

Bogotá, D.C. 23 / 05 / 2023

Señores

**Sistema Nacional de Bibliotecas**

Corporación Unificada Nacional de Educación Superior Ciudad

Los suscritos:

Brayan Enrique Avilés Garcia	C.C. No. 1005850482
Paula Valentina Delgado	C.C. No. 1005720012
Albert Stiven Tique Calderón	C.C. No. 1000604279

En calidad de autor (es) del trabajo de grado Título del trabajo de grado presentado como requisito para optar el título de Título al que opta el autor, autorizo (autorizamos) al Sistema Nacional de Bibliotecas de la Corporación Unificada Nacional de Educación Superior CUN, hacer uso académico-investigativo del presente trabajo de grado y su publicación en la web, teniendo en cuenta que en cualquier caso su finalidad será facilitar, difundir y promover el aprendizaje, enseñanza e investigación.

Lo anterior teniendo en cuenta lo siguiente:

<b>AUTORIZO (AUTORIZAMOS)</b>
1. La conservación, preservación y almacenamiento de ejemplares de trabajos y/o proyectos de investigación
2. La consulta electrónica
3. La reproducción por cualquier formato.
4. La difusión pública por medio electrónico y/o físico, así como su visibilidad en internet.

De conformidad con lo establecido en la Ley 23 de 1982, Ley 44 de 1993, Decisión Andina 351 de 1993, Decreto 460 de 1995 y demás normas generales sobre la materia, utilice y use en todas sus formas, los derechos patrimoniales de reproducción, comunicación pública, transformación y distribución (alquiler, préstamo público e importación) que me corresponden como creador de la obra objeto del presente documento.

Para constancia se firma el presente documento en Ibagué (Tolima), a los 24 días del mes de mayo de 2023.

ELABORÓ: Coordinadora de Biblioteca	REVISÓ: Director Nacional de Bibliotecas	APROBÓ: Vicerrector Académico y de Investigaciones
FECHA: 04-07-2018	FECHA: 25-07-2018	FECHA: 03-08-2018

*Brayan Aviles*

*Valentina Delgado C.*

**Firma**

**Nombre:** Brayan Enrique Avilés Garcia

**Cédula:** 1005850482

**Firma**

**Nombre:** Paula Valentina Delgado Cifuentes

**Cédula:** 1005720012

**Firma**

**Nombre:** Albert Stiven Tique Calderón

**Cédula:** 1000604279

NOTA: El autor certifica que conoce las derivadas jurídicas que se generan en **aplicación de los principios del derecho de autor.**

CONTROL DE CAMBIOS		
FECHA	VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO

ELABORÓ: Coordinadora de Biblioteca	REVISÓ: Director Nacional de Bibliotecas	APROBÓ: Vicerrector Académico y de Investigaciones
FECHA: 04-07-2018	FECHA: 25-07-2018	FECHA: 03-08-2018

 Corporación Unificada Nacional de Educación Superior	<b>FORMATO DESCRIPCIÓN TRABAJOS Y/O          PROYECTOS DE INVESTIGACION</b>	CÓDIGO: IPA-FO28
		VERSIÓN: 00
		N° DE PÁGINAS: 3

TITULO COMPLETO			
Reinvención de los establecimientos de comidas típicas en Ibagué después de la pandemia.			
SUBTITULO SI LO TIENE			
Haga clic aquí para escribir texto.			
AUTOR / AUTORES			
Apellidos completos		Nombres Completos	
Aviles Garcia		Brayan Enrique	
Delgado Cifuentes		Paula Valentina	
Tique Calderón		Albert Stiven	
DIRECTOR(ES) DEL TRABAJO O PROYECTO			
Apellidos completos		Nombres Completos	
ORTIZ GORDILLO		ANDRÉS FELIPE	
ESCUELA			
ECBA			
PROGRAMA ACADÉMICO			
TIPO DE PROGRAMA			
<input type="radio"/> Técnico	<input type="radio"/> Tecnólogo	<input checked="" type="radio"/> Profesional	<input type="radio"/> Otro ¿Cuál?
Nombre del programa académico			
Comunicación Social			
Nombres y apellidos del director del programa académico			
Zayra Arias P. (líder ECBA)			
TRABAJO PARA OPTAR AL TITULO DE:			
Comunicadores sociales			
PREMIO O DISTINCION (En caso de ser laureadas o tener una mención)			
Haga clic aquí para escribir texto.			
CIUDAD	AÑO DE PRESENTACION	NUMERO DE PAGINAS	
IBAGUÉ, TOLIMA	2023	16 páginas	
TIPO DE ILUSTRACIONES			
<input type="checkbox"/> Dibujos	<input type="checkbox"/> Pinturas	<input checked="" type="checkbox"/> Tablas, gráficos y diagramas	<input type="checkbox"/> Planos <input type="checkbox"/> Mapas <input type="checkbox"/> Fotografía <input type="checkbox"/> Partituras
SOFTWARE REQUERIDO O ESPECIALIZADO PARA LA LECTURA DEL DOCUMENTO			

ELABORÓ: Coordinadora de Biblioteca	REVISÓ: Director Nacional de Bibliotecas	APROBÓ: Vicerrector Académico y de Investigaciones
FECHA: 04-07-2018	FECHA: 25-07-2018	FECHA: 03-08-2018

 Corporación Unificada Nacional de Educación Superior	<b>FORMATO DESCRIPCIÓN TRABAJOS Y/O          PROYECTOS DE INVESTIGACION</b>	CÓDIGO: IPA-FO28
		VERSIÓN: 00
		Nº DE PÁGINAS: 3

Nota: En caso que el software no se encuentre licenciado por la Institución a través de la biblioteca (previa consulta al estudiante), el texto de la tesis o trabajo de grado quedará solamente en formato PDF.)

Formato word y pdf.

#### TIPO DE ILUSTRACIONES

TIPO	DURACIÓN (Minutos)	CANTIDAD	FORMATO Y / O MEDIO
<input type="checkbox"/> Audio	Clic para escribir	Clic para escribir	Clic para escribir
<input checked="" type="checkbox"/> Video	15	Clic para escribir	MP4 y YouTube
<input type="checkbox"/> Multimedia	Clic para escribir	Clic para escribir	Clic para escribir
<input type="checkbox"/> Otro ¿Cuál?	Clic para escribir	Clic para escribir	Clic para escribir

#### DESCRPTORES O PALABRAS CLAVE

Son los términos que definen los temas que identifican el contenido. (En caso de duda para designar estos descriptores, se recomienda consultar con el Sistema Nacional de Bibliotecas en el correo biblioteca@cun.edu.co, donde se les orientará)

Gastronomía, Restaurantes típicos, Tradición, Impulso.

#### RESUMEN DEL CONTENIDO

La investigación expondrá cómo se vieron afectados los comerciantes y/o vendedores de comidas típicas en el confinamiento debido a la pandemia por Covid-19, también como transcurrido el tiempo en la ciudad de Ibagué; estos establecimientos lograron superar la crisis financiera. Igualmente analizaremos las diferentes medidas sanitarias que se han implementado y daremos a conocer un balance de cómo han cambiado las ventas luego de la pandemia.

También Analizaremos el impacto económico generado en este sector gastronómico y como un alimento tan tradicional en la región como lo es la lechona tolimense ha sido una fuente de ingreso para una familia que subsiste gracias a la venta de este plato típico

CONTROL DE CAMBIOS		
FECHA	VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO

## **Reinvención de los establecimientos de comidas típicas en Ibagué después de la pandemia.**

*Reinvention of typical food establishments in Ibagué after the pandemic.*

### **Autor/es**

Brayan Enrique Avilés Garcia

Paula Valentina Delgado Cifuentes

Albert Stiven Tique Calderón

### **Resumen**

La investigación expondrá cómo se vieron afectados los comerciantes y/o vendedores de comidas típicas en el confinamiento debido a la pandemia por Covid-19, también como transcurrido el tiempo en la ciudad de Ibagué; estos establecimientos lograron superar la crisis financiera. Igualmente analizaremos las diferentes medidas sanitarias que se han implementado y daremos a conocer un balance de cómo han cambiado las ventas luego de la pandemia.

Este artículo expone datos del 2019 que fue el año en el que inicio la pandemia y los vamos a comparar con los del 2022 y 2023, dando a conocer las dificultades que ha tenido el comercio. Analizaremos el impacto económico generado en este sector gastronómico y como un alimento tan tradicional en la región como lo es la lechona tolimense ha sido una fuente de ingreso para una familia que subsiste gracias a la venta de este plato típico.

**Palabras clave:** Confinamiento, tradición, Covid – 19, reinvención y gastronomía.

## **Abstract**

The investigation will expose how the merchants and/or vendors of typical foods were affected in the confinement due to the Covid-19 pandemic, as well as how time has elapsed in the city of Ibagué; these establishments managed to overcome the financial crisis. We will also analyze the different sanitary measures that have been implemented and we will present an assessment of how sales have changed after the pandemic.

This article exposes data from 2019, which was the year in which the pandemic began, and we are going to compare them with those of 2022 and 2023, revealing the difficulties that trade has had. We will analyze the economic impact generated in this gastronomic sector and how a traditional food in the region such as the Tolimense suckling pig has been a source of income for a family that subsists thanks to the sale of this typical dish.

**Keywords:** Confinement, tradition, Covid - 19, reinvention and gastronomy.

## **1. INTRODUCCIÓN**

La pandemia del Covid-19 ha generado un impacto negativo de enormes dimensiones en la ciudad de Ibagué. Si bien algunos establecimientos de comidas típicas cuentan con expertos en higiene de alimentos y con planes de contingencia, la gente que hace parte de estos negocios, sean empleados o dueños, no se encontraban lo suficientemente listos para lo que incurría contener la propagación del virus. El prolongado período de incubación, durante el cual no se presentan síntomas visibles y la alta tasa de contagio del Covid – 19 ha obligado al aislamiento social, el cierre de la ciudad, y otras medidas para evitar la propagación del virus.

Actualmente muchos de estos establecimientos se han reinventado por medio de las redes sociales por la poca falta de apoyo de las entidades gubernamentales a este sector. A pesar de que la mayoría de los negocios hayan abierto sus puertas las personas aun no cuentan con esa confianza de años anteriores por el miedo de que esto se convierta en un foco de infección, por este motivo decidimos abordar este difícil problema en el que están involucradas miles

de familias ibaguereñas dado que esta difícil situación ha aumentado la cantidad de personas desempleadas en la ciudad.

Teniendo en cuenta la siguiente pregunta mostraremos como estos sectores se han reinventado.

¿Cómo se han visto afectados los vendedores de comidas típicas después de haber pasado dos años del confinamiento debido al Covid-19, en la ciudad de Ibagué?

El objetivo general consistió entonces en establecer un análisis de cuantas personas se han visto perjudicadas por la escasez económica y sobre las posibles amenazas económicas a tener en cuenta en años posteriores con el auge económico.

Para lograr esto se realizaron los siguientes objetivos específicos:

- Analizar las diferentes medidas que se han implementado para sobrellevar la crisis económica.
- Crear un balance de cómo ha cambiado el progreso con respecto a las ventas de antes y después de la pandemia.
- Mostrar como las redes sociales fueron necesarias para el progreso de estos establecimientos durante el confinamiento.
- Historia de vida.

## 2. MARCO TEÓRICO o REFERENCIAL

**Tema:** La reinención de los establecimientos de comidas típicas en tiempos de pandemia.

**Antecedentes:** Consultar y revisar investigaciones previas relacionadas con el desempleo en la ciudad de Ibagué y como estas personas que tienen estos establecimientos de comidas típicas se han visto perjudicados por el reiterado abandono por parte del Gobierno Nacional y como esto le afecto para sobrellevar la crisis económica a raíz del Covid-19.

**Bases Teóricas:** Una vez ya establecida la información se pudo conocer:

¿Cómo se han reinventado estos establecimientos de comidas típicas?

¿Qué medidas se implementaron para sobrellevar esta crisis económica?

¿Cómo se han visto afectados las personas que son dueñas de estos negocios por el desempleo?

¿Por qué medios digitales se reinventaron los comerciantes?

## **Artículo #01**

En este artículo, encontramos como objetivo el análisis del mercado laboral ibaguereño tomando en cuenta diversos factores, como son la demanda laboral y demás; el cual se realizará a través de un análisis Shift-Share, en el cual dividen el crecimiento del empleo en varios componentes o según su competitividad basándose en métodos de encuesta y en los datos estadísticos del DANE y los resultados del Shift-Share. En el cual se llega a concluir la mayor TGP (Tasa global de participación) de Ibagué con relación a las otras doce ciudades principales además de la baja generación de empleo la cual puede estar asociada a la alta tasa de desempleo, demostrando una elevada oferta laboral y un bajo crecimiento de ocupación (Ayala, 2014).

## **Artículo #02**

El Gobierno nacional expidió este lunes el Decreto que regulará la siguiente fase en la que se adentra Colombia para una reactivación económica segura, teniendo en cuenta la extensión del estado de emergencia sanitaria que regirá hasta el próximo 31 de agosto de 2021. La norma establece que todas las personas que permanezcan en el territorio nacional deberán cumplir con los protocolos de bioseguridad y de comportamiento del ciudadano en el espacio público para la disminución de la propagación del virus y la disminución del contagio (MI, 2020).

### **2.1 Marco conceptual**

**Gastronomía:** La gastronomía se define como el conjunto de conocimientos y actividades que están relacionados con los ingredientes, recetas y técnicas de la culinaria así como con su evolución histórica, en la ciudad de Ibagué la gastronomía se ha destacado por sus aromas, texturas, sabores y colores de cada comida típica una parte de la idiosincrasia de los diferentes municipios que conforman el departamento del Tolima sin olvidar la amabilidad de la gente a la hora de preparar cada alimento, como lo es la lechona tolimense, plato típico tradicional y representativo de la región, tanto así que el 29 de junio se celebra el día de la lechona la cual se declaró bajo ordenanza número 020 del 10 de junio de 2003.

Para preparar una buena lechona tolimense es necesario limpiar el animal, luego se extrae la carne y se debe hacer con cuidado para no romper la piel dejando la cabeza intacta ya que

esto le dará un mejor sabor a la parte externa de la lechona, igualmente se le debe aplicar sal, lo que dará como resultado una mejor cocción, color y presentación del plato, además la carne que se extrajo es adobada con cebolla larga picada, ajos pelados y triturados, agua, sal, pimienta y comino. Se debe coser la lechona en punto de cruz y se lleva al horno en una parrilla con huecos. Cuando la lechona ya esté en el horno se debe bañar con jugo de naranja agria para que su parte externa tueste adecuadamente y quede crocante. Cabe aclarar que tradicionalmente se prepara en hornos de barro precalentados y su cocción es de aproximadamente 13 horas. Por último, se debe dejar enfriar, para servir en platos individuales repartiendo porciones de relleno y piel equitativamente, acompañado por arepa de maíz blanco, insulso y una bebida al gusto.

**Tradición:** La tradición se define como aquellas pautas de convivencia, gastronomía, cultura y religión que una comunidad considera dignas de constituirse y mantenerse de generación en generación, un ejemplo de tradición puede ser la lechonería “Eduvina” puesto que llevan 138 años de tradición, cultura y gastronomía en la ciudad de Ibagué que ha trascendido por cuatro generaciones y hoy en día es una de las más conocidas a nivel local, departamental y nacional. Se debe tener en cuenta que existen platos típicos con mucha tradición entre los cuales se encuentra el tamal, las achiras tolimenses, el viudo de capaz o bocachico del río Magdalena y el delicioso sancocho de gallina criolla, cocinado en fogón de leña.

**Impulso:** Uno de los principales factores de impulso en la tradición tolimense es la familia que con esfuerzo y dedicación enseñan que alimentos como la lechona pueden ser más que un simple plato de comida, se pueden convertir en un patrimonio familiar. Por parte del Gobierno este impulso se da a través de campañas que promueven el consumo de estos alimentos en fechas emblemáticas para la ciudad como lo son las fiestas en junio, el día del orgullo tolimense y por supuesto este apoyo incrementó declarando el 29 de junio como día de la lechona tolimense. Este delicioso plato típico se ha destacado por su inigualable sabor e incluso es considerada como uno de los mejores platos de la gastronomía Pijao, y a diferencia de como la preparan en otros departamentos la de aquí no lleva arroz la que la hace aún más especial.

### 3. METODOLOGÍA

Para el cumplimiento de los objetivos establecidos, se ha determinado un tipo de estudio cualitativo, pues este “estudia la realidad en su contexto natural y cómo sucede, sacando e interpretando fenómenos de acuerdo con las personas implicadas” (Blasco y Pérez, 2007, p.25), de enfoque documental, y descriptivo, de acuerdo a lo expuesto por Bernal (2006) “en tales estudios se muestran, narran, reseñan o identifican hechos, situaciones, rasgos, características de un objeto de estudio” (pág. 113).

Para el desarrollo de este estudio se tomó como población objetiva la familia de los fundadores del establecimiento de comida típica “Lechonería Eduvina” y los trabajadores del local que se encuentra ubicado en la ciudad de Ibagué.

Cabe destacar que el proceso de recopilación de información no fue tan complejo, pues el establecimiento respondió a la solicitud de entrevistas fácilmente y accedió a brindar información, además respondió en el momento oportuno, por ende, la muestra seleccionada resulto ser tan completa.

#### 3.1 Procedimiento metodológico

De esta manera, con el fin de analizar el establecimiento, este estudio se desarrolló a partir de tres fases, comprendidas por tres instrumentos de información que permitieron obtener recursos de análisis. A continuación, se muestran los instrumentos de recopilación de información utilizados.

**Tabla 1. Metodología**

<b>Etapas</b>	<b>Actividades</b>	<b>Resultado</b>
1. Identificación de situación económica, social y cultural del establecimiento “Lechonería Eduvina” antes de la pandemia del covid-19.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Revisión a fuentes.</li><li>• Revisión a publicaciones de fuentes oficiales.</li><li>• Revisión a las redes sociales del establecimiento.</li></ul>	Cuadro de análisis de la muestra seleccionada, con información de: <ul style="list-style-type: none"><li>• Nichos de mercado</li><li>• Precios</li><li>• Temporadas</li></ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Medidas sanitarias</li> </ul>
<p>2. Análisis de las medidas adaptadas o protocolos de bioseguridad implementados durante el cierre del sector y las que actualmente se mantienen como requisito de seguridad para la reactivación del servicio.</p>	<p>Redacción de cuestionario semiestructurado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entrevistas a personal administrativo.</li> </ul>	<p>Resumen de acciones implementadas por el sector.</p>
<p>3. Propuesta de estrategias de solución para el establecimiento que permita su reactivación económica.</p>	<p>Análisis de información recopilada a partir de estándares nacionales (decreto 1443).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Creación de estrategias</li> </ul>	<p>Estrategias de solución.</p>

#### 4. RESULTADOS

Para el desarrollo del primer objetivo trazado, se realizó un trabajo exploratorio, en los cuales “se abordan campos poco conocidos donde el problema, que sólo se vislumbra, necesita ser aclarado y delimitado” (Paneque, 1998). Es decir, se buscó abordar la situación del establecimiento “Lechonería Eduvina” antes de la llegada del covid-19 a Ibagué.

Por ello se realizó por medio de un análisis documental a fuentes de información oficiales, como resultados de investigaciones, reflexiones teóricas, publicaciones de instituciones, gubernamentales y empresariales y redes sociales oficiales, que permitieron conocer datos concretos sobre:

- Nichos de mercado
- Precios
- Temporadas

- Medidas sanitarias

En segundo lugar, para analizar las medidas de acción tomadas durante el cierre del sector y las que actualmente se llevan a cabo, se llevaron a cabo entrevistas, instrumento que “permite la recopilación de información detallada en vista de que la persona que informa comparte oralmente con el investigador aquello concerniente a un tema específico o evento acaecido en su vida” (Jiménez, 2012), la cual se implementó a personal administrativo de la muestra del establecimiento seleccionado, mediante un cuestionario semiestructurado, que permitió conocer cuál fue la reacción por parte del negocio encuestado en el momento del cierre del sector gastronómico en Ibagué (abril- junio de 2020 apróx.).

#### **4.1 Panorama del establecimiento “Lechonería Eduvina” antes de la pandemia**

Existen estudios que muestran que uno de los servicios que mayor tiene peso es precisamente el de la gastronomía, Teniendo en cuenta lo anterior, la afectación del sector gastronómico de Ibagué, representa un gran golpe para la economía de la ciudad, por ello se busca conocer la situación previa al Covid-19 del restaurante dentro de la ciudad.

El panorama para este local era favorecedor en el año 2019 puesto que el comercio registró tasas positivas e incluso pasaban por una buena racha, como es el caso de la Lechonería Eduvina, el cual cuenta con 130 años de operación en la ciudad de Ibagué y se encuentra ubicado en la avenida Ambalá #39-100 Frente al barrio Cordoba. Este local se caracteriza por brindar una oferta gastronómica de alta calidad entre los cuales se encuentra la lechona, el tamal, el tamal con copete y las empanadas de lechona.

De lunes a domingo el local estaba vendiendo, siempre había una alta incidencia en nuestro restaurante, gran afluente de clientes. Por lo general estábamos vendiendo entre 80, 100 o 150 platos típicos. En algunas ocasiones especiales se llenaba a tope. Se vendían muy bien los platos (Guzmán, V. comunicación personal, 25 de abril de 2023).

Así mismo, Verónica Guzmán, también asegura que la temporada de diciembre antes de la pandemia fue alta ya que muchas personas tienen por costumbre en el departamento del Tolima celebrar estas festividades con un plato de lechona, además aclaró que esta preparación típica hace parte de la historia de todo el país, acompañando fiestas de quince años, bodas e incluso, es el plato más vendido en época electoral.

Este establecimiento sin duda alguna estaba pasando por un buen momento, pues sus ventas eran muy buenas en comparación a otros años y también es importante resaltar que manejan un rango de precios de \$10.000 hasta \$30.000 dependiendo del producto.

Cabe aclarar que este restaurante para el año 2019 cumplían con los requisitos legales, higiénicos y sanitarios para su funcionamiento; como son: Buenas Prácticas de Manufactura, “BPM”, encontradas en el Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 del Ministerio de Salud y Protección Social. La muestra encuestada también evidenció que las temporadas altas para el sector eran diciembre, y enero, puentes festivos y vacaciones de mitad de año, allí la dueña del establecimiento aseguró haber solventado las posibles pérdidas mensuales que eran de 25 millones generadas en otros momentos del año.

**Tabla 2. Análisis panorama de situación previa al Covid – 19 de la lechonería Eduvina.**

<b>Establecimiento</b>	<b>Nicho de mercado</b>	<b>Temporadas altas</b>	<b>Rango de precios</b>	<b>Ubicación</b>	<b>Producto</b>	<b>Trayectoria en Ibagué</b>
Lechonería Eduvina	Familias jóvenes	Fines de semana, festivos, diciembre, enero y vacaciones a mitad de año.	\$10.000 - \$30.000	Ibagué (Tolima)	Lechona, tamal, tamal con copete, empanadas de lechona.	130 años

El restaurante observado simboliza el 15% de la oferta gastronómica de la ciudad de Ibagué y son ejemplo del estado de diversos restaurantes previo a la llegada del Covid-19; lo cual se evidenció que era favorecedor, exponiendo que la innovación, la diversificación y calidad de productos se destacaban, por otro lado, las entrevistas realizadas también demuestran los

cambios que se anexaron a la economía y a la operación del sector de gastronómico de Ibagué durante la pandemia a continuación.

#### **4.2 Medidas implementadas para mitigar el Covid – 19**

Frente a la crisis sanitaria causada por el virus SARS COVID-19, el sector gastronómico en general tuvo que procrear diferentes medidas de reactivación, que permitieran generar nuevamente esa confianza al cliente de consumir los productos y sobre todo un alivio a las importantes pérdidas registradas en los meses de marzo y abril de 2020, respecto a ello, es importante resaltar que según ACODRES, durante el mes de marzo de 2020, las ventas en el sector cayeron en 81%. Si bien, algunos establecimientos están prestando servicios de domicilio, estos sólo representan el 24% del total; y las ventas generadas mediante el servicio de domicilios, sólo representan el 12% de las ventas antes de la crisis (MinCit, 2020).

Asimismo, el documento menciona que entre las afectaciones que obtuvo el sector gastronómico se encontró:

- Hasta el mes de mayo el 30,6% de los restaurantes en el país no volverían a abrir, lo que significó una pérdida de 189 mil empleos.
- Teniendo en cuenta que gran parte de los restaurantes opera bajo modalidad de arriendo, el sector se encuentra en riesgo con una alta probabilidad de cierre permanente, según ACODRES 23, 3% tenía previsto entregar sus locales a finalizar el mes de mayo (MinCit, 2020).

En el marco de esta situación tan difícil para el sector de restaurantes, el 25 de agosto del año 2020 el Gobierno Nacional expidió el Decreto 1168, mediante el cual después de 5 meses de cierre, estos establecimientos podrían retomar sus actividades, bajo protocolos de bioseguridad y dependiendo del nivel de afectación de la ciudad (bajo- medio- alto), “solo se podrá ordenar el aislamiento selectivo en municipios de alta afectación. En estos municipios los alcaldes, con la autorización del Ministerio del Interior y previo concepto del Ministerio de Salud, podrán restringir las actividades en áreas y zonas que consideren pertinentes para la realización de un aislamiento selectivo focalizado, de acuerdo con la variación en el comportamiento de la Pandemia” (MinCit, 2020, párr. 6). Es decir, en este punto de la

pandemia los alcaldes tenían autonomía de decidir sobre la operación de los restaurantes, dependiendo de la cantidad de contagios que hubiera en el momento.

Además, en el mes de mayo, el Ministerio de Salud autorizó la implementación de “Planes Piloto”, para ciudades con baja afectación, el objetivo del plan radicó en la reapertura de un número seleccionado de restaurantes que cumpliera con todos los requisitos de bioseguridad, bajo el control y seguimiento necesario de la secretaria de salud de la ciudad que controlara el nivel de contagio y así poder continuar con la reapertura de más restaurantes.

“El objetivo de este primer piloto en la ciudad es que los restaurantes cumplan con las medidas de bioseguridad que establece el Gobierno Nacional y Distrital para garantizar que la apertura a esta nueva alternativa se dé de manera permanente, la idea es abrir para no cerrar, brindando una experiencia de servicio segura y agradable en espacios al aire libre”, indicó Carolina Durán, secretaria de Desarrollo Económico (Portafolio, 2020, párr 4).

En el caso de Ibagué, la reapertura del sector tuvo lugar en el mes de julio, debido a la baja afectación registrada por el virus, en ese entonces 35 restaurantes tuvieron autorización para reactivar su operación. Entre los requisitos que tuvieron que cumplir estos restaurantes estuvo:

- Formalización (NIT, RUT, RNT, bomberos)
- Certificar el aseguramiento social de los empleados
- Carnet de manipulación de alimentos (Buenas prácticas de manufactura BPM)
- Protocolos de bioseguridad (Decreto 749) (Plus Publicación, 2020).

En ese sentido, uno de los requisitos más importantes fue el cumplimiento de protocolos de bioseguridad, en donde los restaurantes tenían que adaptar su operación en ese momento bajo la resolución 749.

Por medio de la cual se adopta el protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID-19 en el comercio al por mayor de alimentos, bebidas y tabaco, al por menor en establecimientos no especializados y al por menor de alimentos, bebidas y tabaco en establecimientos especializados, así como el alojamiento en hoteles y actividades de restaurantes, cafeterías y servicio móvil de comidas (Ministerio de Salud y protección social, 2020).

Los requerimientos descritos en este documento, se resumen en la siguiente tabla:

**Tabla 3. Requerimientos de bioseguridad para restaurantes.**

<b>Medidas locativas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adecuación</li> <li>• Mantenimiento y desinfección</li> <li>• Manipulación de insumos y productos</li> </ul>
<b>Capital Humano</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interacciones dentro de las instalaciones</li> <li>• Interacción con terceros</li> <li>• Abastecimiento</li> </ul>
<b>Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bases de datos</li> <li>• Monitoreo del estado de salud del personal, proveedores, clientes y aliados y manejo de situaciones de riesgo.</li> </ul>

Teniendo en cuenta lo anterior, estudiando la implementación de estas medidas en la muestra seleccionada se encontró información interesante, tal como el caso de la Lechonería Eduvina, en donde la propietaria afirmó que esta crisis “tomo por sorpresa a todo el sector, nunca pensamos que esto fuera a ser tan catastrófico, empezamos con un fin de semana cerrados y mira lo que ocurrió” (Guzmán, V. comunicación personal, 25 de abril de 2023).

Así como la Lechonería Eduvina, muchos establecimientos de comidas típicas de la ciudad de Ibagué recibieron el inicio de la pandemia con bastante preocupación, teniendo altas cantidades de materias en inventarios, sin poder operar, y con incertidumbre por lo que pudiera ocurrir debido a las medidas estipuladas en ese entonces. Como bien se pudo evidenciar los restaurantes pudieron empezar con operación en domicilios y en Ibagué no fue la excepción, de esta manera se pudo salir de materias primas y dar movimiento a la operación, según Carlos, se vendían de 10 a 20 platos diarios solo a clientes muy conocidos, lo que demuestra la alta desconfianza que se tenía en ese momento por parte del consumidor. Lechonería Eduvina implementó estrategias de reactivación por su cuenta durante el cierre, (antes de mayo de 2020) ofreciendo una variedad de ofertas a los clientes, “realmente sabíamos que era el momento de hacer este tipo de ofertas teniendo en cuenta que la situación hablando económicamente se podía poner peor y necesitamos si o si vender, gracias a Dios

aquellos clientes que ya conocían el lugar nos ayudaron y nos compraron algunos platos” (Guzmán, V. comunicación personal, 25 de abril de 2023).

Después, en mayo se pudo contar con la aprobación para la reapertura, allí la Lechonería Eduvina afirma que implementaron todas las medidas exigidas por la secretaria de Salud, señalización, distanciamiento, desinfección, lavado de manos, compra de termómetro, aforo no mayor al 35%, planillas para control de clientes, empleados y proveedores, baño independiente para clientes y otro para empleados, toallas de papel, alcohol, tapete desinfectante, entre otras más. También, el establecimiento tuvo que contratar a una empresa externa que realizará una desinfección especial al establecimiento cada 15 días. Por consiguiente, debido a la inversión tan alta requerida para suplir la compra de los implementos mencionados el restaurante tuvo que subir los precios de su menú.

Finalmente, Verónica relató que, al comenzar con los protocolos, el consumidor en general no acataba las exigencias, sin embargo, esa situación fue mejorado poco a poco en todo sentido, el consumidor era más consciente, y a su vez confiaba más en los servicios ofrecidos, “los hornos de la Lechonería Eduvina nunca se han apagado;” (Guzmán, V. comunicación personal, 25 de abril de 2023).

De esta manera, Verónica concluye diciendo que los requisitos son sumamente necesarios para la seguridad tanto de empleados, como de clientes y de ella mismo, por ello, la secretaria de Salud demostró un control estricto de su cumplimiento, advirtiendo sobre posibles cierres o multas al no haber cumplimiento total. “Después de esto las ventas se incrementaron un 250% porque muchos restaurantes cerraron, la competencia bajo drásticamente” (Guzmán, V. comunicación personal, 25 de abril de 2023). El cierre de estos restaurantes se puede relacionar a la falta de adaptabilidad a las nuevas medidas que requería el sector, el restaurante analizado demuestra por ejemplo que el marketing digital fue una estrategia clave por medio del cual se pudo llegar al mercado de manera segura, mostrando y vendiendo sus productos.

las medidas implementadas por el establecimiento estudiado evidenciaron que la crisis sanitaria representó un reto importante para ellos y en general para el sector, en donde solo aquellos que soportaron el cierre, pudieron reinventarse, adaptarse, incurrir al marketing

digital o innovar con servicios y productos acordes a las nuevas necesidades, y sobre todo adherirse a los protocolos exigidos en ese entonces.

## **5. DISCUSIÓN**

Evidenciamos el poco apoyo del Gobierno nacional y de la Alcaldía de Ibagué al sector gastronómico lo que significó una serie de obstáculos para sobrellevar esta compleja situación; dado que muchos de estos establecimientos cerraron definitivamente sus puertas por las pocas medidas de apoyo económico presentadas, posteriormente esto significaría para la ciudad un incremento considerable en la tasa de desempleo de más del 40% , siendo Ibagué una de las ciudades que siempre ocupa los primeros puestos durante las encuestas oficiales, una consecuencia sobre todo en aquellas personas dueñas de estos establecimiento de comidas típicas; aunque hubieron negocios como es el caso de la lechonería Eduvina que a pesar de la falta de apoyo pudieron mitigar el impacto en esta grave emergencia por medio de las redes sociales, así fue como varios de estos sitios lograron reinventarse a pesar de que las ventas no fueran las mismas que años anteriores. Los medios digitales permitieron dar a conocer sus locales y los domicilios fueron el mejor apoyo para que estos negocios se reinventaran como alternativa para mantenerse abiertos y continuar ampliándose. Ahora tras la reapertura de estos establecimientos de comidas típicas se ha visto una mejoría, pero han tenido que aceptar el reto de adaptarse a las nuevas medidas estipuladas por el Gobierno Nacional.

La gran mayoría de los establecimientos que continuaron funcionando con la obligación de seguir las medidas no solo para garantizar su producción sino para evitar la propagación del Covid – 19 en sus empleados, lo que generaría un descenso en la curva de productividad y se adaptaron a las nuevas alternativas para sobrellevar esta crisis, aunque no son las mismas ventas de años anteriores lograron mantener sus negocios abiertos con un margen de ganancias por lo menos estables y con la nueva normalidad restablecer muchas cosas que perdieron a causa de esta pandemia.

## 6. CONCLUSIONES

- Podemos concluir que la Lechonería Eduvina implementó las ventas por domicilio, sirviendo de gran ayuda para que este establecimiento se mantuviera durante la pandemia del covid-19, de igual forma la empresa aumentó de forma significativa la oportunidad de empleo a domiciliarios y demás mitigando así las cifras de desempleo en Ibagué.
- Las redes sociales fueron una estrategia para la Lechonería Eduvina puesto que le dio visibilidad a su producto base, la lechona, aumentando sus ventas a un 40%, dando paso a una reactivación económica exitosa.
- Durante la pandemia y después de ella se evidenció la poca ayuda que ha le brindado el Gobierno Nacional y departamental a empresas del sector gastronómico, teniendo en cuenta que más de 20 mil personas en el departamento del Tolima se sostiene por este producto, además es importante mencionar que 6.5 millones de turistas visitan a Colombia por diferentes eventos gastronómicos de los cuales el 20% llegan al Tolima.
- Se refleja la importancia y la visibilidad de la lechona tolimense en el mundo, esta al ser seleccionada como el dieciseisavo mejor producto típico en América y ocupando la quinta posición a base de cerdo más delicioso del mundo según “TesteAtlas”.

## REFERENCIAS

MinCit. (8 de septiembre de 2020). Cuestionario - Proposición No. 04 de 2020

“Reactivación económica”. Obtenido de

<https://www.camara.gov.co/sites/default/files/202009/8%20Respuestas%20cuest.%201%20MinComercio.pdf>

Ministerio de Salud. (2020). ABECÉ protocolos de bioseguridad. Obtenido de

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/abeceresolucion-666.pdf>

Bernal, C. y Artunduaga, I. (2020). Retos y oportunidades para el sector gastronómico: un llamado para reinventar su modelo de negocio.

Delloite Consulting. (27 de marzo de 2020). COVID-19 Impacto y Escenarios de recuperación en Consumo y Distribución.

Empaques, C. (mayo de 2020). Guía de Compromiso para Restaurantes y Domicilios.

Forero, L. (2021). Impacto de la pandemia Covid -19 en el Sector de restaurantes.

Recuperado el 2021, de

<http://repository.unipiloto.edu.co/bitstream/handle/20.500.12277/10120/IMPACTO%20DE%20LA%20PANDEMIA%20COVID.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Badilla, A. (2020). Reinventarse o morir: Nueva realidad de los restaurantes. Recuperado el 2021, de <https://apetitoenlinea.com/reinventarse-o-morir-nueva-realidad-de-los-restaurantes/>

Nivel: Técnico \_\_\_ Tecnólogo \_\_\_ Profesional

Escuela: ECBA Programa: **COMUNICACIÓN SOCIAL**

En la ciudad de: IBAGUÉ del día 26 del mes MAYO del año 2023 se llevó acabo la sustentación de la Opción de grado titulado como:

**Reinvención de los establecimientos de comidas típicas en Ibagué después de la pandemia.**

Presidida por los jurados:

CARVAJAL ROJAS DIANA CATALINA Apellidos y nombre (Jurado 1)	C.C. No. 1.110.455.017
CUELLAR GARGÍA RAUL EDUARDO Apellidos y nombre (Jurado 2)	C.C. No. 1.110.497.244
ORTIZ GORDILLO ANDRÉS FELIPE Apellidos y nombre (Jurado 3)	C.C. No. 79.729.653

Los cuales, autorizados para el efecto por el reglamento de opciones de grado valoran el trabajo de grado de los estudiantes:

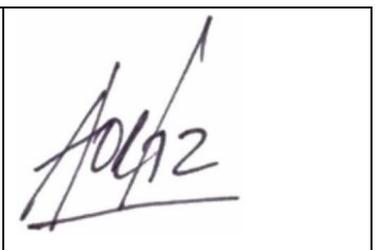
<b>Brayan Enrique Avilés Garcia</b>	<b>C.C. No. 1005850482</b>
<b>Paula Valentina Delgado</b>	<b>C.C. No. 1005720012</b>
<b>Albert Stiven Tique Calderón</b>	<b>C.C. No. 1000604279</b>

Una vez presentada la sustentación los jurados calificadores se reunieron para deliberar y adoptar la siguiente decisión:

Concepto: APROBADO

Nota en letras **CUATRO DOS** Nota en números **4.2**

El contenido de esta acta se lee en presencia de los estudiantes y jurado calificador.

		
Firma jurado 1	Firma jurado 2	Firma jurado 3

ELABORÓ: líder de registro y control

REVISÓ: Coordinadora Académica de emprendimiento

APROBÓ: Vicerrector Académico

FECHA: 09-03-2016

FECHA: 09-03-2016

FECHA:09-02-2016

*Zapalarias*

Firma director Escuela y/o quien haga sus veces

CONTROL DE CAMBIOS		
FECHA	VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO