

ESCUELA DE POSTGRADO SAN FRANCISCO XAVIER SFX



SFX

ESCUELA DE POSTGRADO
ESCUELA DE NEGOCIOS

TESIS

“LIBRE MERCADO Y SALUD PÚBLICA EN TIEMPOS DE PANDEMIA: UNA APROXIMACIÓN LEGAL A LA REGULACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTES EN EL PERÚ (2021)”

AUTOR:

Presentada por las Bachiller:

Ana Lily Gallegos Tejada

Ana Lucía Gallegos Tejada

Para optar el Grado Académico de:

Maestro en Derecho de la Empresa

**AREQUIPA – PERÚ
2022**



DEDICATORIA

ANA LILY GALLEGOS TEJADA

Dedico este trabajo a mis padres, quienes a lo largo de mi vida han velado por mi bienestar y educación, siendo mi apoyo en todo momento, depositando su entera confianza en cada reto que se me presentaba, sin dudar ni un solo momento en mi inteligencia y capacidad, gracias a ellos soy lo que soy ahora.

ANA LUCÍA GALLEGOS TEJADA

Dedico este trabajo a mis padres, pilares fundamentales en mi vida, con mucho amor y cariño, por eso les dedico todo mi esfuerzo, en reconocimiento a todo su sacrificio para hoy en día ser lo que soy. A mi esposo Marco, por ser mi compañero incondicional cada día. A mi pequeña Rafaela, el mejor regalo que haya podido recibir de parte de Dios, mi mayor tesoro y también la fuente más pura de mi inspiración.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	1
ANÁLISIS DE LAS VARIABLES	2
INTERROGANTES DEL PROBLEMA	3
DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA	3
JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA	3
ANTECEDENTES DE INVESTIGACIÓN	5
HIPÓTESIS	8
OBJETIVOS	8
CAPÍTULO I	9
MARCO TEÓRICO.....	9
1. DESARROLLO Y CRECIMIENTO ECONÓMICO EN EL PERÚ	9
1.1 DESARROLLO ECONÓMICO	9
1.1.1 Teorías clásicas y tradicionales del Desarrollo Económico	11
1.1.2 La Teoría Tradicional Neoclásica del Crecimiento Económico.....	12
1.1.3 El Modelo de Industrialización por Sustitución de Importaciones (ISI) .	14
1.1.4 El Modelo Neoliberal.....	15
1.1.5 Las Nuevas Teorías de Desarrollo y Crecimiento Económico.....	17
1.2 CRECIMIENTO ECONÓMICO	19
1.3 AUGE ECONÓMICO PERUANO.....	21
2. SECTOR GASTRONÓMICO Y LOS RESTAURANTES	26
2.1 HISTORIA DE LOS RESTAURANTES.....	26
2.2 RESTAURANTES Y GASTRONOMÍA EN EL PERÚ	¡Error! Marcador no definido.
3. SECTOR RESTAURANTES Y DESARROLLO ECONÓMICO PERUANO	38
3.1 AUGE GASTRONÓMICO Y RESTAURANTES.....	38
3.2 RESTAURANTES Y CRECIMIENTO DEL SECTOR.....	44
4. COVID-19 Y LA REGULACIÓN DEL SECTOR RESTAURANTES EN PERÚ ...	47
4.1 EMERGENCIA SANITARIA PRODUCIDA POR EL COVID-19	47
4.1.1 Trasmisión por secreciones respiratorias:.....	49
4.1.2 Trasmisión por superficies contaminadas (fómites):	51
4.1.3 Trasmisión vertical:.....	52
4.2 IMPACTO DEL COVID-19 EN LA GASTRONOMÍA EN EL PERÚ	54
5. EFECTOS ECONÓMICOS PRODUCIDOS POR LA PANDEMIA COVID-19.....	64

6. MARCO REGULATORIO ESTABLECIDO EN PAÍSES LATINOAMERICANOS CON RESPECTO A LOS RESTAURANTES	67
6.1 COLOMBIA	68
6.2 CHILE.....	39
6.3 ARGENTINA.....	72
7 REGULACIÓN Y NORMATIVIDAD DEL SECTOR RESTAURANTES DURANTE LA EMERGENCIA SANITARIA EN PERÚ	73
7.1 NORMATIVA VINCULANTE A LOS RESTAURANTES ANTES DE LA PANDEMIA	76
7.2 NORMATIVA RESPECTO A RESTAURANTES DURANTE LA PANDEMIA 78	
7.2.1 DECRETO SUPREMO N° 008-2020-SA	78
7.2.2 RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 250-2020-MINSA	78
7.2.3 RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 448-2020-MINSA	79
7.2.4 RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 208-2020-PRODUCE	80
8. CONCEPTOS MÁS IMPORTANTES.....	82
 CAPÍTULO II	88
METODOLOGÍA	88
1. DISEÑO METODOLÓGICO	88
1.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN	88
1.2 MÉTODO.....	88
1.2.1 Pasos para la validación de la hipótesis.....	88
1.2.2 Técnicas e Instrumentos.....	88
1.3 POBLACIÓN Y MUESTRA	88
1.3.1 Ubicación espacial:.....	88
1.3.2 Ubicación temporal:.....	89
1.3.3 Unidades de estudio:.....	89
1.3.4 Caracterización de la muestra	89
1.4 ESTRATEGIAS PARA LA RECOLECCIÓN DE DATOS.....	89
1.4.1 Autorización.....	89
1.4.2 Recursos Humanos.	89
1.4.3 Recursos Económicos.	90
1.5 PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN	90
 CAPÍTULO III	91
RESULTADOS.....	91

DISCUSIÓN DE RESULTADOS	103
CONCLUSIONES	107
RECOMENDACIÓN.....	109
BIBLIOGRAFÍA.....	110
ANEXOS	117

RESUMEN

La investigación de tesis lleva por enunciado: Libre mercado y salud pública en tiempos de pandemia: una aproximación legal a la regulación del servicio de restaurantes en el Perú (2021).

El trabajo pretende ponderar dos derechos que entrarían en conflicto en una coyuntura específica. Por un lado, el derecho a libre empresa, garantizado por la Constitución Política, que garantiza una esfera de libertad para generar iniciativas empresariales; por otro la denominada salud pública, que guarda relación con el derecho a la salud, y que ha sido afectado gravemente durante la pandemia COVID-19. Para su desarrollo, hemos realizado una búsqueda de información bibliográfica, jurisprudencial y se realizó un cuestionario a especialistas. Consideramos que la situación de emergencia producto de la pandemia COVID-19 demostró que el Estado no cuenta con protocolos estrictos que, sin afectar la libertad de empresa, permitan asegurar la ejecución de las operaciones con políticas internas y externas de seguridad, articuladas con las políticas nacionales de salud pública.

Palabras clave: Libre empresa – Salud Pública – Sector Servicios – Restaurantes.

ABSTRACT

This thesis research leads by statement: Free market and public health in times of pandemic: a legal approach to the regulation of restaurant services in Peru (2021).

The work aims to weigh two rights that would come into conflict in a specific situation. On the one hand, the right to free enterprise, guaranteed by the Political Constitution, which guarantees a sphere of freedom to generate business initiatives; on the other, the so-called public health, which is related to the right to health, and which has been seriously affected during the COVID-19 pandemic. For its development, we have carried out a search for bibliographic and jurisprudential information and a questionnaire was made to specialists. We consider that the emergency situation resulting from the COVID-19 pandemic demonstrated that the State does not have strict protocols that, without affecting the freedom of business, allow to ensure the execution of operations with internal and external security policies, articulated with the policies national public health.

Keywords: Free market, health, regulation of restaurant services.

INTRODUCCIÓN

Señores miembros del Jurado:

Presentamos a ustedes el trabajo de investigación titulado: LIBRE MERCADO Y SALUD PÚBLICA EN TIEMPOS DE PANDEMIA: UNA APROXIMACIÓN LEGAL A LA REGULACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTES EN EL PERÚ (2021).

La Constitución Política de 1993 estableció el modelo económico denominado como “economía social de mercado”. El mismo es una creación europea que pretendía atemperar los excesos de la economía libre con respecto a todos aquellos que terminan excluidos de los beneficios que se obtienen del imperio de las libertades económicas.

La salud pública en el Perú es un tema pendiente dentro de la agenda nacional. El sistema de salud es precario y ello se puede deber, consideramos, a la centralización estatal de los servicios de salud. No se invierte lo necesario para ampliar la cobertura de salud: la inversión pública se concentra en infraestructura, pero no en equipamiento, y la inversión privada es casi inexistente o marginal, ya que ESSALUD concentra los recursos directamente desde el salario de los trabajadores. Los mismos no pueden disponer de este porcentaje del salario para asignarlo a una entidad privada. ESSALUD, en la práctica, tiene una posición dominante dentro del sector salud. La pandemia COVID-19 desnudó las falencias de este sistema.

Los efectos de la pandemia en la economía fueron nefastos. Las malas políticas implementadas por el gobierno, que terminaron afectando el aparato productivo nacional, causando pánico en la población, destruyendo un sector pujante como el de servicios, ha generado una situación preocupante que, con el arribo al poder de un gobierno de izquierda que se encuentra más preocupado por la redistribución, que, en la generación de riqueza, constituyen un panorama sombrío.

Nuestra posición es que la mala actuación del Estado, la falta de protocolos, la sensación de temor generalizado, la carencia de apoyo técnico y de apalancamiento financiero frente a la cadena de pagos (sobre todo las micro y

pequeño empresas) muestran que la ponderación de derechos nunca existió. El Estado afectó ambos derechos con la generación de malas políticas.

ANÁLISIS DE LAS VARIABLES

CUADRO DE OPERACIONALIZACION DE LAS VARIABLES E INDICADORES		
VARIABLE N° 1	INDICADORES	SUB INDICADORES
Medidas normativas para restaurantes dictadas por el Estado	- Restaurantes y servicios afines	- Ubicación e instalaciones - Servicios - Equipos y utensilios - Recepción y almacenamiento de los alimentos - La cocina y del comedor
	- Procesos operacionales	- Preparación de los alimentos - Servido de Comidas - Las bebidas alcohólicas y no alcohólicas
	- La salud, higiene y capacitación del personal	- Salud del Personal - Higiene y Hábitos del Personal - Vestimenta - De la capacitación sanitaria
	- Medidas de saneamiento	- Limpieza y Desinfección del Establecimiento - Prácticas de Limpieza y Desinfección - De las Plagas y Animales - Almacenamiento de Plaguicidas y Desinfectantes
	- De la vigilancia y control sanitario	- De la Vigilancia Sanitaria - Del Autocontrol Sanitario - De la Calificación y Certificación Sanitaria de los Establecimientos.
	- Infracciones, medidas de seguridad y sanciones	- Las Infracciones
VARIABLE N° 2	INDICADORES	SUB INDICADORES
- Crecimiento del sector restaurantes	- Capital humano	- Actitud. - Conocimientos y capacidades. - Recursos financieros y tecnológicos
	- Demanda	- Contribución a la variación de la producción nacional, según actividad económica - Variación porcentual del promedio anual del PBI, según región - Cantidad de restaurantes
	- Participación del gobierno	- Informalidad - Ferias gastronómicas - Programa Reactiva Perú

Fuente: Elaboración propia 2021

INTERROGANTES DEL PROBLEMA

Interrogante general

¿Cómo ha sido la regulación jurídica peruana respecto a los restaurantes en el contexto de la pandemia producida por el Covid-19 y las políticas de salud públicas en perspectiva del libre mercado?

Interrogantes específicas

- a) ¿Cuál fue el nivel de crecimiento económico en el sector restaurantes antes del surgimiento del estado de emergencia sanitaria nacional provocado por la pandemia Covid-19 y cómo se ha visto afectado el mismo por dicha circunstancia?
- b) ¿Cuál ha sido la legislación peruana durante el período de emergencia sanitaria emitida por el Estado Peruano?
- c) ¿Dicha normativa promovida por políticas de salud públicas ha generado alguna afectación a las premisas de las políticas económicas orientadas por el libre mercado y, en específico, en el sector empresarial de restaurantes?

DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

Campo, Área y Línea de Acción

- a. Campo : Ciencias Jurídicas
- b. Área : Derecho Empresarial
- c. Línea : Libre Empresa y Regulación

JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA

RELEVANCIA: El presente trabajo tiene relevancia como investigación jurídica, ya que delimita un tema actual y de vital importancia para el Derecho como para el sector empresarial. Si bien es cierto que el Estado peruano ha promulgado un conjunto de disposiciones normativas y

reglamentarias durante el estado de emergencia nacional producida por la pandemia Covid-19, no se ha producido un análisis debido y prudente que evalúe dichos dispositivos en perspectiva a los parámetros del libre mercado, las políticas de salud públicas y los beneficios o pérdidas del sector restaurantes.

ORIGINALIDAD: El presente trabajo es original ya que apertura un marco de investigación que no se ha abordado hasta ahora en los centros académicos. Se pretende describir y evaluar si es que el compendium de normas dictadas por el Estado Peruano en el contexto de emergencia sanitaria es adecuada o no.

CONVENIENCIA: El presente trabajo es conveniente ya que cubre un espacio que no ha sido abordado hasta la fecha por la academia ni por los operadores jurídicos. Así, su conveniencia radica en la necesidad de explorar la normativa promulgada por el estado peruano durante el estado de emergencia sanitaria en relación al sector empresarial de restaurantes.

BENEFICIOS: El presente trabajo posee evidentes beneficios ya que, de su desarrollo, se extraerá información relevante para los diversos operadores jurídicos. Asimismo, podrá evaluarse si la normativa vinculada al sector empresarial de restaurantes ha sido provechosa o no en perspectiva de los parámetros del libre mercado.

IMPLICANCIAS PRÁCTICAS: El presente trabajo de tesis ostenta manifiesta relevancia práctica, ya que del análisis y las conclusiones que se deriven se podrá evaluar si la legislación emitida ha sido adecuada y estimable para el sector restaurantes.

UTILIDAD TEÓRICA: La presente tesis posee utilidad teórica puesto que permite la elaboración de un corpus teórico que aborda el análisis sobre la relación intrínseca entre economía, desarrollo empresarial y cuerpo jurídico en un período excepcional cómo es el estado de emergencia sanitaria producida por el Covid-19

VIABILIDAD: La presente investigación es viable ya que se cuenta con la información de fuentes primarias y secundarias que permitirá su posterior análisis y desarrollo de conclusiones.

ANTECEDENTES DE INVESTIGACIÓN

- Arana Barbier, Arbocco Freyre, Macedo Coloma, & Villar Gómez (2015) “exponen en su tesis sobre un análisis respecto a la calidad en los restaurantes en el Perú, en específico respecto de aquellos que se encuentran clasificados por tenedores según Promperú, en Lima Perú, 2014”. En el mismo, si bien se encuentra demarcado la evaluación de la calidad de dichos restaurantes, dicha evaluación se hace en mérito al marco legal establecido por el Reglamento de Restaurantes en Perú, el cuál se constituye como la “ley macro” de dicho sector empresarial, por lo que, se aprecia, existe un marco regulatorio en dicho sector en específico.
- Rodríguez Cairo (2015) por su parte desarrolla la idea de una sociedad con libertad individual, justicia y gobierno limitado. Buscando encontrar la respuesta a la interrogante de: ¿Por qué el orden espontáneo del mercado requiere la reivindicación de dichos principios? Así, brinda su respuesta señalando que con la finalidad de fortificar lo que realmente debe ser el mercado es necesario que el gobierno establezca prohibiciones como reglas abstractas, que puedan aplicarse a los diferentes grupos sociales de igual forma. Asimismo, se necesita establecer algunos límites respecto al poder del gobierno de turno. En resumen, en el país, es necesario que se reivindique la idea de una sociedad con libertad a fin de promover el desarrollo de la misma.
- Huamán Pernia & Rosas Atoche (2017) si bien en su trabajo de tesis proponen una investigación vinculada a indagar los elementos que contribuyeron a la difusión internacional de franquicias peruanas en el ámbito gastronómico en los años del 2010 - 2015 hacia América Latina, y, por ende, realizan una descripción del boom económico-empresarial del sector gastronómico, no obstante ello, en dicha tesis se hace mención de las regulaciones que existen con respecto a dicho sector, por lo que la misma nos brinda una aproximación del marco legal en el cuál se desarrolla dicha actividad empresarial.
- Pacheco-Vizcarra (2020) expone en su artículo la forma en la que el COVID 19 ha influido en el crecimiento empresarial del Perú, habiendo tomado al azar a 100 personas divididas en cuatro grupos conforme a sus edades. En tal forma, la autora obtuvo importantes resultados, por ejemplo que el 51% de los encuestados tienen un trabajo estable, considerándoseles por tal motivo como

informales, asimismo, el 74% piensa que el Perú se hundirá en una recesión económica, por otro lado, el 54% señala que nunca ha efectuado compras electrónicas y, finalmente, el 26% cree que el sector que se ha visto económicamente más afectado es el sector comercio, en el cual se encuentra inmerso el sector empresarial de restaurantes.

- Díez Canseco Terry (2020) reúne en dicho libro las perspectivas y análisis de diversos economistas como políticos a miras de evaluar un balance de las medidas y normatividad dictada por el Estado Peruano durante el periodo de la emergencia sanitaria generada por el Covid-19. También se comenta él cómo ha sido afectado el sector empresarial restaurantes y cuáles podrían ser las respuestas enunciativas y propositivas a fin de superar el impase de crecimiento que se venía dando.
- Díez Canseco Terry (2020) conjuntamente con otros autores -Edgar Vásquez, Alberto Valcárcel, Manuel Butler, Juan Stoessel, José Koechlin, Carlos Canales y Luis Torres-, ofrecen sus puntos de vista y recomendaciones para la reactivación económica, el rescate y la necesidad de tener un nuevo orden para los sectores de turismo y gastronomía al ser de los más importantes de la economía peruana. En tal medida, afirman que el sector de los restaurantes tiene que pensarse nuevamente en cómo involucrar a todos los sectores y a todos los niveles sociales y económicos de la población, puesto que, con las medidas adecuadas, dicho sector empresarial puede recomponerse después del frenazo producido por la emergencia sanitaria.
- Mesa de Concertación para la Lucha contra la Pobreza (2020) emitió un informe en el cual brinda un balance respecto al escenario actual el mismo que se encuentra marcado por los impactos del COVID-19, que continúa afectándonos como personas y como Estado y sociedad. Asimismo, se hace mención sobre los sectores golpeados por dicha crisis –entre ellos, el sector empresarial restaurantes- y ofrece una descripción de los dispositivos normativos promulgados hasta el momento en que se emitió dicho informe, en los cuáles se hace referencia a aquellas disposiciones dictadas respecto al sector restaurantes.
- En un reciente libro publicado por la Facultad de Derecho de la Pontificia Universidad Católica del Perú, diversos autores (2020) a través de 67 ensayos abarcan diversos escenarios jurídicos que han surgido en el campo de la teoría

general así como en los campos del derecho administrativo, constitucional, comercial, ambiental, laboral, procesal, civil y penal. De esa forma, se aborda en diversos supuestos ensayísticos las repercusiones en el mundo jurídico a partir de los efectos generados por la emergencia sanitaria generada por el Covid-19. Por supuesto, en dichos ensayos no se deja de lado repercusiones jurídicas de diversa índole en el sector empresarial de los restaurantes.

HIPÓTESIS

Hipótesis general

La emergencia sanitaria generada por la pandemia del Covid-19 ha generado un nuevo marco regulatorio/normativo introducido por el Estado en distintos ámbitos de la vida social, corresponde analizar cuál ha sido en específico el marco regulatorio dictado en el sector empresarial de los restaurantes.

En tal forma, es probable que las medidas normativas dictadas por el Estado se encuentren orientadas en consonancia a las políticas de salud pública, resultando restrictivas en detrimento de los principios del libre mercado.

OBJETIVOS

Objetivo general

Determinar la regulación jurídica peruana respecto a los restaurantes en el contexto de la pandemia producida por el Covid-19 y las políticas de salud públicas en perspectiva del libre mercado

Objetivos específicos

- a)** Exponer el nivel de crecimiento económico en el sector restaurantes antes del surgimiento del estado de emergencia sanitaria nacional a causa de la pandemia Covid-19 y mostrar la afectación de dicho sector empresarial a causa de dicha circunstancia.
- b)** Describir la legislación peruana durante el período de emergencia sanitaria emitida por el Estado Peruano con respecto al sector empresarial de restaurantes.
- c)** Evaluar si la normativa promovida en el contexto de políticas de salud públicas ha generado alguna afectación a las premisas de las políticas económicas orientadas por el libre mercado que hayan afectado el sector empresarial de restaurantes.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1. DESARROLLO Y CRECIMIENTO ECONÓMICO EN EL PERÚ

1.1 DESARROLLO ECONÓMICO

No es algo extraño afirmar que existen tres tópicos sobre los cuáles gira el debate de la opinión pública: crecimiento económico, desarrollo económico y medio ambiente. Dichas temáticas se encuentran íntimamente vinculadas, pues se alteran unas a otras, es decir, el desarrollo o incremento de una va en menoscabo de las otras. Es así que, durante estos años se ha venido estudiando cómo se podrían desarrollar de forma conjunta, evitando que las consecuencias entre ellas sean tan fuertes, en otras palabras, buscando que cada uno de ellos se encuentre debidamente equilibrado.

Dado que tantos sectores diferentes de la sociedad están involucrados en el tema del desarrollo económico, incluidas universidades, organizaciones internacionales, gobiernos, sindicatos, medios de comunicación y ciudadanos en todas partes, la responsabilidad recae directamente sobre los hombros de los economistas para diseñar e implementar políticas que beneficien todo el mundo (Martín, 2011). Las disparidades, la miseria, el despilfarro, el desprecio, la pobreza, la distribución desigual del ingreso, el desempleo, los recursos subutilizados, la educación mediocre, la producción de bajo volumen y otros fenómenos negativos son pasto de la introspección y la preocupación, y por lo tanto dan lugar a una amplia gama de investigaciones. temas, incluido el abordado en esta tesis.

Teniendo en cuenta lo anterior, María Eugenia Labrunée define el desarrollo económico como un proceso continuo durante el cual los niveles de actividad económica aumentan de manera sostenida en el tiempo. El escritor explica que esta preocupación central se refleja en varios paradigmas teóricos del último milenio y medio, algunos de los cuales están ligados a ciertas épocas históricas, algunos a las necesidades de los medios y otros a las cavilaciones intelectuales del propio autor. Los beneficios del crecimiento económico son evidentes; a

medida que la economía se expande, los alquileres futuros aumentarán y nuestros hijos disfrutarán de mejores niveles materiales de vida. (Labrunée M.E., 2018)

Según (Castillo Martín, 2011), el desarrollo económico se define como el proceso por el cual el ingreso real per cápita de un país aumenta durante un período prolongado de tiempo. En otras palabras, el desarrollo es un proceso socioeconómico integral que incluye la expansión continua del potencial económico y el auto sostenimiento de esa expansión en el mejoramiento general de la sociedad. También conocido como un proceso de transformación social o una serie de mejoras en el nivel de vida de todas las personas de un país o comunidad. (pág. 2)

Según el autor (Castillo Martín, 2011), existen cinco posibles etapas de desarrollo:

- Lanzamiento de un nuevo producto completamente nuevo o una mejora en la calidad.
- Se ha introducido un nuevo método de producción.
- Creando un nuevo mercado
- Obtención de un nuevo suministro de materias primas o productos semielaborados.
- Una reestructuración del negocio (como la formación de monopolios o la disolución de monopolios)

En ese punto, queda claro que el desarrollo combina la capacidad de crecimiento con la capacidad de transformación de base y la capacidad de absorción social de los frutos del desarrollo. Además, implica un aumento sostenido del ingreso real per cápita, mejores condiciones de vida y de trabajo, una economía más diversa y distribuida equitativamente, más personas compartiendo las recompensas del progreso, mayor control nacional sobre las decisiones económicas que tendrán mayor impacto a largo plazo en la

prosperidad del país y mayor adaptabilidad al cambio. (Castillo Martín, 2011) (p. 3)

1.1.1 Teorías clásicas y tradicionales del Desarrollo Económico

El proceso de desarrollo económico de los países en desarrollo, incluyendo el Perú, ha seguido las corrientes establecidas por las teorías de desarrollo económico a nivel país. No sólo estos países han seguido estas corrientes, también las áreas geográficas locales dentro de estos países han basado su desarrollo en estas corrientes.

Mario D. Tello (2006) indica que las teorías de desarrollo económico que se originaron desde 1930 con el trabajo de Schumpeter (1934) y los desarrollos posteriores de Lewis (1954), Rostow (1956), Myrdal (1958), Nurkse (1953), Rosenstein-Rodan (1961), Fei Ranis (1961), teorías que comparten dos aspectos. El primer aspecto es el enfoque histórico del proceso de desarrollo desde sociedades pre capitalistas hacia sociedades capitalistas. El segundo aspecto es la concepción dualista de una economía en desarrollo o menos desarrollada. Esta dualidad identifica a las teorías "clásicas o tradicionales" del desarrollo económico. (p. 15). Dicho autor señaló que para este grupo de teorías un país en desarrollo era un país definido con las siguientes características:

- i) La economía puede dividirse en dos partes bien diferenciadas. El primer sector de subsistencia pre capitalista, cuando los "agentes" dependen de la tierra o de su propia fuerza para producir bienes. La segunda área más productiva de la economía capitalista en términos de recursos humanos, con una riqueza de recursos disponibles para sus residentes (los "agentes") para su uso en la creación de valor (Venegas San Martín, 2010)
- ii) En el sector de subsistencia, el "salario real" es fijado exógenamente por factores institucionales, pero en el sector capitalista, es fijado por las fuerzas del mercado. El sector capitalista extrae su fuerza de trabajo del libre mercado y del resultado del crecimiento natural de la población. Para dar cuenta

de las diferencias en el funcionamiento de los distintos mercados laborales, es necesario que el salario real en el sector capitalista esté determinado por el salario real necesario para cubrir los gastos básicos de subsistencia; (Venegas San Martín, 2010)

- iii) Hay tres amplias categorías de "agentes" en el trabajo en el proceso de desarrollo económico. Los que "trabajan", que tienen una baja propensión a ahorrar dinero, y que ponen su fuerza al servicio de las actividades económicas que se derivan de la explotación de "recursos no humanos" tanto en el sector capitalista como en el no capitalista. Los "capitalistas", que tienen afición por el ahorro y son dueños de los medios de producción (tanto recursos naturales como artificiales), y el "gobierno", cuyo papel se centra en asegurar la estabilidad macroeconómica, velando por la distribución de los bienes públicos, e impulsar el crecimiento económico, son los actores clave en este escenario. (Venegas San Martín, 2010)

En conclusión, según esta teoría, el desarrollo económico de un país pasa de una etapa de "subdesarrollo" (o "equilibrio de bajos ingresos") a una etapa de "desarrollo" (y "equilibrio") caracterizada por un crecimiento sostenido, aumento del ingreso per cápita, y niveles estables o crecientes de control gubernamental sobre la economía. Por lo tanto, en una economía desarrollada, la economía funciona como si fuera capitalista, sin interrupciones notables en el funcionamiento de los mercados o industrias individuales.

1.1.2 La Teoría Tradicional Neoclásica del Crecimiento Económico

Durante el mismo período de tiempo que el desarrollo de las teorías del crecimiento económico en la década de 1930, los trabajos clave de Harrod (1939), Domar (1946), Solow (1956) y Corden (1960) sentaron las bases de lo que ahora se conoce como neoclásico. teorías del crecimiento (1971).

Las teorías neoclásicas tradicionales del crecimiento económico buscan establecer las condiciones necesarias (pero no suficientes) para que una economía alcance o ingrese, a través del tiempo, en ese camino de crecimiento sostenido en la producción económica. A partir de esta definición, es claro que las teorías del crecimiento se enfocan en el nivel y cambios en el lado de la oferta, o la llamada "capacidad productiva" de la economía, más que en el lado de la demanda, como lo hacen las teorías del desarrollo económico al analizar el desarrollo de industrias de bienes y servicios (Tello; 2006; p. 19).

Esa propuesta apoyaba firmemente y proponía que, dada su premisa de economías capitalistas basadas en el mercado y libres de gobiernos, libres de distorsiones y cambios en la distribución de las dotaciones de recursos naturales, el crecimiento económico debería estructurarse de la siguiente manera:

- i) Las diferencias en el ingreso nacional real per cápita se deben a variaciones tanto en la productividad total de los factores (que a su vez está determinada por la dotación de factores intangibles de un país) como en la productividad de los factores tangibles; (Tello, 2006)
- ii) Las diferencias en la tasa de crecimiento de la productividad total de los factores (durante un cierto período de tiempo) entre países es lo que finalmente determina las tasas de crecimiento de los ingresos nacionales per cápita (PFT). Sin cambios significativos en PFT entre países, el crecimiento real de PBI per cápita es cero en todas partes, y la economía de mercado conduce a la convergencia entre las tasas de crecimiento de PBI de crecimiento cero de los países, pero no necesariamente sus totales de PBI per cápita; (Tello, 2019)
- iii) Los países con niveles más bajos de factores per cápita (por ejemplo, capital por persona) crecen a un ritmo más rápido que aquellos con niveles más altos (es decir, bajo idénticas: a) tecnologías; b) tasas de ahorro y depreciación; c) tasas de

crecimiento de la población yd) sin diferencias significativas en otras fuentes de crecimiento. (Tello, 2006)

En su conjunto, las teorías neoclásicas del crecimiento económico no han tenido en cuenta las diferencias en la productividad nacional, y las aproximaciones teóricas han demostrado ser incapaces de distinguir entre las diferencias de los países en las tasas reales de crecimiento del producto interno bruto per cápita. Además, un resultado diferente del comercio está relacionado con el movimiento de componentes tangibles entre países en los modelos y teorías de crecimiento neoclásicos, es decir, las desigualdades en la asignación entre diferentes naciones que generan desigualdades en los rendimientos de los factores de producción y consumo y cómo estas desigualdades conducirían a crecimiento económico.

1.1.3 El Modelo de Industrialización por Sustitución de Importaciones (ISI)

Tello (2006) reseña que el modelo de ISI se basa en las teorías clásicas de desarrollo económico con un énfasis en las consecuencias negativas del comercio internacional para los países en desarrollo o pobres denominados países de la “Periferia o del Sur” en su relación comercial con los países desarrollados, industrializados o ricos denominados como países del “Centro o del Norte”. (p. 22)

El mismo autor expone que las distorsiones en el funcionamiento de los mercados laborales y/o de los productos y diferencias en las elasticidades precio e ingreso de las demandas de los productos transados entre los países del centro y la periferia originan, por un lado, una tendencia decreciente de los términos de intercambio en contra de los productos de exportación de bienes primarios de los países de la periferia y a favor de los productos manufacturados exportados por los países del Norte. De otro lado, producen efectos asimétricos de los crecimientos (originados por cambios tecnológicos, cambios en las propensiones al ahorro, etc.) de los países del centro y de la periferia. Así, el crecimiento de la periferia origina decrecimiento en los términos de intercambio y posible decrecimiento en el ingreso por habitante de la periferia; mientras que crecimiento del centro genera incrementos del ingreso por habitante del centro sin que

necesariamente incremente los términos de intercambio a favor de la periferia.

1.1.4 El Modelo Neoliberal

El resurgimiento del “pensamiento (neo) liberal” enaltece el principio del mercado libre de distorsiones (en particular las originadas por el activo rol del Estado en los mercados) y el énfasis en los llamados “fundamentos de la economía” requerían ser la base del desarrollo de las economías de la periferia. En tal sentido, dicho modelo se basa en:

- i) “En una economía de mercado perfectamente competitiva sin distorsiones, la asignación de recursos es óptima de Pareto” (Tello, 2006, pág. 23)
- ii) “La economía de mercado puede lograr una asignación de recursos eficiente en el sentido de Pareto (presuntamente una distribución más equitativa de la riqueza) a través de un conjunto bien diseñado de políticas y programas impuestos por el gobierno (tales como impuestos, subsidios, transferencias, etc.)” (Tello, 2006, pág. 23)
- iii) “Independientemente de las diferencias en los fundamentos (asignación de recursos, adopción de tecnología y formación de preferencias), las economías de mercado convergerán "en el largo plazo" o "en un estado estable" hacia el mismo nivel de PIB real per cápita como resultado de cambios fundamentales y la ausencia de distorsiones”. (Tello, 2006, pág. 23)

Así, Calvento (2006) describe los rasgos de dicho modelo:

- i) “Establecer programas de estabilización para eliminar o reducir los desequilibrios macroeconómicos entre cuentas clave (financieras, monetarias y de pago) y mantener tasas de inflación estables en relación con las normas internacionales. Para los neoliberales, estas políticas permiten el despegue del crecimiento económico” (Calvento, 2006)

- ii) “Una reforma o liberalización comercial que elimine o reduzca en gran medida las distorsiones en el comercio internacional causadas por instrumentos o barreras al comercio internacional (como aranceles, subsidios a la exportación, aranceles, etc.)” (Calvento, 2006)
- iii) “Libro flujos de activos financieros en la economía; iii) Reforma del sector financiero o liberalización de los mercados financieros y de capital, que elimina los controles de tasas de interés” (Calvento, 2006)
- iv) “La desregulación del sistema monetario en áreas donde no existen controles de precios” (Calvento, 2006)
- v) “La desregulación de la economía en aquellos sectores de donde existe control de precios” (Calvento, 2006)
- vi) “El establecimiento de entes reguladores en sectores de monopolios naturales” (Calvento, 2006)
- vii) “Establecimiento de un programa de privatizaciones en los sectores de control innecesario o inadecuado del Estado” (Calvento, 2006)
- viii) “Establecimiento de una reforma tributaria: transparente, eficiente, equitativa y simple”; (Calvento, 2006)
- ix) “Establecimiento y seguridad de los derechos de propiedad”; (Calvento, 2006)
- x) “Ampliación de los mercados y expansión de la demanda doméstica a través del crecimiento de la demanda externa” (Calvento, 2006)
- xi) “Explotación de las economías de escala y diversificación”; (Calvento, 2006)
- xii) “Incremento de la capacidad de competir en el mercado internacional”; (Calvento, 2006)

- xiii) “Aprendizaje e innovación tecnológica de las empresas exportadoras debido a la competencia internacional”. (Calvento, 2006)

1.1.5 Las Nuevas Teorías de Desarrollo y Crecimiento Económico

Las nuevas teorías del crecimiento económico y el desarrollo dieron lugar a dos cuerpos distintos de literatura que, aunque tienen ciertos puntos en común, en última instancia tienen sus propias características únicas. El primer conjunto se conoce como las "Nuevas Teorías" (o "Teorías Modernas") del desarrollo económico (o "el Enfoque Institucional u Organizacional"), mientras que el segundo conjunto se conoce como las "Nuevas Teorías del Crecimiento Endógeno" (o "Nuevas teorías del crecimiento orgánico"). En la página 25 de Tello (2006)

La primera escuela de pensamiento afirma que Iván Valenzuela Espinosa (2004) sostiene que la teoría contemporánea de las instituciones ha generado importantes consensos sobre su capacidad para enriquecer el análisis y la comprensión de una amplia gama de fenómenos institucionales y organizacionales. En este sentido, un enfoque institucional proporciona un marco conceptual útil para abordar el tema de la modernización/reforma del Estado y su vinculación con el progreso. El papel crucial de una institución en el desarrollo se facilita en la medida en que se puede reducir la incertidumbre mediante el establecimiento de un conjunto de reglas y procedimientos que protegen contra los peligros de las decisiones arbitrarias. Tal función es doblemente útil para los agentes económicos y empresariales. A medida que aumenta la complejidad del mercado, la reducción de la incertidumbre se vuelve más importante y viene acompañada de menores costos de transacción. (p. 6) A la luz de los conocimientos modernos, las instituciones públicas pueden volver a jugar un papel protagónico en los procesos de desarrollo, por lo que el Estado se reestablece en los escenarios de desarrollo de los países latinoamericanos. En definitiva, el retorno actual del Estado requiere revisar viejas conceptualizaciones a la luz de la idea de que el Estado debe convertirse en el principal agente técnico del progreso económico y social. Para decirlo de

otra manera: no estamos abogando por un retorno a la idea del estado como el árbitro omnisciente de los valores, intereses y obligaciones de la sociedad civil en su conjunto. De acuerdo con el nuevo punto de vista proporcionado por el enfoque socio institucional, el estado está inmerso en contextos socio institucionales únicos y complejos. (pág. 7)

Por su parte, Carlos A. de Mattos (2000) explica que el rasgo definitorio de las Nuevas Teorías del Crecimiento Endógeno es su organización en torno a una función de producción en la que la tasa de crecimiento depende principalmente del stock existente de tres factores: capital físico, capital humano capital y progreso técnico. Al asumir la existencia de externalidades positivas, los modelos económicos de crecimiento reemplazan las supuestas ortodoxias neoclásicas sobre rendimientos constantes a escala y competencia perfecta por aquellas sobre rendimientos crecientes y competencia imperfecta, lo que hace que sus conclusiones difieran de la predicción de convergencia. (p. 24) La afirmación de que las crecientes expectativas de ganancias son responsables de un aumento en la acumulación de factores productivos en un dominio económico dado conduce inevitablemente a la conclusión de que la tasa de acumulación de esos factores, particularmente el capital humano y el conocimiento, y, en consecuencia, la tasa de crecimiento de largo plazo, dependen fundamentalmente de las condiciones históricamente establecidas en ese dominio. Esto implica que se entiende que el crecimiento de largo plazo es un fenómeno económico endógeno, consecuencia de inversiones impulsadas por un afán de lucro, por lo que es posible resaltar la presencia de factores exógenos no explicados por el modelo. Por lo tanto, se puede sacar la siguiente inferencia: el bienestar financiero a largo plazo de una persona está inextricablemente vinculado a su nivel de ahorro y actividad de inversión, los cuales están determinados internamente por las expectativas de ganancias del individuo y, por lo tanto, afectan el nivel de ahorro acumulado de la persona. capital físico y humano y conocimiento. (pág. 26)

Así, es de verse que, cuál sea el modelo económico que uno desee aplicar o se esté aplicando geopolíticamente en un país, lo que se busca lograr es obtener beneficios económicos tales como:

- “Lograr un nivel de vida adecuado para la población integrante de dicho país. Los aumentos de la productividad permiten disfrutar de más bienes y servicios por persona y que la gente cuente con más tiempo libre disponiendo de la misma cantidad de bienes y servicios.” (Labrunée M. E., 2018)
- “Al aumentar la renta nacional en términos reales, el Estado recibirá mayores ingresos por impuestos, de allí que las políticas gubernamentales podrían tener mayor eficacia en cuanto al gasto social necesario para satisfacer la necesidad de los distintos grupos sociales”. (Labrunée M. E., 2018)
- “Las políticas designadas para redistribuir la renta pueden llevarse adelante sin oposición política cuando hay crecimiento. Si la economía no crece la redistribución implicaría la mejora de un grupo social a costa de otro grupo, por lo que, en lo que refiere a lograr una gran capa social de clase media se asegura una distribución de la riqueza y una estabilidad política como de gobernanza”. (Labrunée M. E., 2018)
- “El aumento del empleo: si la producción aumenta, también lo hace el empleo, concurriendo en una clara estabilidad social con los puntos anteriormente citados”. (Labrunée M. E., 2018)

1.2 CRECIMIENTO ECONÓMICO

Según (Castillo Martín, 2011), el crecimiento económico de un país es el cambio cuantitativo o expansión de la economía del país. El crecimiento económico se mide tradicionalmente como el aumento porcentual del producto interno bruto (PIB) o el producto nacional bruto (PNB) en el transcurso de un año. Una economía puede expandirse utilizando más recursos (como capital físico, humano o natural) o haciendo un mejor uso de los mismos recursos (haciéndose más productivos con ellos). Si el crecimiento económico se logra empleando a más personas, no conduce a un aumento en el ingreso per cápita (consulte el Capítulo 4 para obtener más detalles); sin embargo, si el crecimiento se logra haciendo un uso más eficiente de todos los recursos disponibles, incluidas las

personas, surge un aumento en el ingreso per cápita y una mejora general en el nivel de vida de la población. El desarrollo económico requiere un rápido crecimiento económico. (pág. 3)

Mientras tanto, el Instituto Peruano de Crecimiento Económico (Instituto Peruano de Economía, Crecimiento económico, S.f.) define el crecimiento económico como un aumento en el PIB durante un período de tiempo determinado. Debido al hecho de que este crecimiento puede atribuirse en parte al crecimiento de la población, se sugiere utilizar como indicador el crecimiento del PIB per cápita. Vale la pena señalar que el producto interno bruto (PIB) per cápita es solo una aproximación del nivel de desarrollo de una economía; sin embargo, dada la información disponible, es una de las herramientas más efectivas para medir el nivel de vida de los países. Esto se debe a que existe una fuerte correlación entre el PIB per cápita y una variedad de indicadores que se aproximan al bienestar (como la nutrición, la alfabetización, la mortalidad infantil y la esperanza de vida). El gráfico ilustra esta correlación positiva al representar el aumento del ingreso per cápita y los índices de desarrollo humano (que contiene, entre otras, las variables de bienestar mencionadas anteriormente). Por lo tanto, es fundamental examinar el crecimiento de los niveles de vida entre países y las disparidades en el desarrollo mediante el análisis de la evolución del producto interno bruto (PIB) per cápita y los factores que contribuyen a dicho crecimiento. La eficacia de los factores y la acumulación de capital son dos de los factores más importantes del desarrollo. La acumulación de capital se refiere al aumento de los recursos de capital, que incluye tanto el capital físico (infraestructura, bienes de capital) como el capital humano (habilidades, conocimientos y experiencia). La "productividad de los factores" se refiere al desarrollo de procesos más eficientes para producir bienes y servicios (capacidades de la fuerza laboral). Finalmente, vale la pena señalar que un análisis exhaustivo de la prosperidad de un país debe tener en cuenta no solo el crecimiento del PIB, sino también otras variables fundamentales para el desarrollo económico, como la libertad, la democracia, la desigualdad, los derechos de propiedad, la seguridad, el cumplimiento de la ley y la sostenibilidad ambiental.

Por eso tiene sentido realizar un seguimiento de los indicadores de crecimiento económico nacional, como el producto interno bruto (PIB), el ingreso nacional por persona (PNB), el producto interno bruto (PIB) per cápita y el consumo per cápita. Como resultado, como destaca (Fermoso, 1997), “es el aumento en cantidad y calidad de las rentas reales de un país en un período de tiempo fijo” (p.123).

Como resultado, se puede concluir que el crecimiento económico es crucial para el desarrollo humano y social de un país dado, pero solo a condición de que brinde igualdad de oportunidades para todos los ciudadanos de ese país. Si no puede crearlos, al menos debería hacer posible que las personas encuentren los recursos correctos y realicen las acciones correctas a través de la intervención estatal para que todos en la sociedad puedan beneficiarse del progreso hacia la libertad y la igualdad.

1.3 AUGE ECONÓMICO PERUANO

En el contexto mundial, el Perú se destaca por su abundancia y variedad de recursos naturales. Un importante exportador, se enfoca principalmente en el envío de sus recursos naturales (minerales, productos agrícolas y mariscos). Esto es de la página 35 de Gonzáles (2008).

Los autores de "El caso Per" (Abusada Salah & Curato Novelli, 2007) argumentan que, durante el último siglo, la mayoría de los países latinoamericanos han mostrado una marcada propensión a la inestabilidad económica. Perú no ha sido inmune a estos eventos, ya que factores internos y externos han contribuido a que el país tenga aproximadamente el mismo PIB per cápita que tenía hace 35 años. A pesar de esto, Perú ha experimentado un crecimiento significativo en los últimos cinco años, pero esto no ha sido acompañado por reducciones significativas en la pobreza. (pág. 265)

El estancamiento de la economía desde la década de 1970 es evidente en los últimos 55 años de crecimiento del ingreso personal per cápita. A partir de ahí surgen dos épocas bien diferenciadas: la primera, correspondiente a la década de 1980, cuando el PIB per cápita cayó de manera sostenida, y la segunda, durante la cual la economía comenzó a recuperarse a partir de 1993. Aunque el

producto interno bruto per cápita ha aumentado en los últimos 15 años, todavía era sólo un 6,7% superior en 2006 a lo que había sido en 1974 (Abusada Salah & Curato Novelli, El caso Per, 2007, pág. 266).

Este procedimiento es descrito de la siguiente manera por (González, 2008): Se observa que el nivel del producto interno bruto per cápita en la economía peruana (PYC) tuvo una tendencia cíclica y decreciente durante el período de industrialización por sustitución de importaciones (ISI) (1970-1990), mientras que mostró una tendencia creciente a partir de 1992 durante el período de la estrategia de desarrollo neoliberal (1991-2004). Se observaron reducciones en el PIB per cápita entre 1970 y 1990 debido a una serie de factores, incluido el colapso ecológico o la sobreexplotación de los recursos hídricos (1972), las políticas de estabilización (1976), el fenómeno de El Niño (1983) y las políticas fiscales y monetarias expansivas. (1988-2000). De 1991 a 1992, el producto interno bruto (PIB) per cápita se redujo drásticamente como resultado de las políticas de liberalización que se implementaron; luego, el crecimiento del PIB continuó hasta 1996; sin embargo, a partir de 1997 la tendencia se revierte debido a los efectos de la crisis financiera asiática y El Niño. El ingreso per cápita ajustado por inflación ha ido en aumento desde 2001. (pág. 36)

Estimar la contribución de los principales factores de producción al crecimiento económico es un primer paso para comprender las fuentes del crecimiento económico en el contexto peruano. Este método contable correlaciona el crecimiento del producto interno con el crecimiento del capital físico y el trabajo, atribuyendo la categoría de crecimiento al componente no explicado. Cualquier aumento de la productividad de este tipo se debe a factores que van más allá de los simples aumentos del capital físico y la mano de obra, como los avances tecnológicos, las inversiones en capital humano y las modificaciones en la forma en que se utilizan y gestionan los recursos económicos. Por ejemplo: (Loayza, 2008, pág. 13).

Por ello, Abusada Salah (2021) tenía toda la razón cuando decía que el éxito económico del Perú durante las últimas dos décadas se puede atribuir a seis razones difíciles de replicar.

1. El cambio del régimen económico, de un esquema estatista a uno de economía de mercado.
2. El manejo prudente de la macroeconomía que logró terminar con la hiperinflación.
3. La liberalización comercial y financiera con la consiguiente integración al mundo.
4. La migración de trabajadores con baja productividad de áreas rurales a la ciudad con empleos de mayor productividad.
5. La gran disponibilidad de moneda extranjera debido a la inversión en minería, energía, industria y agricultura de exportación.
6. El fuerte rebote en la producción luego de más de dos décadas de estancamiento que produjo la aventura estatista de 1968. (pág. 27)

Como resultado de la inestabilidad económica, social y ambiental, se están realizando esfuerzos para ayudar a las naciones a producir un crecimiento sostenible que conduzca a un cambio ambiental positivo y aumente la salud y el bienestar de la población. En este sentido, nuestra nación adoptó las iniciativas de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y la Agenda 2030 de las Naciones Unidas (también conocida como "Transformar nuestro mundo"). La comunidad global ha acordado la Agenda 2030 y los ODS como los medios para lograr objetivos de desarrollo holísticos compartidos.

Según Judith (Guabloche, 2018), el gobierno peruano cumplió con los objetivos de ODS de 2017 para cosas como las tasas de mortalidad infantil y en la niñez. En estos días, casi todos los países brindan a sus ciudadanos servicios básicos como registro de nacimiento y educación primaria. Los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM) para poner fin a la pobreza extrema, proporcionar acceso universal a la electricidad y el agua a través de una red de servicios públicos y acabar con la desnutrición infantil se pueden lograr para 2030 si continúan las tendencias actuales de inversión y eficiencia. (pág. 25)

Este escritor analizó los objetivos del ODS de la siguiente manera (págs. 25-29):

- ODS1 “poner fin a la pobreza en todas sus formas y en todas partes”, se establece la meta de reducir a la mitad el porcentaje de la población mundial que vive en la pobreza. El país se ha fijado el objetivo para 2030 de reducir su tasa general de pobreza al 10,9 por ciento. Si continúa la tasa actual de disminución entre 2009 y 2017 (-1,5 puntos porcentuales por año), es probable que los objetivos se cumplan mucho antes de 2030. El nivel actual es del 21,7 %”. (págs. 25-29)
- ODS2 Uno de los objetivos propuestos es erradicar la desnutrición en niños menores de cinco años como parte de la iniciativa ODS2 para acabar con el hambre, lograr la seguridad alimentaria y mejorar la nutrición, y promover la agricultura sostenible. En 2017 se registró una tasa del 12,9 % para la desnutrición crónica infantil (DCI). Esta métrica ha disminuido anualmente en 1,4 puntos porcentuales desde 2009.. (págs. 25-29)
- ODS 3 Garantizar una vida saludable y promover el bienestar de todas las personas en todas las edades: este objetivo tiene asociadas múltiples metas, como la reducción de la mortalidad infantil (a no más de 25 por cada 1.000 nacidos vivos), la mortalidad neonatal (a no más de 12 por cada 1.000 nacidos vivos), la propagación del VIH/SIDA, la tuberculosis (TBC), la malaria y la hepatitis para 2020, y el número de casos de estas enfermedades. (págs. 25-29)
- ODS 4 Algunos de los objetivos están relacionados con la universalización de la educación, su entrega con calidad y la producción de resultados de aprendizaje relevantes, como en ODS 4: Garantizar una educación inclusiva, equitativa y de alta calidad y promover oportunidades de aprendizaje permanente para todos. (págs. 25-29)
- ODS5 Lograr la igualdad de género y empoderar a todas las mujeres y niñas; algunos objetivos exigen la erradicación completa de la violencia contra las mujeres y las niñas. (págs. 25-29)
- ODS 6 y ODS 7 Las metas de estos objetivos son asegurar que todos tengan acceso a agua potable limpia, electricidad confiable y servicios de

saneamiento adecuados. Esto se logrará asegurando la disponibilidad de estos recursos y asegurando su gestión sostenible. (págs. 25-29)

- ODS 8 Para promover el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible; empleo pleno y productivo; y trabajo decente para todos; estos objetivos incluyen la esperanza de un crecimiento económico sostenido e inclusivo. Además, el plan propone eliminar el trabajo infantil de niños, niñas y adolescentes de cinco a diecisiete años para el año 2025 y reducir significativamente la proporción de jóvenes que no estudian, trabajan y no se capacitan para el año 2020. La tasa de crecimiento real El PIB per cápita se desaceleró entre 2009 y 2017. Así, pasó de 7,1% en 2010 a 1,4% en 2017, muy por debajo del 7% previsto por esta ODS. La población joven vulnerable conocida como "Ninis" representa el 17% de la población joven del país (incluyendo el 30% de los "Ninis" en el Callao, la región con mayor incidencia), y su declive ha sido demasiado lento para lograr reducciones significativas por 2020. (págs. 25-29)
- ODS 9 y ODS 10 Aumentar significativamente la contribución de la industria al empleo y duplicar esa contribución en los países menos desarrollados; construir infraestructura resiliente; promover la industrialización inclusiva y sostenible; fomentar la innovación; reducir la desigualdad dentro y entre las naciones. (págs. 25-29)
- ODS 11 Mejorar barrios de bajos ingresos; esta es una de las metas propuestas para hacer que las ciudades y los asentamientos humanos sean más inclusivos, seguros, resilientes y sostenibles. (págs. 25-29)
- ODS 16 y ODS 17 "Promover sociedades pacíficas e inclusivas para el desarrollo sostenible", "facilitar el acceso a la justicia para todos", "construir instituciones eficaces e inclusivas en todos los niveles que den cuenta de sus acciones y fortalezcan los medios de implementación", y "revitalizar la Alianza Global para el Desarrollo Sostenible". (págs. 25-29)

Con estas cifras, queda claro que nuestro país se encuentra entre los más activos de toda América Latina, con una tasa de crecimiento del PIB de 6,1% en

promedio al año. La fuerte disminución de las tasas de pobreza se debe en gran parte al aumento de los niveles de empleo e ingresos que ha acompañado este desarrollo. Debido a esto, la tasa de pobreza cayó del 52,2% en 2005 al 26,1% en 2013, lo que significa que 6,4 millones de personas dejaron de calificar como pobres durante ese período. Como resultado, la pobreza cayó del 30,9% al 11,4% en el mismo período. Sin embargo, como lo afirma el Banco Mundial (Banco Mundial, 2019), si bien es cierto que el crecimiento económico de Perú se desaceleró a un promedio de 3.2% anual entre 2014 y 2018, esto solo redujo temporalmente la inversión privada, los ingresos fiscales y el gasto del consumidor. Sin embargo, dos factores mitigaron el impacto de este choque externo sobre el producto, permitiendo que el producto interno bruto (PIB) real siguiera creciendo, aunque a un menor ritmo. Primero, la cautela con que se han administrado las políticas fiscal, monetaria y cambiaria; en segundo lugar, el repunte de la producción minera como consecuencia de la maduración de proyectos previstos en años anteriores, lo que impulsó las exportaciones y contrarrestó la desaceleración de la demanda interna.

2. SECTOR GASTRONÓMICO Y LOS RESTAURANTES

2.1 HISTORIA DE LOS RESTAURANTES

Vale la pena señalar que brindar servicios de alimentos a otros no siempre fue parte de la vida social diaria de las personas. Dichos servicios surgieron en un momento determinado, como resultado de las interacciones sociales facilitadas por el intercambio económico.

Antes de adentrarnos en eso, es importante recordar que el hombre en tiempos prehistóricos subsistía con una dieta de raíces, tallos, laurel, hojas y frutos. Después de eso, los humanos aprendieron a cazar, lo que les ayudó a sobrevivir durante el período paleolítico y más allá, particularmente durante los meses más fríos.

Posteriormente, debido a la dinámica de las sociedades establecidas y constituidas, se observa que las evidencias históricas y arqueológicas muestran que las tabernas estaban en uso desde el año 1700 a.C. Evidencia de un comedor público que data del año 512 a.E.C. ha sido descubierto; este

establecimiento tenía un menú limitado que consistía en un solo plato a base de granos, aves silvestres y cebollas. Por ejemplo: (LEXUS, 2014, p.595)

El idioma egipcio tiene dos palabras para la preparación de alimentos: psy y asher. El primero se utiliza tanto para hervir leche como para cocinar carne. Lo más parecido a una traducción directa es "hervir", que parece ser una aproximación razonable. A veces aparece una olla profunda sobre una casa. Los restos de carne se pegan en los bordes, lo que hace creer que flotan en una olla de caldo, aunque no está claro si la carne guisada se sirvió tal cual o picada con verduras y condimentos para hacer sándwiches. Aunque los egipcios no dejaron libros de cocina, podemos tener una idea de su destreza culinaria a partir de sus papiros médicos, que incluían recetas para tratar dolencias como la diarrea. Sabían que la mantequilla y la nata, el pulpo y la grasa de langostino tigre y el adobo teriyaki eran ingredientes fantásticos para ciertos platos. (pág. 596)

Esto está en línea con la evidencia de (Cocinero Drupal, 2007) que indica que los griegos usaban especias y hierbas aromáticas tanto en la cocina como en la medicina. Hipócrates, el "padre de la medicina", documentó tratamientos curativos usando ciertas hierbas y aconsejó extrema precaución al cosecharlas, secarlas y prepararlas. Aristóteles, siglos después, dedicó obras a la fisiología animal e incluso brindó consejos sobre la preparación de aves, pescados, caza y cortes de res; el gran filósofo y maestro habría necesitado un paladar exquisito para apreciar las sutiles alteraciones de aroma, sabor y textura que diversas especias y hierbas aromáticas imparten a los alimentos. Las enseñanzas de Aristóteles probablemente motivaron a su alumno Alejandro Magno a saquear riquezas y bienes exóticos a lo largo de sus conquistas masivas hasta la India y sus guerras con los persas. Alejandro instaló puestos comerciales a lo largo de las tierras conquistadas, que se convirtieron en los principales centros de difusión de la cultura griega con el tiempo. Teofrasto, padre de la botánica y alumno de Aristóteles, escribió recetas de pescado utilizando una amplia gama de hierbas; Arquestrato, la primera persona en utilizar el término "gastronomía" en referencia al arte de cocinar, fue ampliamente considerado como una autoridad culinaria de la época e incluso fue honrado con una corona de laurel por sus contribuciones al campo. (pág. 3)

Respecto a la cultura romana, se sabe que los antiguos romanos solían comer fuera de sus casas; prueba de ello se puede encontrar en Herculano, una ciudad veraniega cerca de Nápoles que quedó sepultada en lava y barro tras la erupción del Monte Vesubio en el año 79 d.C. A lo largo de sus calles había varios bares que vendían pan, queso, vino, frutos secos, aceitunas, jamón, huevos y salsa picante. El vino se mantenía fresco en vitrinas de mármol. Parecía como si varios de estos bares fueran propiedad de la misma persona ya que todos se veían bastante similares. A saber: (LEXUS, 2014, p. Cocinero Drupal (2007) argumenta que las artes culinarias se originaron en la Roma Imperial debido a la abundancia de alimentos de la ciudad y la dificultad de las preparaciones de sus chefs; los romanos pueden haber abusado de las especias y otros condimentos, pero sin embargo fueron pioneros en la cocina. Filósofos, poetas y gastrónomos votaron por quién creían que era el mejor chef romano, y se escribieron varios libros sobre el tema. (pág. 5)

Como tal, está claro que proporcionar comida y bebida gourmet siempre se ha visto como un esfuerzo noble, digno solo de ciudadanos libres que pueden permitirse el lujo de abrir sus hogares y billeteras para que otros como ellos puedan disfrutar de los frutos de su trabajo. Cambiará en la Edad Media, cuando pasará a ser más un servicio comunitario destinado a complacer los gustos de todos los vecinos.

Hay una idea errónea común de que la cocina medieval era cruda y sin refinar. También se cree que se usaron grandes cantidades de especias para enmascarar los sabores desagradables de los alimentos procesados y que la mayoría de las personas solo comían carnes asadas en grandes calderos, que se hacían demasiado crudos o demasiado cocidos hasta el punto de carbonización. Como mínimo, se sabe que, a fines de la Edad Media, la comida se consideraba un medio para un fin: una búsqueda continua de sabor, color y combinación en un esfuerzo por lograr el mayor placer posible. La cocina medieval, que revivió técnicas de las cocinas clásicas griega y romana de la antigüedad, era una habilidad compleja que requería años de práctica y una mente creativa. A la gente de la Edad Media le gustaba comer y preparaban grandes cantidades de comida para comidas y fiestas. El gusto de la época

favorecía una amalgama de sabores. Les gustó el sabor dulce, así como el azúcar y las especias. En la página 598 de LEXUS (2014)

Además de lo ya dicho, también se sabe que a finales de la Edad Media se habían escrito libros de cocina medieval, cuyo contenido nada debía al conocido tratado del siglo IV a.C. atribuido ni a Apicio ni a Apicito. Como resultado, más de cien manuscritos diferentes, incluidos varios recién descubiertos, se encuentran seguros en estos libros. Le Viandier, escrita por Taillevent entre 1373 y 1380 y reeditada en 1892, es sin duda una de las novelas medievales más conocidas y leídas hasta el día de hoy. En la Edad Media, varias regiones de Europa no solo desarrollaron organizaciones profesionales y comerciales, sino que también produjeron obras como tratados y libros dedicados únicamente a la creación de recetas; las sociedades de espionaje y los gremios de espías y psicólogos fueron particularmente influyentes. Por ejemplo, en 1180 se estableció en Londres la Pepper Association. Los telares solares florentinos para la producción de seda, lana y otros textiles de lujo datan de siglos atrás. Debido a su versatilidad, las especias mantuvieron su valor como medio de intercambio para el pago de impuestos, el otorgamiento de dotes y la presentación de lujosos obsequios a personajes notables. La pimienta siguió alcanzando un precio por onza de oro en venta. Como se menciona en (Cocinero Drupal, 2007) página 7

Sin desmerecer lo anterior, se ha dicho que en la Edad Media se apreció un renovado aprecio por la comida, y se recomendaron buenas técnicas culinarias que han perdurado hasta nuestros días. Esta atención al detalle muestra que la Edad Media no fue una época en la que se prepararan banquetes lujosos para celebrar y llenar a la gente de carne.

De hecho, el apogeo de esta época se mostró en el período renacentista, que vio la introducción de elaboradas máquinas y montajes; quienes servían las mesas eran "profesionales", quienes, durante las recepciones y banquetes, contaban con la asistencia de los artistas y artesanos más renombrados del siglo. En la página 599 de LEXUS (2014)

Ahora bien, antes de llegar al nacimiento oficial de los restaurantes franceses, es necesario hacer referencia a sus predecesores, que aparecieron por primera

vez en Oxford (Inglaterra) en 1650 y, poco después, en Londres. Estos establecimientos tenían un patrocinio generalizado en toda la América colonial. Boston, Virginia y Nueva York tenían grandes poblaciones. Referencia: (LEXUS, 2014, pág. 602)

Por el contrario, se cree que, si bien estos establecimientos surgieron en Inglaterra, la cocina francesa finalmente se perfeccionó bajo la influencia romana, recuperando los mejores sabores transmitidos por la sociedad medieval. Los franceses disfrutaban de las bodas en el campo y los picnics, pero las celebraciones se refinaron al entrar en contacto con las costumbres romanas.

Así, en 1765, París vio nacer lo que ahora se conoce como "El Primer Restaurante", que ofrecía a los trabajadores un "CALDO" fortificado al final del día para ayudarlos a recargar energías para que pudieran volver al trabajo al día siguiente. El establecimiento recibió el nombre de "BOULANGER", en honor al hombre al que se le atribuye el desarrollo del concepto de tal lugar. (Cocinero Drupal, 2007, pág. 9)

Para mayor contexto, se revela que Monsieur Boulanger, en 1765, abrió el primer restaurante que lleva su nombre. El panadero se refirió a su creación como "el restaurante divino" (sopa). Su "restaurador divino" era en realidad una versión modernizada de las mezclas de vegetales y hierbas amargas que usaban los médicos medievales. Delicioso y sustancioso, este brebaje atrajo a damas de la alta sociedad y apuestos caballeros que normalmente evitaban los establecimientos públicos de bebidas donde la comida ocupaba un lugar secundario frente al alcohol. El restaurante de lujo de Boulanger, Champs d'Oiseau, cobraba precios suficientemente altos para atraer a las damas de clase alta que acudían allí para hacer alarde de su riqueza y posición social. Boulanger vio el éxito que estaba teniendo y amplió el menú, dando nacimiento a un segundo negocio. El término "restaurante" se convirtió rápidamente en un lenguaje común, y chefs de renombre que anteriormente solo habían cocinado para familias privadas comenzaron a abrir sus propios establecimientos o a ser contratados por una nueva generación de propietarios de microempresas: los restauradores. Como señalan los autores de LEXUS (2014, p. 603)

Al pensar en las exportaciones de restaurantes franceses, es importante recordar que la Revolución Francesa creó una atmósfera propicia para la migración masiva. Los chefs clave y los dueños de restaurantes se mudaron a otros lugares.

En 1794, por ejemplo, un refugiado revolucionario francés llamado Jean Baptiste Gilbert Paypalt trajo el concepto de restaurante a Estados Unidos. Fue él quien abrió Julien's Restorator, considerado por muchos como el primer establecimiento de alta cocina del país. Trufas, fondues de queso y sopas estaban en el menú de este establecimiento. La influencia francesa en la cocina estadounidense ya había comenzado a mostrarse en ese momento, con George Washington y Thomas Jefferson, el primer y tercer presidente de los Estados Unidos, siendo fanáticos de la buena mesa. Los franceses que huyeron de su país en el siglo XVIII establecieron una serie de negocios en Boston mientras intentaban escapar de la persecución religiosa en su país. Según (LEXUS, 2014, pág. 605)

A continuación, Puyuelo Arilla, Montaés Biana, Garmendia Otegui y Sangustán Fons (2017) afirman que había 600 restaurantes en París en 1804. Otra fuente, La Gazette de France, decía que había 2000 restaurantes en París, frente a los 1500 de 1789. Louis Prudhomme también incluyó estas cifras en su guía gastronómica "Révolutions de Paris". (pág. 129) Además, a partir de 1810, comenzó a surgir una gran variedad de restaurantes que atendían a personas de todos los estratos socioeconómicos. Estos iban desde restaurantes económicos frecuentados por trabajadores hasta establecimientos de alta cocina. Ya no estaba reservado para los ricos y poderosos disfrutar de la buena comida. Lo que esto significa es que todos, desde los ricos hasta los pobres, tienen igual acceso a la cocina de alta calidad, ya sea que cenén en establecimientos con estrellas Michelin o en humildes tabernas. Los establecimientos de comida rápida se encontraban principalmente en las grandes ciudades y eran casi inexistentes en las zonas rurales. (pág. 132). Los restaurantes de gangas frecuentados por los trabajadores en 1817 no se llamaban restaurantes sino "gargotes", y los que también incluían música y baile se llamaban "guinguettes". El menú puede costar entre 1,50 y 40 francos suizos. Había restaurantes y cafés llamados cafés. También conocidos como

"estaminets" u "holandeses", estos establecimientos eran similares a los cafés, excepto que se permitía fumar. (pág. 137). Con la consolidación del poder de la burguesía en 1825, los grandes chefs de la época tuvieron que instalarse por su cuenta. Los nuevos ricos querían disfrutar de la misma cocina que la nobleza, pero con la comodidad de tener el servicio proporcionado por un tercero. Ahora no hay escasez de opciones para comer en París. Pero los borgoñones carecían de la formación culinaria necesaria. Carecían de normas y conocimientos de etiqueta en la mesa, lo que dio lugar al desarrollo de la crítica gastronómica con el Almanaque de Gourmands de Grimod de la Reynière en 1804 y la reflexión gastronómica con Brillat Savarin. (Fisiología del gusto, 1832) De esta manera, los banquetes no se sirven a los ancianos con muchos artículos adicionales en la mesa. Los platos se encargaron en el acto, ya sea de la pizarra del restaurante o de su menú, después de que los restaurantes se convirtieran en algo. Cada acompañante del almuerzo desembolsaba su propia cuenta y la feroz competencia del mercado requería una estricta gestión de costos. Los restaurantes que atienden a turistas internacionales y gourmets expertos en tecnología como los borgoñones son responsables del desarrollo de la alta cocina. Cada cocinero es responsable de una tarea específica (taylorización), y todo, desde la materia prima hasta el plato terminado, se prepara y ensambla en la misma cocina. Si quería que lo tomaran en serio como chef, tenía que aprender francés o ser hablante nativo de francés. (pág. 141).

Como resultado de la proliferación de este tipo de restaurantes, ahora se pueden encontrar establecimientos similares en las principales ciudades europeas, como Viena, Londres, París y Barcelona. Los mejores restaurantes de Barcelona eran el Hotel Continental en el Rambal de Canaletes, en Plaza Catalunya, decorado por el pintor Junyent y regentado por Josep Ribas, y el Café Restaurante en el Parque de la Ciutadella (donde una comida costaba sólo cinco pesetas). Pionero en el desarrollo de cócteles en Francia, Henri de Toulouse-Lautrec es ampliamente considerado como un maestro coctelero. El restaurante de Maxim Gallard, Maxim's, tenía un maître llamado Hugo y cobraba a los clientes 30 francos por un menú fijo. El Café Weber parisino era un cruce entre un restaurante y una cafetería. También es conocido como Chez Weber. El establecimiento estaba encabezado por un notable chef llamado Charles

Thiéblemont. Tres de los mejores establecimientos gastronómicos de España se pueden encontrar en Barcelona: el Grand Restaurant de France-Chez Justin, el Continental y el Suizo. La etiqueta en la mesa incluye no dejar nada en el jarrón, cortar el pan con las manos desnudas, usar un dedo de menique separado para el postre y usar una variedad de vasos de tamaño. Había 1400 restaurantes en París. Aquí, en la segunda mitad de la Edad de Oro, la gran cocina de Borgoña está recibiendo un impulso de la floreciente industria de los restaurantes. Hubo muchos detractores de la cocina francesa antes de 1850, por lo que no fue muy celebrada hasta entonces. Los establecimientos gastronómicos de lujo florecen en Gran Bretaña (1860) y Alemania (1890). La necesidad de comida en el camino condujo al surgimiento de restaurantes, que atendían a una población que a menudo se mudaba por trabajo. Como resultado de una sólida tradición culinaria, cultura y disfrute, los establecimientos de comidas de alto nivel pueden florecer (p. 153–154).

Sobre la base de estos principios de comercio, servicio, arte y satisfacción del cliente, ya sea para la clase acomodada o la clase trabajadora, los restaurantes se han consolidado como un modelo de negocio adaptado a las necesidades de una amplia gama de personas en el siglo XX. Para saciar el hambre del cliente de taberna o negocio, llenándolo de energía para continuar con su jornada de trabajo, o para el alto gusto de sus dueños siguiendo la antigua, clásica y medieval tradición de brindar servicios completos de refinamiento y genuino deleite gastronómico, los restaurantes se establecieron como una entidad legal separada. A partir de ese momento, era imposible que cualquier ciudad en cualquier parte del mundo no tuviera un restaurante de algún tipo, ya sea como un establecimiento independiente o como parte de un complejo comercial más grande. Lo mismo sucederá en Perú, y lo veremos en nuestro próximo episodio.

Ha habido una expansión masiva y proliferación de restaurantes de todas las variedades y establecimientos de bebidas en todo el mundo desde principios del siglo XX hasta la actualidad. Asimismo, ya existen festivales y exposiciones gastronómicas donde los mejores chefs y restauradores muestran sus productos y enseñan al público las experiencias culturales y gastronómicas únicas que brindan los propios eventos.

Como puede verse, los restaurantes están involucrados en una amplia variedad de intercambios comerciales y culturales que tienen consecuencias sociales de gran alcance. Esto se debe a que los restaurantes dependen de una amplia variedad de proveedores y vendedores, incluidos aquellos que proporcionan la comida y los vehículos para transportarla, así como servicios de recolección de desechos, entretenimiento y otros negocios.

2.2 RESTAURANTES Y GASTRONOMÍA EN EL PERÚ

(Chamot, 2008) apunta que poco después de fundada la ciudad de Lima aparecieron las tabernas. En éstas se vendía vino y estaban destinados a españoles honrados y pobres. Estos taberneros se encontraban forzados a contribuir con la ciudad a través de faroles que iluminaban las esquinas o sectores de la vía en la cual se ubicaban. También existían puestos ambulantes de comida o tambos donde se podía adquirir algunos potajes que persistieron hasta muy entrado el siglo XIX, pero recién en la segunda mitad del siglo XVIII en donde surgen establecimientos organizados que se conocieron con el nombre de fondas y de cafés por imitación de los lugares de este tipo que abundaban en París y otros lugares de Europa. (pág. 21)

Mendiburu señala que el primer café de Lima fue establecido por Francisco Serio en 1771 y se encontraba en la calle del Correo Viejo en donde poseía sillas y mesas, asimismo, de la iluminación correspondiente a la época y un mostrador para venta de licores. Este café, conocido como Santo Domingo, en 1775, abrió un establecimiento más grande en la esquina de las calles judíos e Ibarra o Carrera llamado “Café de las Ánimas”, nombre que conservó una fonda que hubo en el mismo lugar por mucho tiempo. (Galvez, 1943, pág. 84)

Fuera de ello, el primer restaurante de características modernas que existió en Lima fue el de Giuseppe Coppola, napolitano migrante y llegado al Perú con el virrey Abascal en 1806 y se quedó hasta su muerte en 1850, pues cuando fugado el virrey, decidió quedarse en nuestro país e inauguró la “Fonda Coppola” en la calle de Espaderos que hasta finales de la década de 1840 seguía siendo el centro de reunión de los que en Lima querían comer bien. (Chamot, 2008, pág. 22)

En 1829 se promocionaba por el Mercurio Peruano la “Fonda Francesa” del Hotel de France ubicada en la calle Valladolid que ofrecía a los viajeros además de habitaciones de tamaños y precios variados. (Mercurio Peruano, 1829, citado en Dargent Chamont, 2008)

Posterior a dicho período, se sabe que en el siglo XIX transcurriendo la segunda mitad, existían diversos hoteles ubicados cerca a la Plaza Mayor de Lima, los cuales contaban con lugares para merendar. (Chamot, 2008) señala que en la Guía de Lima ya se encontraban nombres como “Francia e Inglaterra”, “Americano”, “Universo”, “Roma”, “La Paix”, “Globo”, etc.

Transcurridos los acontecimientos previos, iniciando el siglo XX se generan y expanden locales de restaurantes, fondas, picanterías. Por supuesto, la gran mayoría de restaurantes eran dirigidos socialmente para personas de alta clase, intercambiando gustos y preferencias estéticas acorde a la preferencia de época, ya sea estilos franceses o italianos, primordialmente. En cambio, las fondas y picanterías eran usadas y cultivadas primordialmente por personas de clase popular y clase media. En las mismas, a diferencia de los restaurantes formales, se brindaba otro tipo de comida tradicional peruana, de gustos y paladares distintos a los exquisitos característicos de los restaurantes. (Chamot, 2008)

Hoy en día, se tiene conocimiento del gran auge y desarrollo de la comida peruana a nivel internacional como nacional. Existe una alta tasa de personas dedicadas al negocio de los restaurantes, bares y sector gastronómico cuyos locales pueden ser ubicados desde puestos de mercados, en domicilios de los chefs hasta locales diseñados particularmente para la ocasión. Dichos negocios o sectores supieron redimir el patrimonio gastronómico nacional, difundiéndolo exitosamente entre peruanos y extranjeros, evitando así su desaparición y que perduren los platos tradicionales.

(Berríos Hurtado, 2014) indica que a lo largo de las distintas ciudades del país se encontrarán distintos tipos de restaurantes y menús disponibles, desde alimentación tipo Buffet hasta platos económicos, de igual manera, existirán una gran variedad de tipos de restaurantes, como:

- **CHIFA:** Establecimiento que brinda solo comida oriental, destacando la sopa wantán arroz chaufa, tallarín saltado, y distintos guisos dulces y salados.
- **TRATTORIA Y PIZZERIA:** Establecimiento especializado en comida italiana fusionada con comida peruana. Destacando los platos a base de pasta, como distintos tipos de lasaña, diversos tipos de ravioles, canelones rellenos, o las infaltables pizzas, siempre con su pan al ajo de entrada.
- **CEVICHERIAS:** Establecimientos en donde se encuentra comida en base a pescados y mariscos (comida marina), como ceviche, distintos tipos de chicharrones, parihuelas, tiraditos, arroces con mariscos y pescados y leches de pantera y de tigre, añadiendo los platos creados por cada local, los cuales los brindan como especialidades. Siendo la temporada alta para este tipo de establecimientos, la temporada de verano y sobre todo en la zona costera del país.
- **COMIDA CRIOLLA:** Establecimientos especializados en comida típica del Perú, los cuales brindan una variedad de platos tradicionales de cada región, Brindando como platos de entrada, una papa rellena o a la huancaína, ocopa, soltero de queso, etc. Y como platos de fondo, arroz con pato o pollo, lomo saltado, carapulcra, ají de pollo o gallina, etc. Y de postres, picarones, buñuelos, mazamorra morada, arroz con leche, entre otros.
- **PARRILLAS / POLLOS A LA BRASA:** Establecimientos en donde se sirve el plato más famoso del país, el pollo a la brasa, reconocido por el ministerio de cultura, como patrimonio de la gastronomía peruana, de igual manera, en algunos de estos establecimientos, se ofrecen parrillas, los cuales constan de distintos embutidos, carnes a la parrilla, servido con distintas guarniciones, como papas fritas y ensaladas.

- **SANGUCHERÍAS:** En este tipo de establecimientos se ofrecen una gran variedad de sándwiches, que van desde grandes a pequeños sándwiches, como de pavo o lechón, triples, butifarras y especialidades que cada local brinde para captar mayor clientela.
- **DULCERÍAS:** Establecimientos que ofrecen dulces típicos o tradicionales y distintos postres modernos surgidos de la fusión entre la comida peruana y la internacional, destacando los mousses, mazamoras, pasteles, tortas heladas, y diversos sándwiches servidos con diversas bebidas como refrescos o jugos con una gran variedad de frutas, como carambola, maíz morado, maracuyá, camu, etc.
- **BARES Y TABERNAS:** Locales con autorización para la venta y servicio de una gran variedad de licores, cervezas y cocteles, destacando, el “pisco sour”, “cuba libre” y “chilcanos” en base a pisco peruano. En estos establecimientos se brindan también acompañamientos, como una gran variedad de piqueos, aperitivos, sándwiches.
- **RESTAURANTES INTERNACIONALES:** Establecimientos de todo tipo sirven platos nacionales e internacionales, yendo desde una mediana categoría hasta uno de cinco tenedores, en donde pueden ser servidos mediante un buffet o platos a la carta.

3. SECTOR RESTAURANTES Y DESARROLLO ECONÓMICO PERUANO

3.1 AUGE GASTRONÓMICO Y RESTAURANTES

Es un hecho que nuestro país ha surgido como uno de los países con mayor variedad de gastronomía culinaria del mundo, esto se da debido a la gran variedad y exquisitez de sus sabores en los platos que brinda, tanto histórica como geográficamente por todas las regiones con las cuenta el país, asimismo, por los distintos ingredientes que están apareciendo en la actualidad y la combinación de nuevos sabores y gustos, lo cual permite estar a la vanguardia mediante la creación de una nueva gastronomía, tanto para clientes nacionales e internacionales. Así, pues, el abrir un restaurante o atreverse a una aventura gastronómica como negocio se ha convertido en una opción más que consistente para muchos emprendedores en nuestro país.

Según (Universidad San Ignacio de Loyola, 2020): “En los últimos años la gastronomía se ha convertido en uno de los motores de crecimiento económico del Perú. Según estadísticas del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (Mincetur), el turismo gastronómico mueve más de US\$ 5,000 millones al año.”

Asimismo, (Fernández Jeri, 2008) indica que: “El denominado ‘boom’ gastronómico iniciado en el Perú en la década de los noventa estuvo vinculado entre otras cosas a diversos factores, entre ellos: el incremento del número de publicaciones, crecimiento, expansión y hasta internacionalización de algunos restaurantes, la apertura de centros de estudio y carreras universitarias, y el incremento del número de franquicias peruanas concentrando hasta el 75% del total de franquicias nacionales peruanas.”

De igual manera, (Tello, 2019), indica que “el sector ‘gastronómico’:

- i) “Dispone de un alto grado de ‘encadenamientos o eslabonamientos (con las industrias de productos primarios, la industria alimentaria, el comercio, transporte, servicios de transporte, y entidades públicas y privadas incluyendo las educativas)” (pág. 1)
- ii) “En el 2007, el sector de Alojamientos u Hoteles y Restaurantes (AR) cubría el 3,7% del PBI y tenía una tasa de crecimiento promedio anual

del PBI de dicho sector de 4,4% en el período 2001-2007, siendo la respectiva tasa para el PBI total de 5,4%” (pág. 1).

- iii) “En el mismo año, el 5% de la población económicamente activa ocupada (PEAO) de Lima laboraba en el sector AR, 20% de dicha fuerza laboral realizaba sus labores en empresas formales y el 80% en informales” (pág. 1).
- iv) “La calificación de la mano de obra en el sector de restaurantes era baja. Así, el 62% de dicha mano de obra tenía educación secundaria completa, el 28% estudios técnicos y sólo el 10% poseía estudios universitarios” (pág. 1).

Dicho autor apunta también, que “los productos o servicios que pertenecen al sector gastronómico de acuerdo a la matriz 363x101 (“La Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU) revisiones 3 (CELADE, 1992 y Naciones Unidas, 2005) y 4 (Naciones Unidas, 2009) y la matriz de 363 ‘productos’ y 101 actividades del INEI” (2007)) son los siguientes” (Tello, 2019):

- “Servicios de alojamiento y similares”.
- “Servicios de restaurantes y servicios móviles de alimentación”.
- “Servicios de provisión de comidas preparadas (catering) y otras actividades del servicio de alimentación”
- “Servicios de suministro de bebidas” (pág. 4).

Así, pues, es evidente que el boom gastronómico ha generado un efecto deseado referido al desarrollo económico nacional. “La cocina está de moda en los medios de comunicación masivos nacionales. No sólo se propalan programas gastronómicos en la televisión y en la radio o se hacen reportajes en revistas y diarios, sino que el tema gastronómico aparece en todas las demás secciones o programas, y la cocina está presente en los noticieros, rutas de viajes, cultura y entretenimiento” (Valderrama, 2009).

Por lo tanto, este crecimiento no se limita al ámbito de los festivales y restaurantes gastronómicos. Desde el cambio de milenio, han surgido varias oportunidades académicas en las principales ciudades del país para educar a

los aspirantes a chefs y asistentes culinarios, además de brindar capacitación en gestión y administración de restaurantes. La cocina como profesión, con todas sus ramificaciones, se ha vuelto más popular como resultado del reciente boom culinario; esto incluye títulos avanzados en el campo. También ha habido una proliferación de libros y revistas sobre el tema, todos los cuales se basan en amplios estudios sobre la provisión de alimentos en el Perú y la zona y han ganado prestigiosos premios internacionales.

Como se ha dicho, este crecimiento en la industria de alimentos y bebidas ha sido evidente desde el cambio de milenio. Un trabajo destacado fue realizado por el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en 2007 cuando publicó el Boletín de Estadísticas Ocupacionales No. 3 (Boletín) que detalla las tasas de desempleo en las industrias de servicios de hostelería y alimentación. Según este informe, el crecimiento de la industria restaurantera incluye la venta de comidas y bebidas listas para comer. Hoteles y restaurantes en conjunto conforman la industria hotelera, que representa el 3,9% del PIB y genera \$2,27 en ingresos adicionales por cada dólar invertido en el sector. Por otro lado, el crecimiento de esta industria está ligado al dinamismo de la industria turística. La industria del turismo en su conjunto se beneficia del aumento del número de visitantes, ya que más personas necesitan alojamiento cerca de las principales atracciones culturales e históricas del país. (p. 6) Un año antes de la publicación de este informe, se especificó que el producto interno bruto (PIB) de la industria de la hospitalidad creció un 7,3% en 2006 gracias al aumento del turismo, lo que llevó a una mayor inversión en la industria de la hospitalidad. Esto se debió a que la industria del turismo en Perú experimentó un período de mayor actividad a lo largo de 2006 y principios de 2007 como resultado de la promoción del país como destino turístico potencial y el aumento del poder adquisitivo de su población nacional. . (p. 7) Por ejemplo, de 1998 a 2001, la industria de la hospitalidad atravesó una depresión que hizo bajar los precios en general hasta en un 60 por ciento. Sin embargo, durante el período de tiempo antes mencionado, la economía experimentó un cambio, marcando el comienzo de un repunte.

En cuanto a la población asociada a estos emprendimientos, el mencionado informe ya en ese entonces revelaba la siguiente información: en 2006, el 80,6%

de la PEA en poder de la industria de Hoteles y Restaurantes pertenecía al sector informal en Lima Metropolitana. Dicho de otra manera, significó que 152.566 trabajadores indocumentados, incluidos contratistas de microempresas y trabajadores independientes, participaron en el movimiento. Por otra parte, había un total de 36.822 personas ocupadas en el sector formal, lo que representaba el 19,4% del total de la PEA ocupada del sector. Se centraron tanto en las pequeñas empresas como en los grandes conglomerados. La siguiente presentación se centrará principalmente en esta área de estudio. (pág. 12)

El festival gastronómico "Per Mucho Gusto" de 2008 sirvió como un brillante ejemplo del crecimiento económico que la industria restaurantera del país aportó ese año. El festival demostró que la cocina peruana es más que la alta cocina de sus mejores restaurantes; más bien, también incluye las cocinas regionales y las tradiciones populares que se han transmitido de generación en generación. Protegeron sabores, olores y matices para que podamos seguir disfrutándolos. De ahí la importancia de los productores agrícolas de la zona y los carniceros populares (que elaboraban tamales, anticuchos, chinchulines, picarones, turrone, jugos, sándwiches y más) para el éxito de la feria. Se ha demostrado que (p. 169)

A juzgar por el informe, este éxito no ha hecho más que crecer en los años siguientes. Según Tello (2019), la participación en el valor real de la producción en la industria de alimentos y bebidas aumentó de 3,72% en 2007 a 4,86% en 2015. Estas cifras están expresadas en dólares constantes de 2007. Las industrias del alojamiento y la restauración son las más emblemáticas del conjunto del sector, representando en torno al 85% del valor total de la producción de la hostelería. según (Valderrama, 2009) (pág. 4)

Así, se puede demostrar que a partir del 2007 el Perú vivió una "revolución gastronómica", con la cocina nacional disfrutando de un auge espectacular que se manifestó en una rápida expansión y modernización de los restaurantes peruanos tanto en el país como en el extranjero, así como en creciente reconocimiento de la prensa especializada y de los principales actores de la industria. (Lauer y Lauer, 2007)"

Volviendo a las cifras, la APEGA encontró en su estudio Dimensiones del Aporte Económico y Social de la Gastronomía en el Perú que la industria alimentaria aporta más de S/40 mil millones anuales, o el 11,2% del PIB proyectado del país para 2009.

De igual forma, se cita el estudio realizado por (APEGA, Gastronomía peruana al 2021, 2012) que establece que en el Perú existían 66 millones de restaurantes al 2009 (frente a 45 millones en el 2006; es decir, un aumento del 45% en solo tres años). Estimaciones recientes de Apega apuntan a que el número de restaurantes en Perú aumentará este año, acercándose a los cien mil establecimientos. Se prevé que las ventas anuales de los restaurantes aumenten de S/ 12 000 000 000 a S/ 17 000 000 000 durante los próximos tres años.

Con base en lo anterior, es claro que la industria de alimentos y bebidas ha estimulado un crecimiento multidisciplinario en una variedad de sectores de la producción nacional, incluyendo el transporte de alimentos y bebidas, la industria del turismo, la fabricación de utensilios y prendas de vestir para hombres, talleres de muebles y ebanistería, y los sectores del metal y la madera. La investigación encontró que en 2009 se gastaron 12 350.000.000 soles en alimentos y bebidas en los restaurantes, lo que equivale al 4,2% del producto interno bruto del país y casi la producción agrícola de todo el país en 2008. Adicionalmente, el estudio demuestra que la industria de alimentos y bebidas emplea directa e indirectamente a cinco millones de personas, o el 20% de la población económicamente activa, a lo largo de toda la cadena de valor, que incluye extracción, fabricación, distribución, venta minorista y servicios. (pág. 8)

Esta sólida base, un subproducto del crecimiento económico impulsado por la industria de alimentos y bebidas, ha proporcionado el impulso para la política nacional que apunta de lleno a asegurar este rumbo. Hay muchas promesas en la cocina peruana como vehículo para fomentar el desarrollo. Los logros de este desarrollo de la cocina peruana se basan en esfuerzos específicos y sostenidos para crear este tipo de industria.

Parte de esas políticas realizadas por el estado peruano, menciona, por ejemplo, la institución del "Día de la Gastronomía Nacional", y cómo líneas de política nacional:

Incluido en estas iniciativas a nivel estatal está el establecimiento de un "Día de la Gastronomía" nacional (APEGA, Gastronomía peruana al 2021, 2012) y otros pilares de política nacional como:

- Fomentar el crecimiento de la industria de alimentos y bebidas como motor de progreso social, cultural y económico.
- Establecimiento de una Política de Desarrollo y Evolución de Mercados Abiertos para la Industria Alimentaria.
- Mantener la autenticidad del patrimonio culinario de nuestra nación, que tiene sus raíces en su rica variedad cultural, socioeconómica y racial.
- Asistir en un esfuerzo de descentralización centrado en la defensa de las normas culturales y el fomento de nuevas formas de expresión.
- Fomentar el estudio científico, tecnológico y operativo de la cocina, así como su publicación y difusión.
- Fortalecer los controles sanitarios para garantizar la inocuidad de los alimentos es fundamental. Sin embargo, la propuesta legislativa debe complementarse con iniciativas más concretas. (pág. 10)

No son sólo los factores macroeconómicos los que se han destacado; el desarrollo microeconómico también se ha destacado de esta manera. Se ha mostrado un impulso increíble en el microdesarrollo, lo que hace de esta una opción prometedora a considerar. Según la Industria de Restaurantes Peruanos al 2021 (2012) de APEGA, existen numerosos ejemplos de personas que comenzaron con un humilde puesto en el mercado, un puesto de comida móvil o un negocio en el patio trasero o garaje de su casa y se abrieron camino hasta abrir restaurantes exitosos o incluso cadenas de restaurantes. Por lo tanto, la importancia de las artes culinarias se extiende mucho más allá del sector formal (establecimientos gastronómicos). Incluyendo la venta informal de alimentos (miles de hogares vendiendo comidas o preparando papas) y lo más importante,

el mundo de la comida casera y las reuniones sociales. Durante siglos, la cocina peruana ha estado en el centro de las principales celebraciones como Corpus Christi, Inti Raymi, San Juan, El Señor Cautivo, Navidad y las Fiestas Patrias, así como en celebraciones más pequeñas como bodas, cumpleaños y aniversarios. El campo de los festivales gastronómicos regionales es uno con un impulso creciente. En los últimos dos años, han surgido festivales en casi todo el país peruano, pero con distintos grados de profesionalismo tanto en la planificación como en la invitación. (pág. 15)

En general, el crecimiento y fortalecimiento de la cocina nacional peruana como sector de producción y consumo fue un componente clave del milagro económico peruano. Para colmo, nuestra cocina se ha convertido en una herramienta de afirmación de la identidad peruana en medio del proceso de internacionalización que vive el país y el correspondiente crecimiento de la identificación nacional entre todos los peruanos. En pocas palabras, este es un proceso de reinvención patriótica en el que todos los sectores participantes sienten un enorme orgullo y responsabilidad por el mantenimiento de la flota correspondiente.

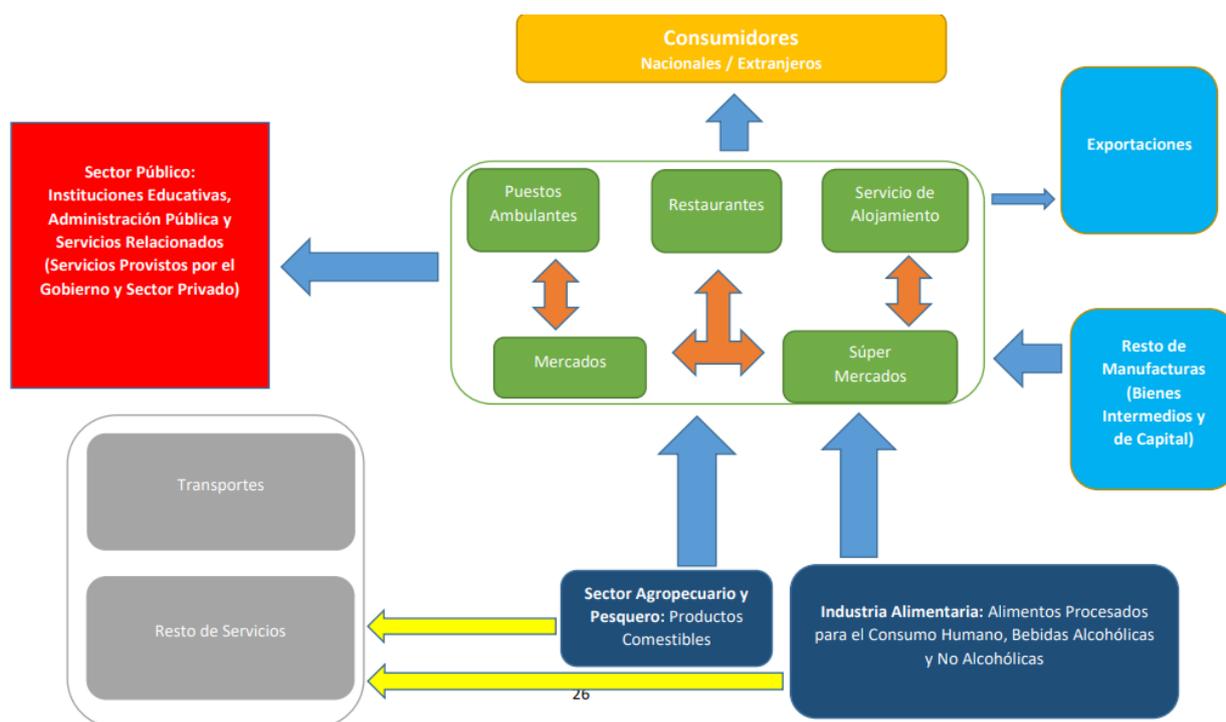
3.2 RESTAURANTES Y CRECIMIENTO DEL SECTOR

De acuerdo con el mencionado informe del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo de 2007, las empresas de esta industria se enfocan en la venta de alimentos y bebidas listos para comer y beber en lugares como restaurantes, cafés y tiendas de conveniencia. También se incluyen servicios como el comedor en el coche, que son administrados de forma independiente por las empresas ferroviarias y otros proveedores de transporte, y la venta de alimentos y bebidas listos para el consumo fuera de las instalaciones de producción. En algunas empresas, los servicios antes mencionados incluyen no solo cocinar y servir alimentos y bebidas, sino también la elaboración de productos horneados y golosinas congeladas. A pesar de que había 19.486 trabajadores en el área en el momento de redactar el informe, con el 62,2% de ellos ocupados en algún campo de nicho. Mozo (14,0%) y Cook (8,4%) son dos de los trabajos más comunes en el país. (pág. 28)

Presentamos los resultados de la Encuesta Anual de Restaurantes INEI 2014. Según el Anuario Estadístico de Perú 2014, la economía del país creció un saludable 2,35 por ciento ese año. Algunas de las industrias más afectadas incluyen la pesca, la minería y la manufactura. Aquellos cuya desaceleración contribuyó en un total de 3,29 puntos porcentuales a la caída. Pero en comparación con otras industrias en Perú, el negocio de restaurantes tuvo una tasa de crecimiento exponencial anual mucho más rápida de 4.53%. (pág. 97)

Consultado sobre esta estadística, Mariano Valderrama, quien se desempeñó como vicepresidente de la Sociedad Peruana de Gastronomía (Apega) en 2019, dijo que la industria culinaria del país ha mantenido una tendencia de crecimiento constante, superando la tasa de crecimiento del PBI del país (APEGA, El boom de la gastronomía peruana, su impacto económico y social, 2009). En este trabajo se hizo referencia a que la industria restaurantera aportó el 3,9% a la estructura proporcional del PBI y generó \$2,72 adicionales en ingresos por cada \$1 en ventas. De otro lado, cabe resaltar que el crecimiento de este sector está vinculado al dinamismo del turismo. Más visitantes significan más negocios para los restaurantes locales, lo que a su vez significa más trabajo para las personas en toda la cadena de suministro de la industria del turismo.

Ahora las cosas están mejorando para la industria hotelera en general, ya que está conectada con muchas otras partes de la economía. Según un estudio reciente (Tello, La industria gastronómica en el Perú: tendencias y su potencial para el crecimiento económico, 2019), los indicadores básicos de expansión de la industria son una característica distintiva del sector. Así, el 90% de su producción se destina al consumo nacional e internacional. La contribución de valor agregado genuino está muy por debajo del promedio de la industria y muy por debajo del 50% del valor total de la producción. (p. 22) Finalmente, el autor ha mostrado gráficamente la dinámica económica que implica la industria hotelera de la siguiente manera (p. 26):



Por lo tanto, este cuadrado se puede explicar de la siguiente manera: en el "Complejo Industrial Gastronómico del Perú", las flechas indican compras (si la flecha comienza en una industria y termina en la industria de alimentos y bebidas) y ventas (si la flecha comienza en la industria). industria de alimentos y bebidas). El tamaño de las flechas, por otro lado, es un indicador de la importancia de los acuerdos alcanzados entre industrias en términos del valor combinado de sus ventas y compras intermedias. Las industrias de hostelería y restauración, en todos sus múltiples canales de venta y distribución, conforman lo que se conoce como "sector gastronómico" (restaurantes, mercados, supermercados, ambulantes, hostales, hoteles, etc.) (Tello, The Gastronomy Industry in Perú: Tendencias y su potencial de crecimiento económico en 2019) (pág. 25)

Es claro que muchas industrias diferentes han contribuido al aumento de la producción nacional. Sin embargo, el propio autor ha señalado que los cuellos de botella impiden que la industria de alimentos y bebidas en el Perú se desarrolle a su máximo potencial (Tello, The Food and Beverage Industry in Peru: Enabling Factors and Their Impact on Economic Growth in Peru, 2019). I Acceso inadecuado a recursos humanos altamente calificados. Las deficiencias en la industria informal de servicios de alimentos incluyen: I capacitación

inadecuada para el personal de cocina y "servicio"; ii) falta de innovación y generación de nuevos conocimientos; iii) una mejor comercialización de productos agrícolas e hidrobiológicos, así como una cadena de valor fortalecida para la industria de servicios de alimentos; y iv) saneamiento deficiente. (pág. 50)

También se observan otros factores que impidieron una expansión del crecimiento económico a pesar del auge (Tello, *The Gastronomy Industry in Peru: Enabling Conditions and Their Potential for Growth*, 2019). Entre ellos está el hecho de que el tema de la falta de innovación y generación de 'nuevos' conocimientos afecta a casi todas las partes de la infraestructura industrial del Perú. Este "cuello de botella" no necesita promoverse más fuertemente en la industria de alimentos y bebidas que en otros campos. Las mejoras en la comercialización de productos agropecuarios e hidrobiológicos, así como el fortalecimiento de la cadena de valor en la industria alimentaria y la descentralización son, al igual que los temas antes mencionados, síntomas del nivel de subdesarrollo en que se encuentra la economía peruana y por ello debe ser abordarse de manera holística y horizontal en todos los dominios pertinentes. A la luz de esto, se deduce que priorizar la industria de alimentos y bebidas sobre otros sectores puede, al menos en el corto plazo, ser más rentable y "socialmente inclusivo" no solo para el segmento "real culinario" de la industria de alimentos y bebidas, sino también y especialmente para el sector informal y de baja productividad. (Tello, *El sector gastronómico en el Per: encadenamientos y su potencial en crecimiento económico* (p. 51)

4. COVID-19 Y LA REGULACIÓN DEL SECTOR RESTAURANTES EN PERÚ

4.1 EMERGENCIA SANITARIA PRODUCIDA POR EL COVID-19

Según (PNUD, 2020), la pandemia del coronavirus COVID-19 es la mayor amenaza que ha enfrentado la humanidad desde la Segunda Guerra Mundial y un desastre sanitario mundial que define nuestra era. Desde que apareció por primera vez en Asia antes de finales de 2019, el virus se ha propagado a todos los continentes excepto a la Antártida. En África, las Américas y Europa, el número de casos notificados aumenta a diario. Como tal, las naciones participan en una carrera contra la propagación de enfermedades realizando pruebas y

brindando tratamiento a los pacientes, rastreando a quienes entraron en contacto con la enfermedad, limitando los viajes, poniendo a los ciudadanos bajo vigilancia, cancelando reuniones a gran escala como eventos deportivos, conciertos y funciones escolares; y, con el advenimiento de varias vacunas, prevenir por completo la propagación de la enfermedad. En general, la pandemia se está extendiendo como una ola y todavía tiene el potencial de abrumar a las personas y las infraestructuras más débiles. Por tanto, el COVID-19 no puede reducirse a una simple emergencia sanitaria. Cuando se pone a prueba, cualquier país afectado por COVID-19 tiene una buena probabilidad de experimentar crisis sociales, económicas y políticas devastadoras que dejarán cicatrices duraderas.

Según estimaciones clínicas (Maguía Vargas, Gastelo Acosta, & Tequen Bermilla, 2020), la actual pandemia de Covid-19, provocada por una semilla mutante del coronavirus (SARS-CoV-2), ha provocado un severo desastre económico, social y sanitario a escala mundial en el año 2020. Tal pandemia comenzó en China a fines de diciembre de 2019 en la provincia de Hubei (ciudad de Wuhan), cuando se informó un grupo de 27 casos de neumonía de etiología desconocida, incluidos siete pacientes que estaban hospitalizado en estado crítico. El primer caso se describió el 8 de diciembre de 2019; el 7 de enero de 2020, el Ministerio de Salud de China identificó un nuevo coronavirus (nCoV) como posible etiología; hasta el 24 de enero, se había informado un total de 835 casos en China, de los cuales 534 ocurrieron en Hubei; y, durante las siguientes semanas, el brote se extendió a otras partes del país. El primer caso se informó el 13 de enero en Tailandia, seguido de casos en Corea del Sur el 19 de enero y varios países más en todo el mundo después, lo que llevó a la Organización Mundial de la Salud a declarar el brote como una pandemia mundial a partir de marzo de 2020. El origen de El virus es desconocido en China, aunque se cree que fue propagado por el pangolín, un mamífero domesticado que es consumido por los chinos. (pág. 125)

Sin embargo, (Daz-Castrillón & Toro Montoya, 2020) aseguran aclarar que el virus SARS-CoV-2 responsable del COVID-19 se puede encontrar taxonómicamente dentro de la familia Coronaviridae. La familia de coronavirus se puede dividir en cuatro géneros diferentes: alfa, beta, gamma y delta. Los

coronavirus humanos, que se pueden encontrar en la población general de todos los continentes, a menudo causan enfermedades respiratorias leves. Se estima que entre el 10 y el 30 por ciento de todos los casos de resfriado son causados por ellos. Alternativamente, los coronavirus zoonóticos tienen un ciclo de vida corto, pero pueden causar brotes generalizados de enfermedades respiratorias mortales. Los coronavirus de importancia médica, incluidos los coronavirus humanos, parecen tener un origen zoonótico. En particular, los betacoronavirus zoonóticos están estrechamente relacionados con los coronavirus murinos y es posible que estos animales los hayan transmitido a los humanos, ya sea directamente o a través de un huésped intermediario; en el caso del SARS-CoV, este huésped intermediario fue el gato civeta, miembro de la familia de los mamíferos vivíparos, y en el caso del MERS-CoV, fue el dromedario. A partir del año 2020 (Daz-Castrillón & Toro Montoya) (p. 185)

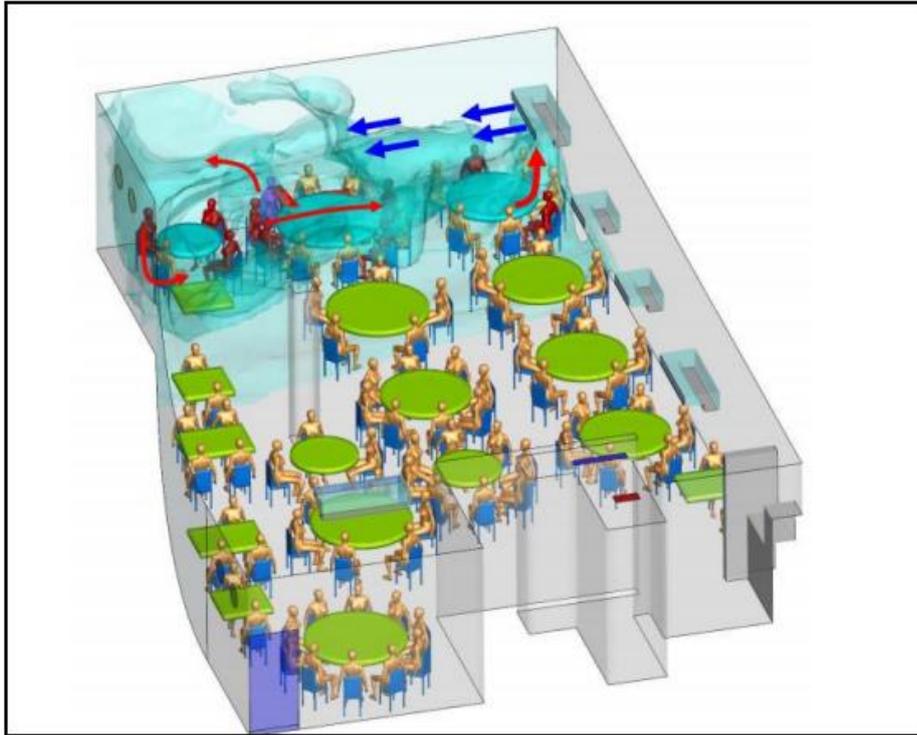
Ahora bien, sobre las formas de transmisión, resulta conveniente citar lo que en su momento (Ministerio de Sanidad de España, 2021) detalló en su guía informática acerca de la transmisión humano-humano:

- 4.1.1 Trasmisión por secreciones respiratorias:** Cuando una persona habla o exhala, se liberan partículas diminutas llamadas aerosoles de su tracto respiratorio en tamaños que van desde el nanómetro hasta el micrómetro, e incluso más pequeños. Existe una amplia gama de comportamiento aerodinámico entre estos aerosoles debido a sus diferentes tamaños. Se cree que solo los rayos con una longitud de onda superior a 100 micrones exhiben un comportamiento "balístico", cayendo al suelo en cuestión de segundos debido a la atracción de la gravedad y viajando a no más de dos metros de su punto de origen. Estas emisiones pueden tener el alcance de alcanzar a una persona cercana vulnerable y causar una infección por contacto directo con los ojos, la boca o la nariz. Un aerosol es cualquier emisión respiratoria con un tamaño de micra inferior a 100, ya que permanece suspendida en el aire durante un período de tiempo (de segundos a horas) durante el cual puede ser inhalada a una distancia de más de dos metros del emisor, o incluso en ausencia de un emisor. Para probar que el SARS-CoV-2 puede propagarse por aerosoles, sería necesario demostrar que (1) los aerosoles mismos incluyen microorganismos vivos; (2)

los microorganismos en los aerosoles están presentes en cantidades suficientes y pueden producir infecciones; y (3) las telas contaminadas son fácilmente accesibles. (Ministerio de Sanidad de España 2021) (p. 7-8)

Es más difícil probar que los aerosoles inhalados contribuyeron a los casos reales de transmisión de persona a persona, ya que a veces es imposible descartar el contacto directo; de hecho, los investigadores han demostrado que el contacto cercano fue común en la mayoría de los brotes estudiados. Esto también es cierto para la ruta de contacto y respiratoria, donde hay menos evidencia que para la ruta del aerosol. Sin embargo, se han descrito algunos brotes en los que la inhalación parece ser el modo de transmisión más probable. Así, en un restaurante de Guangzhou, China, investigadores analizaron la propagación de un brote entre comensales de diferentes familias durante el mes de enero de 2020. (Ministerio de Sanidad de España, 2021) (p. 10)

La simulación de incendio del restaurante de Guangzhou realizada por Li Y, Qian H, Hang J, Chen X, Hong L, Liang P y otros, que muestra la propagación de aerosoles desde el estuche índice (magenta) a través de los conductos de aire acondicionado y las rejillas de ventilación del baño. es un buen ejemplo de esto. Los casos de infección secundaria se muestran en rojo, mientras que todos los demás casos de transmisión se muestran en dorado. (Ministerio de Sanidad de España, 2021) (p. 10):



4.1.2

Trasmisión por superficies contaminadas (fómites): Los experimentos con inóculos altos de SARS-CoV-2 (104-107 copias de ARN viral) identificaron virus vivos en superficies de cobre, cartón, acero inoxidable y plástico después de 4, 24, 48 y 72 horas, respectivamente, a 21-23 grados Celsius y 40% de humedad relativa. En un segundo experimento, el virus ya no fue detectable después de tres horas en superficies de papel (impresora o piso), uno o dos días en madera, ropa o vidrio, y más de cuatro días en materiales inertes como acero inoxidable, plástico, moneda. y mascarillas quirúrgicas cuando se mantienen a 22 grados centígrados y 60% de humedad relativa. Recientemente, se publicó un estudio experimental en el que se simularon las condiciones que encontraría el virus en superficies inanimadas cercanas a una persona enferma. Se imitaron las concentraciones de proteínas específicas comparables a las observadas en las secreciones respiratorias de gran altitud, y se inocularon en los sujetos del estudio cargas virales análogas a las encontradas en estas secreciones. Se probaron tres materiales diferentes (vidrio, poliestireno y aluminio) para determinar su capacidad para contener el virus y limitar la propagación de la enfermedad. El virus mostró una notable estabilidad en las tres superficies, con los niveles más altos observados en plástico y una carga de proteína

comparable a la que se encuentra en el tracto respiratorio, lo que le permitió cultivarse en células Vero 96 horas después de la inoculación. En condiciones del mundo real, en entornos con pacientes con COVID-19, el virus SARS-CoV-2 se ha encontrado repetidamente en superficies inanimadas alrededor de los pacientes (camas, baños, almohadas), tanto en entornos clínicos como en el hogar. Sin embargo, el cultivo del virus hasta ahora ha resultado imposible. Incluso en las unidades de cuidados intensivos, el material genético del virus solo se detecta a veces después de los procedimientos estándar de descontaminación, y cuando lo es, rara vez se cultiva, lo que primero sugiere que el virus no está vivo. (pág. 12-13)

4.1.3 Trasmisión vertical: En caso de transmisión de madre a hijo, se cree que el contacto cercano entre ambos después del nacimiento es el responsable. En 15 casos en los que el recién nacido presentó síntomas de COVID-19 y se detectó ARN de SARS-CoV-2, se expresaron altos niveles de proteínas S y N del virus en la placenta y células mononucleares fetales, demostrando transmisión vertical. Estos hallazgos, junto con la evidencia epidemiológica, sugieren que la transmisión vertical es posible, pero que la transmisión ocurre principalmente después del nacimiento a través del contacto del recién nacido con las secreciones respiratorias de la madre. (pág. 13)

Modos alternativos de transmisión: Si bien la composición genética y, a veces, el virus infeccioso se ha encontrado en las heces y la orina de personas enfermas en varias ocasiones, la transmisión a través de los sistemas respiratorio y digestivo es otra hipótesis para la cual no hay evidencia en este brote. de todavía. Las manifestaciones clínicas gastrointestinales, aunque presentes en los casos de COVID-19, no son comunes, lo que sugiere que esta vía de transmisión, si existe, tendría poca influencia en la evolución de la epidemia. Las búsquedas de SARS-CoV-2 en el esperma no han arrojado resultados positivos hasta el momento, sin embargo, el virus se detectó en la fase aguda de la enfermedad y los primeros días de recuperación en un pequeño número de pacientes. Debido a que no se ha demostrado la viabilidad del virus en el esperma y no se han excluido casos, este hallazgo no prueba que la infección pueda propagarse

sexualmente. Se cree que la transmisión del SARS-CoV-2 por sangre o hemoderivados es muy poco probable. Una razón de esto es que las personas con viremia a menudo tienen cargas de virus muy bajas, y otra es que no se han reportado casos. (pág. 14)

En conclusión, está claro que la pandemia de COVID-19 ha causado una pandemia grave a escala mundial, desencadenando pánico y alarma generalizados y, en última instancia, provocando el colapso de los sistemas de salud en todo el mundo, incluido Estados Unidos, debido a la extrema contagiosidad del virus y su capacidad para matar a miles de personas con condiciones preexistentes como diabetes e hipertensión. Al mismo tiempo, parece que esta enfermedad golpea con más fuerza a los sistemas de salud que a las personas, provocando la ruptura de los nodos de atención de las zonas más afectadas.

Por lo tanto, es cierto lo expresado por (Daz-Castrillón & Toro Montoya, 2020), quien señaló que la tarea a la que ahora se enfrentan las distintas entidades gubernamentales consiste en intentar lograr un equilibrio entre las medidas preventivas de protección contra inundaciones y las medidas destinadas para mitigar el daño económico y social causado por la protección contra inundaciones obligatoria y la protección contra inundaciones voluntaria. (pág. 199)

Además, además de la vacuna que supone una defensa inmunológica frente a la propagación del virus y un freno a la propia enfermedad, la mejor manera de prevenir el avance de la enfermedad es con medidas de prevención primaria, como recurrir a otras medidas que eviten su aparición. contagio, el uso de mascarillas, la práctica de la higiene de manos y la evitación del contacto con otras personas que puedan estar infectadas.

Por lo tanto, es correcto lo señalado por (Sedano Chiroque, Rojas Miliano, & Vela Ruiz, 2020) quienes indican que el uso de mascarillas en la población general como medida preventiva del COVID-19 se basa en estudios que evaluaron sus capacidades preventivas potenciales contra patógenos similares a los coronavirus estacionales. De la misma manera que el lavado de manos y otras formas de higiene respiratoria pueden ayudar a prevenir la propagación de la COVID-19, también pueden ayudar a prevenir la propagación de los coronavirus estacionales, que utilizan mecanismos de

transmisión similares a los de la COVID-19. Finalmente, la mejor herramienta para reducir la propagación del virus es el aislamiento, la cuarentena y las medidas de contención en toda la comunidad. El término "aislamiento de asamblea" describe la práctica de mantener a las personas infectadas separadas de las sanas para evitar la propagación de enfermedades. Para aquellos que estuvieron expuestos al virus, pero no lo contrajeron, el número 42 indica cuánta libertad de movimiento se les ha otorgado. La contención comunitaria, por otro lado, se define como cualquier medida utilizada para limitar la capacidad de los ciudadanos para interactuar entre sí y moverse libremente por sus comunidades. Tales medidas pueden incluir exigir que las personas usen máscaras o se aislen socialmente. (pág. 496-497)

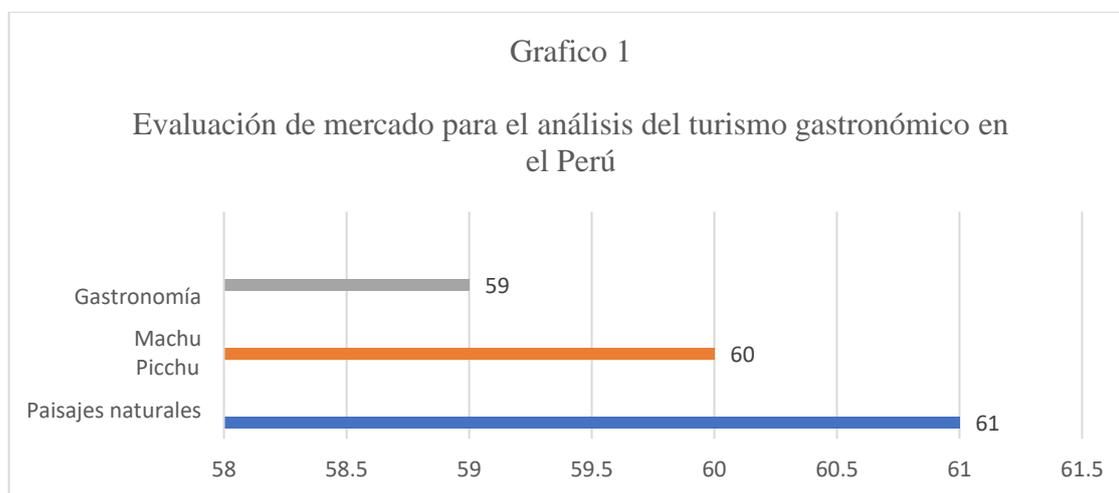
4.2 IMPACTO DEL COVID-19 EN LA GASTRONOMÍA EN EL PERÚ

La crisis golpeó duramente a diversos sectores, uno de estos el grupo es el campo de la gastronomía, especialmente en relación con el impacto social y económico de la epidemia debido a virus, obligando a los propietarios a cerrar sus restaurantes y algunos todavía luchan por acabar con las estrategias revertir, adaptar sus servicios y establecer protocolos para bioseguridad, etc. en nuestro país.

El Reglamento General de Protección de Datos (GDPT) indica en el Número 00006-2020-PRODUCE/DGDE, 23 de mayo del 2020, la aprobación de disposiciones adicionales para la continuidad de inicio de evolución e incremento de operaciones de servicio, a partir de la fase primera para reanudar las operación comerciales, relacionado con restaurante y afines se permite la entrega a domicilio (con logística interna o separada , es decir hacen se apoyan en empresas como Rappi, Globo, etc.) del protocolo de instalación y seguridad en sitio, lo que comúnmente conocemos como servicio delivery, ampliado a servicios de entrega a domicilio de terceros, mencionado en criterios actualizados de segmentación por territorio y establecer criterios internos de reducción de riesgos.

Sin duda, muchos restaurantes se han visto afectados por la acogida de un gran número de personas, lo que se percibe como un foco de riesgo de contagio. Los restaurantes van de la mano con el sector turístico, ya que muchos turistas vienen no solo por su cultura, sino también por su gastronomía. El *Grafico 1* muestra que

“En el año 2017 PROMPERÚ informó sobre la ‘Evaluación de mercado para el análisis del turismo gastronómico en el Perú’, que revela que las principales motivaciones para que los extranjeros visiten nuestro país se encuentra nuestra cocina (59%), Machu Picchu (60%) y los distintos paisajes naturales (61%)”. (Mendoza, 2021, p. 31)



Nota: Adaptado de *La gastronomía peruana y su aporte para el mundo. Caso práctico.* (p.31), por (Mendoza Urbina, 2021).

Los lugares que atraen al público no abren sus instalaciones hasta que esta crisis de salud se controle o disminuya en gran medida. Por esta razón, muchos restaurantes atienden a diferentes consumidores solo a domicilio, observando procedimientos de bioseguridad. Así mismo es necesario mencionar que el sector gastronómico se complementaba con el Turismo, si bien Perú tiene muchos atractivos turísticos en sus distintas regiones, también una de los principales atractivos de Perú, es “la cocina peruana”, reconocida internacionalmente como una de las mejores, con sus diversos aportes gastronómicos para el mundo que se observan en la *tabla 1*.

Tabla 1

Aportes de la gastronomía peruana para el mundo

Variable	Dimensión	Indicador	Ítems
Aportes de la gastronomía peruana para el mundo	Intercambio culinario	Técnicas	Cocción bajo tierra (<u>canca</u>)
			Secado
			Liofilización
		Insumos	Papas nativas
			Camote
			Aji
			Quinua
			<u>Kiwicha</u>
			Chirimoya
			Pescados
			Mariscos
			Pisco
			Hierbas medicinales
		Platos	Pachamanca
			Cebiche
			Sopas
Guisos			

Nota: Adaptado de *La gastronomía peruana y su aporte para el mundo. Caso práctico.* (p. 47), por L. Mendoza, 2021, Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle.

El ascenso sin precedentes de la economía peruana a la prominencia como resultado de su cultura gastronómica fue una revolución cultural que se sintió en toda América Latina.

A raíz de este fenómeno social, las miradas de la comunidad gastronómica internacional se han fijado en nuestro país. La cocina peruana ha jugado un papel crucial en el crecimiento económico del país, fomentando tanto el turismo gastronómico interno como la apertura de restaurantes peruanos en ciudades de todo el mundo gracias a su amplia variedad de platos y combinaciones de sabores. Sin embargo, es importante desentrañar hasta qué punto nos hemos hundido en la sombra del "boom gastronómico", o cuántos productos centenarios vuelven a ser de uso generalizado. A saber: (Mendoza, 2021, p. 67)

El Ministerio de Economía y Finanzas (MEF) tiene como prioridad la conformación del Comité Ejecutivo para el Desarrollo de la Industria de Alimentos y Bebidas, cuya misión es impulsar medidas que incrementen la productividad y competitividad de manera innovadora y sustentable, contribuyendo así al crecimiento económico del país. En su Resolución Ministerial (RM) 010-2021-EF/10, publicada en el Diario Oficial del Perú, el Ministerio de Economía y Finanzas (MEF) señala que la conformación de dicha mesa permitirá identificar problemas y cuellos de botella en la alimentación y bebidas y la propuesta de soluciones coordinadas que puedan ser sostenibles.

Temporalmente, se sentarán en esta mesa los siguientes ministros: el Ministro de Economía y Finanzas (MEF), el Ministro de Desarrollo Agropecuario y Recursos Hídricos (Midagri), el Ministro de Comercio Exterior y Turismo (Mincetur), el Ministro de Vivienda, Construcción, y Saneamiento (MHCS), el Ministro de Medio Ambiente (Minam), el Ministro de Salud (Minsa) y el Ministro de Desarrollo e Inclusión (Midei) (Midis). Otros PromPer, Asociación de Municipios del Perú, Asociación de Hoteles y Restaurantes del Perú (Ahora Per), Laboratorio de Aceleración de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y Laboratorio de Aceleración del Programa de las Naciones Unidas para el

Desarrollo. También estarán cuatro representantes creíbles de la gastronomía peruana del sector hortofrutícola, un grupo de peruanos que los une su amor por la preparación y el consumo de alimentos (PUCA). (Cristóbal 2021, pp. 91-92)

Debido a los protocolos de bioseguridad exigidos por el Ministerio de Salud (MINSA) para la reapertura de los negocios enfocados al sector gastronómico; la caída porcentual promedio (tomando el postulado teórico de que las demás variables utilidad y margen de utilidad deberían ser directamente proporcional a las ventas) fue de 73,16%, lo que indica el impacto negativo de la pandemia luego de que los restaurantes reabrieran comercialmente. La *Tabla 2* explica el tipo de personal dentro de las empresas y sus respectivos EPP.

Tabla 2

Equipos de protección de personal según cargo

Tipo de Personal	EPP	Responsable de la entrega de EPP
Operativo	Cofia	Responsable de la empresa
	Delantal plástico	
	Guantes	
	Lentes de protección	
	Mascarilla	
Administrativo	Cofia	Responsable de la empresa
	Guantes	
	Mascarilla	
Reparto	Cofia	Responsable de la empresa
	Guantes	
	Lentes de protección	
	Mascarilla	
Externos	Cofia	Responsable de la empresa
	Guantes	
	Lentes de protección	
	Mascarilla	

Nota: “Adaptado de Factores que influyen en el comportamiento del consumidor al asistir a un restaurante en Lima Metropolitana durante la pandemia del COVID-19” (p.27), por L. Rios, M. León y H. Mora, 2022, Pontificia Universidad Católica del Perú.

La *Tabla 3* muestra la cantidad promedio de ventas y ganancias en el año anterior al inicio de la pandemia y posterior a ella; en ella vemos que el promedio del periodo previo a la pandemia fue de S/. 43,585.67 soles, que es mayor a S/. 16,438.25 soles del periodo epidémico; esto produjo una caída del 62,29% en el promedio de ventas (Flores y Vargas, 2021).

Tabla 3

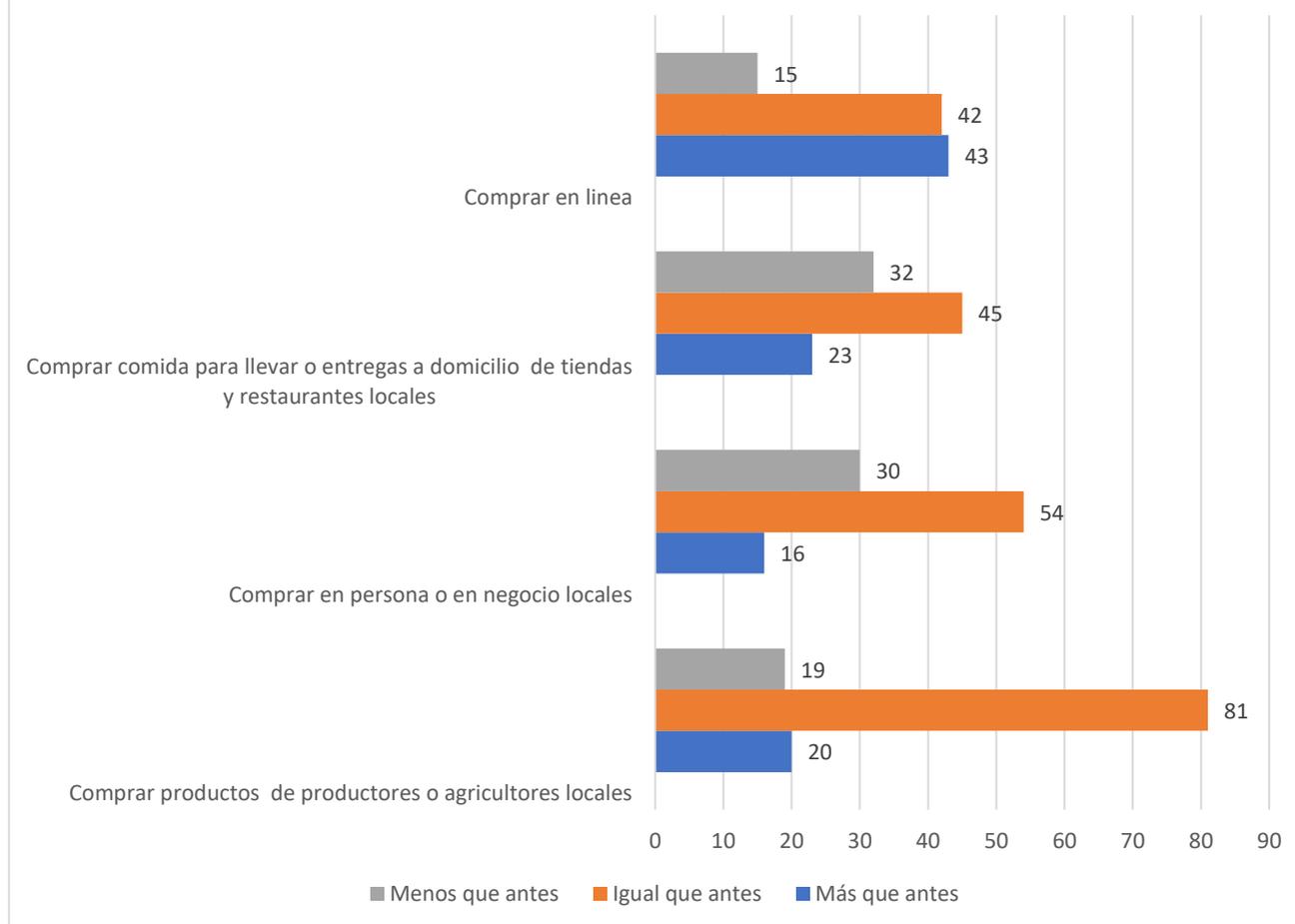
Promedio de las ventas, utilidad y Margen de la utilidad

Periodo analizado	Importe total de las ventas	Utilidad	Margen de las utilidades
2019 - 2020	43,585.67	5,730.33	0,131
2020 - 2021	16,438.25	1,538.08	0,078

Nota: Adaptado de Análisis comparativo de las ventas en el sector restaurantes por efectos de la pandemia Covid 19 (p.7), por R. Flores y N. Vargas, 2021, Universidad Peruana Unión.

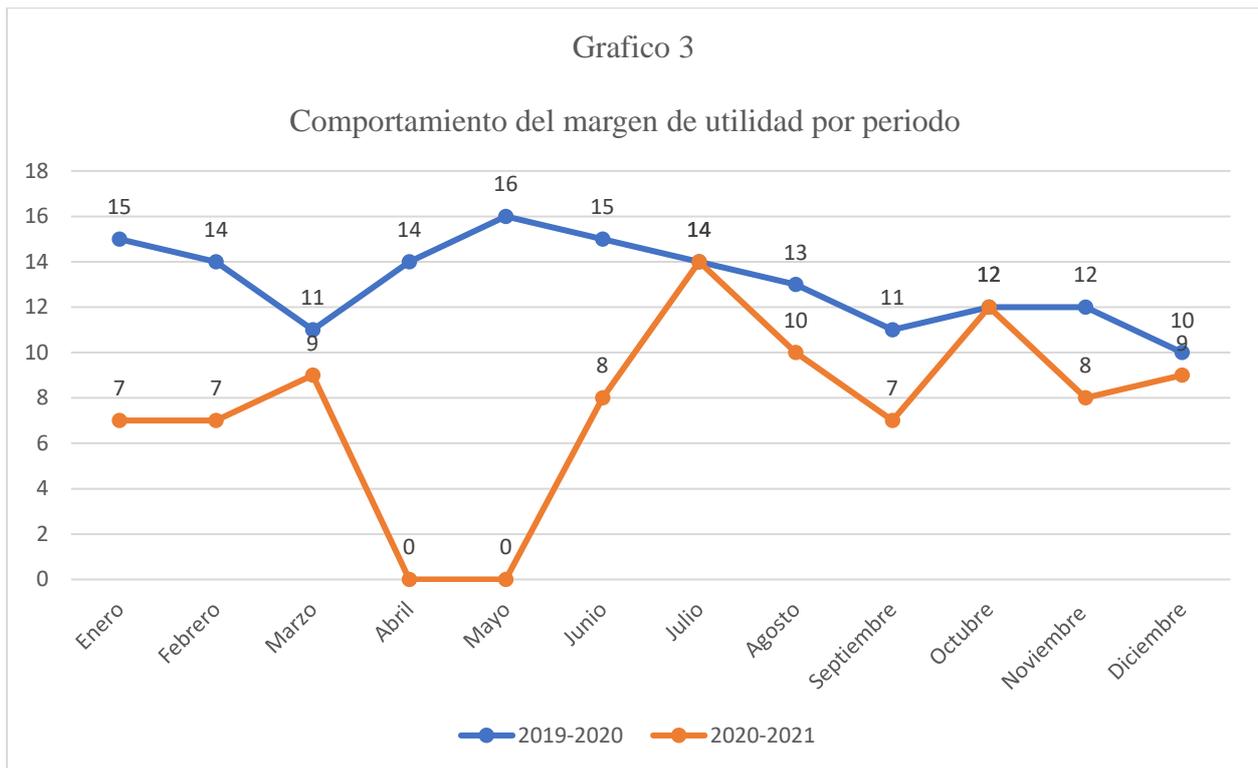
Se considera que las repercusiones económicas tienen una correlación negativa con el impacto del Covid-19. Casco (2020) identifica siete formas en que la pandemia de COVID-19 ha afectado el comportamiento del consumidor. Primero, compras de pánico y almacenamiento en previsión del peor escenario de aislamiento, durante el cual los consumidores tendrían menos opciones para elegir. Según el autor, las acciones de los consumidores surgen del deseo de resguardarse y de la incertidumbre que perciben en el mundo.

Grafico 2
Frecuencia de actividades que han cambiado tras la pandemia



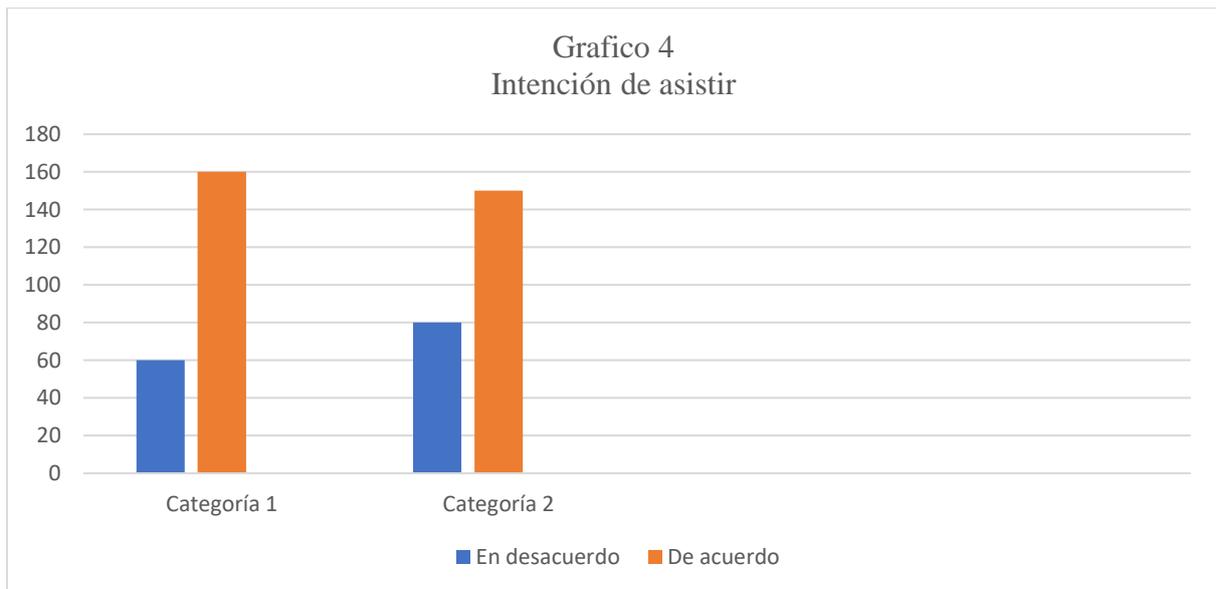
Nota: Adaptado de *Factores que influyen en el comportamiento del consumidor al asistir a un restaurante en Lima Metropolitana durante la pandemia del COVID-19* (p.22), por L. Rios, M. León y H. Mora, 2022, Pontificia Universidad Católica del Perú.

En el *Grafico 2* según Flores y Vargas (2021) muestra “los márgenes de utilidad fueron afectados por efecto de la pandemia; sin embargo, la diferencia fluctuante en los meses de julio a diciembre en los dos años, parece corresponder a resistencia menor; esto se entiende a que los márgenes de ganancia se tuvieron que adaptar para cubrir requerimientos de protocolos de bioseguridad, repartos, personal de delivery, entre otros” (p.10).



Nota: Adaptado de *Análisis comparativo de las ventas en el sector restaurantes por efectos de la pandemia Covid 19* (p.10), por R. Flores y N. Vargas, 2021, Universidad Peruana Unión.

Actualmente pese a las restricciones aun presentes, o mejor dicho los requisitos para poder ingresar a restaurantes (carnet de vacunación, doble mascarilla, etc.), en el *Grafico 3* “las variables de Intención (Int1, Int2) se observa una tendencia del consumidor a asistir a los restaurantes ya que la diferencia es mayor o de casi el doble frente a la opción de no asistir.” (Rios, León y Mora, 2022, 75)



Nota: Adaptado de *Factores que influyen en el comportamiento del consumidor al asistir a un restaurante en Lima Metropolitana durante la pandemia del COVID-19* (p.75), por L. Rios, M. León y H. Mora, 2022, Pontificia Universidad Católica del Perú.

Frente a esta problemática se propone también considerar estrategias o alternativas para impulsar el crecimiento del sector gastronómico. Cristóbal (2021) afirma lo siguiente:

No basta la robótica colaborativa dentro de los restaurantes, la tecnología sigue en avance y no hay quien lo paré, dentro de la reconversión de los restaurantes cada vez más competitivos, con el fin imparable de concebir nuevos modelos de negocios, frente a la acelerada adaptación al cambio tecnológico y que se sufre en la coyuntura actual con el COVID-19. A todo ello se suma la inteligencia artificial, introduciéndose la digitalización del sabor. El sonido y la imagen se encuentran en pleno proceso de digitalización, prueba de ello Netflix, Spotify. (p. 75)

Tabla 4

Estrategias se muestran alternativas para impulsar el crecimiento del sector gastronómico.

Estrategias FO	Estrategias DO
<ul style="list-style-type: none"> • Establecer nuevos circuitos gastronómicos. • Participar en nuevas ferias internacionales. • Desarrollar nuevas marcas y franquicias. • Incrementar la oferta gastronómica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Afianzar la colaboración público- privada en gastronomía. • Integrar a los agentes de la cadena productiva desde el productor hasta el restaurante. • Estandarizar la calidad de abastecimiento de insumos. • Incrementar el uso de tecnología gastronómica. • Desarrollar cultura de inocuidad alimenticia. Disminuir la informalidad. • Crear alianzas estratégicas con instituciones educativas nacionales y extranjeras.
Estrategias FA	Estrategias DA
<ul style="list-style-type: none"> • Ampliar denominaciones de origen de productos autóctonos. • Mantener norma libre de transgénicos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Estandarizar los procesos de calidad e inocuidad en cadena productiva. • Desarrollar competencias en los proveedores en temas de inocuidad alimentaria.

Nota: Adaptado de *La gastronomía peruana y su aporte para el mundo. Caso práctico.* (p. 65), por (Mendoza Urbina, 2021), Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle.

Finalmente, las empresas del sector gastronómico se vieron afectadas por la capacidad de trabajar debido al efecto de covid-19; ciertamente, existe una nueva condición para los protocolos de bioseguridad es el costo de la operación que afecta las ganancias de estas empresas, por lo que deben controlar la capacidad del beneficiario, para que puedan garantizar una actividad la dinámica natural a pesar de los efectos de la pandemia en el rubro. Para que así obtenga ventajas útiles y pueda mejorar los productos alimenticios, lo cual ayudará a aumentar la necesidad de insumos básicos para la preparación de diversos platos típicos y poder tener siempre en alto la gastronomía peruana. Recordemos que los incas degustaban todo tipo de guisos famosos, es hora de retomar los buenos hábitos de consumo que fueron interrumpidos por la pandemia, así también siempre tener en cuenta que si tenemos familiares en otras regiones podemos disfrutar de los lugares turísticos y de igual forma descubrir de la gastronomía peruana que desconocemos.

5. EFECTOS ECONÓMICOS PRODUCIDOS POR LA PANDEMIA COVID-19

La economía mundial se ha contraído drásticamente debido a los efectos generalizados de la pandemia del coronavirus y las medidas adoptadas para contenerla (Banco Mundial, La COVID 19 hunde a la economía mundial en la peor recesión desde la Segunda Guerra Mundial, 2020). Se espera que esto dure hasta al menos 2021, según las proyecciones del Banco Mundial. Según la edición de junio de 2020 de Global Economic Prospects del Banco Mundial, esta sería la peor recesión económica desde la Segunda Guerra Mundial y la primera vez desde 1870 que tantas economías experimentan una disminución del PIB per cápita. Por lo tanto, se pronostica que la actividad económica de las economías avanzadas disminuiría en un 7% para 2020 como resultado de las severas distorsiones del mercado causadas por el mercado, el comercio y las finanzas. Se espera que este año sea la primera vez que el grupo de mercados emergentes y economías en desarrollo (MEED) se contrae en al menos 60 años. Como resultado, millones de personas se verán empujadas a la pobreza extrema este año como resultado de la disminución prevista en el ingreso per cápita, que asciende a 3,6%. Como tal, está claro que los efectos son más severos en los países más afectados, así como en aquellos que dependen en gran medida del comercio internacional, el turismo, las exportaciones de bienes básicos y la financiación extranjera. Si bien las interrupciones pueden variar en

intensidad según la ubicación, todos los MEED apuntan a debilidades que han sido exacerbadas por crisis externas. En la misma línea, es probable que la suspensión de clases y la falta de fácil acceso a los servicios de atención primaria de salud tengan consecuencias a largo plazo para el desarrollo del capital humano de las personas.

Frente a este panorama desolador que trajo la pandemia, (Ros, 2020) advirtió que el impacto económico del COVID-19 en América Latina sería significativo por la caída de las exportaciones, la fuga de capitales, la caída del turismo, un colapso de las remesas y un endurecimiento general de las condiciones económicas y financieras. Si bien la región está acostumbrada a lidiar con choques externos, la dificultad de esta crisis radica en el hecho de que por primera vez enfrenta tantos desafíos a la vez. Además, la región tuvo un desempeño económico mediocre en 2019 con un crecimiento del PIB de solo 0,1%, según datos de la Comisión de Cooperación Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL). Antes de la interrupción del COVID-19, las proyecciones para el crecimiento de la región en 2020 eran de un sólido 1,3 %, impulsado principalmente por la recuperación de las dos economías más grandes del continente, Brasil y México. Además, a diferencia de la crisis de las hipotecas de alto riesgo, la región tiene un espacio fiscal limitado para implementar políticas anticíclicas, y el uso excesivo de la expansión monetaria y la deuda podría causar problemas de sostenibilidad a mediano y largo plazo. Por lo tanto, es claro que el confinamiento tiene un efecto directo en las economías latinoamericanas a la luz de las medidas de control de confinamiento y saneamiento implementadas en la gran mayoría de los países de la región. Las restricciones de movimiento y el cierre de negocios tienen un efecto profundo en los ingresos de las personas en un área donde, en promedio, cerca de la mitad de la población está empleada en el sector informal.

Luego de que nuestro país experimentara un falso brote de control de influenza que resultó en una de las tasas de mortalidad más altas del mundo durante las primeras etapas de la pandemia, optamos por una estricta cuarentena que salvó muchas vidas desde el punto de vista médico, pero impactó negativamente a muchas más debido a la crisis económica y posterior recesión. Según el subtítulo (Fowks, 2020), la medida salvó vidas, pero sumió a la economía en

una profunda recesión que numerosos planes de gasto público no han podido rescatar. Este año, el PIB de Perú caerá más que cualquier otro país latinoamericano, superando incluso la caída precipitada de Venezuela hace varios años.

Según un informe publicado casi al mismo tiempo por el Instituto Peruano de Economía (Instituto Peruano de Economía, Boletín IPE: Impacto del Covid-19 en Per y Latinoamérica, 2020), el PIB de Perú se contrajo un 30% en el segundo trimestre de ese año. significativamente más que las caídas observadas en otras economías latinoamericanas. En particular, el peor mes fue abril, cuando la economía del país se contrajo un 39,9%, peor que las caídas de Argentina (-25,5%), Colombia (20,2%), México (19,9%), Brasil (14,3%), y Chile (-14,0%). Correspondiente a la severa contracción económica, el empleo nacional cayó un 39,5% respecto al trimestre anterior entre abril y junio. Mientras esto sucedía, la contracción de la PEA ocupada en Chile, Colombia y Argentina rondaba el 20% en este momento. Como contrapunto, la caída del empleo en Brasil fue menos severa (-10,7%).

En respuesta a esta situación, como señala la misma fuente (Instituto Peruano de Economía, Crecimiento económico, S.f.), al describir los procesos de reactivación económica, las cifras de crecimiento han mostrado tendencias cada vez menos negativas a medida que la actividad económica ha ido repuntando en varios países de la región. Así, en lo que respecta a la fase 1, la estrategia de reanudación de actividades inició el 4 de mayo e incluyó la reanudación de operaciones en los rubros de gran minería, pesca industrial, metalmecánica, insumos agrícolas, materiales de construcción, reparto de restaurantes y otras industrias afines. Sin embargo, durante esta fase se registraron retrasos en la aprobación de los protocolos de bioseguridad para varios sectores, lo que frenó el reinicio efectivo de operaciones de varios negocios. Es por eso que no hubo un repunte significativo en la actividad económica en mayo en comparación con abril. Así, el PBI de Perú en ese mes se contrajo un 32,7% anual, por encima del 15,2% al 20,1% observado en el resto de las economías latinoamericanas estudiadas.

Luego de que terminó la primera fase de reacción económica en junio, el gobierno se volvió más complaciente con la esperanza de que las empresas reanudaran sus operaciones y así evitar los retrasos que había causado la primera fase. Así, la economía peruana tuvo menores contracciones en junio (-18,1%), julio (-11,7%) y agosto respecto a los meses anteriores (-9,82). En general, los indicadores económicos se han recuperado luego de la flexibilización de las medidas de aislamiento social obligatorio (Instituto Peruano de Economía, Crecimiento económico, S.f.). Esto es así a pesar de que ha continuado el crecimiento exponencial de casos de infección por COVID-19 (PIB, Exportaciones e Importaciones). No obstante, el empleo formal no se ha recuperado a los niveles anteriores a la COVID-19, lo que ha llevado a un aumento en la tasa de empleo informal del país. Por otro lado, los ingresos parecen haber rebotado después de caer como resultado de las medidas iniciales, lo que está en desacuerdo con el aumento del desempleo y el aumento de la economía informal y justifica más investigación fuera de las estadísticas oficiales. Al observar el índice de precios, podemos ver que justo al comienzo del aislamiento obligatorio, los precios subieron a su punto más alto a lo largo del período de estudio, antes de volver gradualmente al rango de variación típico que se había visto antes. Referencia: (Barrutia Barreto, Silva Marchan, & Sánchez Sánchez, 2021).

6. MARCO REGULATORIO ESTABLECIDO EN PAÍSES LATINOAMERICANOS CON RESPECTO A LOS RESTAURANTES

Según el (Diario Gestión, BCG: El 80% de los bares y restaurantes de Latinoamérica están en riesgo de colapsar, 2020), la pandemia del COVID-19 podría forzar el cierre de hasta el 25% de las tiendas de conveniencia (las que abren las 24 horas). Debido a que estas empresas son tan importantes para el éxito de los productores de CPG, este desarrollo tendría un impacto devastador en la industria en su conjunto.

Debido a las cuarentenas impuestas por los gobiernos, la industria restaurantera sudamericana aún no ha podido responder a la pandemia de gripe provocada por el Covid-19. Algunos restaurantes en Colombia, Perú, Brasil o Argentina se han visto obligados a cerrar porque sus ganancias estaban por debajo del

umbral del 10% requerido para pagar sus arriendos, proveedores, empleados, servicios públicos y deudas (El Tiempo, 2020).

A fin de cuentas, la pandemia de Covid-19 sin duda alteró la cocina mundial. La industria de los restaurantes se vio particularmente afectada, y muchos restaurantes tuvieron que cambiar su marca y hacer otros cambios debido al virus.

Con este fin, varios países latinoamericanos han comenzado a aplicar medidas legalmente vinculantes conocidas como "protocolos de actuación" para la industria de restaurantes. Estos protocolos describen cómo deben comportarse los restaurantes en términos de sus horas de operación, servicio al cliente y otros aspectos del negocio. A continuación, se darán algunos ejemplos de tales procedimientos.

6.1 COLOMBIA

Los hoteles, restaurantes, agencias de viajes y otros proveedores de servicios turísticos en Colombia deberán cesar sus operaciones a partir de marzo de 2020 como parte de la ley anticorrupción covid-19 del país. Las siguientes medidas se tomaron en ese país durante el estallido de la pandemia, según muestran las fuentes citadas en (Duque Forero, 2021).

- Hasta el 30 de mayo, se cerrarán todos los cruces terrestres, marítimos y fluviales (resolución 412 del 16 de marzo de 2020) y se suspenderán todos los viajes aéreos al país (resolución 408 del 15 de marzo de 2020), con pocas excepciones.
- Los aeropuertos del país estarán cerrados a todos los vuelos internacionales de pasajeros a partir del 23 de marzo durante un mes.
- Desde la medianoche del 25 de marzo hasta el 13 de abril, todo el país estará bajo aislamiento o cuarentena obligatorio. Esto, luego de que muchos gobiernos municipales aprobaran decretos que restringen la libre circulación en sus respectivas ciudades. (pág. 10)

Ahora que ha surgido esta situación nueva y única, ha llegado el momento de que los restaurantes enfrenten el cambio que ha provocado la pandemia, un proceso para el que nadie estaba preparado, lo que generó incertidumbre y

miedo mientras los dueños y gerentes de negocios luchaban por descubrir cómo responder. Algunos restaurantes se vieron obligados a cerrar, lo que provocó la pérdida de puestos de trabajo, mientras que otros encontraron soluciones creativas al problema. Se proyecta que para el 2020 (Pacheco Bernal & Conde Artunduaga)

Pero debe recordarse que la implementación de estándares y protocolos específicos del sector fue un factor clave en la reactivación de la industria.

El Ministerio de Salud y Protección Social ha establecido la política de bioseguridad para el manejo y control del riesgo covid-19 asociado al consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares mediante la Resolución 1569 de 2020.

Este protocolo, que es complementario al adoptado por la Resolución 666 de 2020, establece que una empresa que carezca de la infraestructura requerida para implementar el protocolo, tendría prohibido prestar el servicio en cuestión.

Según la explicación oficial del protocolo (Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia, 2020), las medidas apropiadas incluyen instalar un puesto de control en la entrada del establecimiento para registrar las llegadas de los clientes, tomarles la temperatura, hacer que auto declaren su estado de salud, asegurarse utilizan correctamente los grifos y desinfectan la zona. Adicionalmente, es vital proporcionar circulación de aire natural para reducir el riesgo de propagación, así como una distancia física de dos metros entre personas en bares en caso de que aplique, y entre mesas o grupos de personas.

Para regular el flujo y circulación de personas, será necesario habilitar una entrada y una salida. También está prohibido el uso de cualquier decoración festiva o específica para eventos.

Es crucial que los trabajadores reciban equipo de protección personal y se les recuerde lavarse las manos después de estar en contacto con los clientes o cualquier otra cosa que pueda estar contaminada. Se debe alentar a los clientes a practicar este tipo de cuidado personal antes y después de comer, después de usar el baño, manipular dinero y antes y después de cualquier otra actividad potencialmente peligrosa.

Además de la recolección regular de desechos sólidos y la desinfección de mesas y sillas después de cada uso, las empresas deben establecer una rutina para desinfectar y limpiar la cocina y otras áreas de alto tráfico, como la barra, las manijas de las puertas, la caja registradora y las escaleras mecánicas.

Además, el protocolo estipula que se deben eliminar los menús en papel y las tarjetas de menú, y que las porciones individuales de los elementos para compartir se deben servir en platos o vasos separados. Los clientes también deben ser conscientes de que va en contra de las normas compartir alimentos, bebidas, cócteles, cigarrillos y pipas. También es vital esterilizar las botellas de licor antes de entregarlas a los clientes y proporcionar los accesorios necesarios para el uso individual.

El linaje también incluye la prohibición de bailar dentro de las instalaciones y cualquier área designada donde se ofrezcan dichos servicios. Debe haber un espacio de 2 metros entre la barra y las mesas o grupos, y las pistas de baile deben usarse para la colocación de la mesa.

Para evitar la propagación de enfermedades infecciosas y microorganismos, está prohibido arrojar objetos como papel, espuma, confeti, agua y otras sustancias similares.

La sugerencia es tener mesas al aire libre, así como una estrategia de comunicación que informe a los clientes y trabajadores sobre las precauciones que se toman contra la influenza aviar A (H1N1), y tener a la mano tarjetas que detallen las precauciones necesarias.

Como resultado, “algunos restaurantes presentaron resistencia al pensar que con la implementación del Plan de Saneamiento Básico estarían exentos de implementar un protocolo de bioseguridad”, como se dijo anteriormente (Pacheco Bernal & Conde Artunduaga, 2020); sin embargo, este curso de acción no era factible. En respuesta a este problema y con la intención de ayudar a los trabajadores de la industria, nació la iniciativa me comprometo por ti, y se han desarrollado lineamientos básicos para ayudar a los restaurantes a crear sus propios protocolos de bioseguridad, además del plan estándar de saneamiento. Debido a esto, brindar orientación y educación a los dueños de

negocios de la industria de la hospitalidad es crucial para garantizar que se cumplan todas las reglamentaciones aplicables. Se proyecta que para el 2020 (Pacheco Bernal & Conde Artunduaga)

6.2 CHILE

Al igual que Colombia, el gobierno de Chile, además de realizar distintas medidas de aislamiento y confinamiento social, después de superada dicha etapa procedió a emitir reglamentos y protocolos a fin de reactivar la industria gastronómica.

En el mes de junio de 2020, El Ministerio de Economía publicó un “Protocolo de manejo y prevención ante COVID-19 en restaurantes, cafés y establecimientos análogos”, el que establece recomendaciones previo a una eventual reapertura de este tipo de locales.

En dicho documento se estableció que acorde a lo dispuesto en la (Resolución Exenta N° 591, 2020), los restaurantes, cafés y otros lugares análogos pueden reabrir en las siguientes etapas y condiciones:

- Paso 1. Cuarentena: Se prohíbe la atención de público en los restaurantes, cafés y análogos, los que solo podrán expedir alimentos para llevar.
- Paso 2. Transición. Se prohíbe la atención de público en los restaurantes, cafés y análogos, los que sólo podrán expedir alimentos para llevar.
- Paso 3. Preparación. Se prohíbe la atención de público en los restaurantes, cafés y análogos, los que solo podrán expedir alimentos para llevar.
- Paso 4. Apertura Inicial. Se permite la atención de público en restaurantes, cafés y análogos, hasta el 25% de su capacidad o guardando una distancia mínima de dos metros lineales entre mesas.
- Paso 5. Apertura Avanzada. Se permite la atención de público en restaurantes, cafés y análogos, hasta el 75% de la capacidad.

Según el papeleo, se debe realizar una limpieza y desinfección completa del edificio el día antes de la apertura. Además, debe haber áreas de entrada y salida claramente marcadas.

Por lo tanto, el gobierno de Chile sugiere promover un sistema de reservas a través de sitios web, números de teléfono o plataformas de redes sociales para evitar la agrupación, como se indica en el documento mencionado. Aparte de eso, las mesas deben configurarse para proporcionar flujos de circulación que minimicen la interacción con el cliente. Para la seguridad alimentaria, se espera que los buffets tengan barreras físicas y personal disponible para atender a los clientes en lugar de depender del autoservicio.

6.3 ARGENTINA

En igual sentido a los estados antes referidos, el estado argentino el miércoles 10 de junio de 2020 publicó un protocolo COVID-19 para alojamientos turísticos y otro para establecimientos gastronómicos, los cuales fueron elaborados por el Ministerio de Turismo y Deportes de la Nación, en conjunto con el Instituto de Calidad Turística (ICTA), la Cámara Argentina de Turismo (CAT), la Asociación Hoteles de Turismo (AHT), la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Cafés (AHRCC), la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA) y las provincias, a través del Consejo Federal de Turismo. Sobre la importancia de dichos protocolos, el ministro a cargo de dicho sector dijo lo siguiente: "Son herramientas concretas, recomendaciones sanitarias y pautas de atención que apuntan a fortalecer la cadena de valor y contribuir a preservar los empleos del sector, en línea con las nuevas demandas globales". (Ministerio de Turismo y Deportes , 2020)

En el documento antes mencionado, se puede leer que cada jurisdicción instrumenta las medidas que entiende necesarias en su territorio, la situación amerita que se asuman responsabilidades compartidas entre los distintos niveles del Estado, las organizaciones de la sociedad civil, la comunidad y cada habitante del país, dado que las acciones de cada individuo, empresa, institución u organismo impactan en los resultados colectivos. Los objetivos planteados para dicho protocolo son los que siguen:

- Dar respuesta a las necesidades del sector afectado por las medidas que restringen su actividad.
- Implementar medidas para garantizar la salud de las personas.
- Controlar y evitar la propagación del virus.
- Acompañar las medidas sociales que las autoridades recomienden o establezcan.
- Garantizar la continuidad de la actividad turística.

En este sentido, el Protocolo COVID-19 para Establecimientos de Servicio de Alimentos está dirigido a todos los establecimientos de servicio de alimentos dentro de las fronteras del país, con el objetivo de garantizar que la propagación del virus se detenga en cada etapa del servicio, protegiendo tanto a los clientes como a la fuerza laboral de la industria.

En el mencionado protocolo se abordan extensamente medidas preventivas como el aislamiento social, el lavado de manos, la higiene respiratoria, la desinfección de superficies y la ventilación. También se contemplan las funciones del personal del establecimiento, tales como vigilancia preventiva, separación social, higiene de manos y respiratoria, capacitación y organización del lugar de trabajo.

También se incluyen detalles sobre la distribución del edificio, la ubicación de los muebles, el área de producción (con cocina y recepción de mercancías) y las tareas de limpieza, desinfección y mantenimiento.

7 REGULACIÓN Y NORMATIVIDAD DEL SECTOR RESTAURANTES DURANTE LA EMERGENCIA SANITARIA EN PERÚ

Recientemente, se informó en el (Diario Gestión, Afamada gastronomía peruana agoniza en deudas, chefs piden rescate por pandemia del Covid-19, 2021) que 70,000 de los 200,000 restaurantes que existían en el país antes de la pandemia habían cerrado, resultando en la pérdida de 350.000 puestos de trabajo. Si bien muchos propietarios de restaurantes pudieron capear la tormenta una vez que el gobierno permitió que los restaurantes reabrieran en julio con un descuento

del 40%, otros no lograron sobrevivir el año. Además, el gobierno impuso una de las cuarentenas más estrictas de la región alrededor de marzo de 2020, lo que llevó a la economía a un "coma inducido" debido al cierre de fronteras y otras medidas tomadas en respuesta a las altas tasas de mortalidad causadas por la pandemia. Todas estas cosas contribuyeron al estado actual de la industria de restaurantes en todo el país.

De acuerdo con los indicadores e informe técnico emitido por el INEI sobre la merma nacional de la producción previa al brote y durante sus primeras etapas (INEI, Informe Técnico Producción Nacional N° 05, 2020), se acordó que la merma se debió principalmente a efectos de la declaratoria del estado de emergencia nacional mediante Decreto Supremo N° 044-2020-PCM del 15 de marzo de 2020. La producción a nivel nacional cayó 3.39% entre enero y marzo de 2020, pero aumentó 0.78 por ciento respecto a los doce meses anteriores, de abril de 2019 a marzo de 2020. (p. 1) En comparación con marzo de 2019, la participación de la industria de restaurantes en la producción total en el índice de producción de la industria de hoteles y restaurantes cayó un 42,35 % debido a la disminución de la producción tanto en el sector de restaurantes como en el de alojamiento. Después de 35 meses de expansión constante, la industria de restaurantes tuvo una caída del 42,4 por ciento debido a una desaceleración general en todos los ámbitos, con la excepción de los distribuidores de alimentos. (p. 12) En conjunto, a continuación, se resumen los puntos anteriores:

La industria de restaurantes en su conjunto experimentó una caída del 50.28 por ciento como resultado de la disminución de la demanda de comida rápida, restaurantes para sentarse, cevicherías, chifas, cafeterías, restaurantes para turistas, asadores y tiendas de sándwiches causada por el cierre a nivel nacional de negocios ocasionados por la emergencia de salud pública que se ha apoderado del país. Información del Informe Técnico de la Producción Nacional (N° 05) del Instituto Nacional de Normalización y Tecnología (INEI), 2020.

Según el INEI (INEI, Negocios de restaurantes disminuyeron 93,78% en abril de 2020, 2020), el negocio de restaurantes (ventas de alimentos y bebidas) cayó en ese porcentaje en abril de ese año. Teniendo una variación total de -32.06%

entre enero de 2020 y abril de 2020 debido a la contracción de todos sus componentes. El mes de análisis vio 30 días de cierre debido a la presencia de COVID-19, lo que provocó la declaración de un estado de emergencia nacional. Además, la industria de restaurantes se contrajo en un 99,59 por ciento como resultado de la política de aislamiento social ordenada por el gobierno destinada a detener la propagación del virus COVID-19. Esta política generó el cierre de todos los restaurantes, locales de comida rápida, chifas, ceviches, cafeterías, restaurantes turísticos y asadores. Igualmente, los negocios que ofrecen sándwiches, helados de yogurt, cocina japonesa, cocina cubana, pizza y dulces. Para el mes bajo revisión, "otras actividades de servicio de alimentos" reportaron una disminución del 62,70 por ciento debido a que menos clientes usaron los servicios de las empresas de envío de alimentos. La continua suspensión de los viajes terrestres y aéreos nacionales e internacionales también ha afectado el suministro de alimentos a las empresas contratistas.

Como el gobierno tomó pocas medidas para contener la pandemia y no hubo una planificación a nivel estatal, se dedujo que la pandemia fue la responsable del cierre de al menos cien mil restaurantes en el Perú. La Cámara Nacional de Turismo del Perú (Canatur) informa que antes de la pandemia, el país albergaba más de 200.000 restaurantes, que daban trabajo a más de un millón de personas en todo el país. Sin embargo, de estos establecimientos, la mitad son pequeños comercios que se han visto obligados a cerrar por la pandemia. Además, la Asociación Peruana de Hoteles, Restaurantes y Servicios Auxiliares (Ahora Per) informa que, entre marzo y mayo, solo los restaurantes del país perdieron casi US\$700 millones en ingresos. A partir del año 2020 (Universidad San Ignacio de Loyola)

No obstante, el índice de Producción de Alojamiento y Restaurantes de abril de 2021 aumentó un 889,13% con respecto a abril de 2020, debido al incremento registrado en el sector de la restauración, según consta en el último informe emitido en el mes de junio del mismo año (INEI, Informe Técnico Producción Nacional N° 06, 2021). El sólido desempeño del grupo de restaurantes, la distribución de alimentos a empresas de catering y mayoristas, el servicio de bebidas y la distribución de alimentos por contrato contribuyeron al crecimiento de la industria de restaurantes (catering). Sin embargo, los ingresos de estas

empresas aún se ven obstaculizados por los cierres y correcciones de rumbo provocados por la Emergencia Nacional declarada en marzo de 2020 y aún vigente en 2021. (p. 12).

Según el mismo informe (INEI, Informe Técnico Producción Nacional N° 06, 2021), la variación del 889,13% del sector reflejó aumentos en los sectores de alojamiento y restaurante (en conjunto aportaron 885,55 puntos porcentuales al total) y el sector transporte (335,91 puntos porcentuales). El deseo por la comida rápida, los restaurantes para sentarse, las cafeterías, los ceviches, los bistecs y los kebabs, así como los restaurantes para turistas, contribuyeron a la expansión de la industria de los restaurantes en su conjunto. La industria de servicios de alimentos en su conjunto experimentó un crecimiento, y la industria de contratación de alimentos (que brinda servicios de catering a aerolíneas y empresas de entrega) jugó un papel particularmente importante. Los negocios en cafés, bares y restaurantes impulsaron la expansión en la industria de servicios de bebidas. Incluso el negocio de catering, o la subcontratación de la preparación de alimentos, experimentó un repunte en el rendimiento. (pág. 12)

Teniendo en cuenta lo anterior, cabe preguntarse si el citado predicamento es atribuible a las medidas normativas adoptadas para esta circunstancia, lo que lleva a realizar un análisis del marco normativo en materia de restauración.

7.1 NORMATIVA VINCULANTE A LOS RESTAURANTES ANTES DE LA PANDEMIA

En el año 2004 se promulgó la norma macro para el sector restaurantes, esto es, DECRETO SUPREMO N° 025-2004-MINCETUR -Reglamento de Restaurantes-, vigente hasta el día de hoy. El artículo 3° literal a) conceptualiza a los restaurantes como “Establecimiento que expende comidas y bebidas al público, preparadas en el mismo local, prestando el servicio en las condiciones que señala el presente Reglamento y de acuerdo a las normas sanitarias correspondientes.” Al bar, asimismo, en el literal b), se le define como “Recinto del Restaurante, caracterizado por contar con una barra o mostrador, destinado al servicio de bebidas de diversa índole y otros.”

Ahora bien, cada restaurante debe ser categorizado. La categoría es calificada como “Rango definido por este Reglamento a fin de diferenciar las condiciones de infraestructura, equipamiento y servicios que deben ofrecer los restaurantes, de acuerdo a los requisitos mínimos establecidos. Puede ser de cinco (5), cuatro (4), tres (3), dos (2) o un (1) Tenedor.” Además de ello, a lo largo de dicho dispositivo normativo se establecieron quiénes son los órganos competentes para el control y aplicación del reglamento –artículo 4º y 5º-, la autorización y funcionamiento de los restaurantes –artículos 6º y 7º-, el procedimiento de calificación o recategorización -artículos 8º a 15º-, con respecto al proceso de supervisión –artículo 18º a 24º-, y sobre la prestación de servicios –artículo 25º a 27º-.

En el año 2017 se promulgó el (Decreto Supremo N° 009-2017, 2017) en el cual se derogaron o modificaron algunos artículos. Así, se modificó el artículo 11º y del literal f) del artículo 14º del Reglamento de Restaurantes de la siguiente manera:

Artículo 11.- Vigencia del Certificado El certificado de categorización y/o calificación tendrá una vigencia indeterminada.

Artículo 14.- Directorio de restaurantes (...) f) Número y fecha de expedición del Certificado de categorización y/o calificación (...)

Y, de igual manera, se derogaron los literales a) y b) del artículo 9º, los artículos 12º y 13º y la Segunda Disposición Transitoria, Complementaria y Final del Reglamento de Restaurantes.

En el año 2018, a través de la (Resolución N° 822-2018-MINSA, 2018) con la cual se reglamentó la norma sanitaria para restaurantes y servicios afines cuyo objetivo central es proteger la salud de la población, estableciendo condiciones sanitarias que deben cumplir los restaurantes y servicios afines y, de esa manera, establecer los principios generales de higiene que deben cumplir los restaurantes y servicios afines.

En el año 2019, se aprobó el Reglamento para la categorización y calificación turística de restaurantes a través de (Reglamento de restaurantes, 2019) cuyo objetivo esencial fue establecer las disposiciones administrativas que regulan la

categorización de los restaurantes, así como su calificación de “Restaurante Turístico”; y las funciones del órgano competente en dicha materia. Por lo demás, en dicho reglamento se reproducen los mismos conceptos que en su momento se habían señalado en el DECRETO SUPREMO N° 025-2004-MINCETUR.

7.2 NORMATIVA RESPECTO A RESTAURANTES DURANTE LA PANDEMIA

7.2.1 DECRETO SUPREMO N° 008-2020-SA

A través de DECRETO SUPREMO N° 008-2020-SA se declaró en Emergencia Sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19.

7.2.2 RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 250-2020-MINSA

El 2 de mayo de 2020 a través de Resolución Ministerial N° 250-2020-MINSA se decidió aprobar la Guía Técnica para los Restaurantes y Servicios Afines con Modalidad de Servicio a Domicilio, la cual tuvo como objetivo establecer las condiciones sanitarias que deben cumplir los restaurantes y servicios afines que cuentan con la modalidad del servicio a domicilio de alimentos preparados culinariamente que son entregados a domicilio o para llevar, con énfasis en situaciones que ponen en riesgo la salud pública: Pandemias (como es el caso del COVID -19), epidemias de enfermedades de transmisión alimentaria, desastres naturales, entre otros. En dicha guía se establece claramente que los restaurantes y servicios afines son responsables del cumplimiento de las condiciones sanitarias de los alimentos que se preparan culinariamente como parte de la cadena alimentaria: desde la adquisición de los insumos e ingredientes para la preparación del alimento hasta que éstos llegan al consumidor final, a través de la modalidad de servicio a domicilio o para llevar, según lo dispuesto por la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines. Asimismo, garantizan el distanciamiento social de al menos 1 metro

entre el personal que interviene en cada una de las fases de la cadena alimentaria; y, deben cumplir con las disposiciones que apruebe el gobierno.

Además, quedó establecido que los restaurantes y servicios afines deben aplicar un control sanitario que permita el cumplimiento de la presente Guía Técnica, para lo cual en el Anexo se consigna una lista de chequeo a ser utilizada en forma previa a cada repartición y que puede ser adaptada a las particularidades de las modalidades de reparto a domicilio o consumo final. La misma está disponible a requerimiento de la autoridad sanitaria o municipal para verificación del control que realiza el restaurante o servicio afín.

En sintonía con la anterior resolución, en fecha 07 de mayo de 2020 se aprobó el Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19 del Sector Producción para el inicio gradual e incremental de actividades en materia de Restaurantes y afines autorizados para entrega a domicilio (con propia logística del establecimiento y protocolo de seguridad y recojo en local) a través de la RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 142-2020-PRODUCE.

En dicha guía, se establecieron lineamientos y directivas con enfoque preventivo a fin de proteger la salud de todas las personas vinculadas en la cadena productiva del sector frente al riesgo de contagio del COVID-19 proporcionando de esta forma, los medios para la continuidad de las operaciones. A partir de este protocolo las empresas ligadas a los aplicativos de delivery deberán definir mecanismos específicos de acción, así como las precauciones necesarias, antes de su reapertura y continuar aplicándolo posteriormente en todas sus operaciones.

7.2.3 RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 448-2020-MINSA

Aparte de ello, mediante Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA de fecha 30 de junio de 2020 se aprobó el Documento Técnico: “Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de

los trabajadores con riesgo de exposición a COVID – 19” y modifica la R.M. N° 377-2020-MINSA. A través de ese dispositivo, se establecieron lineamientos para la vigilancia de salud de los trabajadores, de las diferentes actividades económicas, estableciéndose criterios generales a cumplir durante el período de emergencia sanitaria y posterior al mismo. Por ende, en el mismo se establecieron lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a Sars-Cov-2.

En el mismo documento quedó claramente definido que el empleador está en la obligación de implementar medidas para garantizar la seguridad y salud en el trabajo a fin de prevenir todo tipo de contagios a través de limpieza y desinfección de los centros de trabajo, la evaluación de la condición de salud del trabajador, sensibilización de la prevención del contagio en el centro de trabajo, medidas preventivas de aplicación colectiva como personal.

7.2.4 RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 208-2020-PRODUCE

En fecha 12 de julio de 2020 el gobierno decidió promulgar la Resolución Ministerial N° 208-2020-PRODUCE que aprobó la reanudación de actividades económicas en materia de Restaurantes y Servicios Afines en la modalidad de atención en salón con aforo al 40%, excepto bares, de la Fase 3 de la “Reanudación de Actividades”, a partir del 20 de julio de 2020, tomando en consideración la excepción dispuesta en el numeral 1.3 del artículo 1 del Decreto Supremo N° 117-2020-PCM.

A fin de que las empresas de dicho sector puedan reactivar su economía, establecieron como requisitos:

Elaborar su “Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo” conforme a los “Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la Salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19”, aprobados por Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA, así como el Protocolo aprobado por el artículo 2 de la

presente Resolución; y, Remitir el referido Plan vía correo electrónico al Ministerio de Salud, a la siguiente dirección electrónica: empresa@minsa.gob.pe.

El Ministerio de la Producción (Produce) publicó el Protocolo Sanitario de Operación para las actividades de restaurantes y servicios afines en la modalidad de atención en salón, a través de la Resolución Ministerial N° 208-2020-Produce. Ello conforme a lo establecido en el Decreto Supremo N°117-2020-PCM, que aprobó la fase 3 de la reanudación de las actividades económicas.

En este protocolo, a diferencia de otros países que se ha podido citar respecto a los protocolos redactados, se ha verificado un mejor desarrollo al embarcar supuestos en cada uno de los aspectos del negocio. Por ejemplo, se han normado las responsabilidades que le corresponderá a cada uno de los ejecutivos acorde a la estructura funcional. En relación a los aspectos generales del servicio, también se ha establecido detalladamente cada uno de los requisitos normativos y reglamentarios que es necesario cumplir antes de empezar a brindar el servicio abierto.

Así, pues, dicho protocolo se constituyó como la base normativa para controlar el reinicio de las actividades en el sector restaurantes.

Posteriormente a dichas medidas, conforme al avance y desarrollo de la pandemia en cada región del país, el Gobierno Central, a través de cada una de las ampliaciones de la emergencia sanitaria declarada a través del DECRETO SUPREMO N° 008-2020-SA especificaba cuál sería el porcentaje de atención presencial y de usuarios que podría recibir el establecimiento o local del restaurante.

Por ejemplo, recientemente, a través del (Decreto Supremo N° 058-2021-PCM, 2021), mediante el cual se prorrogó el Estado de Emergencia Nacional por el plazo de treinta (30) días calendario, a partir del jueves 1 de abril del 2021, se estableció que, en relación al aforo en los restaurantes, se estableció Restaurantes y afines en zonas internas: hasta 60%,

Restaurantes y afines en zonas al aire libre: hasta 70% cuando el nivel de la región sea alerta moderado.

Cuando el nivel sea alto, se estableció: Restaurantes y afines en zonas internas: hasta 50%; Restaurantes y afines en zonas al aire libre: hasta 60%.

Cuando el nivel sea muy alto, se estableció: Restaurantes y afines en zonas internas: hasta 30%; Restaurantes y afines en zonas al aire libre: hasta 40%.

Cuando el nivel sea extremo, se estableció: Restaurantes y afines en zonas internas (con ventilación): hasta 30%; Restaurantes y afines en zonas al aire libre: hasta 30%.

En suma, cómo puede apreciarse, el Estado Peruano ha realizado un esfuerzo normativo en regular y normar los protocolos y reglamentos correspondientes a fin de llevar a cabo el reinicio y mantenimiento de la actividad del sector restaurantes.

8. CONCEPTOS MÁS IMPORTANTES

- **Restaurante:** Según el Reglamento de Restaurantes para el Perú, elaborado por el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, bajo el (Reglamento de Restaurantes, 2019, art. 4), un restaurante es definido de la siguiente forma: “Establecimiento que expende comidas y bebidas al público, preparadas en el mismo local, prestando el servicio en las condiciones que señala el presente Reglamento y de acuerdo a las normas sanitarias correspondientes.”

De otro lado, también se le puede conceptualizar como “un establecimiento donde se ofrece un menú, se presta un servicio y atención de calidad dentro de una atmósfera agradable. El término deriva del latín *restaurare* que quiere decir recuperar o restaurar” (Santamaria, 2004). En suma, dicha palabra en latín se empezó a utilizar en Francia como “restaurant”, aparecida en el siglo XVI, para designar en primer lugar, un alimento que restaura (que repone las fuerzas). A partir de este sentido, que sobrevivió hasta el siglo XIX, se pasó al de “establecimiento especializado en la venta de productos que restauran las fuerzas”. (Varios, 2005)

En 1765, Boulanger abrió lo que se considera el primer restaurante de la ciudad, restringiendo la entrada a aquellos que habían venido solo por la comida. Después de la Revolución Francesa en 1789, muchos restaurantes abrieron y fueron atendidos por antiguos sirvientes que habían perdido sus trabajos porque la aristocracia no podía permitirse mantener a todo su personal. Este nuevo tipo de establecimiento para comer rápidamente se hizo popular y muchos ex sirvientes abrieron sus propios restaurantes o se unieron a los existentes. A saber: (Morfin Herrera, 2004) Desde principios del siglo XIX, comer fuera de casa ha sido más común, ya sea por conveniencia o porque es la tendencia actual tal como lo estableció el hotelero César Ritz. Tuvo éxito porque prestó atención a las pequeñas cosas, evitó cometer errores y realmente disfrutó haciendo felices a sus clientes. Nos dejó la lección invaluable de que siempre debemos esforzarnos por brindar y promover la especialización del servicio. Los restaurantes en América Latina comenzaron a abrir durante la era republicana, y ahora cada país tiene su propia escena gastronómica distinta que refleja sus propios productos, tradiciones y raíces culturales únicas. Según investigaciones (Morfin Herrera, 2004)

- **Libre mercado:** (Rothbard, 2019) es una frase general para la gran cantidad de intercambios sociales. Cada operación es el resultado de un acuerdo aparentemente libre entre dos o más partes (ya sea directamente o a través de agentes). Estas dos personas (o agentes) se involucran en un intercambio económico que incluye la transferencia de bienes y servicios. Cuando le compro un periódico a un vendedor de periódicos por cincuenta centavos, deja de vender periódicos a cambio de mi suscripción al periódico. O, si trabajo para una empresa, cambio mis servicios laborales por un salario, según lo convenido de común acuerdo; en este caso, la empresa está representada por un gerente (un agente con autoridad para contratar). Ambas partes participan en el intercambio porque creen que se beneficiarán de él. Además, en función de si se cumplieron o no sus expectativas durante el intercambio más reciente, es probable que cada parte adopte un comportamiento similar en el futuro. El comercio o intercambio ocurre cuando ambas partes pueden ganar algo de valor; si ninguna de las partes esperaba beneficiarse, no estarían de acuerdo en hacerlo.

Sin desmerecer lo anterior, es importante señalar que Polanyi (2003) señaló que la civilización europea del siglo XIX se basaba en cuatro instituciones: el mercado autorregulado, el sistema de frenos y contrapesos, el patrón oro internacional y el sistema liberal. estado. Todas estas instituciones fueron cruciales, pero el mercado autorregulado fue especialmente vital ya que dio lugar a una cultura distinta. Según (Polanyi, 2003), una economía basada en precios es aquella en la que las fuerzas del mercado actúan como las únicas reguladoras y líderes. Esta teoría económica se basa en la idea de que los agentes económicos quieren maximizar su propia utilidad y/o ganancia. Toda la producción bajo autorregulación se destina a la venta en el mercado, y todos los ingresos se derivan de las ventas realizadas al público. Por lo tanto, la autorregulación del sistema se ve amenazada por cualquier medida o política (como las regulaciones) que impida la formación de tales mercados. En su mayor parte, no se deben colocar barreras en el camino de la formación de estos mercados; en cambio, los ingresos deben generarse a través de las ventas y no debe haber interferencia con los precios que se ajustan en respuesta a los cambios en los mercados de factores. (Álvarez Texocotlán, 2019)"

La idea de que una economía de mercado puede lograr por sí sola la estabilidad macroeconómica resurgió con fuerza a principios de la década de 1970 como respuesta a la creencia generalizada de que la mano visible del gobierno no impedía la implementación de políticas fiscales y de discrepancia monetaria erróneas. Este concepto de mercados autorregulados se ha formalizado en la propuesta de un mercado global libre (PPMLG), que aboga por el establecimiento de un sistema de mercado interconectado globalmente que equilibre automáticamente la oferta y la demanda a través de cambios de precios. Este plan exige que los mercados autónomos sean el principio organizador no solo de las economías nacionales, sino de la economía mundial en su conjunto. A saber: (Salinas de Gortari, 2008) Los proponentes del proyecto defendieron su posición argumentando que la integración económica global es posible a través del libre comercio y los flujos de capital, y proponiendo que el modelo capitalista de libre mercado de Estados Unidos sea adoptado como estándar para negocios y Economía. Hay tres escuelas principales de pensamiento macroeconómico que han contribuido significativamente al desarrollo de la doctrina del libre mercado en los últimos años: el monetarismo,

la nueva escuela de pensamiento clásica y la escuela de pensamiento del ciclo económico real. (Gris, 2000)

- **Covid-19:** Hacia fines de año se descubrió un nuevo coronavirus que provocó una ola de casos de neumonía en Wuhan, China. Se han dado numerosos nombres a este coronavirus recién descubierto. Uno es 2019-nCoV según la OMS y el otro es SARS-CoV-2 según el Comité Internacional de Nomenclatura de Virus. La enfermedad resultante se denominó 2019-nCoV1. El nuevo coronavirus fue declarado oficialmente la causa de estas infecciones por las autoridades chinas el 7 de enero de 2020. Los coronavirus son virus de ARN envuelto (ARN) de la familia de virus de ARN no segmentados de sentido positivo y del orden Nidovirales; se encuentran ampliamente en humanos y otros mamíferos, y pueden causar una amplia gama de enfermedades, desde el resfriado común hasta la muerte. (Palacios-Cruz, M., 2020)

Este virus evolucionó en un huésped animal y ahora se cree que se transmite principalmente a través del contacto interpersonal. Se desconoce con qué virulencia una persona infectada con el virus puede transmitirlo a otros; sin embargo, una infección se produce cuando una persona enferma estornuda o tose, liberando partículas de virus en el aire que luego se depositan en conocidos cercanos y otras personas cercanas. Todas las infecciones respiratorias agudas tienen un mecanismo como este (IRA). Los signos y síntomas clínicos de esta enfermedad varían de leves a graves y son similares a los de otras infecciones respiratorias agudas (IRA), que incluyen fiebre, tos, secreción nasal y malestar general. Algunos pacientes pueden tener dificultades para respirar. (Colombia, 2020)

- **Salud Pública:** La salud pública es la práctica social integrada que tiene como sujeto y objeto de estudio a las poblaciones humanas; es ampliamente considerada como la ciencia responsable de prevenir enfermedades y discapacidades, prolongar la vida, fomentar la salud física y mental a través de esfuerzos comunitarios concertados y mejorar la calidad ambiental y el avance tecnológico. (Perú, 2017)

Las prioridades en salud pública se determinan evaluando el nivel de vulnerabilidad en un determinado distrito, provincia o región para asignar recursos y desarrollar políticas de salud pública efectivas. Estas prioridades se reflejarán en la alta tasa de enfermedad y mortalidad de la población, lo que a su vez inspirará nuevas iniciativas gubernamentales para mejorar la salud de los ciudadanos. Mejorar la salud de la población, reducir las desigualdades en salud, aumentar la satisfacción de los pacientes con los servicios de salud, garantizar intervenciones médicas de alta calidad, establecer una cultura de prevención y protección de enfermedades, ampliar el acceso a la atención médica y cubrir financieramente a más peruanos son prioridades, desafíos y responsabilidades. (Salud, 2008)

- **Regulacionismo económico:** De acuerdo con la teoría regulatoria, el conflicto social y la contradicción son la norma y no la excepción. Esto debería dejar en claro que las economías capitalistas son más que economías de mercado; constituyen una red compleja. Los mercados no son vistos como la principal fuerza impulsora detrás del crecimiento económico y el desarrollo. En contraste con las corrientes regulatorias dominantes, que otorgan un premio a los flujos comerciales, las corrientes regulatorias productivas dominantes ven los factores relacionados con el producto como pilares estructurales del desarrollo del proceso económico. Se ha demostrado que

Desde este punto de vista, la economía no es sólo la dinámica de los mercados, sino un movimiento social resultante de la interacción de muchos sectores y clases sociales. Aunque el enfoque de la escuela en la interacción entre los procesos económicos y sociales proporciona una base analítica sólida, las formas específicas en que se desarrollan estos procesos siguen siendo un tema candente de debate. Como informa (Musacchio, 2018), el objetivo principal de esta escuela de pensamiento es revitalizar el pensamiento económico crítico, que sufrió un retroceso en la década de 1980 debido al resurgimiento de una teoría neoclásica o liberal con aspiraciones hegemónicas y la crisis del marxismo. Los críticos de la ola neoliberal que se extendió por todo el mundo a principios del siglo XX —a partir de la elección de Margaret Thatcher y Ronald

Reagan, respectivamente— se encontraron con considerables dificultades para ofrecer alternativas viables.

Además, la ruptura de los regímenes autoritarios y burocráticos en los países del Este que se habían quejado del marxismo exacerbó la crisis de la economía marxista. Según (Bustelo, 1994)

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

1. DISEÑO METODOLÓGICO

1.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN

En cuanto al tipo de la investigación, por la naturaleza del problema se trata de una investigación documental y de campo.

Respecto al nivel de la investigación corresponde a un problema exploratorio, descriptivo, explicativo.

1.2 MÉTODO

1.2.1 Pasos para la validación de la hipótesis.

- Se realizará la revisión bibliográfica de los textos previamente seleccionados, realizándose los apuntes correspondientes para el marco teórico y para la investigación en general.

Asimismo, se aplicará el cuestionario a la muestra determinada en la población.

1.2.2 Técnicas e Instrumentos

Técnica: Observación documental:

Se observará y analizará el contenido de las disposiciones normativas referentes al sector de restaurantes.

Instrumento: Ficha de observación documental:

Para el estudio de las medidas normativas para restaurantes dictadas por el Estado, se empleará hoja básica de explicación teórica reflexiva.

Método de análisis:

Nivel : Exploratorio.
Tipo : Económico.
Base del análisis : Teórico y doctrinario

1.3 POBLACIÓN Y MUESTRA

1.3.1 Ubicación espacial:

La investigación espacialmente se ubica en Perú.

1.3.2 Ubicación temporal:

Coyuntural.

1.3.3 Unidades de estudio:

Dado el carácter documental de la investigación se considera como unidades de estudio al sector de restaurantes en el Perú.

La Constitución Política del Perú de 1993.

Legislación Civil.

Doctrina.

Jurisprudencia.

1.3.4 Caracterización de la muestra

La información requerida, para la presente investigación, será recabada de la siguiente manera.

Revisión Conceptual: Recolección de información por el investigador en las siguientes bibliotecas, consignando los datos en las Fichas de Registro y de Investigación:

- Repositorios virtuales de tesis a nivel nacional e internacional.
- Biblioteca de la Universidad Católica de Santa María.
- Biblioteca de la Universidad Nacional de San Agustín.
- Biblioteca Personal.
- Exploración en Internet.

1.4 ESTRATEGIAS PARA LA RECOLECCIÓN DE DATOS

1.4.1 Autorización

Tratándose los abogados y empresarios liberales, no resulta necesario solicitar alguna autorización a alguna institución para la recolección de datos.

1.4.2 Recursos Humanos.

Investigador: Ana Lily Gallegos Tejada

Ana Lucía Gallegos Tejada

1.4.3 Recursos Económicos.

Se cuenta con los recursos económicos propios de los investigadores

1.5 PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN

Revisión Conceptual: Para la revisión de los instrumentos de la normativa, así como de la información acerca de crecimiento del sector de restaurantes se hará uso de fichas de observación documental estructurada, elaboradas por el investigador.

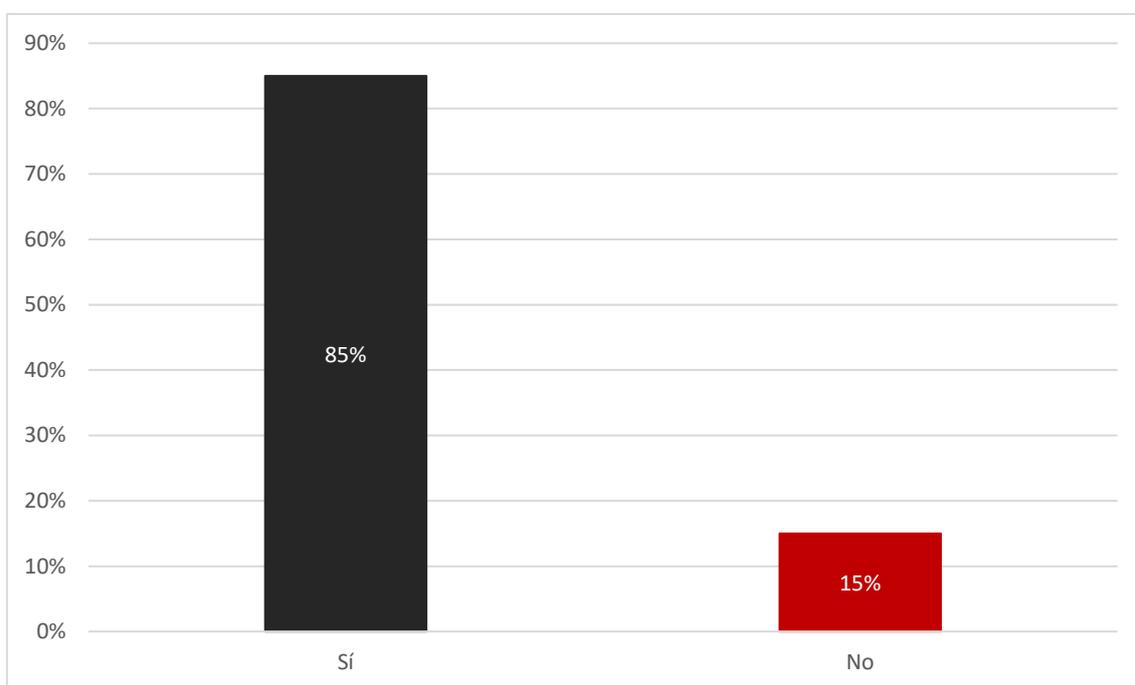
Método: El método de análisis será el deductivo, con un nivel descriptivo analítico, de tipo cualitativo. Las bases de análisis son normativas y documentales

CAPÍTULO III RESULTADOS

PREGUNTA:

1. ¿Considera Ud. que el actual modelo económico mantenido durante estos últimos años ha sido positivo para la economía peruana?

GRÁFICO N° 04



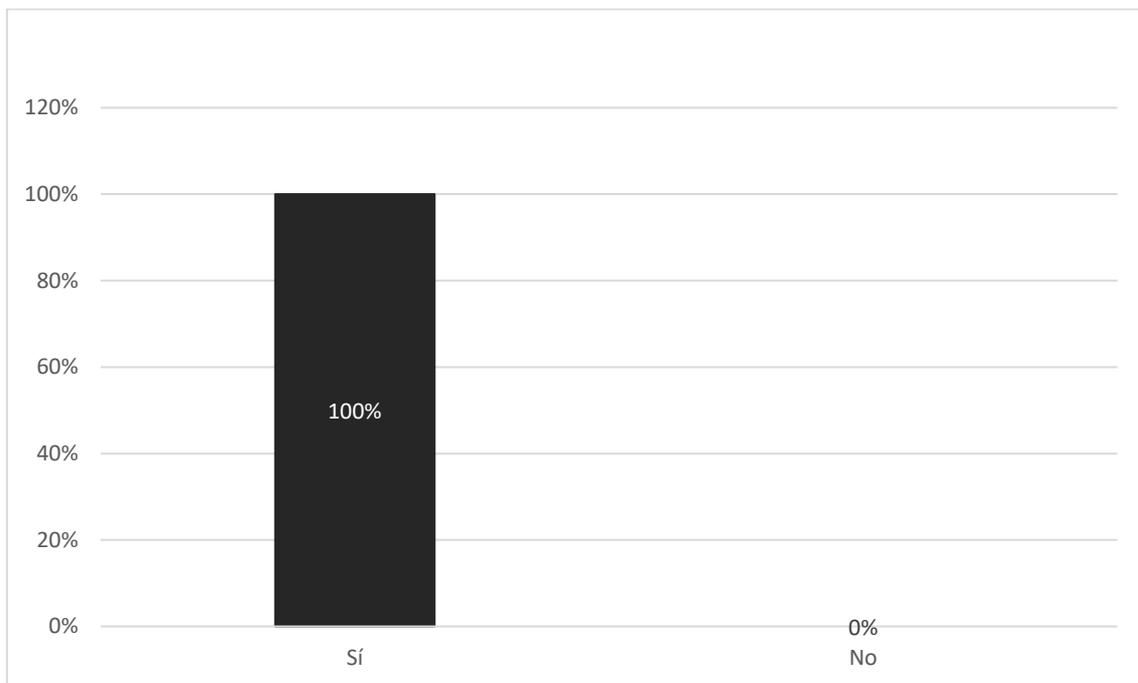
Fuente: Elaboración propia 2021

El 85% de las personas entrevistadas considera que el actual modelo económico mantenido durante los últimos años ha sido positivo para la economía peruana, por cuanto ha permitido el crecimiento económico del país, manteniendo controlada la inflación e impulsando la apertura al comercio exterior; en tanto que, el 15 % de los entrevistados considera lo contrario.

PREGUNTA:

2. ¿El sector gastronómico ha tenido un incremento en sus niveles de producción durante los 20 últimos años?

GRÁFICO N° 05



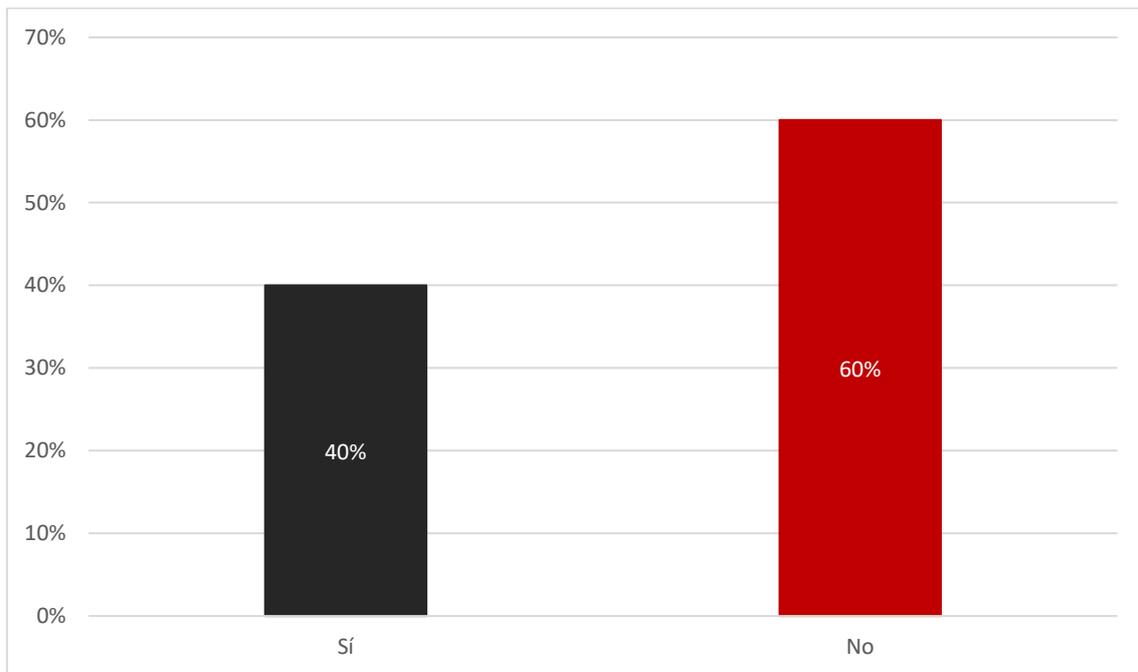
Fuente: Elaboración propia 2021

El 100% de las personas entrevistadas considera que el sector gastronómico ha tenido un incremento en sus niveles de producción durante los últimos veinte años, debido a que la gastronomía peruana en los últimos años se ha convertido en uno de los motores de crecimiento económico del país, ganando relevancia a nivel mundial generando promoción en el sector turístico.

PREGUNTA:

3. ¿Percibe que el estado peruano ha ayudado a impulsar el sector gastronómico actual?

GRÁFICO N° 06



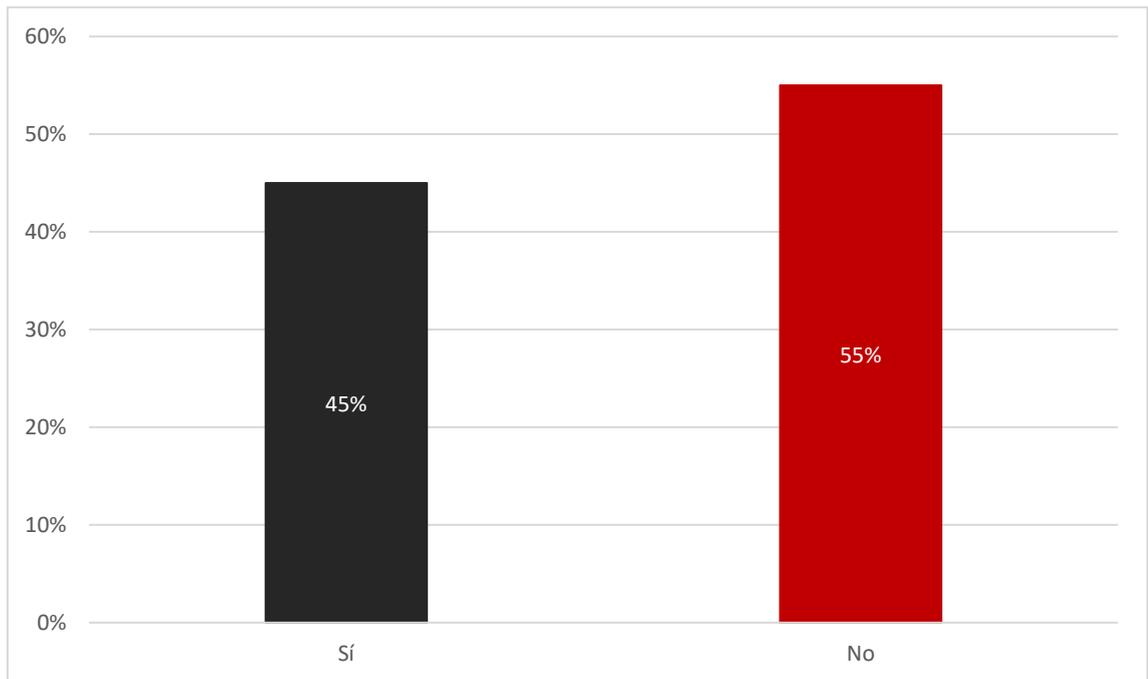
Fuente: Elaboración propia 2021

El 40% de las personas entrevistadas considera que el Estado Peruano ha ayudado a impulsar el sector gastronómico actual; en tanto que, el 60 % de los entrevistados considera lo contrario, debido a que en la actualidad no se han dictado políticas que favorezcan a este sector siendo su desarrollo impulsado de manera independiente por los empresarios dedicados al rubro.

PREGUNTA:

4. A lo largo de estos años, ¿se ha implementado un proceso de descentralización, basado en la preservación, protección y promoción de las tradiciones gastronómicas?

GRÁFICO N° 07



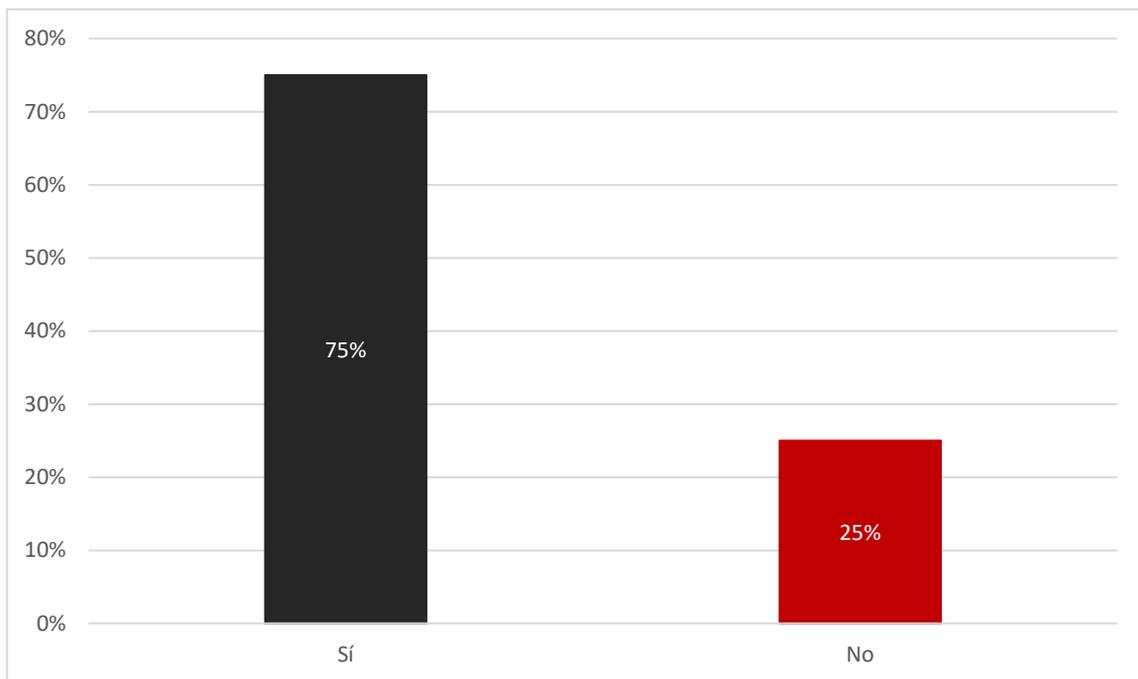
Fuente: Elaboración propia 2021

El 45% de las personas entrevistadas considera que sí se ha implementado un proceso de descentralización, basado en la preservación, protección y promoción de las tradiciones gastronómicas; en tanto que, el 55 % de los entrevistados considera lo contrario, debido a que no se ha brindado el apoyo necesario presupuesto u otros factores para el desarrollo de la gastronomía de cada región, evitando con esto el impulso que se requiere para que las regiones desarrollen y promocionen su propia gastronomía.

PREGUNTA:

5. Durante el boom gastronómico desarrollado en los últimos años, ¿se ha reforzado el control sanitario para garantizar la inocuidad de los alimentos en el sector restaurantes?

GRÁFICO N° 08



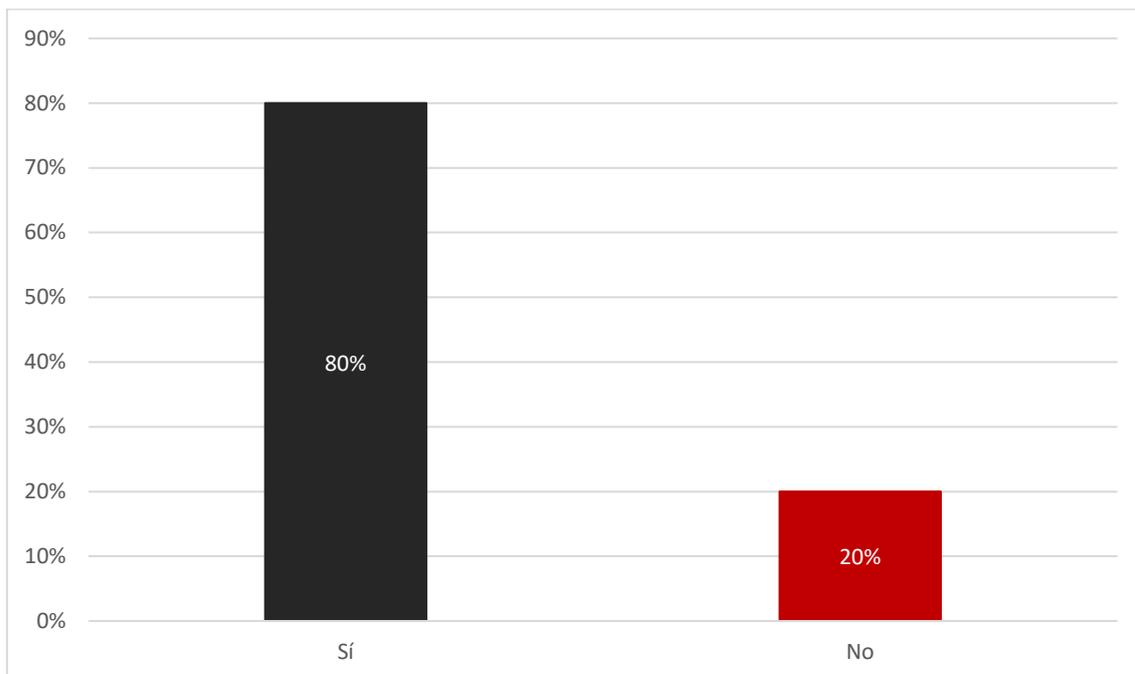
Fuente: Elaboración propia 2021

El 75% de las personas entrevistadas considera que sí se ha reforzado el control sanitario para garantizar la inocuidad de los alimentos en el sector restaurantes durante el boom gastronómico de los últimos años; en tanto que, el 25 % de los entrevistados considera lo contrario.

PREGUNTA:

6. Respecto a la última pregunta, ¿estima que se ha realizado un desarrollo legislativo apropiado, adecuado y técnico respecto a la salubridad y control sanitario en los restaurantes?

GRÁFICO N° 09



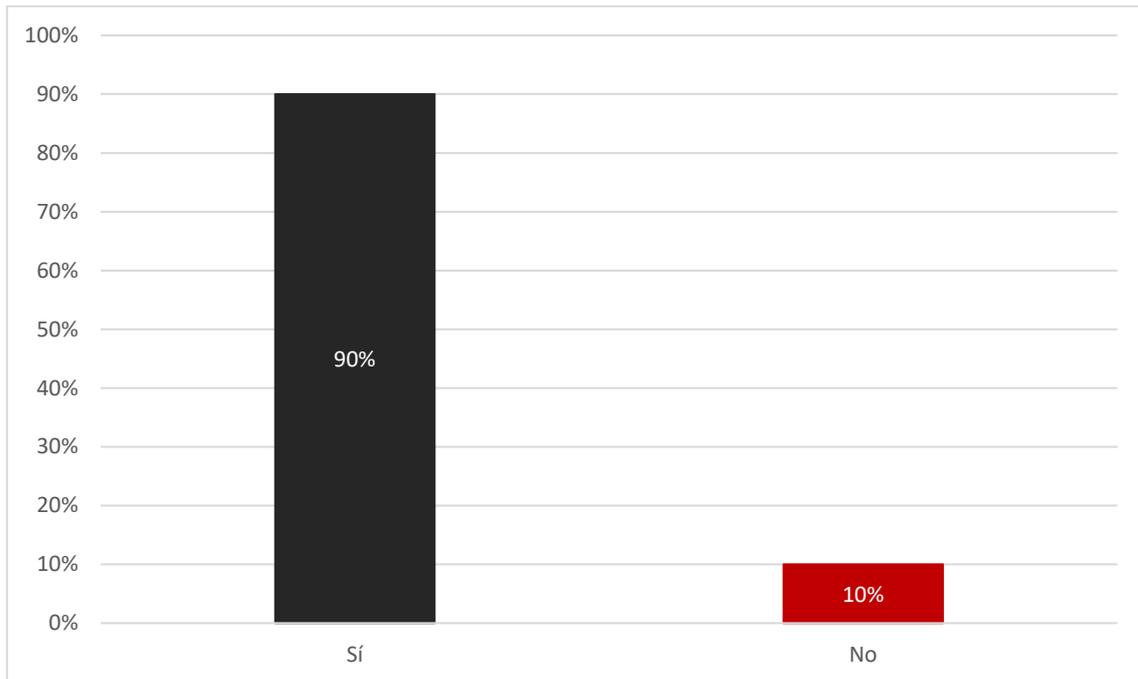
Fuente: Elaboración propia 2021

El 80% de las personas entrevistadas estima que se ha realizado un desarrollo legislativo apropiado respecto a la salubridad y control sanitario en los restaurantes; en tanto que, el 20 % de los entrevistados considera lo contrario; debido a que, para el caso de la pandemia, estos protocolos resultaron insuficientes, requiriendo un reforzamiento, habiéndose emitido el 13 de julio de 2020 la Resolución Ministerial N° 208-2020-PRODUCE

PREGUNTA:

7. La pandemia covid-19, ¿ha afectado de forma negativa en el rubro de su empresa?

GRÁFICO N° 10



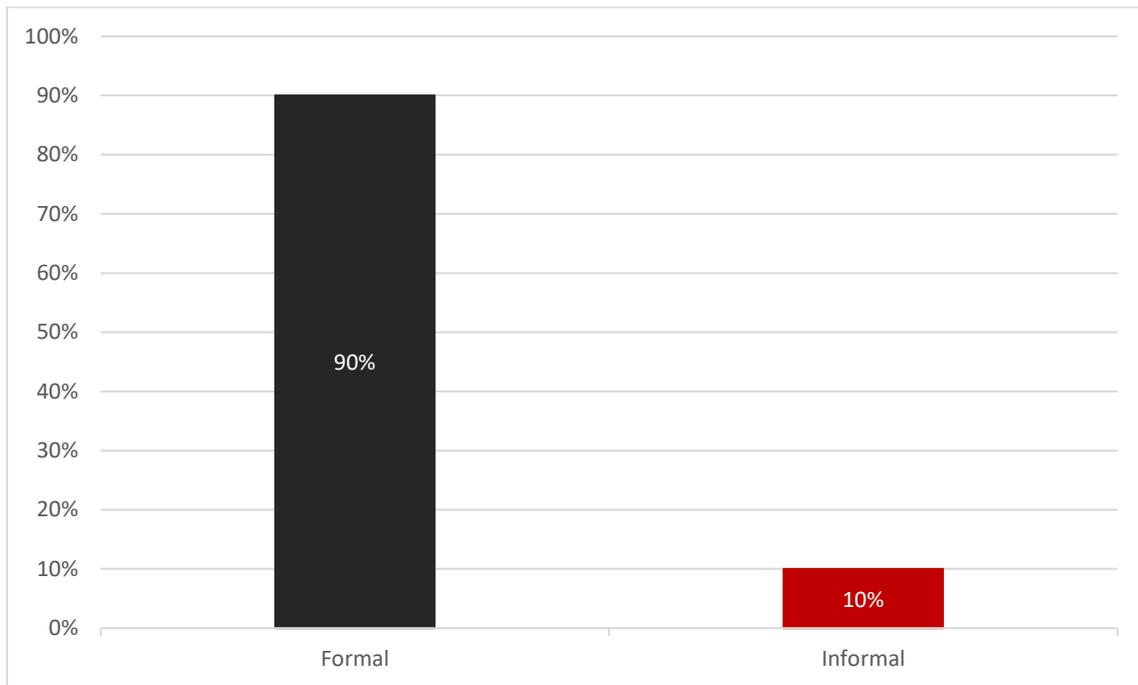
Fuente: Elaboración propia 2021

El 90% de las personas entrevistadas considera que la pandemia del Covid-19 ha afectado en forma negativa el rubro de su empresa; en tanto que, el 10 % de los entrevistados considera lo contrario, dado que, con la pandemia y el aislamiento social obligatorio, se cerraron diversos comercios, así como la atención de restaurantes; asimismo, se redujo el turismo en general, con lo que los restaurantes dejaron de percibir los ingresos que estas actividades les generaban.

PREGUNTA:

8. ¿Qué sector de los restaurantes ha sido más afectado?

GRÁFICO N° 11



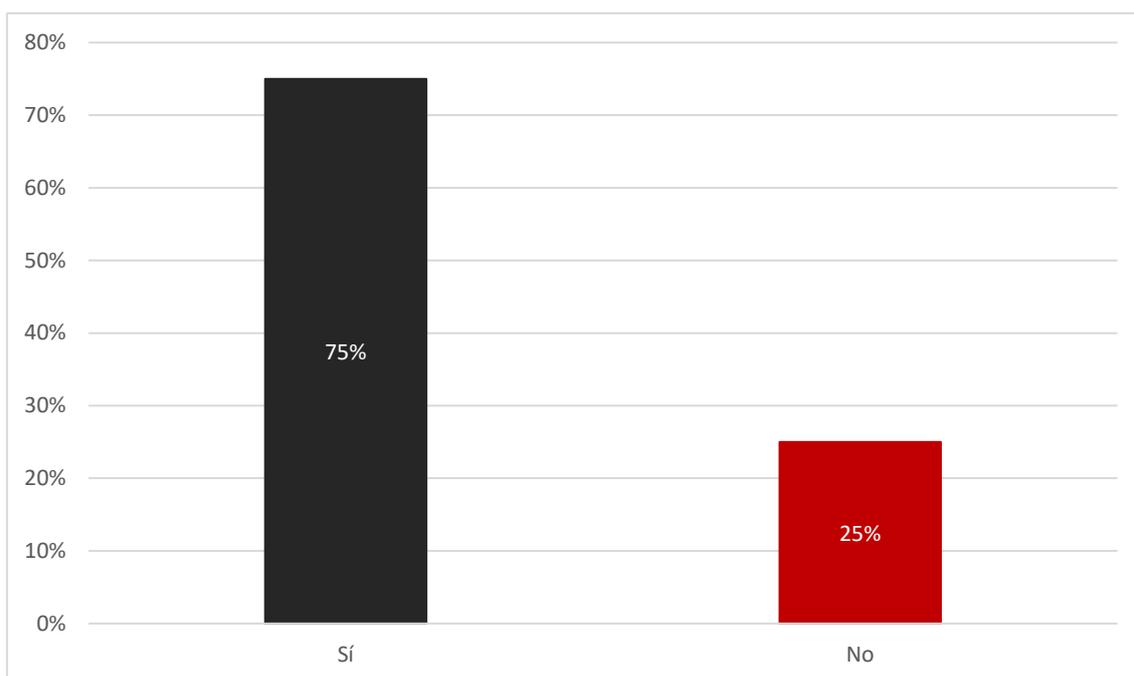
Fuente: Elaboración propia 2021

El 90% de las personas entrevistadas considera que el sector de los restaurantes ha sido el más afectado; en tanto que, el 10 % de los entrevistados considera lo contrario.

PREGUNTA:

9. Las medidas de control sanitario en restaurantes durante la pandemia covid-19, ¿han sido adecuadas o restringidas?

GRÁFICO N° 12



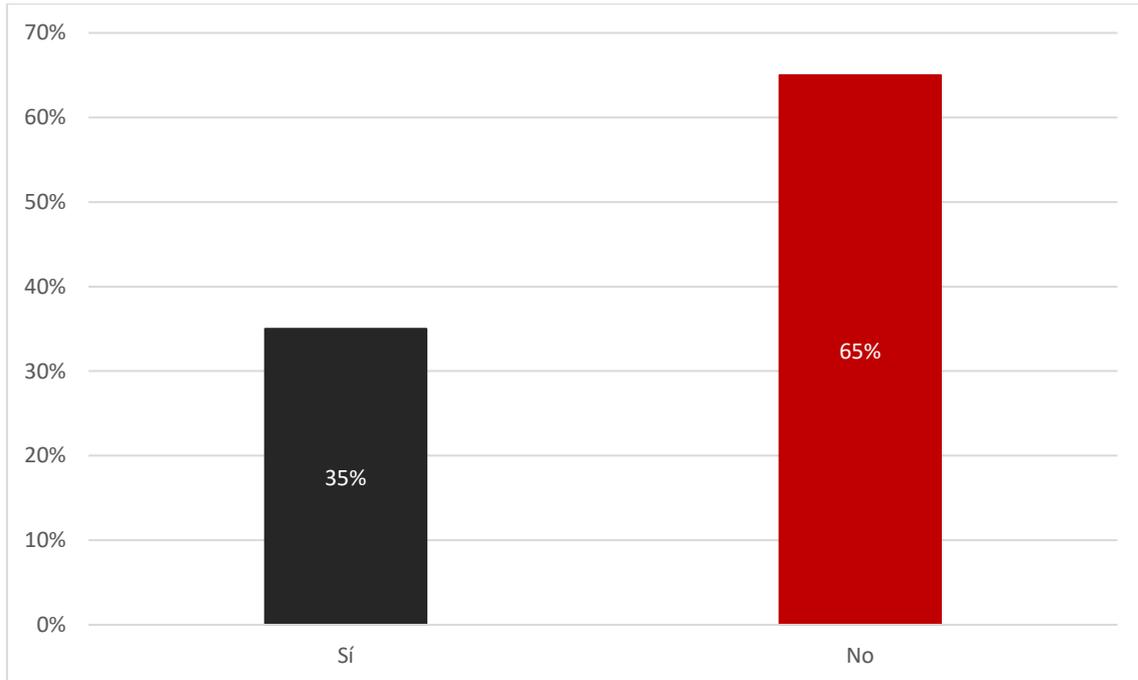
Fuente: Elaboración propia 2021

El 75% de las personas entrevistadas considera que las medidas de control sanitario durante la pandemia han sido adecuadas, en el entendido que, se procuró resguardar la seguridad de los consumidores, y evitar la propagación del virus, buscando los mejores protocolos para el reinicio de actividades de los restaurantes, quienes volvieron a desarrollar sus actividades económicas cumpliendo con los requerimientos dictados por el gobierno y privilegiando el cuidado de sus consumidores; en tanto que, el 25 % de los entrevistados considera lo contrario, señalando que las medidas fueron en detrimento del libre mercado y el desarrollo de actividades económicas.

PREGUNTA:

10. ¿Considera apropiadas las medidas de reactivación económica en el sector restaurante dispuestas por el gobierno?

GRÁFICO N° 13



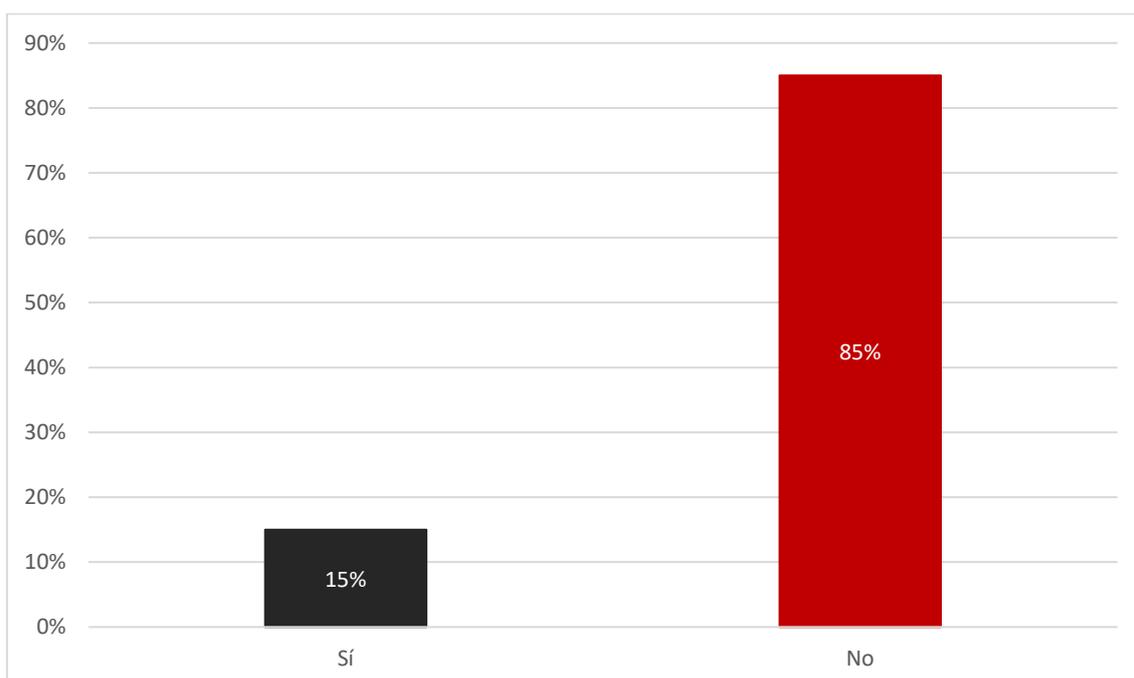
Fuente: Elaboración propia 2021

El 35% de las personas entrevistadas considera apropiadas las medidas de reactivación económica dispuestas por el Gobierno en el sector restaurantes; en tanto que, el 65 % de los entrevistados considera lo contrario, debido a las restricciones establecidas en cuanto a la atención, aforo y servicios de delivery, los mismos que, generaron mayores costos para el desarrollo de su actividad.

PREGUNTA:

11. ¿Se ha procurado mecanismos para atender la provisión básica de alimentos y medicamentos y otras necesidades elementales a quienes no puedan ejercer sus actividades?

GRÁFICO N° 14



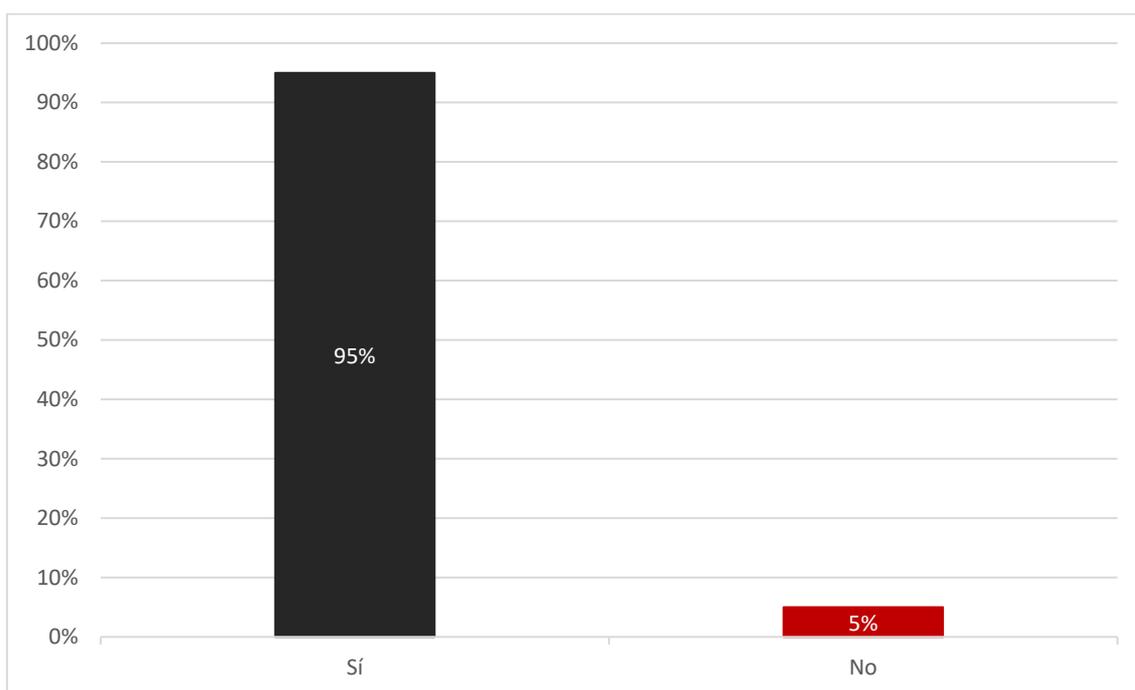
Fuente: Elaboración propia 2021

El 15% de las personas entrevistadas considera que se ha procurado mecanismos para atender la provisión básica de alimentos y medicamentos y otras necesidades elementales a quienes no pueden ejercer sus actividades; en tanto que, el 85 % de los entrevistados considera lo contrario, pues, pese al otorgamiento de bonos por parte del Gobierno a las personas que no contaban con trabajo o ingresos durante la pandemia, no se ha logrado tener los mecanismos adecuados para que la población en su totalidad esté provista de alimento y medicamentos necesarios, debido a ello se incrementó la informalidad en el desarrollo de actividades económicas, por la desesperación de los ciudadanos de tener ingresos para la sostenibilidad de sus familias.

PREGUNTA:

12. ¿Estima que las acciones desplegadas por el gobierno durante la pandemia covid-19 han sido medidas restrictivas y anti-comercio, implementadas inadecuadamente, y cuyos efectos han trasgredido la estabilidad comercial de dicho sector?

GRÁFICO N° 15



Fuente: Elaboración propia 2021

El 95% de las personas entrevistadas estima que las acciones desplegadas por el Gobierno durante la pandemia han sido medidas restrictivas y anti comercio implementadas inadecuadamente trasgrediendo la estabilidad comercial; en tanto que, el 5 % de los entrevistados considera lo contrario.

DISCUSIÓN DE RESULTADOS

Realizando el análisis de los resultados encontrados en la presente investigación se puede realizar las siguientes confrontaciones de similitud o diferencia con diferentes autores y las teorías citadas.

Toda actividad económica, por esencia, se encuentra regida por sus propias leyes respectivas como disciplina del quehacer humano. Ciertas personas como tendencias que sostienen afiebradamente el libre mercado muchas veces pecan de un utopismo irracionalista, esto es, el mercado no puede restringido ni mucho menos limitado por ningún tipo de normativa. Es más, consideran que, el Estado debe tener un papel minoritario en el control social. Sostienen, concretamente, que el Estado únicamente debe inmiscuirse indirectamente en la asignación de recursos, regulando condiciones de competencia y defendiendo los derechos de agentes afectados por externalidades negativas. Indican que de ninguna manera el Estado debe participar en forma activa en ámbitos de la inversión productiva, de la operación de mercados de factores o en procesos tecnológicos y de consumo masivo. Esta influencia descrita se debe básicamente a la visión de Mises que sostiene la noción de *mercado sin interferencias (unhampered market)*.

Von Mises sostuvo que, la intervención del gobierno y de mercados regulados se enlazaba y expresaba principalmente en la regulación mediante órdenes. Su planteamiento se enfocaba en actividades que eran "reguladas, guiadas y controladas a través de decretos y prohibiciones de la autoridad". Por ende, veía que el "establecimiento de precios fijos de bienes y servicios", "los actos de intervención cruciales" (*ibid.*) conllevaba a lo que denominó "las economías con interferencias" como aquellas en las que "el gobierno interviene en la operación de las empresas mediante órdenes y prohibiciones".

Cómo señala (Vanberg, 2002), "los argumentos que formuló Von Mises en contra de la interferencia del gobierno, son argumentos en contra de la intervención mediante órdenes. La esencia de la doctrina liberal se ha dedicado a deletrear las razones de los méritos del mercado frente a esta cuestión. Estas razones tienen que ver, en particular, con el problema del conocimiento, que es un tema central de la crítica Von Mises-Hayek a la planeación centralizada; crítica que puede

generalizarse, de hecho, como una crítica a la regulación mediante órdenes. Y también tienen que ver con la crítica de que las intervenciones discrecionales del gobierno mediante órdenes operan como un buen instrumento para garantizar el tratamiento privilegiado de ciertos intereses, de modo que están vinculadas con lo que la teoría moderna de la elección pública discute bajo la rúbrica de "búsqueda de ventaja" (*rent-seeking*). Sin embargo, las intervenciones normativas del estado están vinculadas con lo que la teoría moderna de la elección pública discute bajo la rúbrica de "búsqueda de ventaja" (*rent-seeking*). Los derechos de propiedad privada que constituyen el mercado son, inevitablemente, derechos "restringidos", en el sentido que definen límites socialmente sancionados respecto de lo que puede hacer el propietario del bien y qué usos de la propiedad están prohibidos con el propósito de proteger los intereses de otros jugadores dentro del juego de la catalaxia. En otras palabras, la cuestión de si la regulación es, o no, deseable, no es una cuestión de derechos irrestrictos frente a derechos restringidos, ya que es inimaginable un mercado basado en derechos literalmente irrestrictos".

Así, pues, por supuesto, aquellos que, afirman el libre mercado sin regulación normativa alguna, desconocen la propia historia del mercado que se encuentra vinculado a la participación del Estado en su desarrollo cómo protector precisamente del mercado. Lo cierto es que, en los Estados que han desarrollado sus economías, es más que evidente la primacía de una participación activa del Gobierno en la propia asignación de recursos, en términos de inversión en capital humano, en tecnología o en la provisión de infraestructura y otros bienes públicos para explicar gran parte del crecimiento de los países desarrollados y, por ende, de los índices de expansión económica.

En el caso que se ha planteado en la presente tesis, algunas personas como las adscritas al negocio de los restaurantes criticaban, primero, la falta de regulación de parte del Estado para reiniciar las actividades en dicho sector. Demandaban una autoregulación de los propios comerciantes para iniciar de nuevo las operaciones comerciales. Y, en segundo lugar, cuándo se emitieron las normativas, protocolos y reglamentos correspondientes promulgados por distintas entidades del Estado, nuevamente se volvió a cuestionar el rigorismo legal frente al comercio.

Por eso, en un caso como el peruano y más aún en el contexto en el cual nos encontramos a causa de la pandemia, sería un desorden y una maldad social el planteamiento del libre mercado como fundamento autorregulado. Fácilmente, algunos miembros del grupo restaurante o gastronómico hubieran reiniciado sus actividades sin control alguno o no cumpliendo con las medidas sanitarias respectivas.

Por otro lado, teniendo en consideración la demora y rigurosidad de la normativa y protocolos establecidos por parte del Estado para la reactivación de diferentes sectores empresariales, entre ellos el sector de los restaurantes, varios negocios de décadas a este rubro se vieron obligados a cerrar sus puertas colisionando de esta forma con el derecho a la libertad de empresa y trabajo, afectando la economía peruana, lo cual debió ser considerado al momento de la promulgación de las normas que declararon la emergencia sanitaria en nuestro país.

La (Corte Interamericana de Derechos Humanos, 2020) concluye que, el derecho a la salud es el “derecho de toda persona a gozar del más alto nivel de bienestar físico, mental y social. Este derecho abarca la atención de salud oportuna y apropiada conforme a los principios de disponibilidad, accesibilidad, aceptabilidad y calidad. El cumplimiento de la obligación del Estado de respetar y garantizar este derecho deberá dar especial cuidado a los grupos vulnerables y marginados, y deberá realizarse de conformidad con los recursos disponibles de manera progresiva y de la legislación nacional aplicable”.

La Corte destacó “que en un contexto de enfermedades endémicas es necesario que los Estados den cuenta de la interrelación entre garantizar una política eficiente de seguridad social y la atención a la salud. También, remarca que el acceso a los medicamentos forma parte esencial del derecho a la salud, en el contexto de pandemias. Por otra parte, el Protocolo de San Salvador destaca que el derecho a la salud incluye la obligación de adoptar medidas para prevenir y tratar las enfermedades epidémicas y endémicas”.

Así, considerando los otros derechos involucrados, la (Corte Interamericana de Derechos Humanos, 2020) recomendó que en la reciente declaración de la Corte IDH sobre COVID-19 y derechos humanos, se subraya que es necesario que los Estados:

- Velen por la preservación de las fuentes de trabajo;
- Respeten los derechos laborales de todos los trabajadores y trabajadoras;
- Impulsen medidas para mitigar el posible impacto sobre las fuentes de trabajo e ingresos de todos los trabajadores y trabajadoras;
- Aseguren el ingreso necesario para la subsistencia en condiciones de dignidad humana, y
- Procuren mecanismos para atender la provisión básica de alimentos y medicamentos y otras necesidades elementales a quienes no puedan ejercer sus actividades y a la población en situación de calle

En dicho entendido, si bien las medidas normativas dictaminadas por el Estado Peruano fueron dictadas a fin de resguardar la salud de la población, no se consideró que se estaba realizando una afectación a los derechos garantizados por el Estado sobre la libertad de trabajo y la libertad de empresa.

CONCLUSIONES

PRIMERA.

Con la aparición de la pandemia Covid 19 el crecimiento acelerado del sector gastronómico en el Perú, se ha visto severamente afectado por las restricciones impuestas al inicio de la pandemia, el impacto económico que esta afectación ha conllevado alcanza índices difíciles de sobreponer para este sector; social y culturalmente se evidenciaron cambios radicales en la organización, y operación de los restaurantes.

En primera instancia, antes de la llegada de la pandemia el sector de restaurantes en el Perú era realmente favorable, así el promedio de ventas y ganancias era de S/. 43,585.67 soles en los años 2019 – 2020 | año anterior al inicio de la pandemia, y posterior a ella fue de S/. 16,438.25 soles del periodo epidémico (2020 – 2021), esto produjo una caída del 62,29% en el promedio de ventas (Flores y Vargas, 2021). Así las pérdidas económicas y materiales las mismas que se tornaron difícilmente recuperables, los restaurantes empezaron a generar sus ingresos a través de entregas a domicilio, algunos a través de plataformas oficiales y otros por medio de contacto directo con sus clientes fidelizados. Fue así que empezaron a surgir estrategias de innovación.

SEGUNDA.

Durante la pandemia el Gobierno, emitió regulación que limitó el funcionamiento del sector de restaurantes en el Perú, dictando medidas de prevención y control del COVID-19, obligándose de esta manera a que el sector de restaurantes implemente diversos protocolos de bioseguridad exigidos por la normatividad dictada, manteniendo las entidades encargadas el debido control y supervisión de su cumplimiento. La inversión para implementar estas medidas ha representado altos costos para los propietarios de los negocios, las mismas que si bien fueron necesarias para la situación vivida, se tornaron en restrictivas para el ejercicio de las actividades económicas de este rubro. Se estima que la caída porcentual promedio fue de 73,16%, lo que indica el impacto negativo de la pandemia luego

de que los restaurantes reabrieran comercialmente. Tomado de L. Rios, M. León y H. Mora, 2022, Pontificia Universidad Católica del Perú.

TERCERA.

La normativa dictada ha generado restricciones al libre mercado, por cuanto establece demasiados parámetros dentro de los cuales los pequeños empresarios se vieron imposibilitados de competir con las grandes cadenas de restaurantes, quienes contaban con mayores recursos para la implementación de los protocolos dictados por el Gobierno para el funcionamiento de sus establecimientos; lo que conllevó a que alrededor del 50% de restaurantes en el Perú se vieran obligados a cerrar sus puertas, trayendo consigo un gran número de trabajadores que perdieron su empleo.

CUARTA.

Finalmente, se puede concluir que las medidas y restricciones dictadas por el Estado para evitar la transmisión de la enfermedad, no obtuvieron los resultados esperados, debido a que, pese al confinamiento dispuesto, la rigidez de las restricciones y a la afectación de los sectores económicos, el Perú tuvo una de las tasas de mortalidad más altas por la pandemia del Covid 19 en América Latina, afectando únicamente el desarrollo económico y paralizando el crecimiento que se venía dando en el país previa la llegada del virus.

RECOMENDACIÓN

Una vez concluido el presente estudio, recomendamos realizar una revisión integral de la normativa existente correspondiente al sector restaurantes, integrando en la misma las medidas y protocolos sanitarios que resulten necesarios para el normal funcionamiento de los establecimientos, ante un posible rebrote del Covid 19, la aparición de nuevas variantes o nuevos virus o enfermedades endémicas, evitando el cierre de los negocios dedicados a este rubro.

BIBLIOGRAFÍA

- Abusada Salah, R. (2021). “*EL FUTURO ESQUIVO La economía peruana de 2013 al 2020*”. Lima: Instituto Peruano de Economía.
- Abusada Salah, R., & Curato Novelli, A. (2007). El caso Perú. En AA.VV, “*Crecimiento y Progreso Social en América Latina*” (págs. 265-302). México: Konrad Adenauer Stiftung.
- APEGA. (2009). “*El boom de la gastronomía peruana, su impacto económico y social*”. Lima: APEGA.
- APEGA. (2012). “*Gastornomía peruana al 2021*” (Segunda ed.). Lima: CEPLAN.
- Banco Mundial. (11 de Octubre de 2019). “*El Banco Mundial en Perú: Perú panorama general*”. Obtenido de Banco Mundial: <https://www.bancomundial.org/es/country/peru/overview#3>
- Banco Mundial. (Junio de 2020). “*La COVID 19 hunde a la economía mundial en la peor recesión desde la Segunda Guerra Mundial*”. Obtenido de Banco Mundial: <https://www.bancomundial.org/es/news/press-release/2020/06/08/covid-19-to-plunge-global-economy-into-worst-recession-since-world-war-ii>
- Barrutia Barreto, I., Silva Marchan, H., & Sánchez Sánchez, R. (2021). “Consecuencias económicas y sociales de la inamovilidad humana bajo COVID-19: caso de estudio Perú”. *Lecturas de Economía*(94), 285-303.
- Berríos Hurtado, L. (2014). “*Desarrollo histórico de la gastronomía en el Perú*”. Chimbote: Universidad Nacional del Santa.
- Calvento, M. (2006). “Fundamentos teóricos del neoliberalismo: su vinculación con las temáticas sociales y sus efectos en América Latina”. *Convergencia*(41), 41-59.

Casco, A (2020) "Efectos de la pandemia de COVID-19 en el comportamiento del consumidor". *Innovare: Revista De Ciencia Y Tecnología*, 9(2), 98–105. <https://doi.org/10.5377/innovare.v9i2.10208>

Castillo Martín, P. (2011). "POLÍTICA ECONÓMICA: CRECIMIENTO ECONÓMICO, DESARROLLO ECONÓMICO, DESARROLLO SOSTENIBLE". *Revista Internacional del Mundo Económico y del Derecho*, III, 1-12.

Cocinero Drupal. (2007). "*Historia de la industria de servicios de alimentos*". Blog.

Corte Interamericana de Derechos Humanos. (2020). "*COVID 19 y el derecho a la salud*". San José: CIDH-Instituto Max Planck .

Cristóbal, I. (2021). "*Turismo, Hotelería y Gastronomía en tiempos de COVID- 19*". Universidad Nacional Autónoma de Huanta.

Dargent Chamont, E. (2008). "Lima: aproximación a la historia del patrimonio gastronómico local". *Cultura*(22), 13-32.

de Mattos, C. (2000). "Nuevas teorías del crecimiento económico: una lectura desde la perspectiva de los territorios de la periferia". *Revista de Estudios Regionales*(58), 15-36.

Diario El Tiempo. (02 de Julio de 2020). "*Coronavirus y el panorama de la grave crisis de los restaurantes en América Latina*". Obtenido de Diario El Tiempo: <https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/coronavirus-panorama-de-la-grave-crisis-de-los-restaurantes-en-america-latina-513364>

Diario Gestión. (17 de Febrero de 2021). "*Afamada gastronomía peruana agoniza en deudas, chefs piden rescate por pandemia del Covid-19*". Obtenido de Diario Gestión: <https://gestion.pe/economia/afamada-gastronomia-peruana-agoniza-en-deudas-chefs-piden-rescate-por-pandemia-del-covid-19-noticia/>

Diario Gestión. (25 de Agosto de 2020). "*BCG: El 80% de bares y restaurantes de América Latina corren riesgo de quebrar*". Obtenido de Diario Gestión: <https://gestion.pe/economia/bcg-el-80-de-bares-y-restaurantes-de-america-latina-corren-riesgo-de-quebrar-nndc-noticia/?ref=gesr>

- Díaz-Castrillón, F., & Toro Montoya, A. (2020). "SARS-CoV-2/COVID-19: el virus, la enfermedad y la pandemia". *Revista Medicina y Laboratorio*, 24(3).
- Duque Forero, L. S. (2021). "Impacto de la Pandemia Covid:19 en el sector restaurantes de Girardot, Cundinamarca". Girardot: Universidad Piloto de Colombia Seccional del Alto Magdalena.
- Fermoso, P. (1997). *Manual de Economía Política*. Madrid: Narcea Ediciones.
- Fernández Jeri, L. (2008). El Potencial de la Gastronomía Peruana. *Revista Agronegocios*(2-3).
- Flores, R. y Vargas, N. (2021) "Análisis comparativo de las ventas en el sector restaurantes por efectos de la pandemia Covid 19" [Tesis de Licenciatura, Universidad Peruana Unión]. <http://hdl.handle.net/20.500.12840/4911>
- Fowks, J. (27 de Octubre de 2020). "El virus condena a Perú a la mayor recesión de América Latina en 2020 tras Venezuela". Obtenido de El País : <https://elpais.com/economia/2020-10-27/el-virus-condena-a-peru-a-la-mayor-recesion-de-america-latina-en-2020-tras-venezuela.html>
- Galvez, J. (1943). "Calles de Lima y meses del año". Lima: International Petroleum
- González, J. (2008). "Crecimiento económico y desarrollo sostenible: el rol de los recursos naturales en la economía peruana": 1970-2005. *Economía y Sociedad*"(67).
- Guabloche , J. (2018). "Perú: cumplimiento de los objetivos de desarrollo sostenible". *Revista Moneda*(175).
- Guerrero, G. (24 de abril de 2020). *Crisis económica, sector cultural y estrategia comunitarista en Perú ante el Covid-19*. Revista RGC ediciones. <https://rgcediciones.com.ar/recomunalizarnos/>
- INEI. (2014). "Encuesta Anual Restaurantes". *Compendio Estadístico: Perú 2014*. Lima: Instituto Nacional de Estadística e Informática.

- INEI. (2020). *Informe Técnico Producción Nacional N° 05* . Lima: Instituto Nacional de Estadísticas e Informática.
- INEI. (2021). *Informe Técnico Producción Nacional N° 06* . Lima: Instituto Nacional de Estadística e Informática.
- INEI. (25 de Junio de 2020). “*Negocios de restaurantes disminuyeron 93,78% en abril de 2020*”. Obtenido de Instituto Nacional de Estadística e Informática: <https://www.inei.gob.pe/prensa/noticias/negocios-de-restaurantes-disminuyeron-9378-en-abril-de-2020-12271/>
- Instituto Peruano de Economía. (15 de Octubre de 2020). “*Boletín IPE: Impacto del Covid-19 en Perú y Latinoamérica*”. Obtenido de Instituto Peruano de Economía: <https://www.ipe.org.pe/portal/wp-content/uploads/2020/10/2020-10-15-bolet%C3%ADn-impacto-del-coivd-19-en-per%C3%BA-y-latinomaerica.pdf>
- Instituto Peruano de Economía. (S.f.). *Crecimiento económico*. Obtenido de Instituto Peruano de Economía: <https://www.ipe.org.pe/portal/crecimiento-economico/>
- Labrunée, M. (2018). El crecimiento y el desarrollo. En AA.VV, “*Material de cátedra Introducción a la Economía correspondiente a la Unidad 3: Principales Indicadores Económicos*”. Mar del Plata: Facultad de Ciencias Económicas y Sociales - Universidad Nacional de Mar del Plata.
- Lauer, M., & Lauer, V. (2007). *La revolución gastronómica peruana*. Lima: Universidad de San Martín de Porres .
- LEXUS. (2014). Parte IV. Restaurantes, cafeterías y otros establecimientos del sector. En LEXUS, *Turismo Hotelería y Restaurantes* (págs. 594-615). México : Lexus Editores.
- Loayza, N. (2008). El crecimiento económico en el Perú. *Economía*, XXXI(61), 9-25.

Maguiña Vargas, C., Gastelo Acosta, R., & Tequen Bermilla, A. (2020). El nuevo coronavirus y la pandemia del covid-19. *Revista Médica Herediana*, 31, 125-131.

Mendoza, L. (2021). “*La gastronomía peruana y su aporte para el mundo. Caso práctico*”. [Tesis de Licenciatura, Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle]. <http://hdl.handle.net/20.500.14039/6115>

Mercurio Peruano. (02 de Julio de 1829). *Mercurio Peruano*(557).

Ministerio de Salud y Protección Social de Colombi. (09 de Setiembre de 2020). “*Minsalud establece protocolo para el consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes y bares*”. Obtenido de Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia: <https://www.minsalud.gov.co/Paginas/Minsalud-establece-protocolo-para-el-consumo-de-bebidas-alcoh%C3%B3licas-en-restaurantes-y-bares.aspx>

Ministerio de Sanidad de España. (2021). *Información científica-técnica Enfermedad por coronavirus (COVID-19)*. Madrid: Ministerio de Sanidad de España Centro de Coordinación de Alertas y Emergencias Sanitarias .

Ministerio de Turismo y Deportes . (10 de Junio de 2020). *Protocolos con acciones recomendadas para establecimientos gastronómicos y alojamientos* . Obtenido de Ministerio de Turismo y Deportes de Argentina: <https://www.argentina.gob.ar/noticias/protocolos-con-acciones-recomendadas-para-establecimientos-gastronomicos-y-alojamientos>

Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo. (2007). *Sector Hoteles y Restaurantes*. Lima: Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.

Pacheco Bernal, C., & Conde Artunduaga, I. (2020). *Retos y oportunidades para el sector gastronómico: un llamado para reinventar su modelo de negocio*. Obtenido de Universidad Católica : https://repository.ucatolica.edu.co/bitstream/10983/24686/1/Ensayo_Trabajo%20de%20Grado_RETOS%20Y%20OPORTUNIDADES%20PARA%20EL%20SECTOR%20GASTRON%3%93MICO_UN%20LLAMADO%20PARA%20REINVENTAR%20SU%20MODELO%20DE%20NEGOCIO.pdf

PNUD. (2020). *Covid-19: “La pandemia La humanidad necesita liderazgo y solidaridad para vencer a COVID-19”*. Obtenido de Programa de Desarrollo de las Naciones Unidas: <https://www.pe.undp.org/content/peru/es/home/coronavirus.html>

Puyuelo Arilla, J., Montañés Biñana , J., Garmendia Otegui, J. M., & Sangustín Fons, M. V. (2017). *“Introducción a la historia de bares y restaurantes: principales hitos bajo una perspectiva gastronómica”*. Zaragoza: Federación de Cofradías Gastronómicas.

Ríos , G. (19 de Mayo de 2020). *“El impacto económico de la crisis del coronavirus en América Latina: canales de transmisión, mitigantes y respuestas de políticas públicas”*. Obtenido de Real Instituto Elcano: http://www.realinstitutoelcano.org/wps/portal/rielcano_es/contenido?WCM_GLOBAL_CONTEXT=/elcano/elcano_es/zonas_es/ari73-2020-rios-impacto-economico-de-crisis-coronavirus-en-america-latina

Rios, L., León, M. y Mora, H. (2022) *“Factores que influyen en el comportamiento del consumidor al asistir a un restaurante en Lima Metropolitana durante la pandemia del COVID-19”* [Tesis de Licenciatura, Pontificia Universidad Católica del Perú]. <http://hdl.handle.net/20.500.12404/22172>

Sedano Chiroque, F., Rojas Miliano, C., & Vela Ruiz, J. (Julio de 2020). *“COVID-19 Desde la perspectiva de la prevención primaria”*. *Revista Facultad de Medicina Humana de la Universidad Ricardo Palma*, 20(3), 494-501.

Tello, M. (2006). *“Las teorías del desarrollo económico local y la teoría y práctica del proceso de descentralización en los países en desarrollo”*. Lima: Departamento de Economía y CENTRUM CATÓLICA.

Tello, M. (2019). *“El sector gastronómico en el Perú: encadenamientos y su potencial en crecimiento económico”* (Vol. DOCUMENTO DE TRABAJO N° 475). (D. d. Economía, Ed.) Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú .

Universidad San Ignacio de Loyola. (07 de Noviembre de 2020). *100 mil restaurantes cerraron en el Perú por la pandemia*. Obtenido de USIL:

<https://www.usil.edu.pe/noticias/100-mil-restaurantes-cerraron-en-el-peru-la-pandemia>

USIL. (Setiembre de 2020). “*La gastronomía peruana, agente promotor del desarrollo económico*”. Obtenido de USIL: <https://www.usil.edu.pe/noticias/la-gastronomia-peruana-agente-promotor-del-desarrollo-economico>

Valderrama, M. (2009). El boom de la cocina peruana. En AA.VV, “*Perú Hoy, no. 15. Del hortelano su perro. Sin espacio ni tiempo histórico*” (págs. 163-182). Lima: DESCO, Centro de Estudios y Promoción del Desarrollo .

Valenzuela Espinoza , I. (2014). El enfoque institucional, la modernización del estado y el desarrollo. *Revista de Ciencias Sociales*(14).

Vanberg, V. (2002). Mercados y regulación. El contraste entre el liberalismo de libre mercado y el liberalismo constitucional. *Isonomía*(17), 79-116.

ANEXOS

ANEXO 01

Artículo 4º.- Competencia Los Órganos Regionales Competentes para la aplicación del presente Reglamento, son las Direcciones Regionales de Comercio Exterior y Turismo de los Gobiernos Regionales, dentro del ámbito de competencia administrativa correspondiente; y en el caso de la Municipalidad Metropolitana de Lima, el Órgano que ésta designe para tal efecto.

Artículo 5º.- Funciones del Órgano Regional Competente Corresponden al Órgano Regional Competente las siguientes funciones:

- a) Otorgar la categoría a los restaurantes;
- b) Otorgar la calificación de “Restaurante Turístico”;
- c) Modificar la categoría y/o la calificación otorgada;
- d) Resolver los recursos de carácter administrativo que formulen los titulares de los restaurantes en relación con la categoría y/o calificación otorgada;
- e) Supervisar el estado de conservación de los restaurantes, así como las condiciones y la calidad de los servicios, de acuerdo con el programa establecido en el Plan Anual de Inspección y Supervisión y en coordinación con los Sectores involucrados en los casos que resulte pertinente;
- f) Ejecutar las operaciones de estadística sectorial necesarias de alcance regional, autorizadas por el ente rector del sistema estadístico nacional;
- g) Elaborar y difundir las estadísticas regionales oficiales sobre restaurantes, observando las disposiciones del ente rector del sistema estadístico nacional;
- h) Facilitar a la Oficina de Estadística del MINCETUR, los resultados estadísticos sobre restaurantes;
- i) Llevar y mantener actualizado el Directorio de restaurantes categorizados y/o calificados;

j) Llevar una base de datos de los restaurantes que operen en el ámbito de su competencia que no hubieren solicitado la categorización y/o calificación;

k) Remitir, mensualmente, a la DNDT copia actualizada del Directorio de restaurantes categorizados y/o calificados, así como la base de datos de los no categorizados ni calificados;

l) Coordinar con otras instituciones públicas o privadas las acciones necesarias para el cumplimiento del presente Reglamento;

II) Ejercer las demás atribuciones que establezca el presente Reglamento y los dispositivos legales vigentes.

El Órgano Regional Competente podrá delegar sus funciones a otras entidades, cuyo personal debe ser previamente capacitado y evaluado para tal efecto; la delegación se sujetará a las normas establecidas por la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General y sus normas modificatorias y complementarias.

ANEXO 02

Artículo 6°.- Requisitos para el inicio de actividades Los Restaurantes para el inicio de sus actividades deberán encontrarse inscritos en el Registro Único de Contribuyentes (RUC) a que se refiere la Ley N° 26935, Ley sobre Simplificación de Procedimientos para Obtener los Registros Administrativos y las Autorizaciones Sectoriales para el Inicio de las Actividades de las Empresas, normas complementarias y modificatorias. Asimismo, deberán contar con la Licencia Municipal de Funcionamiento y cumplir con las demás disposiciones municipales correspondientes.

Artículo 7°.- Condiciones mínimas exigidas a los restaurantes Los titulares de los restaurantes deberán informar al Órgano Regional Competente, dentro de un plazo de treinta (30) días de iniciada su actividad y con carácter de Declaración Jurada, que cuentan con la Licencia Municipal de Funcionamiento respectiva y cumplen con las normas relativas a las condiciones del servicio que prestan y a la calidad en la preparación de comidas y bebidas, establecidas en los artículos 25° y 26° del presente Reglamento.

ANEXO 03

Artículo 8°.- Categorización y/o calificación de los restaurantes El titular de un restaurante que requiere ostentar categoría y/o calificación, podrá solicitar al Órgano Regional Competente un Certificado de categorización y/o calificación cumpliendo con los requisitos que correspondan, conforme a lo señalado en los Anexos que integran el presente Reglamento.

Artículo 9°.- Requisitos de la solicitud de calificación y/o categorización El titular del restaurante que solicite el Certificado de categorización y/o calificación, deberá presentar al Órgano Regional Competente una solicitud consignando la información señalada en el artículo 113° de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, a la que se adjuntará los siguientes documentos:

- a) Fotocopia simple del RUC.
- b) Fotocopia simple de la constancia o certificado vigente otorgado por el Sistema Nacional de Defensa Civil, en el que se señale que el establecimiento reúne los requisitos de seguridad para prestar el servicio.
- c) Si el Restaurante se ubica en zonas que correspondan al Patrimonio Monumental, Histórico, y Arqueológico, Área Natural Protegida, o en cualquier otra zona de características similares, se adjuntará a la solicitud los informes favorables de las entidades competentes.
- d) Copia del Recibo de pago por derecho de trámite establecido en el TUPA correspondiente.

Artículo 10°.- Procedimiento para otorgar el Certificado Recibida la solicitud y la documentación pertinente y calificada conforme por el Órgano Regional Competente, éste procederá a realizar una inspección del restaurante, a efectos de verificar el cumplimiento de los requisitos y condiciones exigidos para la categoría y/o calificación solicitadas, de acuerdo con el presente Reglamento, cuyo resultado deberá ser objeto de un Informe Técnico fundamentado. El procedimiento y plazos para la atención de las solicitudes presentadas ante el Órgano Regional

Competente, se rigen por las disposiciones de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.

Artículo 11°.- Vigencia del Certificado El Certificado de categorización y/o calificación tendrá una vigencia de hasta cinco (5) años renovables.

Artículo 12°.- Renovación del Certificado La renovación del Certificado de categorización y/o calificación deberá solicitarse al Órgano Regional Competente, dentro de los treinta (30) días anteriores a su vencimiento, adjuntando la siguiente documentación:

- a) Declaración Jurada del titular del restaurante, de no haber efectuado modificaciones a la infraestructura, renovando su compromiso de cumplir los requisitos que sustentaron la categoría y/o calificación otorgada por el Órgano Regional Competente;
- b) Recibo de pago de los derechos de trámite.

La solicitud de renovación es de aprobación automática. El Órgano Regional Competente expedirá el Certificado de renovación en el plazo de cinco (5) días de presentada la solicitud, sin perjuicio de las acciones de supervisión posterior que podrá ejecutar.

Artículo 13°.- Caducidad del Certificado En caso el titular del restaurante no solicitara la renovación del Certificado conforme al artículo precedente, el Certificado caducará automáticamente, no estando autorizado el titular a ostentar la categoría y/o calificación hasta que obtenga nuevo Certificado, previo cumplimiento de los requisitos señalados en el artículo 9° del presente Reglamento.

Artículo 14°.- Directorio de restaurantes Cada Órgano Regional Competente llevará el Directorio actualizado de los restaurantes categorizados y/o calificados en el ámbito de su competencia administrativa, el mismo que constará de lo siguiente:

- a) Nombre, denominación o razón social;
- b) Nombre comercial;
- c) Dirección del establecimiento;

- d) Nombre del representante legal;
- e) Número del RUC;
- f) Número, fecha de expedición y de expiración del Certificado de categorización y/o calificación;
- g) Teléfono;
- h) Fax;
- i) Correo electrónico (de ser el caso);
- j) Página web (de ser el caso).

Artículo 15°.- Difusión del Directorio de Restaurantes El Directorio de restaurantes categorizados y/o calificados será difundido por el Órgano Regional Competente y por el MINCETUR, a nivel nacional e internacional, a través de medios adecuados tales como páginas web, boletines, publicaciones u otros similares.

ANEXO 04

Artículo 18°.- Visitas de supervisión El Órgano Regional Competente tendrá la facultad de efectuar de oficio, a pedido de parte interesada o de terceros, las visitas de supervisión que considere necesarias a los restaurantes para verificar las condiciones y efectiva prestación del servicio de expendio de comidas y bebidas. En el caso de los restaurantes categorizados y/o calificados, el Órgano Regional Competente deberá verificar el cumplimiento permanente de los requisitos y servicios exigidos para prestar el servicio de acuerdo a la categoría y/o calificación que ostenten.

Artículo 19°.- Apoyo de instituciones Para llevar a cabo las visitas de supervisión, el Órgano Regional Competente podrá solicitar el apoyo de la Policía Nacional, así como de la autoridad municipal, salud, defensa civil y otros, según el caso lo requiera.

Artículo 20°.- Facultades del inspector Las acciones de supervisión se ejecutan a través de los funcionarios y servidores públicos del Órgano Regional Competente, debidamente acreditados, quienes están facultados para:

1. Verificar que se preste el servicio de expendio de comidas y bebidas;
2. Verificar el cumplimiento de los requisitos mínimos exigidos en el presente Reglamento;
3. Verificar las condiciones bajo las cuales se presta el servicio de expendio de comidas, bebidas y demás servicios que brinda el restaurante;
4. Solicitar la exhibición o presentación de la documentación que dé cuenta del cumplimiento de los requisitos y condiciones establecidos en el presente Reglamento;
5. Citar al titular o a sus representantes, como a los trabajadores del restaurante, e indagar sobre los hechos que tengan relación con los asuntos materia de la supervisión, de acuerdo a lo previsto en el presente Reglamento;

6. Levantar actas en las que constarán los resultados de la supervisión;
7. Recomendar las acciones correctivas que correspondan, las cuales podrán ser incorporadas en el acta;
8. Otras que se deriven de las normas legales vigentes.

Artículo 21°.- Obligaciones del titular del restaurante El titular del restaurante objeto de la visita de supervisión, se encuentra obligado a:

1. Designar a un representante o encargado para apoyar las acciones desarrolladas durante la supervisión. La negativa a tal designación, la ausencia del titular o del encargado, no será obstáculo para realizar la diligencia de supervisión;
2. Permitir el acceso inmediato al restaurante de los inspectores debidamente acreditados por el Órgano Regional Competente;
3. Proporcionar toda la información y documentación solicitada para verificar el cumplimiento de los requisitos mínimos exigidos en el presente Reglamento, dentro de los plazos y formas que establezca el Órgano Regional Competente;
4. Brindar a los inspectores todas las facilidades necesarias para el desempeño de sus funciones.

Artículo 22°.- Credencial del inspector Para iniciar las labores de supervisión, el inspector deberá presentar al titular o a su representante la Credencial otorgada por el Órgano Regional Competente. La Credencial deberá consignar los datos del inspector, tales como nombres, apellidos, documento de identidad, cargo que desempeña, entidad a la que representa, número de credencial, fotografía, así como firma y sello del funcionario que expide la Credencial.

Artículo 23°.- Desarrollo de la supervisión Las labores de supervisión serán realizadas con la participación mínima de dos inspectores. Al finalizar la supervisión se procederá a levantar un acta en original y dos copias, en la cual se consignará la información prevista en el artículo 156° de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General. El titular o representante del restaurante

podrá dejar constancia en el acta, en forma sucinta, de sus comentarios u observaciones a la acción o resultado de la supervisión. El acta deberá ser firmada por el titular o su representante; en caso de negativa a firmar, el inspector dejará constancia del hecho. Una copia del acta deberá ser entregada al titular o representante del establecimiento.

Artículo 24°.- Valor probatorio de las Actas de supervisión Las actas levantadas y suscritas durante las acciones de supervisión realizadas a los establecimientos, describirán el restaurante en el que se practica la supervisión, señalando su categoría y calificación, de ser el caso; así como, los hechos, objetos o circunstancias relevantes y un resumen de las observaciones de la supervisión. El Órgano Regional Competente, basándose en los resultados de las actas, podrá encausar los procedimientos para que se realicen las acciones correctivas y, en su caso, se apliquen las sanciones que correspondan. En tal caso, el Órgano Regional Competente deberá cumplir con los Principios de la Potestad Sancionadora Administrativa contenidos en el artículo 230° de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.

ANEXO 05

Artículo 25°.- Condiciones del servicio. Todo restaurante debe ofrecer al cliente sus servicios en óptimas condiciones de higiene, buena conservación del local, mobiliario y equipos, además, debe cumplir con las normas de seguridad vigentes.

Artículo 26°.- Calidad en la preparación de comidas y bebidas. Los restaurantes, en la preparación de comidas y bebidas, deberán utilizar alimentos o ingredientes idóneos y en buen estado de conservación, sujetándose estrictamente a las normas que emitan los organismos competentes. Los platos deberán ser elaborados con los ingredientes que se indican en la Carta o Menú. Cuando algún ingrediente sea diferente se deberá contar obligatoriamente con la aceptación previa del cliente.

Artículo 27°.- Acciones en caso de incumplimiento. Si el Órgano Regional Competente verifica el incumplimiento de normas de higiene, seguridad o salubridad, deberá comunicarlo a la autoridad competente en cada materia, para el inicio del procedimiento administrativo correspondiente.