pdf>
19. Protocolo General de Bioseguridad para los Establecimientos de Alimentos y Bebidas al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por Covid 19. 2. (2020). <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/PROTOCOLO-ALIMENTOS-Y-BEBIDAS-V2.pdf>
20. Quiroz, L. (2021). Alternativas de reactivación económica post COVID-19 durante el segundo semestre del año 2020 para el sector de comidas rápidas en Guayaquil [Artículo académico, Universidad Politécnica Salesiana]. Repositoria Institucional UPS. <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/20804/2/UPS-GT003347.pdf>

21. Reinoso, B. (2021). Análisis de la Restauración en Quito – Ecuador tras el Impacto de la COVID-19. [Trabajo de titulación, Universidad de los Hemisferios]. Repositorio Institucional Escuela Gastronómica. <http://dspace.uhemisferios.edu.ec:8080/jspui/bitstream/123456789/1233/1/Tesis%20An%C3%A1lisis%20de%20la%20restauraci%C3%B3n%20en%20Quito%20BR.%20%281%29.pdf>
22. Regalado, L. (2022). La Evolución de la Comida de Manta y Jaramijó. Revista de Manabí. <https://revistademanabi.com/2022/08/11/la-evolucion-de-la-comida-de-manta-y-jaramijo/>
23. Romero, J. (2020). El impacto del covid-19 en la cadena alimentaria y el suministro de alimentos. Jairo Romero y asociados s.a.s. <http://alaccta.org/wp-content/uploads/2020/04/Apuntes-acerca-del-C-19.pdf.pdf>
24. Sánchez, F y De la Torre, I. (2021). Innovación y Tendencias Empresariales. Universidad Panamericana. <https://books.google.com.ec/books?id=4w4jEAAAQBAJ&pg=PT95&dq=tendencias+en+restaurantes+2021&hl=en&sa=X&ved=2ahUKEwj2iuiKn874AhWkfTABHT-fAVMQ6AF6BAgCEAI#v=onepage&q=tendencias%20en%20restaurantes%202021&f=false>
25. Tormo, M., Catalá, L., Peretó, A., Ruiz, A. y Bernabeu, J. (2021). Cambios en las prácticas culinarias y gastronómicas durante el confinamiento de la covid 19 en la provincia de Alicante. Revista Española de Nutrición Humana y Dietética, 25 (2), 2-35. <https://www.renhyd.org/index.php/renhyd/article/view/1130/730>

26. Torres, M. (s.f.). Tamaño de muestra para una investigación de mercado. Universidad Rafael Landívar, Boletín n°2.
http://moodlelandivar.url.edu.gt/url/oa/fi/ProbabilidadEstadistica/URL_02_BAS02%20DETERMINACION%20TAMA%C3%91O%20MUESTRA.pdf
27. Verduga, E. (2022). Estrategias de Marketing Post COVID 19 para la Reactivación Económica de Restaurantes del Centro de la ciudad de Manta [Trabajo de Titulación, SPAM Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí]. Repositorio Institucional ESPAM.
https://repositorio.esпам.edu.ec/bitstream/42000/1735/1/TIC_T02D.pdf
28. Villegas, A. (2019). Ciencias de la gastronomía. Almuzara.
https://books.google.com.ec/books?id=tWe3DwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Ciencias+de+la+Gastronomia&hl=en&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=Ciencias%20de%20la%20Gastronomia&f=false
29. Weller, J. (2020). La pandemia del covid 19 y su efecto en las tendencias de los mercados laborales. Comisión Económica para América Latina (CEPAL).
https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/45759/1/S2000387_es.pdf

ANEXOS

Entrevista



Imagen con los dueños del restaurante “el embajador”

Entrevista



Imagen en el establecimiento “el Peñón”

Entrevista



Entrevista en el local “Vittoria”

Entrevista



Imagen con los dueños del restaurante “don NEP”

Encuesta



Encuesta con una de los clientes del restaurante “el Embajador”

Entrevista



Entrevista a las dueñas del establecimiento “don Nep”

Entrevista



Entrevista con el dueño del establecimiento “Rustik By Lujo”

Plato preparado por uno de los restaurantes



Establecimiento “Felipe Restaurant”

Realización de entrevistas



Conversatorio sobre las preguntas de la entrevista en el establecimiento “el Embajador”

Realización de entrevistas



Conversatorio sobre las preguntas de la entrevista en el establecimiento “el Peñón”

Universidad laica Eloy Alfaro de Manabí

Entrevista dirigida a los dueños de los restaurantes más concurrentes del cantón Jaramijó

Requerimos de su colaboración en el siguiente cuestionario de entrevista para poder recopilar la información necesaria, sus opiniones serán para revelar el funcionamiento de algunos restaurantes después de la pandemia covid 19.

Nombres completos del dueño del establecimiento

1. Por favor hablemos de cómo surgió la idea de abrir el establecimiento en este cantón ¿Qué lo impulsó a hacerlo?

Debido a la llegada de la pandemia (Covid 19) declararon aislamiento a nivel mundial

2. ¿Qué pensó que pasaría con su establecimiento debido a que no iba a funcionar por algún tiempo?
3. Explique de qué manera afectó la llegada de la pandemia a su negocio.
4. ¿Cree usted que durante la pandemia debieron estar abiertos los restaurantes?

Dentro de las medidas de bioseguridad

5. ¿Cuáles fueron las medidas de Bioseguridad que usted aplicó dentro del establecimiento?

En cuanto a la manipulación de los alimentos

6. ¿Cuenta usted con la información que se debe llevar para que no exista ningún tipo de complicación hacia los clientes en su salud al momento de servir los platos? ¿Cuáles son esas medidas que usted está implementando?
7. ¿El establecimiento tiene la misma acogida de antes o cree usted que después de la pandemia ha bajado la concurrencia de la clientela?
8. ¿Qué estrategia utilizó para que su local siga siendo visitado después de la pandemia?
9. ¿Considera usted que se debería implementar cada tiempo, nuevas estrategias para que el establecimiento tenga más acogida por sus clientes?

Con respecto a la gastronomía

¿Qué platos nuevos se ha implementado en la carta, después de la pandemia?

Preguntas realizadas a los dueños de los restaurantes de Jaramijó

Modelos de las encuestas

Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí
ENCUESTA A ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN
Jaramijó

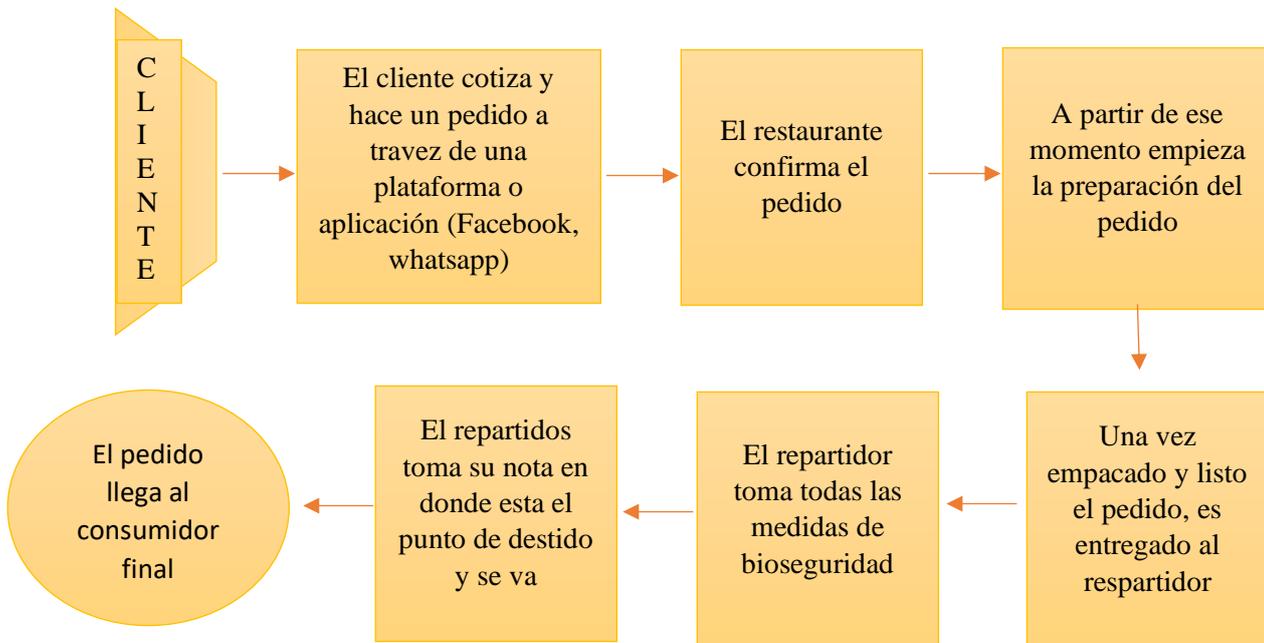
ENCUESTA A TURISTAS QUE VISITAN LOS ESTABLECIMIENTOS MÁS CONCURRIDOS DEL CANTÓN JARAMIJÓ

Solicitamos su colaboración para la verificación de información del funcionamiento de los establecimientos de restauración después de la pandemia, el objetivo de esta encuesta será para diagnosticar las nuevas tendencias de los restaurantes más concurridos del cantón Jaramijó. Por favor debe marcar un si en caso de que conozca la información y un no en caso de que sea desconocido. Gracias por su ayuda.

1. Sexo
 - Masculino
 - Femenino
2. Edad
 - 18 – 28
 - 28 – 40
 - 40 en adelante
3. ¿Conoce usted qué tipo de gastronomía se oferta en el cantón Jaramijó?
 - SI
 - NO
 - No sabe
4. Dentro de los platos típicos ofertados por los diversos restaurantes del cantón Jaramijó ¿Cuáles son de su preferencia?
 - Chicharón de Pescado
 - Arroz Marinero
 - Ceviche
 - Ceviche Mixto
 - Chicharón Mixto
 - Arroz de Camarón
 - Apanados (Camarón y Pescado)
 - Arroz con Concha
 - Sopa de Gallina
 - Asados (Carne, Pollo y Embutidos)
 - Lasaña
 - Alitas en Salsa BBQ
5. ¿Conoce usted cuantos restaurantes hay en el cantón Jaramijó?
 - SI
 - NO
 - No sabe
6. Dentro de esta lista de Restaurantes señale cuales ha visitado en el cantón Jaramijó
 - El Embajador
 - La casa de Ali
 - Rustik Bar Restaurant
 - Bar Restaurant El Peñon
 - Vittoria Restaurant
 - Restaurante Felipe
 - Comedor Don NEP
 - La Esquina del Guso
7. Dentro de este listado ¿cuál es el plato que usted más consume?
 - Chicharón de pescado
 - Arroz Marinero
 - Ceviche
 - Ceviche Mixto
 - Chicharón Mixto
 - Arroz de Camarón
 - Apanados (Camarón y Pescado)
 - Arroz de Concha
 - Sopa de Gallina
 - Asados (Carnes, Pollo y Embutidos)
 - Caldo de Gallina
 - Alitas en Salsa BBQ
8. ¿Cuál de estos restaurante considera usted que es su preferido?
 - El Embajador
 - La Casa de Ali
 - La Esquina del Guso
 - Vittoria Restaurant
 - Restaurant Felipe
 - Comedor Don NEP
 - Bar Restaurant El Peñon
 - Rustik Bar Restaurant
9. En cuanto a funcionamiento de los restaurantes considera usted que ha cambiado la manera de atender a los clientes después de la pandemia
 - SI
 - NO
10. De qué manera le gustaría que funcione el establecimiento
 - Antes de la pandemia
 - Después de la pandemia (Servicios en línea)
11. ¿Conoce usted sobre las tendencias que se da en los restaurantes actualmente?
 - SI
 - NO
 - No sabe
12. ¿Por qué prefiere visitar los restaurantes de Jaramijó?
 - Por la atención al cliente
 - Por sus estrategias
 - Por su sazón
 - Por su amabilidad

Preguntas realizadas a los turistas del cantón Jaramijó

Proceso de pedido a domicilio



Fuente: Elaboración propia

Menú

Hamburguesa marina

- Mediana \$ 1,50
- Grande \$ 2,50
- Con doble carne \$ 3
- Con 4 queso \$ 3,50
- Con jamón \$ 4
- Con pescado \$ 4,50

Sandwich

- De pollo \$ 2
- Con jamón \$ 1,50
- Con carne \$ 3

Platos Marineros

- Arroz Marinero \$ 7
- Pollo a la plancha \$ 5
- Arros con camarón \$ 8
- Chicharón de pescado \$ 8
- Pescado apanado \$ 7
- Ceviches \$ 5

Bebidas playeras

- Jugos naturales \$ 1
- Caseosas \$ 1
- Agua \$ 0,75
- Jugos en botella \$ 1,50

Fuente: Elaboración propia