

COVID-19

GESTIÓN DE LA INNOVACIÓN EN LAS MICROEMPRESAS DE LA INDUSTRIA RESTAURANTERA DE SINCELEJO, DURANTE EL COVID-19. UNA REVISIÓN DOCUMENTAL.

GESTIÓN DE LA INNOVACIÓN EN LAS MICROEMPRESAS DE LA INDUSTRIA RESTAURANTERA DE SINCELEJO, DURANTE EL COVID-19. UNA REVISIÓN DOCUMENTAL.

MANAGEMENT OF INNOVATION IN MICRO-ENTERPRISES OF THE SINCELEJO RESTAURANT INDUSTRY, DURING THE COVID-19. A DOCUMENTARY REVIEW.

Luisa Fernanda Berastegui García.
Magister en Administración – Doctoranda en Administración Gerencial Universidad Benito Juárez (México)- decanatura_faca@corposucre.edu.co - https://orcid.org/0000-0001-8540-4538 Corporación Universitaria Antonio José de Sucre.

Ronald Ordoñez López
Magister en Administración-MBA- Doctorando en Educación Universidad Nacional de Rosario (Argentina). ronaldordonelopez@gmail.com - https://orcid.org/0000-0003-3693-5177.

María Alejandra Santis Puche
Magister en Administración MBA - Corporación Universitaria Antonio José de Sucre. docente_administracion2@corposucre.edu.co – https://orcid.org/0000-0002-4366-7118.

Identificación del proyecto

El proyecto del cual se deriva este capítulo llevar por nombre: “Gestión de la innovación en las microempresas de la Industria restauranteras de Sincelejo”, el mismo fue financiado con recursos de la Corporación Universitaria Antonio José de Sucre.

Objetivo del trabajo

Describir la gestión de la innovación en las microempresas de la industria restaurantera de Sincelejo, durante el Covid-19.

Descripción del contexto o ámbito problemático

Históricamente, el subsector restaurantes, ha sido analizado dentro de la rama de la actividad productiva identificada como Comercio, Restaurantes y Hoteles, siendo además, relacionado con la cadena productiva del sector turístico, el cual formó parte del sistema de factores claves de éxito para alcanzar los objetivos y metas del

Plan de Desarrollo Departamental "Sucre Progresa en paz 2016 – 2019" y en el que se planteó la Ciencia, Tecnología e Innovación como fuente de apalancamiento, a través de la cual se logran importantes aportes de las capacidades del tejido empresarial, incrementando su competitividad (Gobernación de Sucre, 2016).

En esta línea, de acuerdo al informe de Perfiles Económicos Departamentales de Febrero de 2020, la participación porcentual del sector Comercio, Hoteles y Restaurantes en Sucre fue de 18,5% para el año 2018, ubicándose segundo en el sector que mayor contribución genera al PIB departamental; se identificó como la actividad económica con mayor participación de ocupados con un 36,8% (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2020). Sin embargo, se ha identificado que el subsector restaurante presenta ausencia de temáticas, espacios y experiencias innovadoras; lo que crea la necesidad del desarrollo de la gestión de la innovación en el sector, con el fin de mantener su sostenibilidad. (Castillo y Henao, 2016).

En este orden de ideas, la carencia de modelos de desarrollo local sostenible, la poca capacidad de innovación del sector, los ciclos cortos de negocios y los pocos estudios relacionados con la gestión de la innovación de las microempresas del subsector restaurantes, dificulta un avance en la implementación de la gestión de la innovación empresarial en esta industria y en la región; por lo tanto, es pertinente hacer la revisión documental sobre la gestión de la innovación en las microempresas de la industria restaurantera de Sincelejo, durante el Covid-19.

Revisión de la literatura

Una exploración de las investigaciones relacionadas con la temática planteada permite traer a colación a Delgado et al. (2013), quienes desarrollaron una investigación denominada La Importancia de las innovaciones en la industria restaurantera, cuyo proposito principal fue identificar los tipos de innovación desarrollada por las empresas restauranteras típicas de mariscos en Puerto Vallarta. A través de un método analítico sintético, dado que el estudio analizó la problemática desde la innovación, la tecnología y la calidad que tienen estos restaurantes. Los resultados sugieren que un porcentaje significativo de la muestra no ha visto afectadas directamente las ventas.

Otro estudio titulado, Capital humano y redes de colaboración: determinantes de la capacidad de innovación en restaurantes, realizado por Delgado et al. (2018), cuyo objetivo principal fue analizar la estructura organizacional, el capital humano y las redes de colaboración como determinantes de la capacidad de innovación en restaurantes de Playa del Carmen. La investigacion siguió una metodología cuantitativa. Los resultados confirmaron que las redes de colaboración potencian la estructura organizacional y el capital humano. En contraste, es importante el rol de las universidades en este proceso de integracion impulsando el desarrollo económico y social, al formar individuos bajo una cultura responsable que puedan impulsar a la sociedad en pro del desarrollo sostenible de las organizaciones (Rojas et al., 2019).

En lo concerniente al ámbito nacional en el territorio colombiano, se vienen

desarrollando investigaciones referentes al impacto de la innovación y su contribución a la industria; es así como, Garavito (2017), en su estudio: Análisis de los factores críticos del proceso de innovación empresarial a partir de las capacidades organizacionales y de gestión de la innovación, identifica los factores que inciden en la implantación del proceso de innovación. La metodología aplicada fue un estudio de caso apoyándose en la revisión bibliográfica. Los resultados identificaron factores críticos de éxito tales como plataformas de innovación, proceso de innovación y redes de colaboración.

Por su parte, Ortiz (2020), realizó un estudio denominado Caracterización de la gerencia de la innovación en las empresas más innovadoras de Colombia en 2018, donde se caracterizó la gerencia de la innovación de cinco empresas innovadoras de Colombia, desde un enfoque cualitativo, concluyendo que es necesario contar con estructuras y sistemas que favorezcan la innovación y estimulen la obtención de resultados a través de su gestión. En la actualidad, el término innovación ha cobrado interés por la academia y el ámbito empresarial, porque se considera un factor crucial para el crecimiento de la producción y la productividad (OCDE, 2005), contribuyendo a la competitividad (Aragón y Rubio, 2005).

En esta línea, el Manual de Oslo (2018), plantea la innovación como un producto o proceso, o combinación de ambos, nuevo o mejorado, que difiere significativamente de los productos o procesos previos de la unidad y que se hace disponible a potenciales usuarios o ha sido puesto en uso por la unidad, entendiendo unidad como el actor responsable por las innovaciones. Por lo cual la gestión de la innovación se orientada a la acción y a la solución creativa de los problemas de la administración (Ortiz y Pedroza, 2006).

Resulta importante destacar la investigación titulada El impacto del covid-19 en la cadena alimentaria y el suministro de alimentos; realizada por Romero (2020), quien aborda el problema desde la perspectiva de la evaluación, gestión y comunicación de los riesgos. Finalmente, se evidencia una relación positiva entre innovación y desempeño para este sector de la economía, lo que sugiere una adecuada gestión de la innovación mediante lineamientos estratégicos claros para la mejora del desempeño organizacional. (Martinez et al., 2010).

Metodología

El presente estudio se desarrolló desde el enfoque cualitativo, se abordó desde el método de revisión documental; primero se desarrolló de manera interna el objetivo de revisión, su alcance y el proceso de selección de datos, posteriormente se procedió a la búsqueda sistemática de fuentes bibliográficas en bases de datos científicas; lo anterior en relación a lo establecido por Hernández et al., (2014), los cuales argumentan que la revisión de la literatura implica detectar, consultar y obtener bibliografía y otros materiales que sean útiles para los propósitos de estudio. Las fuentes bibliográficas examinadas fueron las bases de datos relacionadas con el objeto de estudio, tales como Edsco y Scopus.

Hallazgos

La revisión documental realizada permitió asociar la gestión de la innovación con la competitividad empresarial, definiendo ésta como la capacidad que tienen las organizaciones para generar ventajas competitivas sostenibles, producir bienes y servicios generando valor; en tal sentido, Hernández y Sánchez (2003), sostienen que la gestión de la innovación se asocia a la gestión que logre desarrollar la organización frente al cambio. De igual manera, se logró identificar que la actividad de innovación incluye todo desarrollo financiero y comercial. En este sentido, Geenhuizen (2005), argumenta que los distintos tipos de innovación no son sucesos que se dan de manera aislada, por el contrario, pueden ocurrir simultáneamente por su misma naturaleza.

La revisión documental, también permitió identificar correlaciones entre los factores claves de competitividad tales como Talento Humano, Marketing, Dirección con Innovación; lo anterior está en la misma dirección que lo expuesto por Cuevas et al., (2020), quienes resaltan una influencia positiva de la innovación al implementar nuevos conceptos y medios de promoción, nuevos métodos de comercialización; lo que impactará en gran medida la parte comercial, el ámbito administrativo, financiero y de recursos humanos.

Conclusiones

En la presente investigación se ha llevado a cabo una revisión documental sobre la gestión de la innovación en las microempresas de la industria restaurantera de Sincelejo, durante el Covid-19, con el objetivo de describir teóricamente cómo la industria restaurantera de Sincelejo afrontó la etapa de pandemia. Todo lo anterior, con base a la preocupación actual sobre la temática objeto de estudio, debido a los factores intrínsecos de innovación que están inmersos en la actividad restaurantera, que al no tener conciencia de estos podría traer como consecuencia la pérdida operativa, baja productividad, cuotas de mercado y en el peor escenario el cierre de la misma.

En cuanto a la revisión documental, refleja la falencia en materia de innovación en la población sujeto de estudio; reflejando necesidad del desarrollo de la gestión de la innovación en la industria restaurantera de Sincelejo, para poder lograr sostenibilidad y poder generar su adaptación al mercado. Al afrontar la situación producto del Covid-19, se identificó que la industria replanteó sus estrategias de innovación a partir de la estructura organizacional y las redes de colaboración, con el fin de adaptarse a las nuevas exigencias del mercado. Finalmente, se concluye que la innovación hace parte de los factores críticos de éxito de una organización, vistos desde las plataformas de innovación y los procesos de innovación.

Fuentes bibliográficas

Aragón, A., y Rubio, A. (2005). Factores explicativos del éxito competitivo: el caso de las PyMEs del estado de Veracruz. *Contaduría y Administración. Universidad Nacional Autónoma de México,16,* 35-69.

Castillo, J., y Henao, J. (Noviembre de 2016). Restaurante Temático Gourmet Tradicional. Sincelejo, Colombia.

Rojas, D; Chirinos, Y., Alaña, Y., y Agudelo, M. (2019). *Responsabilidad social de las cooperativas en su comunidad.* En Y. Chirinos, A. Ramirez, N. Barbera, y D. Rojas, *Tendencias de la Investigacion universitaria. Una mirada desde Latinoamerica* . Vol V, pp 4-23. Doi: www.doi.org/10.47212/tendencias_v_2019_2

Cuevas, H., Parga, N., y Estrada, S. (2020). Incidencia de la Innovación en Marketing en el rendimiento empresarial: una aplicación basada en modelamiento con ecuaciones estructurales. *Revista Estudios Gerenciales,* 66-79.

Delgado, A., Vargas, E., Rodríguez, F., y Montes, J. (2018). Estructura organizacional, Capital humano y redes de colaboracion: determinantes de la capacidad de innovacion en restaurantes. *AD- MINISTER No. 32,* 5-28.

Delgado, L., Vargas, M., y Sandoval, G. (2013). *La Importancia de las innovaciones en la industria restaurantera.* Universidad del Valle de ATEMAJAC. http://biblioteca.univa.mx/Anuario/2013/2013_20_la_importancia.pdf

Garavito, A. (2017). *Análisis de los factores del proceso de innovación empresarial a partir de las capacidades organizacionales y de gestión de la innovación. Bogotá,* Universidad Nacional de Colombia.

Geenhuizen, M. (2005). Knowledge as a critical resource in innovation among small furniture companies in Indonesia. *International Journal of Business ,* 371-390.

Gobernación de Sucre. (2016). *Plan de Desarrollo 2016 - 2019.* Sincelejo.

Gomes, A., Azevedo, M., y Gomes , A. (2013). El sistema de oferta de restaurantes de alta gastronomia. Una perspectiva sensorial de las experiencias de consumo. *Estudios y Perspectivas en Turismo,* 226-256.

Hernández, G., y Sánchez, R. (2003). Aprendizaje tecnológico y dinámica industrial. *Innovación, aprendizaje y creación de capacidades tecnológicas.* Universidad Autónoma Metropolitana , 251-265.

Hernandez, R., Fernandez, C., y Baptista, M. (2014). *Metodología de la Investigación.* México: McGraw Hill Education.

Martinez, R., Charteriana, J., y Araujo, A. (2010). Un modelo causal de competitividad empresarial planteado desde la VBR: Capacidades Directivas, Marketing, Innovación y Calidad. *Investigaciones Europeas de Dirección y Economía de la Empresa.* Vol. 16, Nº 2, 165-188, ISSN: 1135-2523.

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (2020). *Perfiles Económicos Departamentales.* Bogotá: https://www.mincit.gov.co/.

OCDE. (2005). *Manual de Oslo,* 3a Edicion. Madrid: Grupo Tragsa.

OCDE; CAF; CEPAL. (2018). *Perspectivas económicas de América Latina 2018: Repensando las instituciones para el desarrollo*. París: Éditions OCDE.

Ortiz , S., y Pedroza, Á. (2006). ¿Qué es la Gestion de la Innovacion y la Tecnologia (GInnT? *Journal of Technology Managment & Innovvation,* 64-82.

Ortiz, H. (2020). *Caracterización de la gerencia de la innovación en las empresas más innovadoras de Colombia en 2018*. Bogotá: https://intellectum.unisabana.edu.co/handle/10818/41048.

Romero, J. (2020). *El impacto del covid-19 en la cadena alimentaria y el suministro de alimentos*. Bogotá: http://alaccta.org/wp-content/uploads/2020/04/Apuntes-acerca-del-C-19.pdf.pdf.