

## El COVID-19 y su impacto en el sector laboral de los restaurantes de la ciudad de Cuenca, Ecuador

### COVID-19 and its impact on the labor sector of restaurants in the city of Cuenca, Ecuador

Hugo Cesar Benalcázar Lucano<sup>1</sup>

#### Información del artículo

**Tipo de artículo:** Artículo original

**Recibido para evaluación:** 18 de enero de 2022

**Aprobado para publicación:** 12 de mayo de 2022

<sup>1</sup>Instituto de formación en Gastronomía, Turismo y Hotelería. Cuenca, Ecuador. <https://orcid.org/0000-0002-1578-2119>. Email: [hugo\\_benalcazar@institutogth.edu.ec](mailto:hugo_benalcazar@institutogth.edu.ec)

#### Resumen

Esta investigación analiza el impacto del SARS-CoV-2 en el sector laboral de los restaurantes de la ciudad de Cuenca, en el periodo septiembre 2020 – marzo 2021. Se empleó la técnica de la encuesta que fue validada mediante el método Alpha Cronbach y tres expertos del área turística para garantizar la validez y confiabilidad de los datos proporcionados por los propietarios/gerentes, que fueron seleccionados mediante un muestreo estratificado-probabilístico. De esta forma se realizó un diagnóstico situacional obteniendo como resultado un alto índice de restaurantes cerrados y por ende la terminación laboral con los trabajadores. Aquellos restaurantes que aún se encuentran brindando sus servicios gastronómicos tuvieron que masificar su presencia en las redes sociales especialmente el Facebook y WhatsApp Business. Los datos aquí presentados servirán como línea base para la construcción de estrategias elaboradas de manera conjunta entre el sector público y privado.

**Palabras clave:** pandemia Covid-19, restaurantes, Cuenca, desempleo

#### Abstract

This research was developed to analyze the impact of SARS-CoV-2 on the restaurant industry in the city of Cuenca-Ecuador, during the September 2020 – March 2021 period. To achieve this, surveys were applied, which were validated using the Alpha Cronbach method and three experts of tourism to guarantee the validity and reliability of the data provided by the owners and managers, who were selected through a stratified-probabilistic sampling. With this, a situational diagnosis was carried out and the result was a high rate of restaurant closures and therefore many layoffs. Restaurants that are still providing their culinary services had to massify their presence on social media networks, especially Facebook and WhatsApp Business. The data presented will serve as a baseline for the generation of strategies developed jointly between the public and private sectors.

**Keywords:** Covid-19 pandemic, Cuenca, restaurants, unemployment

## Introducción

Ha transcurrido un prolongado tiempo desde que fueron reportados los primeros casos del SARS-CoV-2 en el Municipio de Wuhan, provincia de Hubei, China (diciembre 2019) que en sus inicios se los consideró como casos de neumonía atípica. La enfermedad se propagó rápidamente fuera de las fronteras del país asiático, a tal punto que la Organización Mundial de la Salud [OMS] el 11 de marzo del 2019 tuvo que declarar la emergencia sanitaria de esta forma pasando de una epidemia a pandemia, generando no solo una crisis sanitaria, pues las consecuencias en el ámbito económico son aún alarmantes (OMS, 2020; Weller, 2020). En Ecuador el primer caso se reportó el 17 de febrero del 2020 en la ciudad de Babahoyo y para la primera semana de marzo del mismo año ya se registraban 10 casos de COVID-19 de esta forma se fue diseminando rápidamente en la población ecuatoriana, convirtiendo al Ecuador en el tercer país de la región que reportaba casos de esta nueva enfermedad (Ogonaga & Chiriboga, 2020).

COVID-19 se denominó a esta nueva enfermedad por la comunidad científica, y su origen se presume es zoonótico, siendo la primera fuente los murciélagos, pero desconociéndose el hospedador intermedio (Cortés, 2020). La forma de contagio es acelerada debido a que se esparce en forma de aerosol o gotitas, también llamadas Flügge o de Flushen en distancias menores a 2 metros. En este sentido, la propagación se deriva cuando las personas sanas se exponen al contacto con seres humanos contagiados, algunos de ellos asintomáticos, y superficies u objetos contaminadas (Fernández & Peña, 2020; Mojica-Crespo & Morales-Crespo, 2020). Por eso la importancia y responsabilidad de mantener el distanciamiento social promulgado en los diferentes protocolos de bioseguridad y una adecuada limpieza y desinfección de áreas y productos.

Como se manifestó anteriormente, la pandemia generada por el virus SARS-CoV-2 no solo conllevó a una crisis sanitaria a nivel global, sus consecuencias en el campo laboral en la mayor parte de sectores económicos son alarmantes y precisamente el turismo es uno de ellos que de acuerdo a la OMT la pandemia hizo que el turismo retrocediera una década.

Es importante reconocer el impacto (costo/beneficio) del turismo dentro de la economía de una nación debido a la generación de empleos directos e indirectos, además el turismo está relacionado con las variables socioculturales, ambientales y otros factores que están

interrelacionados, lo que permite el desarrollo económico y turístico local (Picornell, 1993). Dentro de esta gran industria del turismo se desarrollan las actividades relacionadas a la producción y venta de alimentos elaborados para ser consumidos dentro o fuera del establecimiento “restaurantes” que aún sufren las consecuencias económicas derivadas del COVID-19. En el caso de Ecuador pese a que el turismo no es el principal generador de divisas dentro del PIB debido a que la producción interna se enfoca en el sector primario, se tiene muchas ventajas competitivas para poder generar ingresos provenientes de esta industria bajo el denominado “turismo consciente” que comparte la filosofía del turismo alternativo, sostenible, accesible, social lo que conlleva a la generación de emprendimientos, empleo, riqueza y por ende economía (Castillo et al., 2016).

Las medidas adoptadas por los diferentes Gobiernos para mitigar la rápida propagación entre ellas el cierre de pasos fronterizos y aeropuertos disminuyó el flujo de turistas y/o visitantes, generando un impacto negativo en el mercado laboral de este sector. En el 2019 el turismo representaba el 7% del comercio global, y uno de cada diez trabajadores estaban relacionados al turismo que en comparación con el 2018 había subido 2%, con un estimado de 220 millones de turistas; pero de enero a mayo a del 2020 a causa de la pandemia descendió -47% en América, y para enero del 2021 la OMT reportó un -87% a nivel internacional en comparación a enero 2020, en el caso de América fue del -77% (OMT, 2020, 2021).

La paulatina reapertura de fronteras y aeropuertos no han sido suficiente para una rápida recuperación de este sector que de acuerdo a las proyecciones de la OMT se espera un repunte del 22% para el mes de septiembre del 2021 en comparación con el año anterior.

Como resultado de las condiciones antes mencionadas los empleadores se vieron en la necesidad de finiquitar contratos laborales especialmente de los sectores categorizados por Organización Mundial del Trabajo [OIT] como de alto riesgo y riesgo medio-alto, que en conjunto generaba alrededor del 60% de la tasa de ocupación (OIT, 2020). Actividades relacionadas con el arte, entretenimiento, comercio, servicios fueron afectadas, pero en un mayor grado las de alojamiento, restaurantes y construcción. Por otro lado, aquellas relacionadas al sector público como salud, educación, y servicios básicos han evidenciado menor impacto. (Weller et al., 2020). Lo que evidencia que no todos los sectores sufren las mismas consecuencias ocasionadas por la pandemia, pero también en cuestión de género son las mujeres

quienes más han tenido que abandonar la formalidad para sumarse a las cifras de la informalidad, esto debido a que su participación laboral en sectores como la hotelería y restauración es superior a los hombres, representando el 61% del empleo formal en los sectores antes mencionados (OIT, 2020).

En las proyecciones sobre Políticas Sociales en respuesta al Coronavirus desarrolladas por Altamirano *et al.*, (2020), hacen un análisis de los posibles escenarios para América Latina y el Caribe en cuanto a las pérdidas de empleo a causa del COVID-19 empleando como referencia los datos del Sistema de Información de Mercados Laborales y Seguridad Social del Banco Interamericano de Desarrollo, con base a estos datos plantearon tres posibles escenarios de pérdida de empleos en Ecuador. En el primero denominado crisis a corto plazo se estableció una pérdida del -4,3% de empleos formales; el segundo de largo plazo un -7,8% y en un caso extremo de recesión prolongada como el escenario más grave se determinó una pérdida del -14,4% sobre un total de 7,7 millones de ocupados.

Otros datos al respecto fueron proporcionados por el Grupo Faro ideas y acción colectiva (2020), sobre el turismo en Ecuador y los retos después del COVID-19, dónde determinan el papel crucial del turismo en la generación de divisas y la actividad económica en general; pero la pandemia detuvo drásticamente este sector desde abril del 2020. La contribución del turismo en el Producto Interno Bruto ecuatoriano [PIB] entre el 2015 y 2019, fue del 1,6%, equivalente a 490 millones, aportando además con el 6,1% del total de empleos a nivel nacional ubicando al sector de hospedaje y servicio de alimentos dentro de las 6 principales industrias económicas, ocupando esta última el 26,4% del total de establecimientos asociados al turismo.

Con la misma necesidad de conocer el impacto del COVID-19 en la ciudad de Loja, Correa *et al.*, (2020), emplearon la técnica de entrevista vía telefónica y teleconferencia con líderes Gremiales, Cámaras de la Producción, Gerentes de empresas de bienes y servicios, para buscar una respuesta a la pregunta planteada ¿Cuál es el porcentaje (de 1 a 100%) de disminución en las actividades en las que usted labora o a la que está vinculado? Los resultados reflejaron un 90% de disminución de asistencia en los restaurantes, y actividades de alojamiento, con ello dejando de percibir mensualmente un aproximado de 3'280.055 dólares americanos.

Investigación similar fue ejecutada por Félix y García (2020), quienes propusieron estrategias para la reactivación del sector turístico de Manta-Ecuador por la crisis sanitaria generada por el COVID-19. Utilizaron la técnica de la encuesta que

fue aplicada a 272 gerentes, empresarios y emprendedores de los establecimientos turísticos registrados por el MINTUR (2020), la investigación tenía como objetivo realizar un diagnóstico de las pérdidas ocasionadas al sector empresarial turístico durante los meses de marzo, abril y mayo. Los resultados evidencian que el sector de restaurantes junto con el de recreación son los más afectados con una disminución promedio de entre 1.271 y 1.020 clientes mensuales lo que representa \$ 8.485 y \$3.600 respectivamente. En cuanto a la reducción del personal con la finalidad de asegurar la subsistencia de la empresa, los resultados establecieron una reducción del 40%.

Con lo antes manifestado es importante conocer la situación laboral de los trabajadores del sector de restauración de la ciudad de Cuenca, capital de la provincia del Azuay que es considerada uno de los principales destinos turísticos del Ecuador y por ende cuenta con una extensa planta turística de la cual 1.403 establecimientos corresponden a la categoría de alimentos y bebidas distribuidos en las diferentes subcategorías, que generaba empleo a 5.369 personas que correspondían al 68,24% de las personas que trabajaban en el sector turístico de la ciudad. (MINTUR, 2019).

Con la presente investigación se tiene como objetivo realizar un análisis del impacto del SARS-CoV-2 en el sector laboral de los restaurantes de la ciudad de Cuenca, en el periodo septiembre 2020 a marzo 2021. Esto con la necesidad de obtener datos estadísticos sobre el desempleo generado por el COVID-19.

Con esta información, los organismos pertinentes públicos y privados dispondrán de una línea base y un sustento técnico para formular políticas y programas que logren consensuar proyectos que den respuesta al mercado laboral de este sector, que disminuyan la tasa de desocupación, que viabilicen el impulso en la generación de empleo, reinserción laboral, estimulen la economía, el mejoramiento de los ingresos de los trabajadores de este sector, su protección, que fortalezcan la economía mediante soluciones eficaces, aplicando diálogos sociales entre los actores y mecanismos que se ajuste a este mercado laboral.

## Materiales y métodos

La presente investigación se realizó en los restaurantes de la ciudad de Cuenca, conocida también como la Atenas del Ecuador, se localiza en el austro ecuatoriano y es la capital de la provincia del Azuay. Se la considera como un destino turístico debido a su riqueza cultural y natural entre ellos su centro histórico que fue declarado como Patrimonio

Cultural de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura (UNESCO), en el año de 1.999 y además cuenta con el Parque Nacional Cajas con una extensión de 28.544 hectáreas, en el año 2014 fue declarado por la UNESCO como parte de la red mundial de Biosferas. Actualmente en esta ciudad habitan 600.000 personas aproximadamente (Fundación de Turismo para Cuenca, 2020; Ministerio del Ambiente del Ecuador [MAE], 2020).

La investigación es de carácter inductivo-deductivo, permitiendo describir los efectos negativos en el ámbito laboral generados por el COVID-19, con un enfoque exploratorio, descriptivo y alcance transversal debido a que se recolectaron los datos durante el mes de septiembre 2020 a marzo 2021. Se estableció este periodo debido a que las restricciones de libre movilidad finalizaron el 12 de septiembre del 2020, dando inicio a una reactivación económica paulatina basada en la aplicación de las respectivas medidas y protocolos de bioseguridad emitidas por los organismos internacionales y nacionales, y la última cohorte de visitas y validación de la información sobre la situación de apertura o cierre del restaurante en el portal del SRI, fue el 26 de marzo del 2020.

Se inicia con una revisión bibliografía del estado en cuestión de los informes realizados por instituciones no gubernamentales como la OMS, OIT, OMT, CEPAL, y posteriores publicaciones en revistas que abordan palabras claves como: "COVID-19" "origen" "turismo" "laboral" "Ecuador".

Posteriormente se realizó una actualización del catastro de establecimientos turísticos del Ministerio de Turismo MINTUR (2019), en dónde se tenía como universo 871 establecimientos de alimentos y bebidas en la zona urbana, distribuidos en las categorías: lujo, primera ,segunda, tercera y cuarta. Esta actualización se efectuó mediante visita in situ y posterior validación en el portal de consulta de Registro Único de Contribuyentes [RUC] disponible por el Servicio de Rentas Internas [SRI] reduciéndose este número a 408 establecimientos, a partir de los resultados se aplicó la respectiva fórmula para determinar la muestra. Así obteniendo como resultado 198 unidades de observación con un margen de error del 5% a las que posteriormente de aplicó el diseño muestral estratificado-probabilístico al azar A las respectivas unidades de observación se realizó una encuesta, que fue validada mediante el método Alpha Cronbach y tres expertos del área turística para garantizar la validez y confiabilidad del instrumento (cuestionario) como se detalla a continuación.

**Tabla 1.** Muestra estratificada

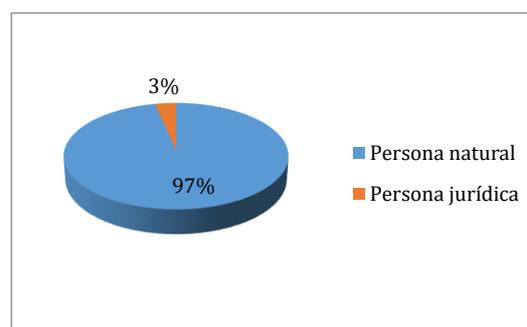
Categoría	Porcentaje	Número de encuestas
Lujo	0.25	1
Primera	4.41	9
Segunda	20.83	41
Tercera	46.57	92
Cuarta	27.94	55
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>198</b>

Fuente: Catastro Turístico MINTUR 2019

## Resultados y discusión

Con el soporte de la técnica encuesta y el formato de recolección de información aplicada a los propietarios y/o gerentes de los restaurantes, se procedió a realizar el diagnóstico de la situación actual de funcionamiento de establecimientos, obteniéndose la siguiente información:

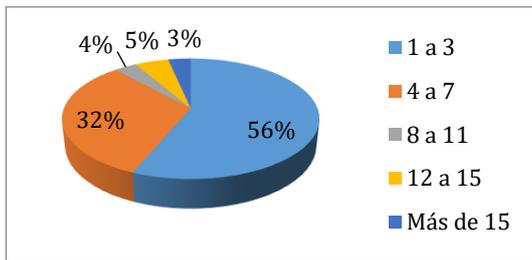
**Figura 1.** Tipo de organización



*Nota.* - Elaboración propia

Los resultados de las encuestas muestran que el 97% de los restaurantes localizados en la ciudad de Cuenca están conformados como persona natural, y el 3% son constituidos como persona jurídica (Fig. 1). Para el registro y licencia única de funcionamiento de los restaurantes pueden estar conformados por personas naturales o jurídicas debiendo cumplir con los requisitos que establece el Art. 8 del Título II del Registro y Licencia Única de Funcionamiento del Registro Oficial 575 del 05 de octubre 2018.

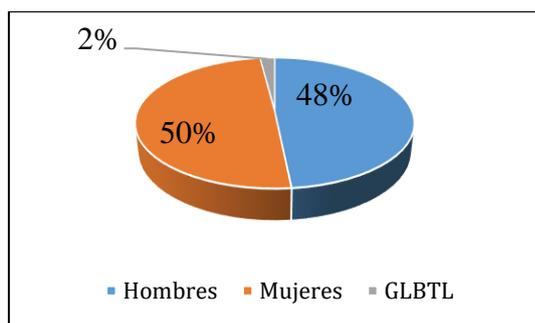
**Figura 2. Número de trabajadores**



Nota. - Elaboración propia

Los resultados de la encuesta aplicada a los restaurantes, establece que el 56% disponen de 1 a 3 trabajadores, el 32% de los restaurantes disponen de 4 a 7 trabajadores (Fig. 2). Los restaurantes de acuerdo a su categoría establecida en el Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, deberán disponer de personal calificado para brindar servicios acordes en naturaleza.

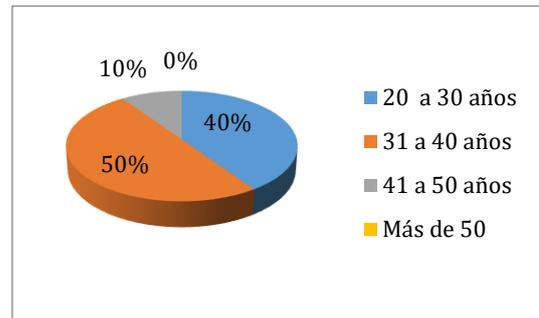
**Figura 3. Género**



Nota. - Elaboración propia

De los resultados de las encuestas se determina que la diferencia ente la igualdad de género mujer/hombre es mínima (Fig. 3). Las mujeres en la gastronomía tienen un papel importante en la evolución de este sector considerando que por cultura han estado asociadas con la cocina de generación en generación, de la misma forma los hombres desde tiempos remotos se vinculan a esta actividad dejando a un lado los estereotipos culturales. Sin embargo, la participación de aquellas personas que pertenecen al grupo GLBTI es casi nula.

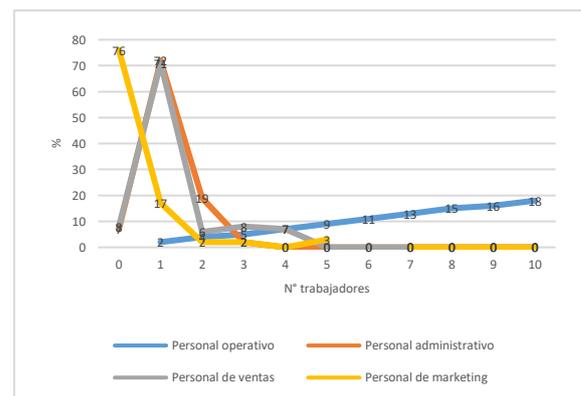
**Figura 4. Edad de los trabajadores**



Nota. - Elaboración propia

La edad promedio de los trabajadores de los restaurantes según las encuestas aplicadas, determinan que el 50% de su talento humano tienen edades de 31 a 40 años, el 40% de los restaurantes tienen personal de 20 a 30 años (Fig. 4). El análisis de los rangos de la edad del talento humano permite determinar un alto porcentaje del personal joven en estas unidades productivas, además vale mencionar que en el sector alimentación la edad viene acompañada de la experiencia.

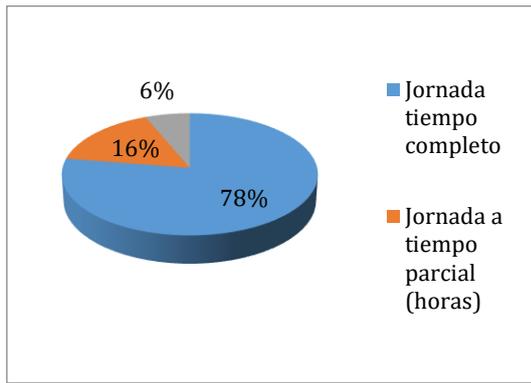
**Figura 5. Áreas de empleo**



Nota. - Elaboración propia

En referencia a las áreas laborales que tiene un restaurante, se evidencia que el mayor número de trabajadores se encuentra en el área operativa (meseros, cocineros, chefs, ayudantes) donde el 18% de los encuestados manifestaron contar con 10 personas, por el contrario, una de las áreas con menos personal es la de marketing en donde el 76% manifiesta no contar con personal a cargo de esta área (Fig. 5). Bajo este análisis se evidencia que por parte de los propietarios/gerentes no existe un interés de contar con una persona cualificada en el área de marketing, que les permita promover sus servicios y de esta forma ser visibles ante la competencia.

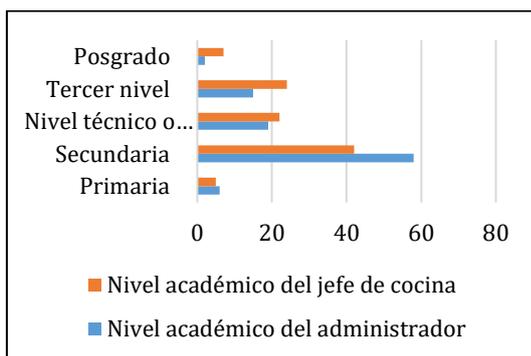
**Figura 6. Relación laboral**



Nota. - Elaboración propia

Los resultados de las encuestas reflejan que el 78% de los restaurantes tienen una relación laboral con su personal de tiempo completo (Fig. 6). La duración máxima de la jornada laboral será de 8 horas diarias, de manera que no se exceda de las 40 horas semanales, salvo cuando exista jornadas especiales o cuando se llegue a acuerdos entre las partes.

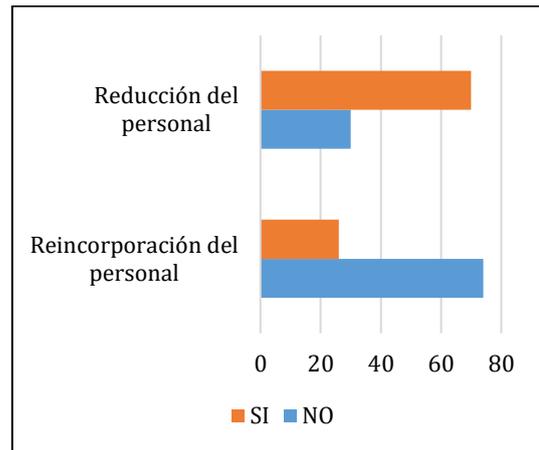
**Figura 7. Nivel académico del jefe de cocina y administrador**



Nota. - Elaboración propia

Se establece que el 58% de los jefes de cocina y el 42% de los administradores o propietarios de los restaurantes tienen un nivel académico de secundaria, y un reducido número cuenta con estudios de nivel superior (Fig. 7). Es importante la profesionalización del talento humano que cumple como jefe de cocina o administrador para desarrollar políticas, procesos, técnicas en la gestión administrativa y operativa. Adecuados procesos de conservación de alimentos, por lo que se requiere conocimientos, habilidades y destrezas para ejecutar estas funciones con eficacia y eficiencia, y la academia es uno de los lugares más idóneos para poderlas adquirir.

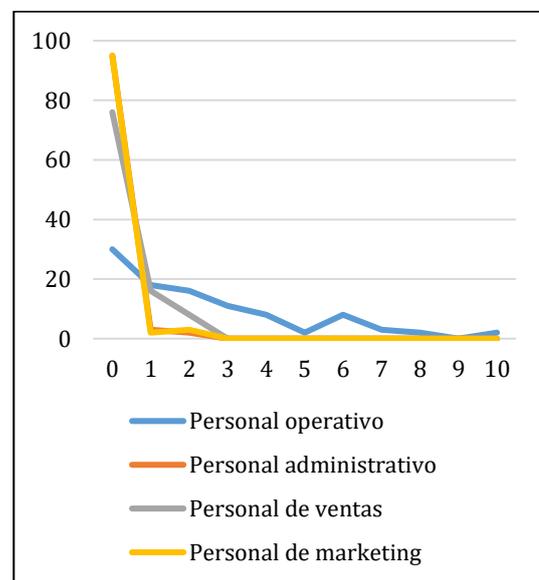
**Figura 8. Reducción del personal**



Nota. - Elaboración propia

En relación con la reducción del personal por causa de la pandemia en los restaurantes, se determina que el 70% de estas unidades económicas si han reducido el personal y el 74% de los restaurantes encuestados no han reincorporado trabajadores separados la presente fecha (Fig.8). La mayoría de estas empresas optaron por minimizar sus gastos de salarios de personal, para mitigar este impacto generando pérdida de plazas de trabajo, con las repercusiones y las consecuencias económicas, sociales y emocionales del personal despedido.

**Figura 9. Desvinculación del personal según el área**

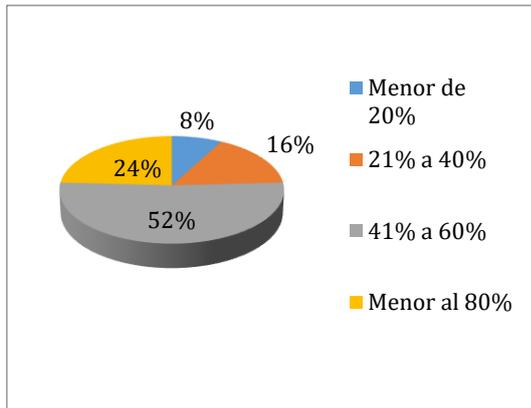


Nota. - Elaboración propia

El mayor número de trabajadores desvinculados, está precisamente en el área operativa (ayudantes, cocineros, chefs), entre 1 a 2 personas han dejado de laborar lo que representa un 34% entre las dos unidades en medida, por el contrario, el área menos afectada en cierta forma es

el marketing que obtuvo el 95% al indicar ningún despido (Fig. 9). Esto radica en la lógica que los restaurantes no cuentan con esta área o una persona directamente relacionada en asuntos de marketing, que a criterio profesional es una debilidad si consideramos la importancia de que los negocios se den a conocer en los diversos medios digitales.

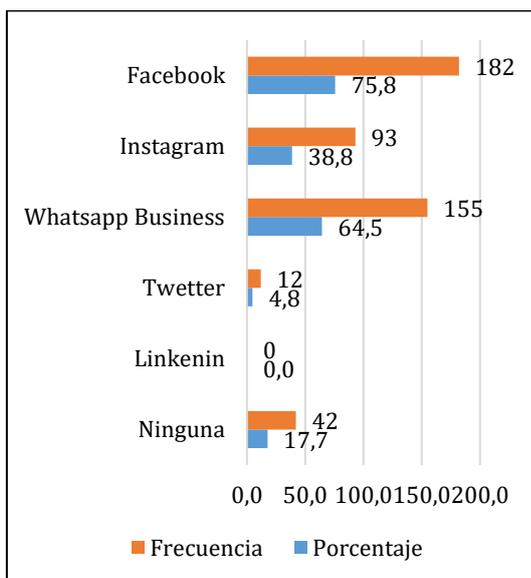
**Figura 10. Disminución de ventas**



Nota. - Elaboración propia

La disminución de ventas por la pandemia según las encuestas aplicadas, establecen que el 52% de los restaurantes han disminuido del 41% a 60% (Fig. 10). El impacto negativo que tuvieron los restaurantes como uno de los sectores más afectados reportando importantes caídas en sus ingresos, así como las dificultades para mantener sus actividades por los problemas que tienen para cumplir con sus obligaciones salariales, financieras y operativas en general.

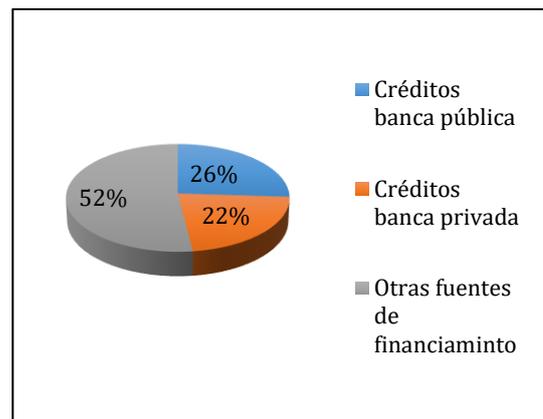
**Figura 11. Redes sociales más usadas**



Nota. - Elaboración propia

Las redes sociales más utilizadas por los restaurantes son con el 75.8% Facebook, el 64.5% utiliza WhatsApp Business, el 38.8% Instagram, entre las más principales (Fig. 12). Las redes sociales han evolucionado en la comercialización de productos gastronómicos, transformando el funcionamiento tradicional que tenían los restaurantes antes de la pandemia, teniendo óptima aceptación por los consumidores, tiene un impacto positivo en los procesos de venta y en la imagen, reputación de los restaurantes.

**Figura 12. Medidas financieras**



Nota. - Elaboración propia

El 52% de los restaurantes han implementado medidas de financiamiento para buscar liquidez por medio de otras fuentes de financiamiento que no corresponde a créditos de la banca privada y pública (Fig. 11). El acceso al financiamiento permite a las empresas tener capacidad para obtener dinero en efectivo y hacer frente a sus obligaciones de corto plazo, por lo que es importante el análisis financiero para proporcionar el grado de liquidez que requieren los restaurantes para su funcionamiento.

## Conclusiones

La presente investigación permitió conocer que medidas adoptadas a nivel mundial para evitar la propagación del COVID-19 contribuyó a elevar los índices de desempleo en la ciudad de Cuenca, en primer lugar, se atribuye al cierre de los negocios (restaurantes) que de acuerdo al diagnóstico situacional un 53% tuvieron que cerrar precisamente porque su oferta gastronómica estaba direccionada a segmentos de mercado que se encontraban laborando en la modalidad teletrabajo como es el caso de empleados públicos y privados, o en su defecto turistas que visitaban la ciudad y acudían a estos establecimientos. De esta forma logrando cumplir el objetivo de estudio.

Además, hay que manifestar que restaurantes por lo general están constituidos por personas naturales como se presentó en la figura 1. En el caso de Cuenca la participación de género (hombre/mujer) fue del 50%/48% respectivamente (Fig. 3) lo que si comparamos con los datos proporcionados por la OIT (2020) que manifiesta un 61% de participación de las mujeres en actividades de hotelería y alimentación la brecha no es alta, por ende, en los casos de fuerza mayor que obligaron a cerrar restaurantes las mujeres fueron las más afectadas, pues se sumaron a la población que se encuentra en el subempleo o desempleo.

Se debe además considerar que estas unidades productivas (restaurantes) tienen un promedio de 1 a 3 trabajadores (Fig. 2) lo que relacionado con el 53% de locales cerrados en la ciudad de Cuenca de un universo de 871 restaurantes se podría estimar que 1.300 personas dejaron de laborar en este sector y un gran número contaban con un empleo a tiempo completo (Fig. 6) y muchas de ellas se encuentran en una edad promedio de 31 - 40 años (Fig.4).

El área de mayor empleabilidad en los restaurantes, es la operativa (Fig. 5) ayudantes, cocineros, meseros, por eso en muchos de los casos los requisitos laborales, sobre todo lo relacionado al nivel académico no son muy altos, la misma OIT menciona que en este sector requiere de mano de obra intensiva y con menores niveles de calificación. Esto se logró evidenciar con los resultados de la figura 7, donde el 58% de los jefes de cocina y el 42% de los administradores o propietarios de los restaurantes tienen un nivel académico de secundaria, siendo un pequeño porcentaje de las plazas laborales ocupadas por profesionales con tercer o cuarto nivel de estudios. Esto también puede contribuir a que los negocios tengan que cerrar por la falta de conocimientos para generar estrategias operativas para una rápida reactivación.

Los administradores/propietarios de los restaurantes encuestados aseguran haber reducido un 70% de su personal con la finalidad de optimizar gastos y no verse obligados a cerrar completamente su negocio (Fig. 8), un porcentaje mayor comparado con el 40% registrado en Manta (Félix & García, 2020) este alto porcentaje puede deberse a que la investigación de Félix y García se realizó a inicios de la pandemia (mayo 2020), y la presente investigación a marzo del 2021. En el mismo sentido los encuestados manifestaron en un 74% no haber reincorporado a los trabajadores desvinculados

Se evidencia además en que las personas desvinculadas pertenecen al área operativa (Fig. 9) que está ocupada por ayudantes, meseros, cocineros. No se evidencia despidos de personal de marketing precisamente como se mencionó anteriormente los

restaurantes no cuentan con esta área o una persona a cargo; pero paradójicamente, y como consecuencia de un 52% de reducción de ventas (Fig. 10) los restaurantes masificaron su presencia en redes sociales como Facebook 75,8%, WhatsApp Business 64,4% (Fig. 11) para poder promover sus servicios apoyados de financiamiento no bancario (Fig. 12).

Para finalizar, se debe manifestar que el impacto generado por el COVID-19 en el sector económico alimentos y bebidas de Cuenca es alarmante, por lo que se requiere de un trabajo articulado entre el sector público y privado para establecer estrategias de manera inmediata, las que permitan una reactivación económica de este sector sin descuidar los protocolos de bioseguridad emitidos por las entidades competentes. Los datos aquí presentados servirán como línea base para la construcción de dichas estrategias. Además, se debe incluir a la Academia (Institutos Superiores, Universidades) quienes pueden aportar con asesoramiento en temas administrativos y operativos a los restaurantes que se encuentran aun operando pese a las dificultades económicas.

## Referencias bibliográficas

- Altamirano, Á., Azuara, O., & Gonzáles, S. (2020). *Políticas sociales en respuesta al coronavirus*. Banco Interamericano de Desarrollo BID. <https://doi.org/10.18235/0002062>
- Castillo, E., Herrera, G., & Zambrano, D. (2016). Impacto económico del turismo en la economía del Ecuador. *Revista Anais Bras de Est. Tur/ABET*, 6(2), 69–81. [https://www.researchgate.net/publication/309429253\\_IMPACTO\\_ECONOMICO\\_DEL\\_TURISMO\\_EN\\_LA\\_ECONOMIA\\_DEL\\_ECUADOR](https://www.researchgate.net/publication/309429253_IMPACTO_ECONOMICO_DEL_TURISMO_EN_LA_ECONOMIA_DEL_ECUADOR)
- Correa, R., Viñán, C., & García, D. (2020). Impactos del covid-19 y la situación de distanciamiento social en la economía de loja. *Observatorio Regional de La UTPL*, 28(April), 1–23. <https://investigacion.utpl.edu.ec/es/observatorios/regiobs>
- Cortés, M. (2020). Coronavirus como amenaza a la salud pública. *Revista médica de Chile*, 124-126.
- Félix, M., & García, N. (2020). Study of losses and reactivation strategies for the tourism sector due to health crisis COVID-19, in the destination Manta (Ecuador). *Revista Internacional De Turismo, Empresa Y Territorio*, 7(enero-junio), 79–103. <https://doi.org/10.21071/riturem.v4i1.12743>
- Fernández, I., & Peña, D. (2020). *Alerta sanitaria 2020: brote COVID-19 (coronavirus)*. 19.

- Fundación de Turismo para Cuenca. (2020). *Turismo Cuenca Ecuador*. <https://cuencaecuador.com.ec/>
- Grupo faro ideas y acción colectiva. (2020). *Sector turismo en Ecuador, retos después del COVID-19*. <https://grupofaro.org/sector-turismo-en-ecuador-retos-despues-del-covid-19/>
- Ministerio de Turismo del Ecuador [MINTUR]. (2019). *Consolidado Nacional*. MINTUR.
- Ministerio del Ambiente del Ecuador [MAE]. (2020). *Parque Nacional Cajas | Sistema Nacional de Áreas Protegidas del Ecuador*. MAE. <http://areasprotegidas.ambiente.gob.ec/es/areas-protegidas/parque-nacional-cajas>
- Mojica-Crespo, R., & Morales-Crespo, M. M. (2020). Pandemia COVID-19, la nueva emergencia sanitaria de preocupación internacional: una revisión. *Medicina de Familia. SEMERGEN*, 46, 65–77. <https://doi.org/10.1016/j.semerg.2020.05.010>
- Ogonaga, S., & Chiriboga, S. (2020). COVID-19 en Ecuador: Análisis descriptivo de las provincias más afectadas. *Revista Del Grupo de Investigación En Comunidad y Salud*, 5(Especial 1), 67–82. <http://erevistas.saber.ula.ve/gicos>
- Organización Internacional del Trabajo [OIT]. (2020). *Impactos en el mercado de trabajo y los ingresos en América Latina y el Caribe*. OIT. [https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---americas/---ro-lima/documents/publication/wcms\\_749659.pdf](https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---americas/---ro-lima/documents/publication/wcms_749659.pdf)
- Organización Mundial de la Salud [OMS]. (2020). *COVID-19: cronología de la actuación de la OMS*. <https://www.who.int/es/news/item/27-04-2020-who-timeline---covid-19>
- Organización Mundial del Turismo [OMT]. (2020). *Covid-19 and Transforming Tourism* (Issue August, pp. 1–272). OMT. <https://doi.org/10.18111/wtobarometereng>
- Organización Mundial del Turismo [OMT]. (2021). *Barómetro OMT*. OMT. <https://www.unwto.org/es/taxonomy/term/347>
- Picornell, C. (1993). Los impactos del Turismo. *Papers de Turisme*, 11, 65–91.
- Turismo, M. de. (2019). *Catastro turístico*.
- Weller, J. (2020). La pandemia del COVID-19 y su efecto en las tendencias de los mercados laborales. Gracias por su interés en esta publicación de la CEPAL. *Cepal*, 34. [https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/45759/1/S2000387\\_es.pdf](https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/45759/1/S2000387_es.pdf)
- Weller, J., Gómez, M., Caballero, A., & Ravest, J. (2020). El impacto de la crisis sanitaria del COVID-19 en los mercados laborales latinoamericanos. Gracias por su interés en esta publicación de la CEPAL. *Comisión Económica Para América Latina y El Caribe (CEPAL)*, 1–59. [https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/45864/S2000495\\_es.pdf?sequence=4&isAllowed=y](https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/45864/S2000495_es.pdf?sequence=4&isAllowed=y)