

**PROYECTO INTERNO SIN FINANCIAMIENTO PII-DESODEH-2021-02**  
**"Impacto de la pandemia COVID-19 en la cadena de suministros de los restaurantes en la Ciudad de Quito"**

En la ciudad de Quito D.M., a los siete días del mes noviembre de dos mil veintitrés, comparecen a la celebración de la presente Acta de Finalización del Proyecto de Investigación Interno sin Financiamiento **PII-DESODEH-2021-02 "Impacto de la pandemia COVID-19 en la cadena de suministros de los restaurantes en la Ciudad de Quito"**, por una parte la **Dra. Alexandra Patricia Alvarado Cevallos** en calidad de **Vicerrectora de Investigación, Innovación y Vinculación** de la Escuela Politécnica Nacional, y por otra el **M.Sc. Roberto Andrés Alcívar Espín** en calidad de **Director del Proyecto de Investigación Interno sin Financiamiento PII-DESODEH-2021-02**, al tenor de lo siguiente:

## 1. ANTECEDENTES

- a) Mediante Memorando EPN-DESODEH-2021-0542-M del 29 de julio de 2021, la Jefatura del Departamento de Estudios Organizacionales y Desarrollo Humano, presenta al Vicerrectorado de Investigación, Innovación y Vinculación, la propuesta del Proyecto de Investigación Interno sin Financiamiento titulada "*Impacto de la pandemia COVID-19 en la cadena de suministros de los restaurantes en la Ciudad de Quito*" del M.Sc. Roberto Alcívar.
- b) El proyecto de Investigación Interno sin Financiamiento "*Impacto de la pandemia COVID-19 en la cadena de suministros de los restaurantes en la Ciudad de Quito*" presentado por el M.Sc. Roberto Alcívar, fue aprobado en sesión de Consejo de Investigación, Innovación y Vinculación del 19 de octubre de 2021, mediante Resolución RCIIV-199-2021.
- c) Con Memorando EPN-VIIV-2021-1927-M del 26 de octubre de 2021, el Vicerrectorado de Investigación, Innovación y Vinculación, notifica a la Jefatura del Departamento de Estudios Organizacionales y Desarrollo Humano, que el proyecto de Investigación Interno sin Financiamiento presentado por el M.Sc. Roberto Alcívar ha sido aprobado, y que se le ha asignado el código PII-DESODEH-2021-02, con fecha de inicio el 27 de octubre de 2021 y fecha de fin el 26 de octubre de 2022.

## 2. DATOS GENERALES DEL PROYECTO

<b>Código de Proyecto</b>	PII-DESODEH-2021-02
<b>Nombre del Proyecto</b>	Impacto de la pandemia COVID-19 en la cadena de suministros de los restaurantes en la Ciudad de Quito
<b>Director del Proyecto</b>	ROBERTO ANDRES ALCIVAR ESPIN
<b>Colaboradora del Proyecto</b>	XIMENA BERNARDA ROJAS LEMA
<b>Unidad Ejecutora</b>	Departamento de Estudios Organizacionales y Desarrollo Humano (DESODEH)
<b>Línea de Investigación</b>	Gestión y Transformación Organizacional
<b>Objetivo</b>	Evaluar el impacto de la pandemia por COVID-19 en la cadena de suministros de restaurantes en la ciudad de Quito
<b>Duración del Proyecto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fecha de Inicio: 27 de octubre de 2021</li> <li>• Fecha de fin: 26 de octubre de 2022</li> <li>• Duración total: 12 meses</li> </ul>
<b>Entrega del Informe Final</b>	15 de enero de 2023
<b>Presupuesto aprobado</b>	\$ 0,00 USD

### 3. INFORME FINAL:

Mediante Memorando EPN-DESODEH-2023-0022-M del 15 de enero de 2023, el M.Sc. Roberto Alcívar, Director del Proyecto de Investigación Interno sin Financiamiento PII-DESODEH-2021-02, entrega el Informe Final del proyecto que dirige, mismo que es revisado por la Dirección de Investigación, que hace observaciones mediante Memorando EPN-DI-2023-0296-M del 23 de marzo de 2023.

El M.Sc. Roberto Alcívar responde mediante Memorando EPN-DESODEH-2023-0165-M del 28 de marzo de 2023 a las observaciones, y la Dirección de Investigación solicita mediante Memorando EPN-DI-2023-0520-M del 3 de mayo de 2023 se remita el Informe Final corregido y las evidencias de los productos.

En respuesta, mediante Memorando EPN-DESODEH-2023-0297-M del 5 de mayo de 2023, el M.Sc. Roberto Alcívar, entrega el Informe Final corregido del Proyecto PII-DESODEH-2021-02, mismo que es observado por la Dirección de Investigación mediante Memorando EPN-DI-2023-0938-M del 3 de agosto de 2023.

El Informe Final del Proyecto PII-DESODEH-2021-02 corregido es entregado mediante Memorando EPN-DESODEH-2023-0528-M del 11 de agosto de 2023, mismo que es revisado por la Dirección de Investigación, se anexa al Acta de Finalización y forma parte integrante de la misma, cuyas conclusiones y productos son:

#### CONCLUSIONES:

- El proyecto analizó la estructura de la cadena de suministro de los restaurantes de Cuarta y Tercera categoría ubicados en los barrios La Floresta y San Enrique de Velasco, a través de la caracterización de sus miembros y de la cadena de suministro de cada restaurante; una descripción de las barreras percibidas por los encargados de la administración que emergieron a raíz de la pandemia provocada por el COVID-19, y una recopilación de las medidas de recuperación adoptadas que definieron cambios en la forma tradicional de llevar a cabo las operaciones en la cadena de suministro de restaurantes. Finalmente, la medición del nivel de integración de la cadena para describir el rol que juegan las relaciones de cooperación como mecanismo factible de trabajo en el contexto actual. Esta caracterización permite conocer la dinámica actual de la cadena de suministro, las operaciones de abastecimiento, producción y atención a los clientes llevados a cabo por los restaurantes que no han quebrado dentro del contexto provocado por el COVID-19.
- La selección de los barrios La Floresta y San Enrique de Velasco para el levantamiento de restaurantes de Cuarta y Tercera Categoría, se debió principalmente a que representan un polo comercial y gastronómico reconocido en la ciudad como es el caso del primero, y un barrio más residencial de características similares al resto de barrios que no son un potencial turístico como el caso del segundo. El fin fue obtener un espectro más amplio de la percepción de los administradores de locales que pertenecen a la misma categoría. De este modo, la descripción planteada respondió a las características más generales de las unidades de estudio y de la categoría a la que pertenecen. Es importante mencionar que, durante el levantamiento de las unidades de estudio, se consultaron más de cincuenta restaurantes; de los cuales solo veinticuatro podían clasificarse dentro de la Cuarta y Tercera Categoría; los demás eran de una categoría superior, no estaban clasificados en ninguna categoría, o ni siquiera cumplían con el número mínimo de características definidas para la selección. La estructura actual de la cadena de suministro de los restaurantes de Tercera y Cuarta Categoría estudiados, está constituida por miembros de primer nivel: clientes y proveedores de materias primas e insumos complementarios.

- Las entrevistas aplicadas permitieron identificar cuáles son las barreras que emergieron del contexto de la pandemia, a las que tuvieron que enfrentarse los dueños y administradores de los restaurantes para la administración de su cadena de suministro. Las principales barreras identificadas son: disminución de clientes; problemas con proveedores; bajo o nulo margen de ganancia; recursos económicos escasos para la administración del negocio; menor capacidad adquisitiva de los clientes; restricciones y medidas dadas por la autoridad competente; miedo al contagio; alto costo del servicio de delivery de aplicaciones móviles; nula planificación para recuperación de eventos disruptivos. Estas barreras afectan de forma directa e indirecta a las decisiones tomadas dentro de los restaurantes en cuanto al abastecimiento, logística al interior del restaurante y atención a los clientes, para continuar con los negocios operativos.
- Las entrevistas aplicadas, también permitieron identificar las prácticas actuales y decisiones que llevan a cabo los administradores de los restaurantes en estudio para recuperarse de las barreras que emergieron en el contexto de la pandemia. Las principales prácticas de recuperación son: endeudamiento, ahorros y renegociaciones; modificar la variedad de platillos del menú; cese de relaciones a largo plazo con proveedores; aumento en la frecuencia de abastecimiento de ingredientes, a un menor volumen; recorte de personal operativo; mayor participación familiar; compra directa de insumos e ingredientes; extender el horario de atención; implementación de servicio a domicilio; promoción en redes sociales e internet; reestructuración logística del restaurante; bajar precios y mantener promociones; tratar de mantener la calidad de los platillos. Estas prácticas son tomadas con el afán de evitar el cierre permanente del negocio, antes que el de obtener alguna mejora en la rentabilidad. A través de la medición del nivel de integración, se pudo establecer la existencia de relaciones de cooperación entre los miembros de la cadena de suministro de cada restaurante, se comprobó la existencia de relaciones de cooperación.

#### PRODUCTOS:

- **Artículo enviado para revisión:** *"Impacto del COVID-19 en la cadena de suministro de restaurantes de Quito - Ecuador"*; Roberto Alcívar Espín, Ximena Rojas Lema; Retos (Indexado SCOPUS, Q3); ISSN: 13906291, 13908618; marzo 2023.
- **Tesis de Magister en Administración de Empresas:** *"Análisis de la estructura de la cadena de suministro en restaurantes ubicados en el centro y norte de Quito, en el contexto provocado por el COVID-19"*; Pichucho Andrade Carlos Alexander; URL: <https://bibdigital.epn.edu.ec/handle/15000/22105>; enero 2022.

#### 4. LIQUIDACIÓN ECONÓMICA:

El Proyecto de Investigación Interno sin Financiamiento PII-DESODEH-2021-02 no contó con asignación presupuestaria.

#### 5. FINALIZACIÓN:

Con la presente Acta se declara finalizado y cerrado el Proyecto de Investigación Interno sin Financiamiento PII-DESODEH-2021-02 *"Impacto de la pandemia COVID-19 en la cadena de suministros de los restaurantes en la Ciudad de Quito"*.

Para constancia de lo ejecutado y por estar de acuerdo con el contenido de la presente Acta, las partes libre y voluntariamente suscriben la misma, en tres ejemplares de igual contenido, tenor y valor legal.

Dado en la ciudad de Quito D.M., a los siete días del mes de noviembre de dos mil veintitrés.

---

Dra. Alexandra Alvarado  
**Vicerrectora de Investigación,  
Innovación y Vinculación**

*sp/cr*

---

M.Sc. Roberto Alcívar  
**Director del Proyecto  
PII-DESODEH-2021-02**