

# Caracterización del sector de comidas rápidas post pandemia en Bucaramanga en el año 2022.

Laura Sofía Mesa Serrano  
Administración de empresas DUAL  
lmesa119@unab.edu.co

Diego Alejandro Pardo Suarez  
Administración de empresas DUAL  
dpardo169@unab.edu.co

Aizar Mejía Jalabe  
Administración de Empresas  
amejia864@unab.edu.co

Ana María Oviedo Rojas  
Administración de empresas DUAL  
aoviedo140@unab.edu.co

Nashly Dayanna Cespedes  
Badillo  
Administración de empresas DUAL  
ncespes175@unab.edu.co

María Camila Navarro Benítez  
Administración de Empresas  
mnavarro688@unab.edu.co

Universidad Autónoma de Bucaramanga

## RESUMEN

Desde el pasado 2020 a causa de la Pandemia por Covid-19 el planeta entero evidenció cambios abruptos, desafíos e incertidumbre, lo cual afectó no solo a las personas de forma individual sino a sectores completos a nivel económico, social, entre otros. Situaciones como esta generan de forma obligatoria cambios que generan nuevas perspectivas, experiencia y aprendizaje, además de buenas prácticas que vale la pena compartir e implementar. En Bucaramanga, uno de los sectores que mejor se adaptó a estos cambios fue el servicio de alimentos, específicamente el sector de comidas rápidas. Hoy se presenta la oportunidad de identificar estos cambios, mejoras y/o nuevas características que pudieron generarse en un sector comercial como este, el cual se ha fortalecido en los últimos años en la ciudad.

El presente proyecto pretende reconocer y estructurar de forma generalizada los efectos que tuvo la pandemia en el sector de comidas rápidas. Para esto se presenta como objetivo general caracterizar el sector de comidas rápidas en la ciudad de Bucaramanga por medio de la recolección de información, identificando las oportunidades de mejora y acciones que fueron adoptadas durante el año 2022 post pandemia.

Para lograr una correcta caracterización se propone diagnosticar el sector de comidas rápidas post pandemia por medio de la aplicación de un instrumento de recolección de información. Analizar los datos obtenidos en el diagnóstico y

generar un informe con los resultados de caracterización obtenidos.

## ABSTRACT

Since last 2020, due to the covid-19 Pandemic, the entire planet has experienced abrupt changes, challenges and uncertainty, which affected not only people individually but entire sectors economically, socially, among others. Situations like this necessarily generate changes that turn into new perspectives, experience and learning, as well as good practices that are worth sharing and implementing. In Bucaramanga, one of the sectors best adapted to these changes was food service, specifically the fast food sector. Today is presented the opportunity to identify these changes, improvements or new characteristics that could be generated in a commercial sector like this, which has been strengthened in recent years in the city.

This project aims to recognize and structure in a general way the effects that the pandemic had on the fast food sector. For this, the main objective consists in characterizing the fast food sector in Bucaramanga's city, through the collection of information, identifying opportunities for improvement and actions that were adopted during the year 2022 post-pandemic.

To achieve a correct characterization, it is proposed to diagnose the post-pandemic fast food sector through the application of an information collection instrument. Analyze the data obtained in the diagnosis and generate a report with the characterization results obtained.

**Área de Conocimiento:** Administración, Ciencias Económica, otras.

**Palabras Clave:** Caracterización, comidas rápidas, pandemia.

## 1. INTRODUCCIÓN

El sector restaurantes de comida rápida desde el año 2020 a causa de la pandemia Covid-19, se ha enfrentado a dificultades, desafíos e incertidumbre debido a los cambios en sus formas de comercializar, adquirir suministros y demás factores relacionados. Los factores externos y difícilmente controlables como una pandemia obligan a las personas a desarrollar una adaptación. Adicionalmente, con cada cambio en el entorno se generan aprendizajes y buenas prácticas que inherentemente representan experiencia. Por esta razón se presenta la oportunidad de reconocer esos cambios, mejoras y/o nuevas características que pudieron generarse en un sector comercial como lo es el de comidas rápidas, el cual se ha fortalecido en los últimos años en Bucaramanga. Los acontecimientos que tuvieron que sobrepasar los restaurantes de comida rápida originados por la pandemia y las acciones tomadas para superar esta etapa son información valiosa y relevante para categorizar un nuevo y fortalecido sector que tiene potencial y nuevas perspectivas para actuar en el mercado.

## 2. OBJETIVOS

### 2.1. Objetivo General

Caracterizar el sector de comidas rápidas en la ciudad de Bucaramanga por medio de la recolección de información, identificando las oportunidades de mejora y acciones que fueron adoptadas durante el año 2022 post pandemia.

### 2.2. Objetivos específicos

- Diagnosticar el sector de comidas rápidas post pandemia con el fin de obtener información de las áreas funcionales de la empresa, por medio de la aplicación de un instrumento de recolección de información
- Analizar los datos obtenidos en el diagnóstico realizado previamente a las empresas, para que así por medio de los resultados obtenidos se pueda caracterizar el sector de comidas rápidas en

Bucaramanga, antes, durante y después de la Pandemia COVID-19.

- Describir el funcionamiento de las empresas en el sector de comidas rápidas de Bucaramanga, a partir del desarrollo e innovación organizacional post pandemia que tiene cada establecimiento, generando así un informe con los resultados obtenidos.

## 3. METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

### 3.1. Tipo de Investigación

Se hará un estudio de caso, los cuales se pueden definir como “estudios que al utilizar los procesos de investigación cuantitativa, cualitativa o mixta analizan profundamente una unidad holística para responder al planteamiento del problema, probar hipótesis y desarrollar alguna teoría” (Hernández-Sampieri y Mendoza, 2008)

Para esta investigación se opta por el enfoque mixto, dado que se requiere recolectar y analizar datos cualitativos y cuantitativos para obtener una mayor comprensión de la situación actual de las empresas de comida rápida en la ciudad de Bucaramanga. Esto con el fin de poder identificar todos los aspectos de su entorno, como su comportamiento, participación, oportunidades de mejora y efectos causados por la pandemia de COVID-19 en el 2020.

Las fuentes de información utilizadas para el desarrollo de la presente investigación son de tipo primario, ya que la información recopilada parte del desarrollo y aplicación de encuestas a los diferentes restaurantes de comidas rápidas ubicadas en Bucaramanga, Santander.

### 3.2. Métodos o Técnicas en Desarrollo

Para el desarrollo de la presente investigación se tomó como base el uso del cuestionario como instrumento de medición de variables y la aplicación de encuestas como técnica de recolección de la información. El tamaño de la muestra es de 96 empresas, basándonos en la base de datos Compite360

## 4. CRONOGRAMA POR DESARROLLAR

ACTIVIDAD	FECHA INICIO	FECHA FINAL
Validación del instrumento	Agosto 2 de 2022	Agosto 29 de 2022

Desarrollo objetivo	primer	Septiembre 1 de 2022	Octubre 28 de 2022
Desarrollo objetivo	segundo	Octubre 31 de 2022	Noviembre 25 de 2022
Desarrollo objetivo	tercer	Noviembre 28 de 2022	Enero 16 de 2023
Conclusiones y recomendaciones	y	Enero 17 de 2023	Febrero 13 de 2023

## 5. REFERENTES TEÓRICOS

### 5.1. Caracterización

La caracterización, según Sánchez Upegui, (2010) y Strauss & Corbin, (2002) “consiste en un tipo de estudio de índole esencialmente descriptiva, la cual puede recurrir a la consecución de datos cuantitativos y cualitativos con el objeto de aproximarse al conocimiento y comprensión de las estructuras, características, dinámicas, acontecimientos y experiencias asociadas a un objeto de interés”. A aplicar la caracterización a una población o sector permite conseguir información sobre la estructura o comportamiento del sector para que con esta metodología los datos recogidos puedan ser condensados y poder describir las características principales, identificar las condiciones en las que se presenta y poder encontrar nuevas prácticas que se adapte a su situación, es este caso, en los restaurantes de comida rápida de Bucaramanga.

Para poder llevar a cabo la caracterización del sector de los restaurantes de comida rápida se deben tener en cuenta las siguientes pautas: La conformación de un grupo de coordinación, que hacen referencia a los responsables de realizar la caracterización y serán quienes establezcan la información necesaria a investigar, los parámetros necesarios para la caracterización y realizar seguimiento. Seguido, se presenta el diseño base de la caracterización; se tienen como modelo a seguir: el objeto de investigación, enfoque, alcance, definición de los objetivos, muestra, metodología, estructura del o los instrumentos con sus respectivos módulos y batería de preguntas e indicadores; además de los procesos y elementos necesarios que sean considerados por la dependencia que adelante la caracterización. La construcción de una ruta crítica que da lugar a los cálculos de tiempos y plazo en la planificación sobre las actividades para controlar las incidencias,

analizar el avance e implementar ajustes. El diseño e implementación del operativo consiste en el modo de ejecución de la investigación, la manera de evaluar sus resultados y de analizarlos, para culminar con el procesamiento de información, comprendiendo el manejo de datos, documentación y control sobre la información, material de análisis orientados a los objetivos propuestos en la caracterización. Por último, se realiza el proceso de descripción.

### 5.2. Comidas rápidas

Según la página web Young Women's Health se puede definir la comida rápida como todas aquellas comidas, que se pueden servir y preparar rápidamente, Además que durante los últimos años se ha hecho bastante popular debido a que tiende a ser más económica que una comida normal por su fácil preparación y bajos costos. Sin embargo, no se suelen usar ingredientes de buena calidad, ya que al buscar costos bajos suelen arriesgar la calidad. lo que genera que contengan “alto contenido de grasa, granos refinados, azúcar y grasas añadidas, en lugar de ingredientes nutritivos como proteínas magras, granos integrales, frutas frescas y verduras.” (Young Women 's Health,2019).

Por otra parte, esta posee grandes ventajas, según MetalBoss “Incorporar comida rápida al menú de tu restaurante puede ser el impulso que tu empresa necesita para triunfar y aumentar su competitividad porque:

- No es estrictamente necesario un gran local y no requiere una gran inversión. Pero además los alimentos y las bebidas se sirven rápidamente. De esta manera puedes atender más clientes en menos tiempo.
- Las personas, que tienen tiempo limitado para comer, siempre prefieren este tipo de alimentos.
- Es apetecible para un amplio público. Son fáciles de preparar y no necesitas una receta muy elaborada o ingredientes exóticos.
- No son perjudiciales en cuanto a higiene y seguridad alimentaria, siempre y cuando se mantengan las normas establecidas al respecto.
- Lo puedes vender en tu propio local o establecimiento, en autoservicio o para llevar. De esta manera incrementar los ingresos.” (MetalBoss,2019).

Teniendo en cuenta lo anterior, podemos decir que las comidas rápidas son todos aquellos alimentos y bebidas que se permiten preparar con facilidad y suelen ser económicas, a su vez es presentan grandes ventajas que los negocios de comidas tradicionales, pues los costos son menores y no es necesario tener un punto de venta físico, Sin embargo, al no tener cuidados donde se compran los insumos se puede llegar a generar problemas de salud.

## 6. RESULTADOS PARCIALES

En la actualidad la mayoría de los restaurantes de comidas rápidas a raíz de la pandemia vienen implementado estrategias de marketing digital como alternativas efectivas para contrarrestar los efectos por la disminución en las ventas del sector.

## 7. IDENTIFICACIÓN DEL PROYECTO

Nombre del Semillero	Semillero Progest
Tutor del Proyecto	Angélica María Gómez Aizar Mejía Jálabe
Grupo de Investigación	Genio
Línea de Investigación	Estrategia
Fecha de Presentación	Septiembre 19 de 2022

## 8. BIBLIOGRAFIA

- [1] Bitar, D. (2016, octubre 10). Las comidas rápidas son las que más consumen los colombianos. Revista PyM. <https://revistapym.com.co/las-comidas-rapidas-las-mas-consumen-los-colombianos>
- [2] Brito, G. (2019, septiembre 22). Comida Rápida: Características y Ventajas para tu Negocio. [www.metalboss.com.mx](http://www.metalboss.com.mx). <https://www.metalboss.com.mx/blog/comida-rapida>
- [3] Bucaramanga, C. R. (2021, enero 21). En Bucaramanga y el área, 2500 restaurantes cerraron sus puertas. Caracol Radio. [https://caracol.com.co/emisora/2021/01/21/bucaramanga/1611227524\\_531126.html](https://caracol.com.co/emisora/2021/01/21/bucaramanga/1611227524_531126.html)
- [4] Editorial La República S. A. S. (s/f). Cómo podría ser el futuro de los restaurantes dados los efectos de la pandemia. Diario La República. Recuperado el 19 de abril de 2022, de <https://www.larepublica.co/ocio/como-podria-ser-el-futuro-de-los-restaurantes-dados-los-efectos-de-la-pandemia-3134885>
- [5] Información y Evaluación Estratégica-Planeación y Subdirección, D. A. (2019, agosto). Consideraciones y pautas técnicas para la elaboración de estudios de caracterización de grupos de valor, de interés y partes interesadas. [www.medellin.gov.co](http://www.medellin.gov.co). <https://acortar.link/76Dvz>
- [6] Jaime Bonet-Morón Diana Ricciulli-Marín Gerson Javier Pérez-Valbuena Luis Armando Galvis-Aponte Eduardo A. Haddad Inácio F. Araújo Fernando S. Perobelli. (2020, mayo). Impacto económico regional del Covid-19 en Colombia: un análisis insumo-producto. <https://repositorio.banrep.gov.co/>. [https://repositorio.banrep.gov.co/bitstream/handle/20.500.12134/9843/DTSERU\\_288.pdf](https://repositorio.banrep.gov.co/bitstream/handle/20.500.12134/9843/DTSERU_288.pdf)
- [7] Pandemia por COVID-19: el mayor reto de la historia del intensivismo. (s/f). Medintensiva.org. Recuperado el 19 de abril de 2022, de <https://www.medintensiva.org/es-pdf-S0210569120301017>
- [8] Prensa No 050 de 2020, B. (2020, marzo 6). Colombia confirma su primer caso de COVID-19. [www.minsalud.gov.co](http://www.minsalud.gov.co). <https://www.minsalud.gov.co/Paginas/Colombia-confirma-su-primer-caso-de-COVID-19.aspx>
- [9] Redactor. (2018, febrero 22). Crecimiento gastronómico en Bucaramanga. Periódico 15. <https://www.periodico15.com/crecimiento-gastronomico-en-bucaramanga/>
- [10] World Bank Group. (2022, enero 14). La COVID-19 (coronavirus) hunde a la economía mundial en la peor recesión desde la Segunda Guerra Mundial. World Bank Group. <https://www.bancomundial.org/es/news/press-release/2020/06/08/covid-19-to-plunge-global-economy-into-worst-recession-since-world-war-ii>
- [11] Youngwom. (2009, junio 16). Información sobre comida rápida. Center for Young Women's Health. <https://youngwomenshealth.org/2009/06/16/comida-rapida/>
- [12] Hernández Sampieri, R. (2014). Metodología de la Investigación (sexta edición).