



DOI: https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v6i6.3602

**Impacto socioeconómico del covid-19 en las empresas
restauranteras, de Guasave, Sinaloa, México**

Libia Araceli López Gaxiola

libia.lopez@uadeo.mx

<https://orcid.org/0000-0002-9636-0320>

Universidad Autónoma de Occidente
UADEO, Guasave, Sinaloa, México.

Fridzia Izaguirre Díaz de León

fridzia.izaguirre@uadeo.mx

<https://orcid.org/0000-0003-1737-794X>

Profesor – investigador UADEO UR Guasave.
Guasave, Sinaloa, México.

José Belisario Leyva Morales

neo1702@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0001-6149-7506>

Universidad Bernardo O'Higgins
Santiago de Chile, Chile.

Xiomara Patricia Perea Domínguez

xiomara.perea@uadeo.mx

<https://orcid.org/0000-0001-5589-4636>

Profesor – investigador UADEO UR Guasave.
Guasave, Sinaloa, México.

Jorge Soto Alcalá

jorge.soto@uadeo.mx

<https://orcid.org/0000-0002-9965-2193>

Profesor – investigador UADEO UR Guasave.
Guasave, Sinaloa, México.

RESUMEN

En el presente estudio se analiza la repercusión socioeconómica causada por la pandemia por COVID-19 en las empresas restauranteras de la ciudad de Guasave, Sinaloa, México así como la implementación de las medidas de salud recomendadas por la Comisión Estatal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios de Sinaloa (COEPRISS); por lo que el objetivo fue identificar el impacto socioeconómico en las empresas con respecto a las ventas, horarios, tipo de servicio y medidas de seguridad. Se aplicaron encuestas tipo Likert a los propietarios o administradores de 92 micro y pequeñas empresas, que permitió realizar un análisis descriptivo de las variables estudiadas. Los resultados muestran que, a pesar de las diferentes medidas implementadas, la pandemia ha impactado negativamente en las ventas de este giro. La limitante de esta investigación fue no considerar los puntos de vista del personal, clientes y proveedores de estas, para complementar el estudio desde otras aristas.

Palabras clave: *restaurante; pandemia; medidas sanitarias; impacto socioeconómico; Guasave.*

Correspondencia: fridzia.izaguirre@uadeo.mx

Artículo recibido 30 septiembre 2022 Aceptado para publicación: 30 octubre 2022

Conflictos de Interés: Ninguna que declarar

Todo el contenido de **Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar**, publicados en este sitio están disponibles bajo

Licencia [Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) 

Cómo citar: López Gaxiola, L. A., Díaz de León, F. I., Leyva Morales, J. B., Soto Alcalá, J., & Perea Dominguez, P. (2022).

Impacto socioeconómico del covid-19 en las empresas restauranteras, de Guasave, Sinaloa, México. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 6(6), 1043-1065. https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v6i6.3602

Socioeconomic impact of covid-19 on restaurant companies in Guasave, Sinaloa, Mexico

ABSTRACT

The attached study analyzes the socioeconomic impact caused by the COVID-19 pandemic on restaurant businesses in the city of Guasave, Sinaloa, Mexico as well as the implementation of health measures recommended by the State Commission for Protection Against Health Risks of Sinaloa (COEPRISS); therefore, the objective was to identify the socioeconomic impact on businesses with respect to sales, schedules, type of service, and safety measures. Likert-type surveys were applied to the owners or managers of 92 micro and small businesses, which allowed for a descriptive analysis of the variables studied. The results show that, despite the different measures implemented, the pandemic has had a negative impact on sales in this line of business. The limitation of this research was not considering the points of view of the personnel, customers, and suppliers, to complement the study from other perspectives.

Keywords: *restaurant; pandemic; sanitary measures; socioeconomic impact; 1.*

INTRODUCCIÓN

La Organización Mundial de la Salud (OMS), afirma que el Coronavirus (COVID-19) es una enfermedad viral que inició en Wuhan, China, a finales de 2019, presentándose como neumonía que en los seres humanos afecta las vías respiratorias con sintomatología que puede ir desde un resfriado común hasta enfermedades más graves, incluso provocando la muerte de los que la padecen, por lo que se optó por medidas preventivas y de control sanitario ante la diseminación y el rápido contagio declarándose un estado de emergencia (Salas-Benítez et al., 2020).

Entre los sectores económicos que han sido más afectados por la pandemia COVID-19 se encuentran el turismo, comercio, industria y las diversas cadenas de producción (Araujo-Vila, 2020). En este sentido, el deterioro de la empresa expendedora de alimentos se vio en la necesidad de la implementación de políticas inmediatas por parte de los gobiernos (como son el distanciamiento social y el programa quédate en casa) donde la preservación de la vida humana es la prioridad, para la contención de este, lo que condujo a miles de propietarios a nivel mundial a cerrar temporal o definitivamente su negocio (Konfio, 2020).

En este sentido, Pérez (2020) señala que, en Europa, la situación para este sector es incierta ya que cuando se reabrieron los comercios expendedores de alimentos, la captación de clientes extranjeros bajo considerablemente, siendo que estos representaban más del 80 % de su actividad; por lo que hubo la necesidad de reducción de su personal para mantener los protocolos de salud, tales como, aforo limitado al 50 %, uso de mascarilla; a pesar de que, el estado apoyó con la paga de dos tercios de los sueldos totales de los empleados.

Ante la incertidumbre que se vivió y aún se sigue viviendo, en algunos países de Europa, se han implementado alternativas como el servicio de únicamente elaborar platillos en la modalidad para recoger y/o entregar a domicilio, en las cuales los costos de administración son más bajos, conservando la calidad del producto (Pérez, 2020).

Por otra parte, en América Latina la empresa restaurantera en su mayoría estaba destinada al consumo en el servicio de punto de venta y no a la entrega, por lo que debieron adaptarse a la tecnología móvil y utilizarla como una herramienta de mercado, además de ampliar sus opciones de venta y embalaje, al punto de considerarlas oportunidades de emprendimiento (Pareti et. al., 2021).

Aunado a lo anterior, de acuerdo con la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL) (2020a), el COVID-19 tendrá efectos graves a corto y largo plazo, cuya intensidad y profundidad dependerán de las condiciones internas de cada economía, el comercio mundial, la duración de la epidemia y las medidas sociales y económicas para prevenir el contagio. Dentro de los efectos observados a corto plazo, se encuentran el incremento en el desempleo, el cierre de micro y pequeñas empresas y el aumento de la pobreza, mientras que, los efectos más graves a largo son la quiebra de empresas, la reducción de la inversión privada y el deterioro de las cadenas productivas y del capital humano.

En este mismo orden y dirección, en México, en 2020 se encontraban registradas alrededor de 580 mil expendedoras de alimentos, que resintieron el efecto de la pandemia, las cuales limitaron su aforo al 70 % de su ocupación con la finalidad de respetar la sana distancia entre los comensales, no obstante, cerca de 90 mil de ellas cerraron sus puertas definitivamente, además 30 mil se encuentran en peligro de cierre, aunado a lo anterior, 500 mil restaurantes corren el riesgo de pérdida del 50 % de su capacidad (INEGI, 2020).

Así mismo, la revista Forbes (2020) afirma que la empresa restaurantera en México, pasó por la peor crisis de su historia, debido a que alrededor del 15 % de los establecimientos formales cerraron sus puertas a causa de la pandemia; así como el 50 % tendrá que recibir apoyos para lograr salir de ella, contando con un alto riesgo de quebrar, en especial las cadenas que cuentan con entre 10 y 20 empleados, perdiendo alrededor de 300 mil empleos entre formales e informales, debido a que no se podía pagar la nómina, impuestos, servicios básicos, entre otros servicios.

Ramírez-Martínez (2021) al respecto, afirma que en el estado de Tabasco todos los sectores enfrentaron una caída de la demanda, lo que se reflejó en el cierre de empresas y el crecimiento del desempleo, en especial en los empresarios del sector de alimentos, lo que les dificultó permanecer en el mercado, proponiendo como estrategia el apoyo de las universidades y los gobiernos a los empresarios a través de la creación de plataformas que fortalezcan la comercialización de sus productos con la finalidad de crear una cultura digital empresarial.

Adicionalmente la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios de Sinaloa (COEPRISS) en marzo de 2020 fortalece acciones sanitarias de seguridad y

preventivas para disminuir el riesgo de enfermedades respiratorias como el COVID 19, entre las que se encontraron: limpieza profunda y desinfección de las diversas áreas de trabajo, lavado de manos, uso de gel antibacterial, manejo de agua potable, uso obligatorio de mascarilla, retirar de las mesas artículos de uso común (saleros, ceniceros, floreros), distancia entre las mesas (COEPRISS, 2020).

Para el estado de Sinaloa no se encontró reporte que indique la situación actual en lo que respecta a aspectos sociales y económicos que guarda el sector alimentario. Por lo anterior el objetivo del presente trabajo fue evaluar el impacto socioeconómico en las empresas restauranteras de la ciudad de Guasave, Sinaloa, México, pretendiendo contribuir con el conocimiento de un grupo social poco estudiado, así como la comparativa de las medidas sanitarias que realizaron estas, en cuanto a ventas y medidas de seguridad, antes y después de la pandemia COVID-19.

METODOLOGÍA

Se utilizó la metodología cuantitativa, para dar respuesta al problema planteado, se profundiza en el fenómeno con el fin de evaluar el impacto socioeconómico de las empresas restauranteras a raíz del COVID-19 en la ciudad de Guasave, Sinaloa, México. Según la Secretaría de Economía las microempresas son aquellas que cuentan con menos de 10 trabajadores con ventas anuales de hasta 4 millones de pesos; mientras que, las pequeñas empresas poseen entre 11 y 30 trabajadores y generan anualmente ventas entre los 4 y los 100 millones de pesos (Secretaría de Economía, 2010). Para alcanzar el objetivo mencionado anteriormente se analizaron 92 micro y pequeñas empresas de una población de 126 reportada en el Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE) y ubicadas en la zona urbana de la ciudad, que constituyen el 3 % de la población económicamente activa del municipio en lo que respecta al sector terciario, particularmente al servicio restaurantero.

La muestra (n=92) se eligió de acuerdo con el muestreo aleatorio estratificado con base en los giros alimenticios y el número de entidades reportados por DENUE en marzo 2020, el cual según Hernández-Sampieri y Mendoza (2018), simplifica los procesos y reduce el error muestral para un tamaño adecuado de la muestra.

Como instrumento para la recolección de información se utilizó una encuesta, dividida en tres secciones las cuales consistieron en lo siguiente: 1) datos generales de la empresa y del encuestado, 2) aspectos relacionados con la sustentabilidad (ejes económicos, social

y ambiental) y la competitividad (calidad, precio y mercado) y 3) sección dedicada a las consecuencias causadas por la pandemia COVID-19. La encuesta se dirigió exclusivamente a administradores y propietarios de las micro y pequeñas empresas restauranteras aplicándose entre los meses de mayo y junio del 2021. Para determinar las empresas encuestadas, se consideró como criterio de inclusión, que tuvieran registrados entre seis y treinta empleados, y se llevó a cabo un muestreo aleatorio estratificado, ya que se analizaron empresas restauranteras con clases similares, pero diferentes entre sí (DENUÉ, 2020; López-Gaxiola et al., 2021).

Se consideraron las siguientes aseveraciones en formato Likert planteadas en sentido de favorable o positivo a desfavorable o negativo, una vez obtenidas las respuestas estas fueron calificadas mediante el cociente resultante entre la puntuación total (PT) y el número de afirmaciones (NA), entonces la puntuación fue analizada en el continuo entre 1 y 5, resultando el 1 como favorable y el 5 como desfavorable. Los ítems evaluados fueron: 1) La pandemia impacta la afluencia de nuestros clientes, 2) A raíz de la pandemia, implementamos medidas sanitarias en nuestra empresa, 3) Se modificaron los horarios de atención a los clientes, 4) En algún momento he considerado cerrar mi establecimiento de manera definitiva, y 5) Modificamos el sistema de ventas (ordene y recoja) de la empresa a partir de la pandemia, además de incluir preguntas tales como: 1) ¿Su establecimiento se ha visto en la necesidad de despedir personal debido a la contingencia? 2) Haciendo un comparativo antes y después del COVID-19 ¿se observa un efecto negativo en la rentabilidad? Donde se pretende observar la influencia socioeconómica que han tenido las empresas expendedoras de alimentos debido a la pandemia COVID-19 en la ciudad de Guasave, Sinaloa, México.

Para el análisis de los datos se utilizó el programa “Statistical Package for the Social Sciences” (SPSS) versión 22 de IBM; el cálculo de frecuencias permitió identificar la incidencia en cada una de las prácticas sustentables de la empresa restaurantera analizados y la realización de estadística descriptiva (gráfica de barras y de sectores para facilitar la apreciación y comparación de los demás).

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En lo que se refiere a las características generales de la población de estudio, siete fueron los ítems que se analizaron, tres enfocados al sujeto de estudio como se muestra en la (Tabla 1) (giro de la empresa, número de empleados y años en el mercado); y cuatro

relacionados con los dueños o administradores de las empresas, considerando las variables: género, edad, nivel de escolaridad y estado civil (Tabla 2). Dando origen a resultados bajo la perspectiva de las personas encuestadas.

En la ciudad de Guasave se cuenta con diversidad en cuanto al giro de las empresas restauranteras, se puede observar que, del total de las respuestas obtenidas el giro predominante fue el de los restaurantes de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida con el 29.7 %, seguido de los establecimientos de preparación de tacos y tortas con el 19.8 %, en contraste, los giros con menor frecuencia fueron alimentos para consumo inmediato y restaurante de autoservicio con un 2.2 % cada uno, el resto de los giros osciló entre 3.3 y 11 %; con base en la clasificación de DENUÉ (DENUÉ, 2020).

De todas las empresas evaluadas según la clasificación de la Secretaría de Economía, el 68.1 % correspondió a micro empresas (de 0 a 10 empleados), y el 31.9 % a aquellas catalogadas como pequeñas (de 11 a 30 empleados) (Tabla 1). Esta información no concuerda con la media reportada a nivel nacional por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) a través de la Encuesta Nacional sobre Productividad y Competitividad de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (ENAPROCE) realizada el año 2018, que especifica que, del total de empresas existentes, el 63.76% corresponde a pequeñas y el 14.88 % a micro (INEGI, 2019, Secretaría de Economía, 2022), la diferencia abismal se debe sin duda a la región donde se encuentra ubicado Guasave, Sinaloa, México misma que influye o afecta el establecimiento de empresas medianas y grandes por tener un número de habitantes bajo y estar en su mayoría concentrados en las zonas rurales, entre otros factores (INEGI, 2020; DENUÉ 2020).

Tabla 1. Datos generales de las micro y pequeñas empresas restauranteras (n=92)

Giro		Número de empleados	Años en el mercado
Bares, cantinas y similares	5.50%	De 6 a 10 (68.10%)	De 0 a 10 (52.70%)
A la carta o de comida corrida	29.70%	De 11 a 15 (22%)	De 11 a 20 (33%)
Pescados y mariscos	10%	De 16 a 20 (5.50%)	De 21 a 30 (7.70%)
Antojitos	7.69%	De 21 a 25 (2.20%)	De 31 a 40 (6.60%)
Tacos y tortas	19.80%	De 26 a 30 (2.20%)	
Cafeterías, fuentes de sodas, neverías, refresquerías y similares	8.61%		
Autoservicio	2.20%		
Pizzas, hamburguesas, hot dogs y pollos rostizados para llevar	11.00%		
Alimentos para llevar	3.30%		
Alimentos para consumo inmediato	2.20%		
Total	100%	100%	100%

Tabla 2. Datos generales de los encuestados.

Género		Escolaridad		Estado civil		Edad	
Femenino	42%	Primaria	4.30%	Soltero	23.90%	De 18 a 30	23%
Masculino	58%	Secundaria	11.00%	Casado	62%	De 31 a 43	36.30%
		Carrera					
		Técnica	4.30%	Unión libre	3.30%	De 44 a 56	28.60%
		Preparatoria	19.60%	Viudo	4.30%	De 57 a 69	12.10%
		Licenciatura	56.50%	Divorciado	6.50%		
		Posgrado	4.30%				
Total	100%		100%		100%		100%

Por otro lado, referente a la antigüedad, se puede observar que la mayoría de ellas, que representan el 52.7 % corresponde a empresas jóvenes (menor o igual a 10 años), y el resto (47.3 %) está conformado por empresas a quienes se les considera como maduras y, por lo tanto, ya consolidadas en el mercado (Tabla 1). Algunos autores han reportado que para que las empresas alcancen la madurez y por ende una estabilidad en el mercado, es necesario establecer vinculación con el sector gubernamental quien constantemente ofrece programas para a través de la modificación de procesos, sobre todo de índole tecnológico para que las empresas se vuelvan más innovadoras y competitivas (Saavedra-García y Milla-Toro, 2012; Hernández-Vega et al., 2018; Reyes-Pantoja, 2018; Delgado-Cruz et al., 2021). Además, otro factor importante que influye esta variable es contar con el adecuado posicionamiento en el mercado (Rivera-García, 2021).

Para dar continuidad al análisis descriptivo en relación con los datos generales del encuestado se encontró lo siguiente: Con respecto al género de los encuestados los hombres representaron el 58 % y las mujeres el 42 %, (Tabla 2). Lo observado tiende al equilibrio, posiblemente relacionado con la lucha de alcanzar el empoderamiento femenino y el cierre de brechas existentes de género en las empresas para coadyuvar al logro del Objetivo de Desarrollo Sostenible número 5, de la Agenda 2030 que busca la igualdad de género, y con ello generar un efecto multiplicador que promueva el crecimiento y desarrollo económico a nivel mundial (PNUD, 2015). Este comportamiento es una tendencia observada en diversos estudios, aunque las proporciones reportadas son variables (Fernández-Aldecua y Martínez-Barón, 2010; Cadena-Badilla et al., 2016; Hernández-Ponce et al., 2021). Con referencia a ello, la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) reportó que en México durante el año 2020 el 58 % del total de las personas empleadas en la empresa restaurantera son mujeres (Aguirre-Quezada, 2020).

En referencia al nivel educativo de los dueños o administradores de la empresa restaurantera la mayor frecuencia es de nivel licenciatura con 56.5 %, seguida de preparatoria con el 19.6 %, mientras que las personas que realizaron la secundaria son del 10.9 %, y con el 4.3 % los niveles de primaria, carrera técnica y posgrado (Tabla 2). Esto puede ser un factor positivo y un indicador para una aceptación al cambio que conlleve a que las empresas se vuelvan sustentables ya que diversos autores han reportado una asociación positiva entre el nivel de preparación académica y el crecimiento y desarrollo económico de las empresas a pesar de esto la gestión del conocimiento (grado de escolaridad) es poco considerada en los aspectos organizacionales especialmente en las empresas restauranteras (Reyes-Pantoja, 2018). Además de que la existencia de programas constantes de capacitación a los empleados los prepara para la resolución de problemas de diversa índole y los incentiva a la permanencia de estos en la empresa evitando así pérdidas de tiempo y recurso por la rotación frecuente de personal (Reyes-Pantoja, 2018)

Resultados similares han sido observados en el sector restaurantero en la región de Jalapa, Veracruz, México, donde reportan un nivel de escolaridad del 57 % con estudios de licenciatura y 16 % de preparatoria y en empresas familiares tipo gourmet ubicadas en Ensenada Baja California donde la escolaridad de los encuestados se encontró representado en un 60 % por personas con nivel de licenciatura, seguido de aquellos con grado de escolaridad de preparatoria con un 26.7 % (Gil-Montelongo et al., 2011; Millán-Núñez y Marín-Vargas, 2014; Palma-Zepeda, 2021). Referente al estado civil de los encuestados se obtuvo que el 62 % son casados, seguido del 23.9 % solteros, en contraparte la menor frecuencia es de unión libre con el 3.3 % y el resto divorciados y viudos con 6.5 y 4.3 %, respectivamente (Tabla 2).

Así mismo, en relación a la edad del encuestado, el 36.3 % tienen entre 31 y 43 años, el 28.6 % entre 44 y 56 años, el 22 % de 18 a 30 y por último el 12.1 % tiene entre 57 y 69 años (Tabla 2), el rango de edad que mayor representación tiene es entre los 31 y 56 años con más del 50 %, es importante señalar que según datos del censo nacional 2020 (INEGI) el estrato poblacional más denso se encuentra dentro del rango mencionado, específicamente entre los 31 y 40 años (INEGI, 2020), lo observado permite inferir que las personas que dirigen las empresas restauranteras de la ciudad de Guasave, Sinaloa, México corresponde a adultos jóvenes con una extensa vida laboral por delante.

Resultados similares han sido reportados en empresas turísticas gastro hoteleras en Ciudad Guzmán, Jalisco, con un 39 % de personas con entre 25 y 34 años (Hernández-Vega et al., 2018).

En lo que respecta a las aseveraciones y preguntas sobre la apreciación de los encuestados acerca de la influencia socioeconómica del COVID-19 en sus negocios, los resultados de estas se describen a continuación:

En referencia al impacto del COVID-19 en la afluencia de los clientes en los restaurantes de la ciudad de Guasave, Sinaloa, México el 69 % de ellos manifestaron estar totalmente de acuerdo, mientras que 25 % están de acuerdo, 2 % no están ni de acuerdo ni en desacuerdo, y sólo 4 % dicen estar en desacuerdo (Figura 1). En la investigación realizada en diversas ciudades de España los resultados coinciden con lo obtenido en este estudio, ya que el número de comensales disminuyó 25 %, sin embargo, el gasto promedio por comensal no cambió, por lo que la rentabilidad no se vio afectada (Mazón-Martínez, 2021). Por otro lado, también concuerdan con lo reportado en el estudio realizado en las empresas restauranteras de la ciudad de Girardot, Colombia donde las ventas cayeron más del 80% principalmente debido a una disminución drástica en la asistencia de la clientela habitual (Duque Forero, 2021).

El INEGI reportó que en el año 2020 las visitas internacionales registraron un retroceso en su tasa anual del 49.3 % respecto al 2019, lo que tuvo consecuencias económicas para todas las actividades de comercio, incluidas las del sector restaurantero, ya que esto implicó una baja afluencia de comensales en los restaurantes (Aguirre-Quezada, 2020).

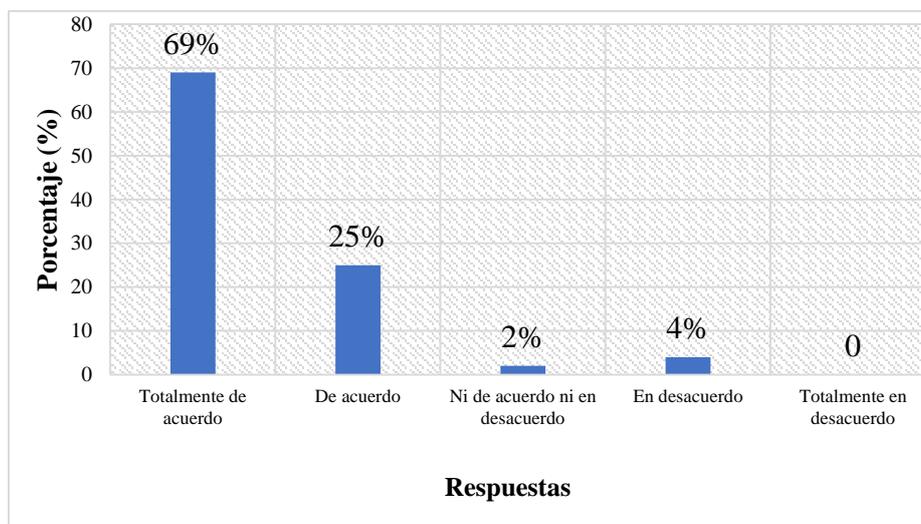


Figura 1 Impacto del COVID-19 en la afluencia de los clientes en los restaurantes de la ciudad de Guasave, Sinaloa, México.

Relativo a las medidas implementadas en los restaurantes de la ciudad de Guasave, Sinaloa, México la respuesta de los encuestados fue: 88 % de ellos manifestaron estar totalmente de acuerdo, mientras que 9 % están de acuerdo, 1 % no están ni de acuerdo ni en desacuerdo, en desacuerdo y totalmente en desacuerdo (Figura 2). En México, las medidas sanitarias emitidas por la secretaría de Salud se enfocaron en el área de comedor refiriéndose principalmente a la correcta preparación de alimentos, evitar la aglomeración de trabajadores en áreas restringidas, reducción del aforo, eliminar menús impresos, desinfección constante, cubiertos empacados individualmente, clasificación de los residuos, dejar de ofrecer el servicio de buffet, entre otras (León-Ayala et al., 2021). En Colombia, la empresa restaurantera implementó un protocolo de limpieza más profunda respecto a lo habitual, sana distancia de dos metros, señalización y rutas de circulación para disminuir el contacto, desaparición del menú físico, cámaras y tapetes de desinfección (Duque-Forero, 2021). Estas soluciones se consideraron de acuerdo a los lineamientos de organizaciones especializadas como la Organización Mundial de la Salud (OMS), con el objetivo de generar entorno seguro a los visitantes en los diferentes destinos, y de esta manera haya flujo de efectivo y fortalecer la actividad económica en el sector estudiado (Aguirre-Quezada, 2020).

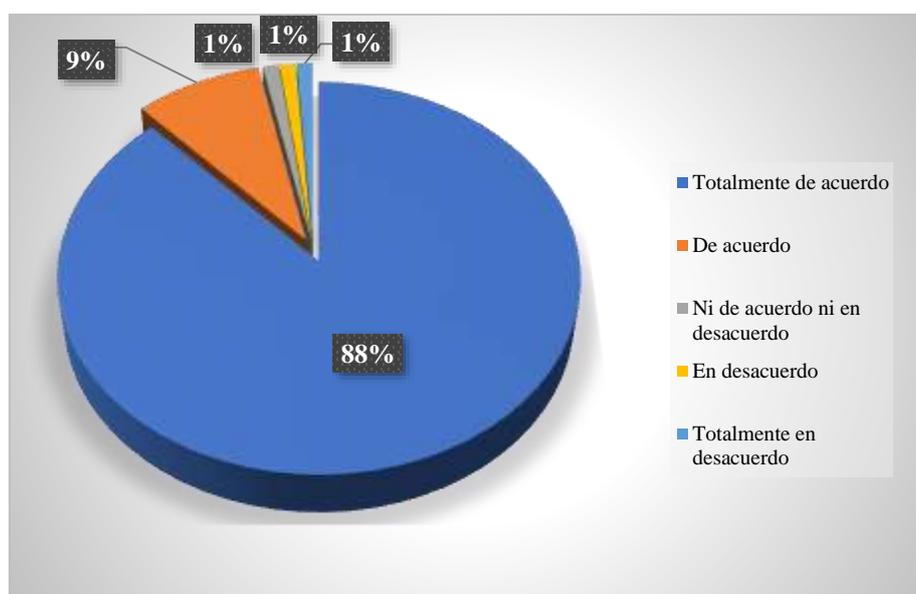


Figura 2.

Medidas sanitarias implementadas por el sector restaurantero en la Ciudad de Guasave, Sinaloa, México ante el COVID-19.

Por otra parte, respecto a los restaurantes que modificaron sus horarios en la ciudad de Guasave, Sinaloa, México, 24 % de ellos manifestaron estar totalmente de acuerdo, mientras que 10 % están de acuerdo, 11 % no están ni de acuerdo ni en desacuerdo, 35 % en desacuerdo y 12 % totalmente en desacuerdo (Figura 3).

Una investigación realizada en Girardot, Cundinamarca, no coincide con los resultados obtenidos en este estudio, ya que dentro del protocolo realizado para la operación del sector restaurantero se les obligó a realizar la disminución de horario en atención al público, lo anterior para evitar aglomeraciones en los mismos (Duque-Forero, 2021).

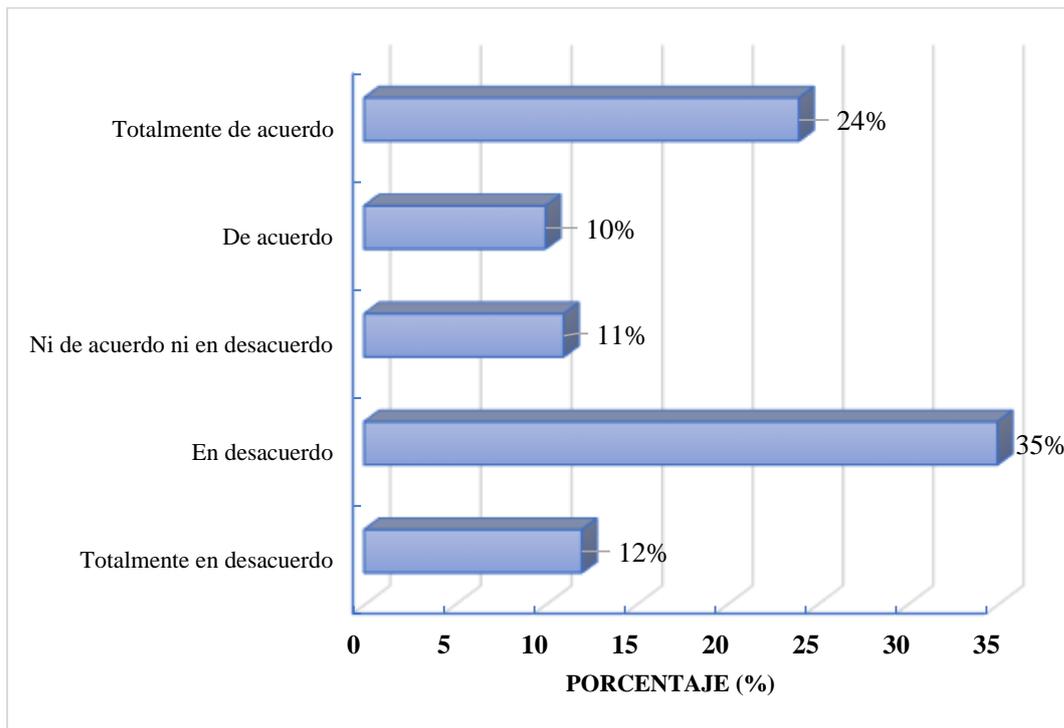


Figura 3.

Restaurantes que modificaron sus horarios por la pandemia COVID-19 en la ciudad de Guasave, Sinaloa, México.

Con relación a los restaurantes que consideraron cerrar por motivo de la pandemia la respuesta de los encuestados fue que el 8 % de ellos manifestaron estar totalmente de acuerdo, mientras que 6 % están de acuerdo, 5 % no están ni de acuerdo ni en desacuerdo, 26 % en desacuerdo y 47 % totalmente en desacuerdo (Figura 4).

En Latinoamérica la afectación a la empresa restaurantera ha sido severa, generando que el 96 % sea afectada económicamente y haya realizado cierres temporales, además de que el 58 % está en riesgo de cierre total (Cruz-May y May-Guillermo, 2021).

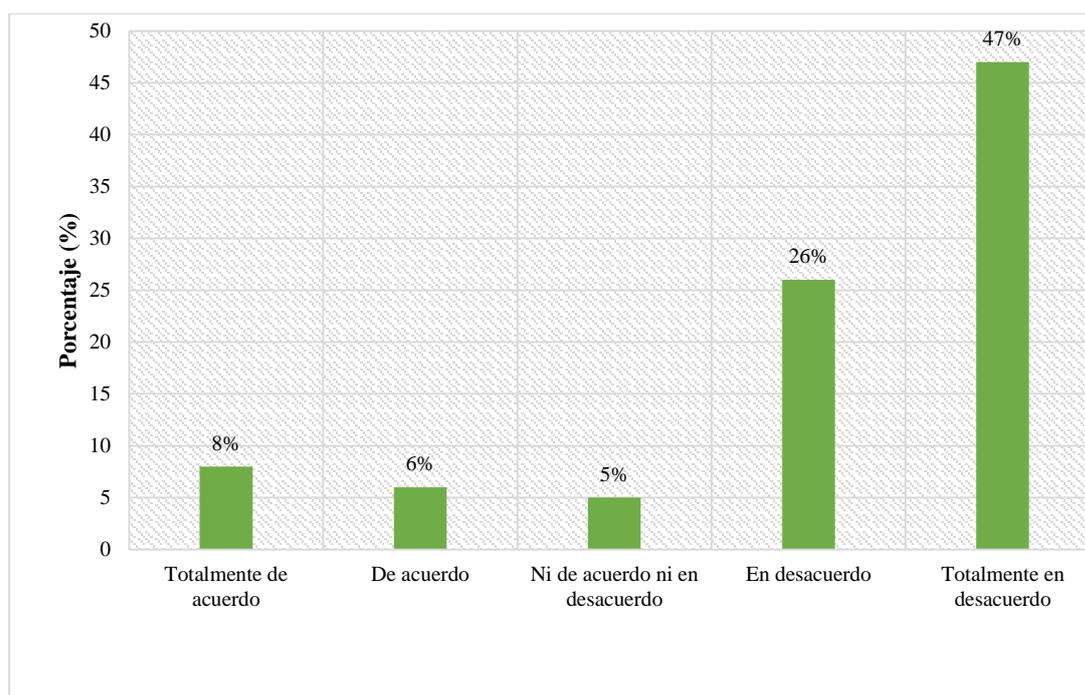


Figura 4.

Establecimientos que consideraron cerrar por motivo de la pandemia COVID-19, en la ciudad de Guasave, Sinaloa, México.

En referencia a las empresas que modificaron su sistema de ventas (ordene y recoja) a partir de la pandemia COVID-19 de la ciudad de Guasave, Sinaloa, México la respuesta de los encuestados fue: 59 % de ellos manifestaron estar totalmente de acuerdo, mientras que 13 % están de acuerdo, 20 % no están ni de acuerdo ni en desacuerdo, solo 4 % dicen estar en desacuerdo y totalmente en desacuerdo (Figura 5). El resultado de una investigación realizada en Guayaquil, Ecuador, al respecto de esta temática, concuerda con la de este estudio, ya que se demostró que las restricciones de movilidad y la ausencia de consumidores finales en la empresa expendedora de alimentos durante la pandemia, llevaron a cerrar sus operaciones físicas y trasladarlas al ámbito digital, aplicando diversas estrategias entre las que se encuentran las apps de servicio, lo que les permitió asegurar sus ventas y ofrecer los productos a los comensales sin que ellos salgan de su casa, convirtiéndose en estructura permanente de sus servicios (Guano-Carcelén y Zárate Quinde, 2022). Otra técnica utilizada es el uso de las redes sociales entre ellas WhatsApp como parte del comercio electrónico, lo que permitió a estas empresas sobrevivir en tiempos de pandemia, siendo una vía de contacto rápida, fácil y segura que actualmente sigue implementándose (Campines, 2021).

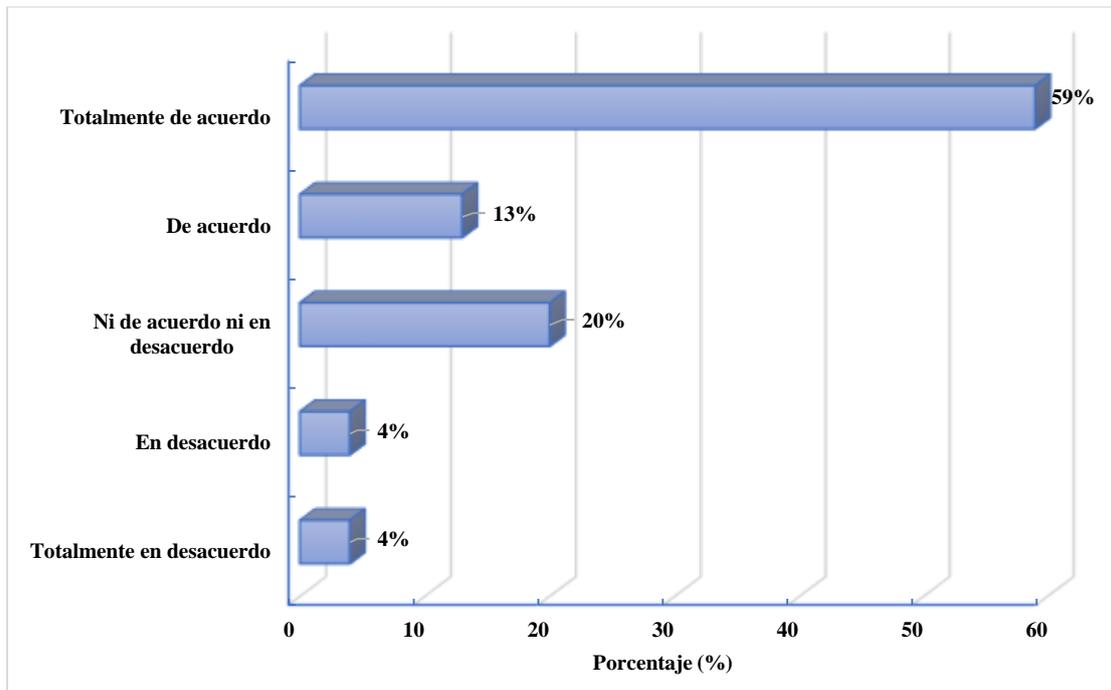


Figura 5.

Empresas que modificaron su sistema de ventas (ordene y recoja) a partir de la pandemia COVID-19 en la ciudad de Guasave, Sinaloa, México

Por otro lado, se incluyó la pregunta acerca de los despidos de personal de la empresa restaurantera de la ciudad de Guasave, obteniendo el resultado de que el 75 % no ha despedido personal y el 25 % si lo ha hecho (Figura 6). Este resultado no coincide con el estudio realizado en España, donde el 64 % de la empresa restaurantera ha perdido su trabajo, además de considerar los expertos en la materia que la recuperación será muy lenta, ya que dicho sector labora con mínimos contratos de personal, solo para cubrir el objetivo de brindar un servicio de calidad con respecto a la demanda actual (Mazón-Martínez, 2021). Así mismo, en Cancún México, los resultados de una investigación al respecto difieren de este estudio, ya que se despidió alrededor del 50 % de los empleados de manera temporal o definitiva, y los que se mantuvieron dentro de las instalaciones se les disminuyó un porcentaje de su sueldo, lo anterior para atender los protocolos sanitarios que emitieron las autoridades (González-José et al., 2022).

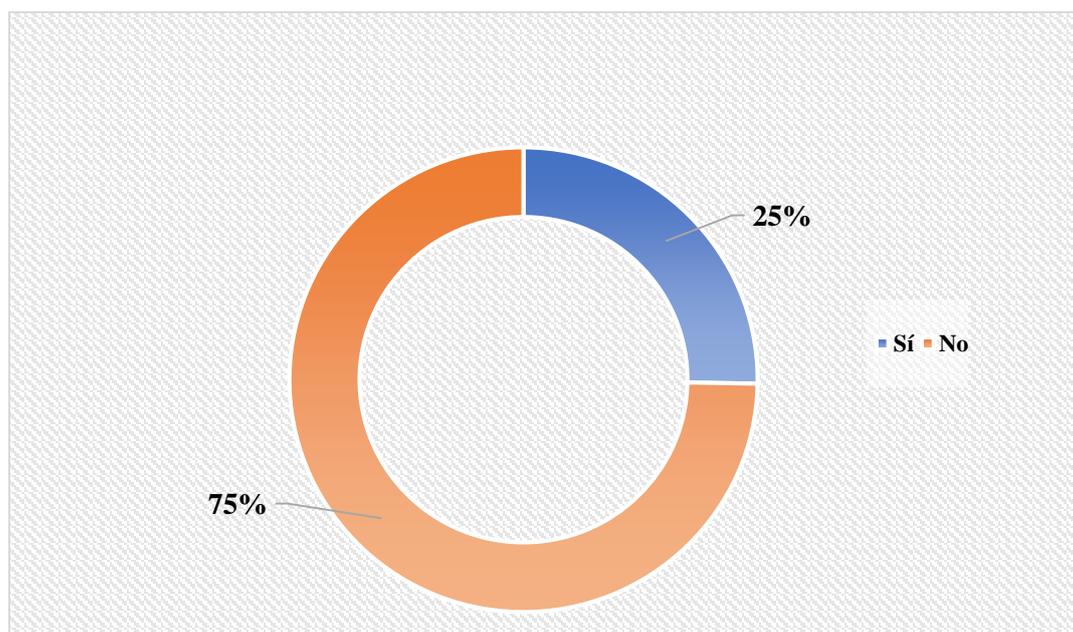


Figura 6.

Porcentaje de empresas que despidieron personal a partir de la pandemia COVID-19, en la ciudad de Guasave, Sinaloa, México.

Adicionalmente, se incluyó la pregunta acerca del porcentaje de las empresas restauranteras que observaron un efecto negativo en la rentabilidad por motivo de la pandemia COVID-19, en la ciudad de Guasave, Sinaloa, México el resultado nos muestra que el 63 % manifiesta estar de acuerdo, 36 % no estar de acuerdo y solo el 1 % .no sabe su situación al respecto (Figura 7).

En Latinoamérica las pérdidas económicas en las empresas restauranteras se estiman por 30,000 millones de pesos, sin embargo, pudiera superar los 250,000 millones de pesos, considerando afectadas el 96 % y en riesgo de liquidarse el 58 % debido a que gran parte de estas han registrado despidos y cierres temporales (Cruz-May y May-Guillermo, 2021). En Colombia las ventas en el sector cayeron en 81 % ya que gran parte de los restaurantes opera bajo modalidad de arriendo, el sector se encuentra en riesgo con una alta probabilidad de cierre permanente (Duque-Forero, 2021)

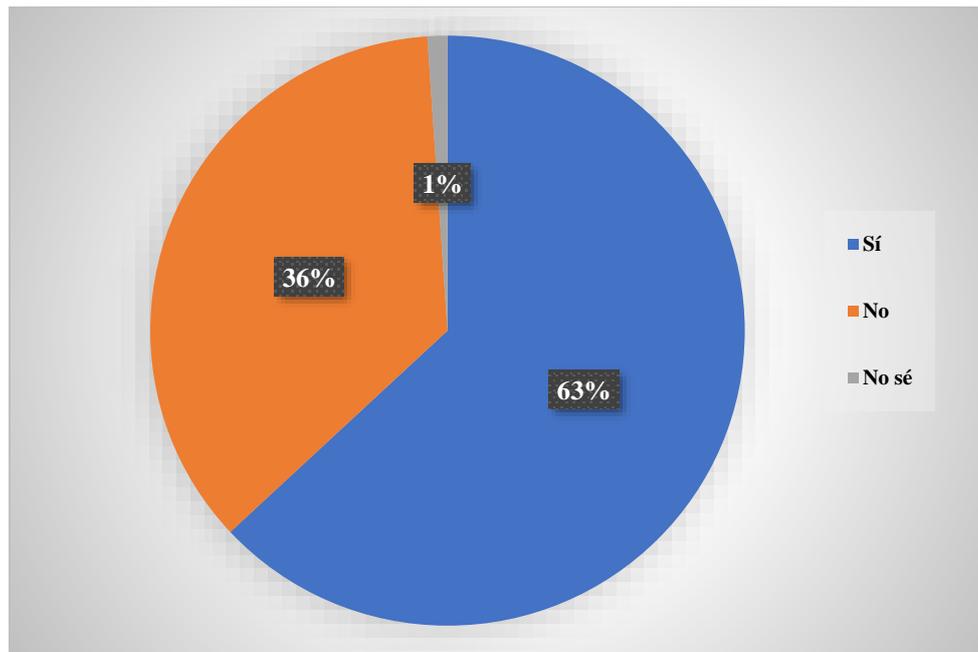


Figura 7. Porcentaje de las empresas restauranteras que observaron un efecto negativo en la rentabilidad por motivo de la pandemia COVID-19, en la ciudad de Guasave, Sinaloa, México.

Medidas de acción implementadas por el sector restaurantero

La crisis sanitaria provocada por el virus del COVID-19 ha dejado grandes cambios inmersos en un panorama de incertidumbre (Liu et al., 2020), esta situación ha obligado a los gobiernos de los países a implementar estrategias que mitiguen los contagios, tales como el aislamiento en los hogares de las personas con diferentes actividades; provocando variaciones radicales en los sistemas sociales y económicos a nivel mundial (CEPAL, 2020b); por lo que, garantizar la competitividad se volvió una tarea fundamental de subsistencia, visualizando una realidad a un futuro cercano realmente diferente a la que se tenía antes de la pandemia (García et. al., 2021).

Sin duda, esta restricción social ha permeado en la situación económica, debido a la suspensión parcial y en algunas actividades total, lo que ha resultado en una desaceleración del crecimiento económico, incrementando la tasa de desempleo, afectando la competitividad mundial de los mercados, sumado a lo anterior, la pandemia ha permanecido más de dos años y se desconoce cuándo será en final de la misma a pesar de que se han implementado diversos esquemas de vacunación (CEPAL, 2020a,b, Borrajo, y Valenciano, 2022).

CONCLUSIONES

La pandemia COVID-19 llegó a la población del mundo para limitar las actividades y servicios y provocar cuantiosos daños en la economía y estabilidad global, por lo que ocasionó que ésta fuera resiliente a los efectos de esta, sin embargo, para que este sector continúe con sus servicios es indispensable que cuenten con los requisitos marcados por la secretaría de Salud.

De acuerdo con los resultados obtenidos se concluyó que, aunque la pandemia ha influido negativamente en la economía de este giro, los propietarios han permanecido activos, aplicando algunas medidas de seguridad e indicaciones de tipo social señaladas por las autoridades para permitir que sigan operando, como son: uso de cubrebocas, sanitizar las mesas, tomar temperatura y aplicar gel a los clientes al entrar al establecimiento, además de que les brindaron capacitación a sus empleados para atender a los clientes, sin pensar en despedirlos, ni cerrar su establecimiento de forma definitiva.

Para los propietarios de la empresa restaurantera en la ciudad de Guasave, es indispensable continuar con los servicios que en ella se ofrecen, además de beneficiar también a la sociedad que hace uso de esos servicios a través de la diversificación de sus actividades conforme a las necesidades cambiantes del mercado.

LISTA DE REFERENCIAS

Aguirre-Quezada, J.P. (2020). Caída del turismo por la covid-19. Desafía para México y experiencias internacionales. Instituto Belisario Domínguez Senado de la República.

http://www.bibliodigitalibd.senado.gob.mx/bitstream/handle/123456789/4882/ML_186.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Araujo-Vila, N. (2020). Repercusión económica mundial de la pandemia del COVID-19. Análisis de sectores más afectados. Quipuramayoc. 28 (57), 85-93.

Borrajo, L. C., y Valenciano, M. S. (2022). Participación laboral durante la crisis económica por el COVID-19 en México: demandas de cuidado y recuperación diferencial entre hombres y mujeres. Población y Salud en Mesoamérica.

Cadena-Badilla, J.M., Vega-Robles, A., Real-Pérez, I. y Vásquez-Quiroga, J. (2016). Medición de la calidad del servicio proporcionado a clientes por Restaurantes en

- Sonora, México. 5 (17), 41-60.
<https://www.redalyc.org/pdf/2150/215049679004.pdf>
- Campines, F. (2021). WhatsApp Business como estrategia de marketing en restaurantes durante la pandemia COVID-19. *Colón Ciencias, Tecnología y Negocios*, 8(2), 88-104.
https://www.revistas.up.ac.pa/index.php/revista_colon_ctn/article/view/2241/2075
- CEPAL (Comisión Económica para América Latina y el Caribe) (2020a) América Latina y el Caribe ante la pandemia del COVID-19. Efectos económicos y sociales, Santiago, CEPAL, <https://bit.ly/2THyf4Q>.
- CEPAL. (Comisión Económica para América Latina y el Caribe) (2020b). Medidas y acciones impulsadas por los Gobiernos de América Latina y el Caribe frente al COVID-19 en áreas clave para la autonomía de las mujeres y la igualdad de género.
- Cruz-May, S. D. L., y May-Guillermo, E. G. (2021). Prácticas de innovación implementadas por las mipymes del sector restaurantero ante el COVID-19 en Tabasco, México. *Nova scientia*, 13(SPE), 0-0. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S2007-07052021000300202&script=sci_arttext
- Delgado-Cruz, A., Vargas-Martínez, E.E. y Montes-Hincapié, J.M. (2021). Impacto de la gestión tecnológica sobre la capacidad de innovación en el sector restaurantero de Medellín. *Dirección y Organización*. DOI: <https://doi.org/10.37610/dyo.v0i7>
- DENUE. Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas. (2020,25 de septiembre). Estadística de Servicios de preparación de alimentos y bebidas. <http://inegi.org.mx/app/mapa/denue/>
- Duque Forero, L. S. (2021). Impacto de la pandemia Covid-19 en el sector de restaurantes en Girardot, Cundinamarca (Tesis de Doctorado). Facultad de ciencias sociales y empresariales programas de administración turística y hotelera universidad piloto de Colombia seccional del alto magdalena http://repository.unipiloto.edu.co/bitstream/handle/20.500.12277/10120/IMPA_CTO%20DE%20LA%20PANDEMIA%20COVID.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Fernández-Aldecua, M.J. y Martínez-Barón, L.A. (2010). Participación de las mujeres en las empresas turísticas privadas y comunitarias de Bahías de Huatulco, México.

- ¿Hacia un cambio en el rol de género? Cuadernos de Turismo. 26. <https://revistas.um.es/turismo/article/view/116311>
- FORBES. (2020 mayo 11). El 65% de los restaurantes en México “morirá” o tendrá “alto riesgo de quebrar” por coronavirus. Forbes Staff. <https://www.forbes.com.mx/negocios-el-65-de-los-restaurantes-en-mexico-morira-o-tendra-alto-riesgo-de-quebrar-por-coronavirus/>
- García, J., Tumbajulea, I. y Cruz, J. (2021). Innovación organizacional como factor de competitividad empresarial en mypes durante el Covid-19. Revista de Investigación en Comunicación y Desarrollo. 12 (2), 99-110.
- Gil-Montelongo, M.D., López-Orozco, G. y García-López, T. (2011). Sector restaurantero: situación y oportunidades de mejora en la región Xalapa, Veracruz, periodo 2008-2009. Gestión y estrategia. 40. <http://gestionyestrategia.azc.uam.mx/index.php/rge/article/view/155/148>
- Gobierno de Sinaloa (2020). COEPRISS promueve medidas sanitarias en hoteles, restaurantes y comercios en general para prevenir el coronavirus covid-2019 <http://saludsinaloa.gob.mx/wp-content/uploads/2017/boletines/12-03-2020%20COEPRISS%20PROMUEVE%20MEDIDAS%20SANITARIAS%20EN%20HOT ELES.pdf>
- González-José, M. L., Vargas-Martínez, E.E., y Delgado-Cruz, A. (2022). Impactos del COVID-19 en Cancún, México. Experiencias laborales desde la hotelería. Pensamiento Actual, 22(38). <https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/pensamiento-actual/article/view/51344/51874>
- Guano-Carcelén, M. E., y Zárate-Quinde, E. M. (2022). Análisis del impacto socioeconómico del servicio delivery en restaurantes de la ciudad de Guayaquil por la pandemia Covid-19. Facultad de ciencias económicas, administrativas y empresariales carrera de administración de empresas universidad católica de Santiago de Guayaquil <http://201.159.223.180/bitstream/3317/17863/1/T-UCSG-PRE-ECO-ADM-630.pdf>
- Hernández-Ponce, O. E., Saucedo-Monarque, J., y Borboa-Álvarez, E. P. (2021). La visión ecológica empresarial en la responsabilidad social y en la mercadotecnia sustentable del sector turismo. *Revista de Investigaciones* Universidad del

- Quindío, 33(S1), 113-125.
<https://ojs.uniquindio.edu.co/ojs/index.php/riuq/article/view/487>
- Hernández-Sampieri, R. y Mendoza, C. (2018). Metodología de la investigación: las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta. Mc. Graw Hill Education.
- Hernández-Vega, C., Villafania-Góngora, P.P. y Hernández-García, G. (2018). Competitividad y sustentabilidad en empresas turísticas gastrohoteleras: aplicación en Ciudad Guzmán, Jalisco. 9 (16) DOI: <https://doi.org/10.20983/Novarua.2018.16.4>
<https://erevistas.uacj.mx/ojs/index.php/NovaRua/article/view/3814>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (2018) Encuesta Nacional sobre Productividad y competitividad de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (ENAPROCE) 2015. México.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (2020). Censos económicos 2014. La industria restaurantera.
[https://www.canirac.org.mx/images/notas/files/Mono_Restaurantera\(1\).pdf](https://www.canirac.org.mx/images/notas/files/Mono_Restaurantera(1).pdf)
- Konfio Reporte Pyme 2020: Haciendo frente y pronosticando el futuro .
<https://konfio.mx/tips/articulos-especiales/impacto-coronavirus-sector-restaurantero/>
- León-Ayala, A.L; García-Sampedro, S.P.; Bello-Mendoza, S.J.; Esquina-Argüello, E. y De la Cruz-Vazquez, A. (2021). Medidas de seguridad sanitarias al retornar a las actividades laborales en el Sector Restaurantero. *Educativa y cultural en la gestión de organizaciones durante el covid-19*, 225.
https://ceune.unach.mx/images/Libros/Transformacion_educativa_y_cultural_en_la_gestion_de_organizaciones_durante_el_COVID-19.pdf#page=225
- López-Gaxiola, L. A., Leyva-Morales, J. B., Izaguirre-Díaz de León, F., Perea-Domínguez, X. P., Soto-Alcalá, J., y Martínez-Valenzuela, M. C. (2021). Uso del agua en las actividades agrícolas en el distrito de riego 063, Guasave, Sinaloa. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 5(5), 9496-9521.
- Mazón-Martínez, T. (2021). Los hoteles y los restaurantes españoles ante la Covid-19. *Gran tour, revista de investigaciones turísticas*, (23).
<https://www.eutm.es/grantour/index.php/grantour/article/view/210/81>

- Millán-Núñez, S. y Marín-Vargas, M.E. (2014). Competitividad de las empresas familiares del sector alimentos de tipo gourmet en la ciudad de Ensenada, Baja California. [Maestría en Administración, Universidad Autónoma de Baja California] <https://cupdf.com/document/competitividad-de-las-empresas-familiares-del-sector-alimentos-de-tipo-gourmet-en-la-ciudad-de-ensenada-baja->
- Palma-Zepeda, A. (2021). Implementación de herramientas para la gestión del conocimiento en las Pymes del sector restaurantero. *Ixmati*, (10), 11-28. [117-Texto%20del%20artículo-311-1-10-20211120.pdf](https://www.repositorio.uabc.mx/bitstream/20.500.12930/735/1/ENS089245.pdf)
- Pareti, S., Monllor, J., y Kraft, I. (2021). Application of Technology Solutions during the Covid-19 Crisis: Latin America's 50 Best Restaurants. In 2021 The 6th International Conference on E-business and Mobile Commerce (pp. 37-44). <https://dl.acm.org/doi/abs/10.1145/3472349.3472355>
- Pérez, J. (2020). ¿Cuál es la situación de los restaurantes de Europa tras el Covid 19? *Gastroactitud*. <https://www.gastroactitud.com/pista/restaurantes-de-europa-tras-el-covid19/>
- Porter, M. (2008). The five Competitive Forces That Shape Strategy. *Harvard Business Review*, 86/1,78-93.
- Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD). (2015). Objetivo 5: Igualdad de Género. <https://www.undp.org/content/undp/es/home/sustainable-development-goals/goal-5-gender-equality.html>
- Ramírez-Martínez, M.A. (2021). Marketing Digital Como Estrategia de la Empresas de Alimentos de Villahermosa, Tabasco Frente al COVID-19. *European Scientific Journal*, ESJ, 17(4), 12. <https://doi.org/10.19044/esj.2021.v17n4p12>.
- Reyes-Pantoja, A.T. (2018). Habilidad gerencial, comercialización, vinculación y sustentabilidad como factores de competitividad del sector vitivinícola del Valle de Guadalupe, Baja California, México. [Facultad de Ciencias Administrativas y Sociales, Universidad Autónoma de Baja California]. <https://repositorioinstitucional.uabc.mx/bitstream/20.500.12930/735/1/ENS089245.pdf>
- Rivera-García, C.C. (2021). Caracterización del financiamiento del restaurante cevichería las gaviotas del distrito de Ayabaca y sus propuestas de mejora 2021. [Tesis para optar el título profesional de contador Público, Universidad Católica Los Ángeles

Chimbote]

[http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/123456789/23606/FINANCIAMIENTO PEQUENA EMPRESA RIVERA GARCIA CINTHIA DEL %20CARMEN.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/123456789/23606/FINANCIAMIENTO%20PEQUENA%20EMPRESA%20RIVERA%20GARCIA%20CINTHIA%20DEL%20CARMEN.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Saavedra-García, M.L. y Milla-Toro, S.O. (2012). La competitividad en el nivel micro de la mipyme en el estado de Querétaro. ANÁLISIS SOBRE LA GESTIÓN ESTRATÉGICA DENTRO DE LAS MIPYMES TURÍSTICAS MEXICANAS DURANTE LA PANDEMIA COVID-19. TOPOFILIA, Revista Científica de Arquitectura, Urbanismo y Territorios, (24), 330-353.

<http://69.164.202.149/topofilia/index.php/topofilia/article/view/265/185>

Salas-Benítez, L., Álvarez-Velázquez, E. y Martínez, S.S. (2020). Impacto del COVID en el sector restauranero de la mata de Tampamachoco en Tuxpan, Veracruz. Sarmiento-Reyes, C.R. et al (Eds), Innovación Empresarial Estratégica, Casos y aplicaciones. Red Iberoamericana de Academias de Investigación, 1, 160-166.

<http://redibai-myd.org/portal/wp-content/uploads/2021/01/607-8617-88-3.pdf#page=160>